

Факультет иностранных языков**Специальность «Перевод и переводоведение»****немецкий язык**

Дополнительное вступительное испытание

Текст

1. Прочитайте текст и подготовьтесь к пересказу и беседе по его содержанию, ответьте на вопросы по тексту.

Alles nur Weißwurst und Kartoffeln?

Fleisch und Kartoffeln – wenn man dem Vorurteil glauben will, besteht deutsches Essen exakt aus diesen Zutaten. Alles mit Bier heruntergespült – köstlich! Tatsächlich hat Deutschland kulinarisch viel mehr zu bieten.

Deutschland zählt ohne Frage zu den Ländern, in denen die meisten Kartoffeln verzehrt werden. Und die Tradition der deutschen Küche besagt, dass viel Fleisch, dunkle Soßen und Kartoffeln ein richtiges Mahl ausmachen. Kurzum: Wer die deftige Küche mag, wird sich in Deutschland wohl fühlen. Ob Braten, Eisbein oder Schweinshaxe – diese durchaus fetthaltigen Spezialitäten gehören zur so genannten bürgerlichen Küche in einem deutschen Gasthof.

Es gibt allerdings keine einheitliche deutsche Küche, denn jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten. Eine rheinländische Besonderheit ist Sauerbraten, also sauer eingelegtes Rindfleisch, traditionell vom Pferd. In Norddeutschland isst man Labskaus, eine Mischung aus Corned Beef, Kartoffeln, Matjes, Rote Bete und Zwiebeln, garniert mit einem Spiegelei.

In Niedersachsen isst man Grünkohl mit Pinkel, eine spezielle Wurst. Thüringen dagegen ist bekannt für seine Klöße und für seine Thüringer Rostbratwurst. Und in Bayern gibt es die so genannte Weißwurst. Die isst man traditionell nicht nach elf Uhr vormittags und darf sie keinesfalls in Stücke schneiden, sondern muss sie aus dem umhüllenden Darm „zuzzeln“. Und das sind nur die bekanntesten regionalen Spezialitäten, es gibt zahllose Varianten und unbekanntere Gaumenfreuden.

Doch auch die Speisezetteln der Einwanderer prägen mittlerweile die deutsche Küche oder ergänzen sie. Schließlich leben in Deutschland über sieben Millionen Ausländer. Alles begann mit dem Italiener an der Ecke, bei dem der Deutsche lernte, was Pizza und Spaghetti sind. Mittlerweile gibt es neben den Döner- und Gyros-Imbissbuden zahlreiche ausländische Restaurants – von asiatisch bis lateinamerikanisch ist alles dabei. Manchmal vermischen sich die Kochrichtungen und es entstehen Gerichte wie Kartoffel-Curry-Klöße mit Schnitzel oder Ingwer-Bohneneintopf.

Bier ist immer noch das Lieblingsgetränk der Deutschen – kein Wunder, denn es gibt hier zu Lande über tausend Sorten. Bier brauen hat in Deutschland Tradition: Am 23. April 1516, dem Tag des deutschen Bieres, wurde das Reinheitsgebot proklamiert. Es ist das älteste Lebensmittelgesetz der Welt.

Deutschland ist auch für seinen Weinanbau bekannt. In Deutschland gibt es eine Vielzahl an Weinbauregionen. Vorrangig kommt der deutsche Wein aus den Regionen an Rhein, Main, Mosel, Saale und Elbe. Bekannte deutsche Weinsorten sind Weißweine wie Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau und Rotweine wie Dornfelder oder Spätburgunder. Diese Weine genießen auch im Ausland ein hohes Ansehen.

Fragen zum Text

1. Was hat Deutschland kulinarisch zu bieten?
2. Welche Spezialitäten gehören zu der bürgerlichen Küche Deutschlands?
3. Gibt es in Deutschland regionale Küche? Was gehört dazu?
4. Was bleibt immer noch das Lieblingsgetränk der Deutschen?
5. Prägen die Multi-Kulti-Küche und neue Trends die deutsche Küche?
6. Ist Wein für die notorischen Biertrinker in Deutschland bekannt?