

# Schlemmertour durch Deutschland

Unter der deutschen Küche versteht man die Kochstile, die es in den verschiedenen Regionen gibt. Allgemein kann man sagen, dass die deutsche Küche schwere, fleischhaltige Speisen bevorzugt. Viel Schweinefleisch, aber auch Rind und Geflügel. Typisch deutsch ist auch die Vielfalt an Brot- und Wurstsorten und die Beliebtheit der tollen Knolle Kartoffel.

Der Genuss von Seefisch bezieht sich hauptsächlich auf Hering, Lachs und Forelle. Meerestiere werden traditionsgemäß eher an der Nordseeküste verzehrt.

Gemüse wird häufig als Eintopf oder in Gemüsesuppen gegessen, aber auch als Beilage serviert. Zu den verbreitetsten Sorten zählen Karotten, Spinat, Erbsen, Bohnen und Kohl, verschiedene Salatsorten, Gurken und Tomaten.

Lieblingskräuter der Deutschen sind Petersilie, Thymian, Lorbeer und Schnittlauch. Es gibt eine Vielzahl an Varianten von Torten und Kuchen, die meist mit frischen Obst gebacken werden, beliebt ist auch der Käsekuchen. Nicht nur am Nachmittag, sondern auch zum Frühstück wird Kaffee genossen, in Ostfriesland bevorzugt Tee mit Milch. Bier wird in allen Teilen Deutschlands getrunken, den Weinanbau haben die Römer 200 n. Chr. an der Mosel begonnen. Als antialkoholische Getränke sind Mineralwasser, Apfelsaft, die Mischung aus beiden (Schorle), Cola, Limonade, Eistee und andere Fruchtsäfte sehr beliebt.

Die Bayerische Küche ist verwandt mit der Böhmisches und Österreichischen Küche. So kommt die reiche Palette an Mehlspeisen, Knödel- und Fleischgerichten. Zum traditionellen Weißwurstfrühstück gehören süßer Senf, Brezen. Dazu trinkt man gerne Helles oder Weißbier.

## Einige bayerische Gerichte:

- Schweinebraten mit Knödel
- Semmelknödel
- Apfelstrudel
- Schmalznudeln

## Einige schwäbische Gerichte:

- Kässpätzle
- Maultaschen
- Krautkrapfen
- Holunderküchle
- Flädlesuppe



# Internationale Küche

Übungsaufgabe (Zeitaufwand 3 Stunden)

In unserer Schule arbeiten und lernen Menschen aus vielen verschiedenen Ländern. Wir wollen einige dieser Länder mit ihrer jeweiligen Kultur und der traditionellen Küche besser kennenlernen.

## Deine Aufgabe:

1. Entscheide dich für ein **Land deiner Wahl** und erstelle zu den landestypischen Besonderheiten ein **Handout** (siehe Infoblatt Schlemmertour durch Deutschland)
2. Stelle ein **Menü** (Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise) mit traditionellen Gerichten des ausgewählten Landes zusammen. Gerne kannst Du es zuhause erproben!
3. Erstelle eine **Einkaufsliste**.
4. Die Tische werden festlich gedeckt. Wähle eine zum Land passende Serviettenfaltung und Tischdekoration aus.

## Inhalt deiner Projektmappe:

- Aufgabenblatt
- Rezeptsammlung (Übersichtsblatt)
- Möglichkeiten für Tischdekorationen und Serviettenfaltungen
- Einkaufsliste