



U sousedů není jenom Eintopf

Představy o německé kuchyni jsou u nás většinou značně zmatené. Záleží na tom, kde, kdy a co návštěvník pozřel.

Mluvit o německé kuchyni jako celku není moc smysluplné, protože vlastně nic takového všeobíhajícího neexistuje. Jiná jídla se vaří a jsou oblíbená na severovýchodě země na hranicích s Polskem a na pobřeží Baltu v bývalé NDR, úplně jiná na západ od našich hranic třeba v Bavorsku a ještě jiná na hranicích s Francií nebo na pobřeží Severního moře.

Knedlíky a buřty

Patří k našim oblíbeným mýtům, že výjimečnost české kuchyně stojí na tradičním vepřo-knedlo-zelo. V Bavorsku nebo Švábsku vám ho vystřihnou stejně dobré, podobně umějí také kachýnku, husu nebo různé úpravy zvěřiny. O guláši ani nemluvě. Kuchyně se tady hodně podobá naší a rakouské, při hranicích se Švýcarskem zase tamní. Nebo naopak, záleží totiž na úhlu pohledu, z které strany hranic to hodnotíte.

Co se týče takzvaně nezdravé, těžké a tučné stravy, najdeme u našich sousedů dostatek stejných hříchů, kterými je proslavená česká a moravská kuchyně. Nejde o nějaké historické umanutí, ale stravovací zvyky jsou dány polohou země a klimatickými podmínkami. Jídlo muselo odpovídat potřebám v chladu těžce pracujících lidí a přístupným surovinám. Zdravé čerstvé saláty, zelenina, lehké těstoviny, olivový olej jednak nebyly k dispozici a navíc zima si žádala vydatný přísun kalorií. Proto se v Německu, stejně jako v Českých zemích, vydatně a s oblibou dodnes konzumuje vepřové, hovězí, hutné omáčky, salámy, buřty, tlačanky, tučné sýry, knedlíky, brambory, nejrozličnější úpravy zelí, velmi pestrá škála pečiva a podobné vydatné delikatesy. Pořádné vepřové koleno určitě dostanete všude.



FOTO: DZI

Pestrost a nečekané kombinace

Pravda, kombinace pokrmů a jejich dochucení našince někdy zaskočí. Ovšem například výběr a kvalita německých uzenin všeho druhu, bílými buřty počínaje a skvělými suchými klobásami konče, mnohdy se speciálními místními názvy, nemá u nás konkurenci. A navíc je k nim k dispozici velmi pestrá škála hořčic od pálivých až po sladké a jiná dochucovadla.

V Německu se v posledních desetiletích stravovací návyky mění. Přibyla drůbež na úkor vepřového. Na rozdíl od nás se u Němců velké oblibě těší nejen kuřecí, ale také krůtí maso. Němci mohli hodně cestovat a navíc přijali ve své zemi spoustu přistěhovalců. Na cestách objevili kouzla středomoř-

ských, asijských i dalších exotických kuchyní. A přistěhovalci začali v Německu vařit po svém a domorodcům to zachutnalo.

Dnes jsou po celé zemi pizzerie, můžete pojíst po turecku stejně jako navštívit restaurace libanonské, španělské, portugalské, indické nebo pakistánské, thajské. V Německu je k ochutnání skutečně pestrý výběr jídel a kuchyní z celého světa, vesměs ve velmi dobré kvalitě. Pro našince ovšem za značně vyšší ceny. Úroveň restaurací obecně, ve městech i na vesnicích, je především v západní části země Německo nad našimi podniky, kde zlozvyky převzaté z komunistických RaJ bohužel stále přetrvávají.

Jiný kraj jiné speciality

Nejznámější a také mnohými nejpopravnější německou specialitou je Eintopf, což připomíná pokrm typu co dům a zahrada daly. Ovšem dobře a s péčí připravený může

