

Deutsche Küche und der Trend zu regionalen Leckereien

Polina Tscherniakowa, Anna Bojko

Nationalen Universität von Lebensmitteltechnologie

Einführung. Die deutsche Top-Gastronomie ist um einen neuen Michelin Drei-Sterne-Koch und zehn Zwei-Sterne-Restaurants reicher. Die Zahl der Sterne-Restaurants stieg insgesamt von 237 auf 249. Berlin ist nun auch die Stadt mit den meisten Sternerestaurants (13), vor München (11), und Hamburg (9).

Ergebnisse. Deutsche Küche Unter dem Begriff deutsche Küche fasst man verschiedene regionale Kochstile und kulinarische Spezialitäten zusammen. Seit den 50er Jahren hat sich das alltägliche Kochen, Essen und Trinken in deutschen Haushalten durch verschiedene Einflüsse wie Migration, Massentourismus und zunehmende Industrialisierung in Herstellung, Konservierung und Vertrieb von Nahrungsmitteln stark verändert und internationalisiert. Traditionelle regionale Speisen und Spezialitäten sind jedoch erhalten geblieben. Vielen fällt zur deutschen Küche meist zuerst das Sauerkraut ein. Mit deutschen Gerichten assoziiert man deftige, Gerichte und viel Fleisch. Besonders Schweinefleischgerichte gelten als typisch deutsch. Und tatsächlich, Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel sind die wichtigsten in Deutschland verzehrten Fleischarten. Die Gastronomie bietet statt internationaler Küche (Frühlingsrolle, Pasta, Sushi, Tapas usw.) nun auch immer mehr traditionelle Hausmannskost – Omas gute Küche, die regionalen Klassiker der 1920er Jahre. Und das nicht nur auf dem Land sondern vor allem auch in den Metropolen. Die Küche im Nordosten Deutschlands, in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Berlin, ist deftig und von den Nachbarküchen wie der schlesischen und der Küche Ostpreußens beeinflusst – z. B. Königsberger Klopse. Berliner Gerichte sind ebenfalls deftig und einfach, solide Hausmannskost eben, nur wegen der Ferne des Meeres mit weniger Fisch als in Mecklenburg. Stattdessen zeigen sich hier in der Hauptstadt viele internationale kulinarische Einflüsse. Während die eher deftige bayerische Küche von der Nachbarschaft zu Österreich geprägt ist, macht sich im Westen Süddeutschlands die Nähe zu Frankreich und der Schweiz bemerkbar. Hier gibt es besonders viele Gourmet-Restaurants. Neben Fleischgerichten wie „Schäufele“ (Schweineschulter) und der berühmten „Schwarzwälder Kirschtorte“ spielen in Baden-Württemberg, einem Bundesland im Südwesten Deutschlands, vor allem Teigwaren eine große Rolle. So stehen auch „Maultaschen“ (gefüllte Nudelteigtaschen) und „Schupfnudeln“ (länglich gerollte Teigknödel) an dritter und vierter Stelle der deutschlandweit bekanntesten Spezialitäten. Danach kommen auf Platz fünf und sechs zwei norddeutsche Gerichte. Die Grünkohl-Saison beginnt im Herbst, wenn nach den ersten kalten Nächten auf zahlreichen Grünkohlfesten Spezialitäten serviert werden, die aus diesem gesunden Wintergemüse gemacht sind. Traditionell wird Grünkohl mit der geräucherten Wurst „Pinkel“ gegessen. Das älteste Grünkohlfest findet schon seit 1545 in Bremen statt, während die der Nachbarstadt Oldenburg seit über 50 Jahren alljährlich ein in Berlin (bis 1998 in Bonn) organisiert. Dazu werden hohe Politiker eingeladen und manchmal sogar zum Grünkohlkönig gekürt: Im Jahr 2012 beispielsweise war es Günther Oettinger, EU-Energie-Kommissar und ehemaliger Ministerpräsident von Baden-Württemberg. Ein altes Seemannsgericht ist hingegen das heute auch auf dem Festland beliebte Labskaus ein gestampfter Brei aus Kartoffeln und Rindfleisch, den früher auch Seeleute mit ihren berufsbedingt schlechten Zähnen problemlos essen konnten.

Schlussfolgerungen. Solche Restaurants sind zunehmend beliebt, bei den Einheimischen sowieso, aber nun auch bei den jungen «hippen» Leuten und den vielen internationalen Touristen der Stadt. Einen Michelin Stern haben diese Gaststätten nicht, aber die traditionelle Kost aus Omas Rezeptbuch inspiriert auch die Sterneköche vermehrt.

Literatur:

1. [Bundesweit 282 Restaurants ausgezeichnet](#), [Hamburger Abendblatt](#), 6. November 2014, abgerufen am 22. Januar 2015
2. [Hochspringen↑ Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung \(in kg\)](#), [Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.](#), Stand 2013. Zugriff: 18. Juni 2015.
3. [Hochspringen↑ Marktanteile Speisefisch in Deutschland](#)
4. [Hochspringen↑ Marktübersicht](#), [Deutscher Bauernverband](#), Stand: 2013/14. Zugriff: 17. Juni 2015.

