

Was is(s)t typisch deutsch?

Schaut euch die untenstehenden Gerichte an. Welche Gerichte sind für euch „typisch deutsch“ und warum? Was versteht man unter „traditioneller Küche“ und wie lange gibt es die untenstehenden Gerichte eurer Meinung nach schon?

- Kartoffelpuffer mit Apfelmus
- Erdbeertorte
- Hirsebrei
- Nürnberger Lebkuchen
- Kürbissuppe
- Tomatensalat

Antworten

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Die Kartoffel kommt ursprünglich aus Südamerika. In Deutschland wurde sie erstmals 1588 erwähnt, jedoch zunächst als Zierpflanze. Erst nach 1756 fand sie als Nahrungsmittel flächendeckende Verbreitung. Der Apfel stammt ursprünglich aus dem Kaukasus und Westasien, wird aber bereits seit der Antike auch in Europa angebaut.

Erdbeertorte

Zwar wurde die gerade einmal fingernagelgroße Walderdbeere in Europa schon lange kultiviert, eine Erdbeertorte im heutigen Sinne ließe sich damit aber schwer herstellen. Die heute zu kaufenden Erdbeeren gehen auf eine Kreuzung zurück, zwischen der kleinen amerikanischen Scharlach-Erdbeere, die französische Siedler am kanadischen Sankt-Lorenz-Strom entdeckten, und der großfruchtigen Chile-Erdbeere, die der französische Fregatkapitän und Hobbybotaniker Amédée François Frezier 1714 nach Europa brachte.

Hirsebrei

Hirse ist die älteste kultivierte Getreideart. Ursprünglich aus Asien kommend wurde Hirse bereits um 800 v. Chr. durch die Kelten angebaut. Im Mittelalter war Hirse ein wichtiges Nahrungsmittel für die breite Bevölkerung. Erst im 18. Jahrhundert wurde sie von der Kartoffel als wichtiges Grundnahrungsmittel verdrängt. Obwohl Hirse heutzutage in Deutschland ein Schattendasein als Vogelfutter oder in der Vollwertküche fristet, kann man sagen, dass der Hirsebrei das ursprünglichste der hier genannten „deutschen“ Gerichte darstellt.

Nürnberger Lebkuchen

Die Nürnberger Lebkuchen entstanden in den mittelalterlichen Klöstern Frankens. Sie enthielten wertvolle Zutaten und wurden zunächst als Medikament und nicht als Genussmittel verzehrt. Die europäische Expansion ermöglichte es, viele Zutaten in größerer Menge zu bekommen. Wichtige Zutaten sind Anis aus Ägypten, Nelken aus Madagaskar, Pfeffer, Ingwer und Kardamom aus Indien, Muskatblüten aus Sumatra, Piment aus Mexiko und Zimt aus Sri Lanka.

Kürbissuppe

Zwar war der aus Afrika stammende Flaschenkürbis bereits im alten Rom bekannt, der gemeine Kürbis (*Cucurbita pepo*), ursprünglicher Name „Kir-Biz“, wurde jedoch erst im 16. Jahrhundert aus Mittelamerika, wo er bereits seit Jahrtausenden kultiviert und züchterisch bearbeitet worden war, nach Europa gebracht.

Tomatensalat

Ihren Ursprung hat die Tomate in Bolivien, Ecuador und Peru, wo sie von den Azteken kultiviert wurde und den Namen „tomatle“ erhielt. Christoph Kolumbus brachte sie 1498 von seiner zweiten Amerikareise mit nach Europa, wo sie in vielen höfischen Gärten als botanische Rarität gezogen wurde. Erst im 18. Jahrhundert wurde die Tomate zunächst in Italien als Nahrungsmittel angebaut, von wo aus sie über Frankreich nach Deutschland kam.

