



Semaine du Goût : l'Allemagne

I. Partie : Essen

Centre Transfrontalier 2008

Laurence Porte, chargée de la documentation et de l'information

Introduction



Découvrez les habitudes alimentaires de nos voisins, les repas pris au quotidien et les spécialités régionales.

Das Frühstück

En Allemagne, c'est un vrai repas.



En semaine, comme partout, il faut aller vite mais le dimanche, au petit-déjeuner les Allemands apprécient : café, thé, jus d'orange, un assortiment de « Brötchen », tranches de pains différents, bretzels, diverses charcuteries, fromages, œufs à la coque ou durs, yaourts et céréales.

Das Frühstück a donné « frichti » en français.

Das Pausenbrot



Comme les écoliers commencent très tôt le matin et qu'ils quittent souvent leur établissement scolaire entre 13h et 14 h, ils font une « Pausenbrot » aux alentours de 10h. Ils sortent de leur cartable une « Butterbrotdose » (boîte en aluminium ou en plastique) qui contient un sandwich garni de charcuterie ou de fromage (ou les deux). La coutume veut que l'on échange son « Pausenbrot ».

Das Mittagessen



En semaine, le déjeuner ne tient qu'une petite place et se limite à une pause où l'on grignote un « Butterbrot », une part de pizza, un bretzel ou autre chose.

Les « Imbiss », établissements de restauration rapide ou petit stand ouverts toute la journée proposent Currywurst, Bratwurst, Frikadelle, pommes frites...

Autre particularité, les fast-foods de la mer (« Nordsee ») où l'on trouve des hamburgers au poisson, des salades marines, des wraps, des beignets, etc.

Das Abendessen



Il s'agit souvent d'un repas froid composé de charcuteries, de fromages et de condiments que l'on pose sur des tranches de pain d'où le nom fréquent de « Abendbrot ». Mentionnons entre autres condiments les « Spreewälder Gurken ».

On sert généralement du thé avec le repas du soir.

Das Brot

Les boulangers allemands proposent plus de 300 variétés de pains de formes, de couleur et de goûts les plus variés.

Des graines de tournesol, de pavot, de sésame, de lin, de potiron, de cumin agrémentent ces pains.

On peut classer en 6 grands types différents : Roggenbrot (90 % de farine de seigle), Roggenmischbrot (51 à 89 % farine de seigle), Roggenschrotbrot (pain de gruau), Spezialbrot (différentes farines et céréales), Weissbrot (90 % farine de blé) et Weizenmischbrot (51 à 89 % farine de blé).





Roggenbrote : Berliner Landbrot ; Land- oder Bauernbrot ; Knäckebrot ; Toastbrot ; Weizenschrotbrote...



Roggenmischbrote : Mangbrot ; Bayerisches Brot ; Paderborner Landbrot ; Kasslerbrot ; Frankenleib ; Heiedebrot ; Kommissbrot...



Roggenschrotbrote : Pumpenickel ; Rheinisches Schwarzbrot ; Oldenburger Brot...



Weissbrote : deutsches Weissbrot ; Kastenweissbrot ; Brötschen...

Der Käse

Les allemands sont de grands consommateurs de fromages. Ils en consomment du petit-déjeuner au dîner.

a) Fromage à pâte dure

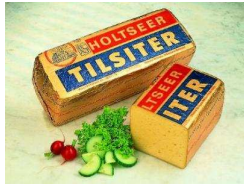


Emmental de l'Allgäu : roi des fromages, au lait de vache. Affiné pendant 3 mois, il se présente en meule avec des trous de forme régulière. La couleur de sa croûte va du jaune d'or au brun.



Bergkäse : fabriqué en Bavière, il est affiné pendant 1 an. C'est un fromage à pâte jaune légèrement aérée avec des trous plus petits et moins nombreux que l'emmental. Il se présente en meule. Son goût est plus accentué et plus fort que l'emmental.

b) Les fromages à pâte demi-dure



Tilsitt : fromage de l'Est de l'Allemagne au goût légèrement piquant.



Edamer : tendre et moelleux.



Geheimratskäse : doux et tendre.



Steppenkäse : au goût relevé.



Butterkäse : crémeux et léger. Son goût nous rappelle celui du beurre d'où son nom.



Weisslacker : au goût salé et très soutenu.

c) Les fromages à pâte persillée et à pâte molle



Blaukäse : c'est un fromage marbré de « Edelpilz ». Tendre et subtil.



Romadur : moelleux, parfois « piquant ». Très odorant !



Limburger : moelleux, au goût agréablement relevé. Forte odeur.



Il existe aussi dans cette catégorie des fromages comme le Bavaria Blue, le Blue Bajou, le Blue Filou, le Cambozola, le Paladin et le Ramee Blue, qui présentent extérieurement une croûte fleurie et une pâte persillée.

d) Les fromages maigres à base de lait caillé



On trouvera dans cette catégorie le Harzer, le Mainzer et le Gelbkäse.



e) Les fromages frais

Il existe de nombreuses variantes comme des fromages aux fines herbes et à l'ail, au raifort, au paprika, aux noix...



f) Les fromages fondus

Ils existent sous différentes formes : en tranches, en boîtes, en saucisses ou en portions. Ils peuvent être aromatisés au jambon, au poivre noir ou vert, au saumon...

Die Wurst

On associe volontiers l'Allemagne et la saucisse. Il est vrai qu'on en dénombre plus de 1500 variétés. Est appelée «Wurst» toute préparation enfermée dans un boyau ou une poche (naturels ou artificiels). C'est ainsi que le pâté de foie (voir plus loin) appartient à la famille « Wurst ».

Parmi les plus connues :



Bratwurst : saucisse à griller à base de porc et de veau.

Bauernwurst : saucisse paysanne parfumée à la marjolaine et aux graines de moutarde. On la sert avec de la salade de pommes de terre et de la moutarde.

Bierwurst : saucisse proche du salami que l'on accompagne de bière.



Currywurst : spécialité berlinoise. On la consomme coupée en morceaux, assaisonnée avec une sauce au ketchup et saupoudrée de curry.

Knackwurst : saucisse précuite, qui craque sous la dent (d'où son nom) que l'on réchauffe dans l'eau bouillante ou que l'on fait griller.



Leberwurst : pâté de foie (porc ou veau), fine ou « paysanne ».

Lyonerwurst : mortadelle

Schwarzwurst : sang et gras de porc, souvent parfumée au thym, clous de girofle et muscade.

Weisswurst : spécialité bavaroise. Saucisse blanche (porc, veau, herbes) que l'on réchauffe doucement dans de l'eau frémissante. Accompagnée de moutarde sucrée, d'un bretzel et d'un verre de bière de froment, elle constitue le traditionnel « Bauernfrühstück » bavarois.

Wienerwurst : saucisse fine et savoureuse.



Süßigkeiten

Les Allemands sont très amateurs de sucreries, parmi lesquelles :

Brause Pulver : poudre effervescente



Gummibär : bonbon gélifié en forme d'ourson

Lübecker Marzipan : massepain renommé, fabriqué à Lübeck
(souvent enrobé de chocolat)



Regionale Spezialitäten





Baden-Württemberg



Badische Schäuferle : épaule de porc braisée.



Maultaschen : ravioles farcies de viandes et d'épinards servies dans un bouillon dans un premier temps puis poêlées.



Schwarzwälder Kirschtorte : génoise au chocolat fourrée de crème chantilly et de cerises.



Bayern



Leberknödel : boulettes composées de foie, de pain et d'oignons servies dans un bouillon.



Nürnberger Lebkuchen : pains d'épices savoureux (Nürnberg).



Weisswurst : voir plus haut.



Berlin



Berliner : beignet simple ou fourré de confiture.



Currywurst : voir plus haut.



Königsberger Klopse : boulettes de viande hachée servie avec une sauce à la crème et accompagnées de pomme de terre.



Brandenburg



Kartoffelpuffer : sortes de crêpes aux œufs et pommes de terre.



Kartoffel-Gurken-Salat, Spreewälder Gurken : salade de pommes de terre accompagnée de concombres et de saucisses persillées.



Bremen



Braunkohl und Pinkel : chou vert à la saucisse d'avoine.



Klaben : cake au beurre, aux amandes, au raisin et à l'orange.



Kükenragout : ragoût de coquelets.



Hamburg



Finkenwerder Scholle : sole préparée avec du vin blanc, du citron et des lardons. Le plat est accompagné de pommes de terre.



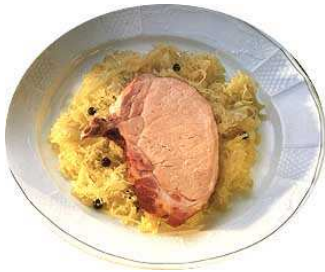
Hamburger Aalsuppe : soupe d'anguilles aux pruneaux, poires, légumes et lardons.



Franzbrötchen : pâtisserie à la cannelle.



Hessen



Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut : côtelettes de porc accompagnées de chou fermenté et de purée.



Frankfurter Kranz : gâteau à la crème enrobé d'amandes et de croquant.



Handkäse mit Musik : fromage mariné dans de l'huile et des oignons, servi accompagné de pain noir.



Mecklenburg-Vorpommern



Gans Mecklemburger Art : oie rôtie, farcie aux pommes et aux raisins de Corinthe sur un lit de chou rouge aux marrons.



Mecklemburger Schinken : jambon en croûte.



Arme Ritter : pain perdu.



Niedersachsen



Kleine Frikadellen mit Bohnenragout : boulettes de viande hachée au ragoût de haricots.



Nordrhein-Westfalen



Himmel und Erde : pommes (Himmel) et pommes de terre (Erde) rapées, lard et oignons.



Kölsche Kaviar : boudins servis avec des rondelles d'oignons.



Rheinland-Pfalz



Dippe Kuchen : gâteau de pommes de terre servi avec de la compote de pommes.



Pfläzer Saumagen : panse de porc farcie, accompagnée de chou fermenté



Zwiebelkuchen : tarte aux oignons.



Saarland



Dibbelabbes : pommes de terre crues rapées, lard séché et poireaux cuits à points dans un « Dibbe » (casserole).



Gefillde : boulettes de pommes de terre fourrées de viande hachée et de pâté de foie.



Sachsen



Dresdner Stollen : gâteau fourré aux fruits confits et au massepain.



Leipziger Allerlei : petits légumes de printemps cuisinés avec des écrevisses et des morilles.



Linsensuppe mit Thüringer Rotschwurst : soupe de lentilles servie avec la saucisse de Thuringe.



Sachsen-Anhalt



Baumkuchen : gâteau cuit à la broche. La pâte liquide est versée couche après couche sur une broche horizontale en bois qui tourne lentement.



Schleswig-Holstein



Grünkohl Hamburger Art : chou vert et joues de porc fumées servi avec des pommes de terre.



Kieler Sprotten : sprats (proches du hareng) fumés servis avec un œuf brouillé.



Labskaus : plat de la côte à base de bœuf, de porc et de harengs salés servi avec des pommes de terre et des betteraves.



Thüringen



Mohnkuchen Thüringer Art : gâteau aux graines de pavot et sucre glace.



Thüringer Karpfen : carpe grillée accompagnée de tomates, poivrons et oignons.



Et la choucroute alors ?

En Allemagne, la choucroute (chou fermenté dans une saumure) accompagne traditionnellement divers plats de viandes ou de poissons. On la trouve sous le nom de « Sauerkraut » ou tout simplement « Kraut ».

La « choucroute garnie », quant à elle, est un plat typiquement français...

Die Kochscheffs

Quelques grands chefs allemands :



Horst Lichter : il possède un restaurant à Rommerskirchen : «Das oldiethek Café» (Nordrhein-Westfalen) qui n'est ouvert qu'en sa présence. Il est très présent sur les écrans de télévision.



Tim Mälzer : en mai 2008, il a ouvert son propre restaurant à Hamburg : «Bullerei». Il a travaillé avec Jamie Oliver à Londres. Il anime plusieurs émissions de télévision sur et publie de nombreux livres de recettes.



Cornelia Poletto : elle a ouvert son restaurant à Hamburg : «Poletto» en 2000 et le gère avec son époux. En 2001, elle obtient une étoile au Guide Michelin. Elle anime et participe à plusieurs émissions de télévision.

Die Kochsendungen

Les émissions culinaires se multiplient Outre-Rhin sur le petit écran, voici les plus regardées :



Lanz kocht : ZDF, le vendredi vers 23h00. 5 chefs allemands doivent préparer un plat suivant la saison.



Lafer! Lichter! Lecker! : ZDF, le samedi à 16h, Johan Lafer et Horst Lichter reçoivent des personnalités du spectacle et réalisent deux recettes avec eux.



Die Kochprofis : RTL II, le lundi à 20h15, 5 chefs aident des restaurants et des cantines à améliorer leur repas et leur organisation.



Annexes



Quelques exemples
de cartes de restaurants



Markt-Gaststätte Augsburg

Vom Schwäbisch-Bayerischen Brotzeitthimmel

<i>Kesselfrische Weißwürste mit hausmacher Senf</i>	
- 2 Stück	3,50€
- 3 Stück	4,70€
<i>Breze</i>	0,70€
<i>Bratwurstschnecke mit Meerrettich</i>	5,10€
- mit Sauerkraut	5,70€
<i>1 Paar G'schwollene mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	6,20€
<i>Ofenfrischer Leberkäs</i>	3,60€
- mit Kartoffelsalat	5,00€
<i>Herzhafter Wurstsalat von der Regensburger reich garniert, mit Brot</i>	5,20€
<i>Schweizer Wurstsalat reich garniert, mit Brot</i>	5,20€
<i>Tellerfleisch vom Tafelspitz mit hausgemachtem Kartoffelsalat und frisch geriebenem Meerrettich</i>	6,20€
<i>Bei schönem Wetter gibt's frische Bratensulz mit Brot 5,10€ mit knusprigen Bratkartoffeln</i>	6,20€



Markt-Gaststätte Augsburg

Nachspeisen

<i>Gemischtes Eis - je Kugel</i>	0,90€
<i>Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	3,60€
<i>Vanilleeis mit geschmolzener Schokolade</i>	3,60€
<i>Ofenwarmer Apfelstrudel mit Zimtsahne</i>	3,60€

Für unsere kleinen Freunde

<i>Schweinebraten mit Knödel oder Spätzle</i>	4,20€
<i>Schnitzel mit Pommes frites</i>	4,20€
<i>Portion Pommes frites mit Ketch up</i>	2,70€
<i>Spätzle oder Knödel mit Soße</i>	2,70€
<i>Frisches Gemüse mit Kartoffeln und Soße</i>	4,20€

Speisekarte

Vorpeisen

Soljanka mit Brot/Toast (*1, 2)	2,65 €	(100)
Wurstsoljanka mit Brot/Toast (*1, 2, 11, 12, 13, 6, 14)	1,95 €	(33)
Gulaschsuppe mit Brot/Toast	2,65 €	(34)
Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen (3 Stck.) mit Salatgarnitur	4,90 €	(39)
Strammer Max	4,95 €	(37)
Toast Hawaii (*11, 12, 13, 6, 14)	4,95 €	(101)
Chef-Salatteller mit hausgemachtem Dressing, dazu Kochschinken oder Käsestreifen (*11, 12, 13, 6, 14)	4,95 €	(32)
Neptun-Salatteller mit Thunfisch	4,95 €	(32)
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	5,95 €	(102)
Gebackener Camembert (2 Stück) mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast (1 Stück)	4,95 € 3,95 €	(36) (103)
Würzfleisch mit Toast	3,95 €	(35)

Für unsere kleinen Gäste

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (*1)	3,50 €	(48)
2 Eierkuchen mit Apfelmus (*1)	3,50 €	(49)
3 „Kapitänsfischstäbchen“ mit Pommes Ketchup und Garnitur (*1, 11)	3,50 €	(45)
Nudel- oder Spaghettiteller mit Tomatensoße (*11, 12, 13, 6, 14)	3,50 €	(204)
Teller Pommes mit Ketchup/Mayo, Garnitur (*1, 11)		
Normale Portion	1,60 €	(61)
Große Portion	2,00 €	(56)



Aus unserem reichhaltigen Angebot

2 Schollenfilets, gebraten 4,50 €

mit Kartoffelsalat oder Pommer Frites

Backfisch, mit 4,00 €

mit Kartoffel- oder Nudelsalat

Alaska Seelachsfilet, gebraten 4,90 €

mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

2 Garnelenspieße 4,20 €

mit Nudelsalat und Knoblauch-Dip

Tintenfischringe, frittiert 3,50 €

mit Nudelsalat, Knoblauch-Dip

2 hausgemachte Fischklopse 4,50 €

mit Kartoffelsalat, Hausremoulade

Marinierter Heringsteller 4,00 €

*Matjesfilet, Kräutermatjes und pikanter Heringssalat,
Schwarzbrot, Hausremoulade und Zwiebeln*

Original hausgemachte "Kutterfisch"-Soljanka

oder Gemüse-Fisch-Suppe, Brötchen 2,80 €

Für die kleinen Fischfreunde

Lachs-Nuggets 3,00 €

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mojo

Probieren Sie unser Angebot

*von diversen Fischsalaten und
mariniertem Fisch (100g/1Stk), dazu 1 Brötchen* 1,50 €

*Wir bieten Ihnen täglich eine breite Auswahl von
belegten Brötchen mit marinierten und geräucherten*

Fisch aus unserm reichhaltigen Fischenhallenangebot.

Vorspeisen

Föhler Fischsuppe
Mit frischer Fischeinlage,
Gemüwestreifen und
Kräutern in Riesling 4,40 €

Fischsuppe "Kommodore Klatt"
Mit feinen Edelfischen
und Lachsklößchen
mit einem Hauch Pernod
abgeschmeckt
4,80 €

Friesische Hochzeitssuppe
Doppelte Hühnerkraftbrühe
mit frischem Gemüse, Hühner-
fleisch u. Griesklößchen 4,40€

"Kapitänsuppe"
Nordische Kartoffelsuppe
Mit Streifen vom Räucherlachs,
Shrimps, Gemüwestreifen und
Sahnehaube 4,80 €

Föhler Krabbensuppe
Mit frischen Krabben
und Sahnehaube 4,80 €

Tomatenkremsuppe
Mit Fleischklößchen
und Sahnehaube 4,40 €

Edles holländische Matjesfilet
Mit Zwiebeln
auf Vollkornbrot 4,80 €

*Der spezielle Aperitif aus dem
Hause Klatt*
"Möwenschiss"
Kurzform: "Möwe"

Eisgekühlter Korn belegt mit Mettwurst
und Sahnemeerrettich!
Altes friesisches Hausmittel gegen
Kopfweg, verstopfte Nase u Liebesummer.
2,00 €

Gebackene Shrimps
Mit Knoblauchsauce
und Toast 6,80 €

Wyker Krabbencocktail
Frische Nordseekrabben
in pikanter Cocktailsauce
mit Toast und Butter
9,50 €

Graved Lachs
auf Kartoffelpuffer
Mit Dill - Senfsauce
und roten Zwiebeln 7,50 €

Gebackener Schafskäse
Mit Preiselbeersahne,
Toast und Butter 6,80 €

Salatteller "Nizza"
Frische Salate der Saison
mit Thunfisch und
hausgemachtem Dressing 6,80 €

Spezialitäten des Hauses

Filet vom Steinbeißer "Lady Egmont"
In der Pfanne gebraten!
Mit frischen Krabben und Sauce Mornay überbacken!
Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln
und eine marktfrische Salatauswahl 15,80 €

Filet vom Steinbeißer - in der Pfanne gebraten
Dazu reichen wir Bratkartoffeln
und eine marktfrische Salatauswahl 14,80 €

Scampis "Alfredo"
In Tomatenknoblauchsauce!
Mit grünen Nudeln
und einer marktfrischen Salatauswahl 15,80 €

Riesengarnelen am Spieß gebraten
Mit Currysauce, Butterreis
und einer marktfrischen Salatauswahl 15,80 €

Hausgemachtes Seemanns - Labskaus "Windjammer Art"
Mit Bismarckhering, Spiegelei und kalter Beilage 12,80 €

Fangfrischer Aal - in Butter gebraten
Dazu reichen wir Bratkartoffeln
und eine marktfrische Salatauswahl 18,80 €

Fangfrischer Aal - gedünstet
Mit Petersilienkartoffeln, Dillsauce
und einer marktfrischen Salatauswahl 18,80 €

Großer Fischspieß "Scharfe Brise"
Verschiedene Fischfilets mit Paprika, Speck und Zwiebeln,
Butterreis, pikanter Sauce und
Einer marktfrischen Salatauswahl 13,80



vom Schwein
Grill und Tellergerichte :

„ Rössl Teller „ gegrilltes vom Schwein, Rind, Pute mit Gemüse, Kräuterbutter, Pommes frites (2,4)	10.00 €
„ Grillteller „ (v. Schwein) reichlich garniert, verschiedene Kartoffelbeilagen und Salat (4)	10.00 €
„ Zigeunerspieß „ mit Pommes frites und Salat (2,3,4)	10.00 €
„ Lendchen Pfanne „ mit Speck, Pommes frites u. Gemüse (2,4)	9.50 €
„ Jägerpfanne „ Schweinelendchen mit Champignonsoße, Spätzle und Salat (3,4)	9.20 €
„ Paprikalendchen „ mit Pommes frites und Salat	9.20 €
„ Schweinefilet „ nach Art des Hauses mit Zwiebeln und gewürfeltem Speck, Kroketten und Salat	9.50 €
„ Schweinefilet „ in Pfefferrahmsoße, Kartoffelbällchen und Salat (2,3,4)	9.20 €
„ Schweinefilet „ mit Käse überbacken, Pommes- frites u. Salat (3)	9.20 €
„ Jägerschnitzel „ mit Pilzrahmsoße, Kroketten und Salat (2,3)	7.50 €
„ Haus Steak “ saftiges Kammsteak mit Reiberdatschi und Röstzwiebeln, Salat	7.50 €
„ Zigeunerschnitzel „ mit Pommes frites und Salat (2,3,4)	7.50 €
„ Rahmschnitzel „ mit Spätzle und Salat (2,3)	7.20 €
Schweineschnitzel “ Hawaii “ (3,4) paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, Kroketten und Salat	7.20 €
„ Cordon bleu “ mit Pommes frites und Salat (2,3,8)	7.20 €
Schweineschnitzel “natur” mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	6.50 €
Schweineschnitzel “ Wiener Art “ mit Pommes frites und Salat	6.50 €

Seniorenteller (wenn möglich) 1.50 € weniger !

**Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Alle Preise sind inkl. Bedienung und MwSt. .**

Die Auflistung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

**Dienstag Ruhetag, Sonn- und Feiertage von 14.00 Uhr 16.30 Uhr geschlossen.
Im Sommer (bei schönem Wetter) an Sonn- u. Feiertagen durchgehend „Gastl Betrieb“ !**



Sources

- « Allemagne tout un monde », édité par la Deutsche Zentrale für Tourismus
- « Allemagne : Faits et Réalités », édité par le ministère fédéral des Affaires Etrangères
- Glossaire Français-Allemand / Deutsch-Französisch « La cuisine - Die Küche », édité par l'OFAJ



Guten Appetit !

Mahlzeit !