

# Die deutschsprachigen Länder und was man dort gern isst.



**Räucherfisch**  
Er riecht nach Rauch und er schmeckt nach Rauch. Kein Wunder: Dieser Fisch wird nicht gekocht und nicht gebraten. Er wird mit Rauch zubereitet, er wird geräuchert. Manchmal nimmt man heißen Rauch (etwa 70 – 75 °C), manchmal kalten (etwa 45 °C). Welcher Räucherfisch schmeckt besser? Das muss man probieren.



**Himmel und Erde**  
Vom Himmel kommen die Äpfel, aus der Erde die Kartoffeln. Beim Gericht „Himmel und Erde“ mischt man Kartoffelbrei und Apfelbrei. Dazu gibt es gebratene Zwiebeln und Wurst, meistens Blutwurst. „Himmel und Erde“ ist eine norddeutsche Spezialität. Es gibt aber auch Rezepte aus Sachsen oder dem Elsass. Und wer hat's erfunden? Das weiß man nicht. Aber das Gericht kennt man seit dem 18. Jahrhundert.



**Halver Hahn**  
Im Rheinland ist ein „halver Hahn“ (hochdeutsch: halber Hahn) kein halbes Brathähnchen. Es ist ein Käsebrötchen! Genaue gesagt, ein Roggenbrötchen mit Butter, Gouda-Käse, Senf, Zwiebeln und saurer Gurke. In Köln kann man es in vielen Kneipen und Gaststätten bestellen. Und warum heißt es „halver Hahn“? Dazu gibt es viele Geschichten...



**Frankfurter Grüne Soße**  
Man sagt: Schon J.W. Goethe hat die Frankfurter Grüne Soße besonders gern gegessen. Man macht sie aus sieben frischen Kräutern und serviert sie zu gekochten Kartoffeln und hartgekochten Eiern. In vielen Frankfurter Familien ist das ein traditionelles Essen am Gründonnerstag, dem Donnerstag vor Ostern. Seit 2007 hat die Frankfurter Grüne Soße sogar ein Denkmal.



**Käsefondue**  
Die Schweiz ist berühmt für ihren Käse – und für die Erfindung des Käsefondues. Oder kam es doch aus Frankreich? Zwei Dinge sind für ein Käsefondue wichtig: Guter Käse und ein guter Magen. Man erwärmt den Käse mit Weißwein und Gewürzen, bis er flüssig ist. Dann steckt man Brotstückchen auf eine lange Gabel und dreht sie im flüssigen Käse. Wer sein Brot verliert, bekommt eine Strafe, z.B. muss er ein Lied singen oder eine Flasche Wein bezahlen.



**Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti**  
„Geschnetzeltes“ ist Fleisch, das in kleine Stücke geschnitten ist. Zürcher Geschnetzeltes (zürichdeutsch Züri-Gschnätzlets) ist viel mehr: Es ist ein Schweizer Nationalgericht. Man macht es aus Kalbfleisch mit einer Soße aus Sahne und Wein. Dazu gibt es Rösti, kleine Pfannkuchen aus geriebenen Kartoffeln. Sie schmecken so ähnlich wie die deutschen Kartoffelpuffer, nur viel besser, sagen die Schweizer.



**Rote Grütze**  
Rote Grütze ist eine typische Spezialität aus Norddeutschland und Skandinavien. Man macht sie aus verschiedenen roten Früchten wie Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren. Dazu gibt es oft Sahne oder Vanillesoße. Man isst sie gerne als Nachspeise oder einfach zwischendurch als Erfrischung.



**Berliner Pfannkuchen**  
In Berlin nennt man ihn einfach Pfannkuchen, in anderen Regionen sagt man Berliner oder Krapfen dazu. Man erzählt, dass ein Berliner Zuckerbäcker ihn 1756 erfunden hat. Das Gebäck ist mit Marmelade gefüllt und wird in Fett gebacken. Traditionell werden die meisten Berliner Pfannkuchen in der Zeit von Karneval, Fastnacht, Fasching gegessen. Man kann sie aber heute das ganze Jahr über kaufen.



**Kartoffelpuffer**  
Kartoffelpuffer haben viele Namen: Riefkoche in Köln, Reibekuchen in Münster, Reiberdatschi in München, Erdäpfelpuffer in Wien. Das Grundrezept ist aber immer gleich: Man schält Kartoffeln, reibt sie, gibt Eier und ein bisschen Mehl dazu und brät kleine flache „Kuchen“ in der Pfanne. Man kann sie mit Apfelmus essen, aber auch zu Fisch oder was man sonst gerne mag.



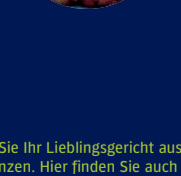
**Thüringer Rostbratwurst**  
Die Thüringer Bratwurst gibt es seit über 600 Jahren: Schon ein alter Text von 1404 berichtet davon. Wie man sie wohl damals gemacht hat? Heute ist sie aus gehacktem Schweinefleisch mit verschiedenen Gewürzen. Die genaue Mischung ist das Geheimnis der Fleischer/Metzger. Man isst sie meistens in einem Brötchen mit Thüringer Senf.



**Leipziger Allerlei**  
Ein Allerlei ist ein buntes Durcheinander von verschiedenen Dingen. Auch ein Leipziger Allerlei ist bunt: Es besteht aus jungen Erbsen, Karotten, Spargel und anderem Gemüse. Im Originalrezept kommt auf das Gemüse ein Krebs. Man erzählt, dass früher auch etwas unter dem Gemüse versteckt war: Teures Fleisch zum Beispiel oder Pilze. Das sollte nicht jeder sehen.



**Schwarzwälder Kirschtorte**  
Schon vor 200 Jahren hat man im Schwarzwald gerne Kirschen mit Sahne zum Dessert gegessen, oft mit ein bisschen Kirschenschnaps, dem Kirschwasser. Der Weg zur Schwarzwälder Kirschtorte scheint nicht mehr weit. Aber erst 1930 wird in Tübingen die berühmte Kirsch-Sahnetorte erfunden, die heute auf der ganzen Welt bekannt ist.



**Schweinebraten**  
Fast überall in Deutschland sagt man „Schweinebraten“, aber in Bayern heißt er wie in Österreich und der Schweiz „Schweinsbraten“. Er wird mit Gemüse, z. B. Zwiebeln und Karotten im Backofen gebraten, bis er knusprig ist. Dazu isst man Knödel – oder Klöße, wie man außerhalb von Bayern sagt.

Hueber



**Kaiserschmarrn**  
Der Kaiserschmarrn ist ein Pfannkuchen aus Mehl, Milch, Eiern und etwas Zucker und Salz, oft auch mit Rosinen. Man zerteilt ihn in der Pfanne in kleine Stückchen und bestreut ihn mit Zucker. Woher hat der Kaiserschmarrn seinen Namen? Wahrscheinlich von Kaiser Franz-Joseph I. von Österreich (1830-1916). Er aß ihn besonders gern zum Dessert.



**Wiener Schnitzel**  
Wiener Schnitzel ist ein besonders dünnes Schnitzel aus Kalbfleisch. Man wendet es in Mehl, Ei und Semmelbrösel (geriebenem Weißbrot) und backt es im Fett goldgelb. Es gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der Wiener Küche. Seinen Namen hat es aber erst seit 1900.

Hier fehlt eine Spezialität? Unter [www.hueber.de/daf/landkarte](http://www.hueber.de/daf/landkarte) können Sie Ihr Lieblingsgericht aus Deutschland, Österreich oder der Schweiz ergänzen. Hier finden Sie auch Unterrichtsvorschläge und Übungen rund ums Thema Essen sowie zu den deutschsprachigen Ländern.



9 783192 403040  
© Hueber Verlag 2014