

stadtpark präsentiert

# Unterwegs

Restaurants | Bars | Cafés

Über 500 Adressen | Ausflugstipps

01/2009

3,50 €

Nordsee

Wilhelmshaven

Westerstede

Oldenburg

Delmenhorst

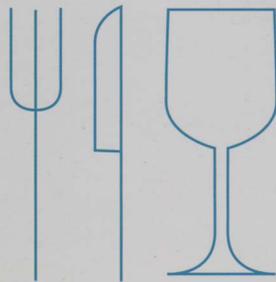
Cloppenburg



4 191553 603506

# So schmeckt Deutschland

Mag das Wort Heimat umstritten sein in Deutschland – der regionale Bezug ist es nicht. »Regionaltypisch« ist fast ein Qualitätsmerkmal. Deutschland ist bayrisch, fränkisch, schwäbisch, hessisch, vogtländisch, pfälzisch. Und so schmeckt es auch.



Deutschland schmeckt nach Schwarzwälder Schinken, nach Spreewälder Gurken, Maultaschen-suppe und Kässpätzle, nach Eisbein auf Sauerkraut, nach Dibbelabbes und nach Labskaus. Man stelle sich Oldenburg nur ohne Grünkohl vor! Oder München ohne Weißbier. Wäre Köln ohne Kölsch

überhaupt Köln? Gehört zu Nürnberg nicht Lebkuchen, zu Lübeck nicht Marzipan, zu Aachen nicht Printen?

Auf den Feldern und Wiesen der norddeutschen Tiefebene wachsen Gemüse, Obst und Beeren. Ein fruchtbarer Streifen führt quer durch die neuen Bundesländer. Das Alte Land um Hamburg ist bekannt für seine Äpfel, die Sandgebiete in Niedersachsen und Brandenburg für Spargel. Weit verbreitet sind alle Arten von Getreide, Rüben und Kohl. Der Anbau spiegelt sich in den Gerichten der Regionen wider – und in den vielen Brotsorten. Und zu fast allem gibt es Kartoffeln.

Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelpuffer, Knödel, Püree, Kroketten, Pommies.

Genauso prägend sind die Meere und die Seen. Matjes, Maischolle, Räucheraal gibt es fast überall. In vielen Variationen kommen Nordseekrabben, Heringe und Muscheln, weiter östlich Karpfen und Hecht auf den Tisch. Eine besondere Leckerei sind die Kieler Sprotten. Seit ein paar Jahren bieten Gastwirte wieder Stinte an.

Wer in Thüringen, Sachsen oder Sachsen-Anhalt aufgewachsen ist, liebt Quarkkälchen mit Apfelmus, Rot-, Leber-, Schlachte- und natürlich Rostbratwurst, Rostbrätel vom Grill, Würzfleisch und Gulaschgerichte. Die Mangelwirtschaft in der ehemaligen DDR brachte eigene Gerichte hervor. Heute isst man sie wieder – aus Nostalgie. Ostalgie ist ein Schlagwort geworden, eine verklärte Sehnsucht nach der »heilen Welt«. In ihr kommen einstige Produkte zu neuen Ehren: Rotkäppchen-Sekt, Lausitzer Leinöl, Filinchen – ein Waffelbrot – und Halloren Kugeln aus Schokolade.

Für viele andere gibt es die Heimat der frühen Jahre nicht mehr. Das wissen sie, das akzeptieren sie. Aber die Sorglosigkeit, die sie im damaligen Schlesien, Ostpreußen, Pommern oder Böhmen empfunden haben, bleibt als Sehnsucht erhalten. Sie schmeckt nach Mohnklößen, Streuselkuchen oder Schlesischem Himmelreich.

In der deutschen Hauptstadt vermengen sich Einflüsse aus Ost und West. Klassisch ist die Berliner Leber mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebelringen. Berlin – das ist für manche Ragout fin mit Innereien, für andere Königsberger Klopse, Buletten, Bollenfleisch oder Hoppelpoppel, ein Resteessen. Vieles, was als Berliner Küche gilt, haben Zuwanderer mitgebracht.

Herzhaft und vielfältig ist die bayrische und fränkische Küche. Schon die Namen sind ein rechter Schmaus: Zwetschgendatschi, Schuxn, Fleischpflanzerl, Eierschwammerlsuppe, Schweinshaxn und Obazda. Nicht jedermanns Geschmack sind saure Kutteln, Euter, Lunge und Kalbsbries. Den Norddeutschen mag es grausen. Im Süden aber hat man die einstige Not zur Tugend gemacht. Heute gelten Innereien als Delikatesse. Doch bleibt genug, was auch Gästen mundet: Weißwürste mit süßem Senf, Schupfnudeln und Allgäuer Bergkäse, Fränkischer Zwiebelkuchen, Wurstsalat und Brezeln – und natürlich Biere, Obstler und Schnäpse.

Die Schwaben, Alemannen und Badener essen weniger üppig. Die karge Schwäbische Alb macht sich bemerkbar. Es gibt Maultaschen und Flädlessupp, Spätzle und saure Linsen. Nach Westen hin wird die Küche leichter. Ein Sterne-Restaurant reiht sich ans andere. Der Einfluss der Feinschmecker-Nation Frankreich ist zu spüren. Der einheimische Genießer labt sich an Schnecken in Kräutersauce, Spargel, Maronen. Aus der Pfalz stammt die Sitte, salzige und süße Speisen zu kombinieren. Dazu wird reichlich Wein ausgeschrieben. An Rhein, Mosel und Saar wachsen Rebsorten von bestem Ruf.

Die Vielfalt ist die Stärke Deutschlands. Und das schmeckt man.

*Laelia Kaderas*