

Les repas allemands

Les horaires des repas :

- Le petit déjeuner est autour de 6h30.
 - Une collation vers 10h.
- Un déjeuner vite avalé vers 13h30.
 - Un goûter vers 16h.
 - Un repas froid le soir vers 18h.

Quotidien

Les allemands ne boivent que quelques fois de l'eau plate, ils préfèrent l'eau gazeuse.

Manger traditionnel

C'est souvent dans les brasseries très fréquentées, ou dans les « Biergarten », ces « jardins à bière », que l'on se retrouve. Les plats y sont habituellement simples mais plutôt bien réalisés et toujours copieux.



Il y a aussi les « Ratskeller » qui se situent en centre ville, en dessous de toutes les mairies : « Rathaus » ; Lieu historique, grande salle où tout le monde se mélange, prix raisonnables.



I- Spécialités salées (Essen)

1- Kartoffelsalat

C'est une simple salade de pommes de terre que l'on accompagne avec ce que l'on veut.



2- Brot

L'Allemagne possède plus d'une centaine de sortes de pains. Mais un autre spécialité aussi : les « Bretzels ».



3- Sprotten

Les allemands mangent beaucoup de produits de la mer tels que les anchois, les harengs, ou même des fruits de Mer.



4- Eisbein

La moitié de la viande consommée en Allemagne est du porc. C'est pour cela qu'il y a beaucoup de plats à base de porc.



5- Maultschen

Spécialité du sud-ouest allemand. Ce sont de simples ravioles à la viande, aux épinards et aux oignons.



WURST

6-

En Allemagne, on en trouve partout dans les rues. Il existe plus de 1500 sortes de saucisses différentes en Allemagne (« Weisswurst », « Currywurst », « Bockwurst », « Bierwurst », « Bratwurst »...). On peut les classer en 3 catégories : les crues, les bouillies, les cuites.



7- Saueraus

A base de chou, de pommes de terre et de porc.



8- Knödel

De grosses boulettes faites à base de pommes de terre et de miettes de pain.



9- Nüdeln

Les allemands consomment beaucoup de pâtes qu' ils mélangent avec du lard ou même des pommes de terre.



10- Döner kebab

Un immigré qui s'est inspiré de recettes Ancestrales l'a inventé à Berlin en 1971.



11- Käsekuchen

Le cheese-cake allemand.



II- Spécialités sucrées

1- Strudel

On en mange en France aujourd'hui grâce à Marie Antoinette qui l'a renommé.



2- Schwarzwälder kirschtorte

C'est en 1915 que Joseph Vellor inventa la version moderne de la « Forêt Noire ». Les couleurs du gâteau représentent également les costumes traditionnels des habitants de la région éponyme.



III- boissons (Trinken)

Bier

La consommation annuelle d'un allemand est de 110L de bière. Pendant « l'Oktoberfest », c'est 7 millions de litres qui ont été consommés.



