

KOCHKUNST AUS ALLER WELT DEUTSCHLAND

MITTWOCH, 29. APRIL 2026

12:00 - 13:30

WYTENBACHHAUS, J.-ROSIUSSTR. 1, BIEL

Gastfreundschaft in den Küchen
der Welt ist der magische Ort,
wo aus Fremden Freunde
werden.

Kommen Sie mit uns auf eine
kulinarische Weltreise.

Wir freuen uns auf
bereichernde Begegnungen!



KOSTEN: ERWACHSENE FR. 12.-
KINDER AB 10 JAHREN FR. 6.-
AUCH VEGI MÖGLICH

ANMELDUNG BIS AM MONTAG DAVOR:
032 322 36 91
zeitfragen@ref-bielbienne.ch

KOCHKUNST AUS ALLER WELT

DEUTSCHLAND, 29. APRIL 2026

Von Thüringen über Bayern und Nordrhein-Westfalen bis hin zu Schleswig-Holstein – Deutschland ist unter anderem für seine Wurstvielfalt bekannt. Sie ist eine der Säulen der deutschen Küche: Currywurst, Bratwurst, Weisswurst, Wiener Würstchen, Leberwurst oder auch Brägenwurst. Sie wird gegrillt, pochiert, in Scheiben geschnitten, warm oder kalt verzehrt. Im Süden ist die Küche reichhaltiger und landwirtschaftlich geprägt, während der Norden eine Vielzahl von Fischgerichten aus der Nordsee bietet.

Man kann sich vorstellen, welchen kulinarischen Einfluss Deutschland auf die Schweiz hatte, insbesondere auf einige deutschsprachige Kantone (Zürich, Basel, Luzern). Sauerkraut, Wurstwaren und Spätzli beispielsweise haben ihren Ursprung in unserem Nachbarland.

Ein wenig Geschichte: Deutschland wurde selbst ab dem 17. und 18. Jahrhundert von Frankreich beeinflusst, beispielsweise mit der Einführung raffinierter Kochtechniken und des Kaffees. Dies zeigt sich in der schwäbischen Küche, dank ihrer Nähe zum Elsass. Letzteres hat wiederum bayerische, französische und österreichische Einflüsse.

Obwohl die deutsche Küche eher für ihre schlichte Würzung bekannt ist (Kreuzkümmel, Lorbeer, Pfeffer), umfasst sie eine grosse Auswahl an Gewürzen aus der Region und aus fernen Ländern. Die im Mittelalter demokratisierten Handelsbeziehungen mit dem Orient ermöglichten es dem Land, sich mit Muskatnuss, Kümmel, Zimt, Ingwer, Nelken und Curry zu versorgen (Griechen, Araber und Römer reisten über Venedig). Ob zum Würzen von Würstchen oder für die komplexe Herstellung von Lebkuchen – es war nicht ungewöhnlich, diese kostbaren Gewürze zu verwenden, um den Geschmack weniger frischer Lebensmittel zu überdecken, zur Konservierung oder zu therapeutischen Zwecken.

In den 1970er Jahren hielt der Döner Kebab Einzug in die deutsche Küche in Berlin, was stark vom türkischen Einfluss geprägt war.