

# Cuisine Küche

*Français – allemand*  
*Allemand – français*

*Französisch – Deutsch*  
*Deutsch – Französisch*



# **Cuisine Küche**

Sous la direction de / Unter der Leitung von

**Bernadette Bricaud**

Rédaction lexicographique / Lexikographische Endredaktion

**Jean Klein · Ralf Pflieger**

Coordination du manuscrit / Koordinierung des Manuskripts

**Annie Lamiral**

Auteurs / Autoren

**Nadine Richard · Jean-Christophe Trimbur  
Monika Bovermann · Thérèse Bérout · Thomas Brenner**

Regards croisés / Interkulturelle Betrachtungen

**Axel Eberhardt · Jean Klein · Martina Wörner**

Traductions / Übersetzung

**Anne Dussap-Köhler · Ralf Pflieger**

En liaison avec / In Verbindung mit  
Lycée Anna Judic, Semur-en-Auxois  
Internationaler Bund e. V., Verbund Bildungszentrum, Berlin

© OFAJ / DFJW Paris / Berlin 2008

4<sup>e</sup> édition, revue et augmentée / 4. überarbeitete und erweiterte Auflage

## Préface

Les glossaires publiés par l'OFAJ (Office franco-allemand pour la Jeunesse) sont conçus pour encourager et faciliter les discussions dans les rencontres associant des jeunes Français et des jeunes Allemands. Ils proposent aux participants un vocabulaire spécifique tenant compte du sujet qui les réunit : séjour de formation professionnelle, échange de jeunes artistes, rencontre sportive... Plus de trente glossaires ont à ce jour été publiés, véritables outils de communication au quotidien. L'OFAJ encourage les participants à communiquer en français et en allemand pour leur faire prendre conscience de la richesse culturelle que représente la pluralité linguistique en Europe.

S'il est un domaine où les échanges professionnels franco-allemands sont très dynamiques, c'est bien celui de l'hôtellerie-restauration. Beaucoup de rencontres sont réalisées chaque année dans ce secteur et de nombreux apprentis effectuent un stage dans l'autre pays. Ils améliorent leurs connaissances professionnelles et bien sûr culturelles et linguistiques, ce qui constitue bien souvent un atout pour trouver un travail en France ou en Allemagne. Le secteur de la restauration est en fort manque de main d'œuvre en France et les jeunes Allemands peuvent trouver ici des opportunités lorsqu'ils parlent français. Au-delà d'une aide linguistique, le glossaire a donc aussi pour objectif d'inciter à réaliser un projet franco-allemand.

L'OFAJ a décidé de publier une nouvelle édition du glossaire « Cuisine » en lui adjoignant, comme il est désormais d'usage, une partie plus théorique. Les habitudes alimentaires et culinaires sont différentes en France et en Allemagne et il est nécessaire d'apporter quelques éléments d'explication. Français et Allemands ont un rapport à la nourriture culturellement et historiquement différent et certains a priori sur les habitudes de leurs voisins parfois demeurent. Nous souhaitons par ces quelques réflexions susciter la discussion et l'échange chez les utilisateurs.

Nous remercions les auteurs et l'équipe de rédaction ainsi que les nombreuses personnes et associations qui ont contribué à l'élaboration de ce glossaire et souhaitons à tous une bonne lecture et une utilisation fréquente !

Max Claudet et Eva Sabine Kuntz  
Secrétaires Généraux de l'OFAJ

## Vorwort

Die vom Deutsch-Französischen Jugendwerk (DFJW) herausgegebenen Glossare fördern und erleichtern die Diskussionen in den deutsch-französischen Jugendbegegnungen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer finden hier das nötige Fachvokabular zur Thematik ihres Austausches, beispielsweise in berufsorientierten Begegnungen, beim Austausch von jungen Künstlern, Sportlern usw. Mehr als 30 Glossare sind bisher veröffentlicht worden und haben sich als eine wertvolle Kommunikationshilfe im Alltag erwiesen. Das DFJW ermutigt die Teilnehmer dazu, auf Deutsch und Französisch miteinander zu kommunizieren und möchte auf diese Weise ein Bewusstsein für den kulturellen Reichtum der sprachlichen Vielfalt in Europa schaffen.

Das Hotel- und Gaststättengewerbe gehört sicherlich zu den Bereichen, in denen der berufliche Austausch zwischen jungen Menschen aus Deutschland und Frankreich besonders rege ist. Jedes Jahr werden zahlreiche Begegnungen organisiert, und viele Lehrlinge absolvieren ein Praktikum im anderen Land. Sie verbessern dadurch nicht nur ihre beruflichen Kenntnisse, sondern auch ihre kulturellen und sprachlichen Fertigkeiten, was für eine spätere Stellensuche in Deutschland oder Frankreich häufig von Vorteil ist. Auf Grund des starken Arbeitskräftemangels im französischen Gaststättengewerbe haben junge Deutsche mit Französischkenntnissen hier berufliche Chancen. Das vorliegende Glossar möchte somit eine Kommunikationshilfe sein; es soll außerdem die Umsetzung deutsch-französischer Projekte anregen.

Das DFJW hat sich dazu entschlossen, eine Neuauflage des Glossars „Küche“ zu veröffentlichen. Sie enthält – wie alle neueren Titel – einen theoretischen Mittelteil. Deutsche und Franzosen haben unterschiedliche Essgewohnheiten; ihr Bezug zum Essen ist von geschichtlichen und kulturellen Gegebenheiten geprägt, und zum Teil bestehen Vorurteile über die Gewohnheiten des Nachbarn. Es ist deshalb notwendig, die Unterschiede im Rahmen eines solchen Glossars zu erklären. Nicht zuletzt sollen damit Diskussionen und der Austausch zwischen den Lesern gefördert werden.

Wir danken den Autoren und dem Redaktionsteam sowie den zahlreichen Personen und Trägern, die zum Erscheinen dieses Glossars beigetragen haben. Wir hoffen, dass es häufig zum Einsatz kommt und wünschen eine anregende Lektüre.

Dr. Eva Sabine Kuntz und Max Claudet  
Generalsekretäre des DFJW

## Introduction

L'échange franco-allemand est souvent thématique : professionnel, sportif, sociétal, activités de loisirs, etc. Au-delà du vocabulaire et des expressions nécessaires à la communication courante lors d'un échange, l'utilisation d'un vocabulaire spécifique à la thématique est indispensable. En règle générale, les dictionnaires spécialisés, résultats d'un travail scientifique, sont trop exhaustifs pour pouvoir être utilisés dans ces programmes. C'est la raison pour laquelle nous avons conçu les « Glossaires pour les échanges franco-allemands » à partir d'expériences faites dans les rencontres de jeunes.

Nous avons, dans un premier temps, défini les situations de communication auxquelles les jeunes peuvent être confrontés pendant l'échange, mais également celles que nous souhaiterions susciter, grâce à l'utilisation de ces glossaires. Nous avons ensuite cerné le vocabulaire et les expressions nécessaires à une communication réussie. Le nombre d'entrées principales est compris entre 600 et 650 et comprend des substantifs, des verbes, des adjectifs et des expressions. A ce vocabulaire s'ajoutent des entrées secondaires, c'est-à-dire des mots composés, des expressions dans lesquelles l'entrée principale est accompagnée d'adjectifs ou de verbes. L'utilisation de ces glossaires présuppose des connaissances de la langue du partenaire équivalant à environ deux années d'études, ce qui signifie : la maîtrise d'un corpus fondamental de verbes, de substantifs, d'adjectifs d'un usage fréquent dans la langue quotidienne ainsi que des notions de base en morphologie et en syntaxe. Nous n'avons pas retenu les internationalismes, termes semblables ou identiques dans les deux langues, considérant que les jeunes, dans la communication, tenteront de les utiliser pour se faire comprendre et devraient être à même d'en saisir le sens. Nous avons cependant intégré les faux-amis. Le format des glossaires permet une utilisation aisée pendant la rencontre, ceux-ci pouvant être facilement glissés dans une poche.

Ces glossaires s'inscrivent dans la philosophie du travail de l'OFAJ, l'apprentissage linguistique étant étroitement lié à un apprentissage interculturel. Dans cet esprit, nous avons opté, là où cela s'avérait nécessaire, pour certaines entrées dans une langue uniquement, avec une explication succincte dans la langue du partenaire, puisque certains termes sont spécifiques à une seule des cultures. La communication peut ainsi être assurée, tout en tenant compte des différences culturelles. Ces préoccupations nous ont également amenés à modifier la conception des glossaires et à y intégrer des « Regards croisés ». Ces textes donnent à

l'utilisateur des informations sur le pays voisin, mais surtout ils vont lui permettre de découvrir les différences culturelles entre la France et l'Allemagne, sur le sujet traité. Nous espérons susciter ainsi la curiosité et motiver les jeunes à approfondir ces aspects pendant et après la rencontre.

Les auteurs et les responsables de la collection remercient les nombreuses personnes, associations, fédérations, chambres professionnelles, etc. qui ont, par leurs conseils, contribué à l'élaboration des glossaires. Les praticiens des échanges franco-allemands sont invités à faire part de leurs observations et à apporter les compléments nécessaires, afin que cette collection de glossaires atteigne les objectifs qu'elle s'est fixés, en favorisant une meilleure compréhension entre Français et Allemands.

### **Caractéristiques du présent glossaire**

Ce glossaire « Cuisine » s'adresse tout particulièrement aux jeunes professionnels français et allemands qui participent à un programme de rencontre ou effectuent un stage dans l'autre pays. Il leur permettra de s'insérer plus rapidement et plus harmonieusement dans leur nouveau milieu professionnel grâce à une meilleure compréhension et à une communication plus performante. Combiné à d'autres glossaires de la même collection comme Boucherie, Charcutier-Traiteur, Boulangerie, Pâtisserie, Viticulture-Cœnologie, il offre en effet un ensemble de termes qui forment une base lexicographique substantielle des métiers de bouche.

Ce glossaire comprend **trois parties**:

1. Un lexique français-allemand
2. Une partie centrale consacrée aux habitudes alimentaires en France et en Allemagne. Elle se compose de deux textes, l'un propose des regards croisés soulignant les différences culturelles autour des habitudes et plaisirs de la table, l'autre propose une approche de la gastronomie de part et d'autre du Rhin.
3. Un lexique allemand-français

**La sélection des termes** retenus a été opérée en fonction des domaines suivants : équipement et ustensiles, plats et boissons, ingrédients solides et liquides, préparation, cuisson, présentation. Il a été également tenu compte des habitudes alimentaires différentes selon les cultures française et allemande (plats chauds ou froids, heures des repas...) ainsi que de certaines spécificités culinaires régionales, nationales et internationales.

Nous avons parfois choisi de donner **en italique** des explications en français dans la colonne allemande et en allemand dans la colonne française. Ce choix peut paraître déroutant. En fait, les auteurs se sont mis à la place des utilisateurs du glossaire. Lorsque l'on recherche l'équivalent allemand d'un terme français qui a plusieurs sens, il faut évidemment les distinguer en les numérotant, 1, 2, ... puisque la traduction allemande est fonction du sens. Il a semblé logique de placer ces distinctions en italique et entre crochets juste avant la traduction allemande. De plus, une explication en allemand, en italique et entre crochets suit la traduction allemande lorsque le sens de celle-ci doit être précisé. Cette façon de faire a été adoptée pour les deux lexiques.

Exemple :

**glacer**

1. [*pâtisserie*] mit einem Guss *m* überziehen [*Backwaren*]
2. [*légumes*] glasieren [*Gemüse*]
3. [*au four*] überbacken, überkrusten [*im Ofen*]

### Le classement

Les termes ont été classés par ordre alphabétique, sauf pour quelques expressions comme « mettre au frais » qui est classée après « frais » et non sous « mettre ».

**Les synonymes** sont placés directement à côté de l'entrée principale et précédés de *cf.*

Exemple :

**carrelet** *m cf plie*

Scholle *f*, Goldbutt *m*

De plus, chaque synonyme est également repris comme entrée principale.

Exemple :

**plie** *f cf carrelet*

Scholle *f*, Goldbutt *m*

**Les renvois** concernent des termes relativement proches, situés à un autre endroit du glossaire. Ils sont précédés du mot *voir*.

Exemple :

**chocolat** *m noir / amer voir couverture noire*

Zartbitterschokolade *f*

**Les genres** sont indiqués pour les entrées principales, mais pas pour les entrées secondaires, même si le genre de certaines est différent.

Certains termes n'ont pas de correspondant exact, c'est pourquoi nous avons décidé de donner **une explication** dans l'autre langue, **en italien**, et de ne pas les faire apparaître dans l'autre partie du glossaire.

Exemple :

**Schinkenspeck** *m*

*morceau prélevé dans la partie supérieure de la cuisse du porc, généralement fumé*

**Les vrais amis** (même mot dans les deux langues ayant un même sens) comme « banane » « Banane » et les presque vrais amis « échalotte » « Schalotte » ne sont pas repris, faute de place, dans ce glossaire.

**Les faux amis** (même mot dans les deux langues mais sens différent en français et en allemand) sont indiqués à l'aide du symbole ❗

Exemple :

**champignons** *mpl* ❗  
champignons de Paris

*Pilze* *mpl*  
Champignons ❗

**Le signe ®** a été introduit pour les termes « cocotte minute » et « maïzena », car ce sont des marques déposées. Ils sont toutefois d'un usage courant dans le vocabulaire culinaire.

**La ponctuation :**

**Les abréviations** n'ont pas été suivies de points, comme l'exige l'orthographe française (*m, f, pl, cf, voir*) afin de faciliter la lecture de ce glossaire. **Les indications entre crochets droits [...]** précisent le terme lui-même ou son contexte d'utilisation. **La barre oblique /** est placée entre deux termes ou groupes de termes qui ont le même sens dans l'expression indiquée.

Tous les glossaires parus à ce jour sont téléchargeables sur : [www.ofaj.org](http://www.ofaj.org)

## Einführung

Deutsch-französische Begegnungen sind oft thematisch orientiert: Beruf, Sport, Gesellschaft, Freizeit usw. Neben dem Wortschatz und den Ausdrücken, die für die Alltagskommunikation während einer Begegnung erforderlich sind, ist es notwendig, das entsprechende Fachvokabular zu beherrschen. In der Regel sind Fachwörterbücher, die häufig auf einer wissenschaftlichen Basis beruhen, zu umfangreich, um in solchen Programmen zum Einsatz zu kommen. Aus diesem Grund haben wir die „Glossare für den deutsch-französischen Austausch“ konzipiert, die aus den Erfahrungen in deutsch-französischen Jugendbegegnungen entstanden sind.

Ausgangspunkt waren die Gesprächssituationen, die junge Menschen während eines Austausches erleben, aber auch solche, die wir durch die Benutzung dieser Glossare herbeiführen möchten. Anschließend haben wir das für eine gelungene Kommunikation erforderliche Vokabular und die entsprechenden Ausdrücke erfasst. Die Anzahl der Haupteinträge bewegt sich zwischen 600 und 650 und umfasst Substantive, Verben und Adjektive sowie in einigen Fällen kontextualisierte Beispiele. Hinzu kommen Nebeneinträge, in denen der Haupteintrag als Kompositum, mit Adjektiven oder Verben bzw. im Ausdruck angegeben ist. Für die Benutzung der Glossare werden Kenntnisse in der Partnersprache vorausgesetzt, die einem etwa zweijährigen Fremdsprachenunterricht entsprechen. Dies bedeutet die Beherrschung eines Grundwortschatzes aus häufig benutzten Verben, Substantiven und Adjektiven sowie grammatikalischer Grundregeln. Internationalismen, also Wörter, die in beiden Sprachen ähnlich oder identisch sind, wurden nicht aufgenommen, da wir davon ausgehen, dass junge Menschen in der Gesprächssituation versuchen werden, sie zur Verständigung zu verwenden und dabei in der Lage sind, den Sinn zu erfassen. Wir haben jedoch die *Faux Amis* berücksichtigt, also Wörter, die in beiden Sprachen ähnlich oder identisch sind, aber nur vermeintlich denselben Sinn haben. Die benutzerfreundlichen Glossare können dank ihres handlichen Formats leicht in eine Tasche gesteckt und somit in der konkreten Situation verwendet werden.

Diese Glossare entsprechen dem Verständnis der Spracharbeit des DFJW, da das Erlernen einer Sprache eng mit dem interkulturellen Lernen verbunden ist. In diesem Sinne haben wir da, wo es uns nötig erschien, einige Einträge nur in einer Sprachrichtung angegeben und sie in der Zielsprache kurz erläutert, da manche Termini kulturspezifisch sind. Somit ist die Kommunikation sichergestellt, bei gleichzeitiger Berücksichtigung der kulturellen Unterschiede. Dieser Ansatz hat

uns auch veranlasst, das Konzept der Glossare zu verändern und „Interkulturelle Betrachtungen“ einzuführen. Dies sind Texte, die landeskundliche Informationen über das Nachbarland vermitteln, aber vor allem die Grundlagen schaffen, auf denen im Kontext des behandelten Themengebietes die kulturellen Unterschiede zwischen Deutschland und Frankreich wahrgenommen werden können. Wir hoffen, damit Neugier zu wecken und junge Menschen zu motivieren, diese Aspekte während und nach der Begegnung zu vertiefen.

Autoren und Herausgeber danken den zahlreichen Einzelpersonen, Vereinen, Verbänden, Kammern u. a., die bei der Erarbeitung der Glossare beratend mitgewirkt haben. Die Praktiker des deutsch-französischen Austauschs sind aufgefordert, mit Hinweisen und Ergänzungen dazu beizutragen, dass die Reihe ihren Zweck als Mittel zur besseren Verständigung zwischen Deutschen und Franzosen erfüllt.

### **Hinweise zum vorliegenden Glossar**

Das Glossar „Küche“ wendet sich insbesondere an junge Berufstätige aus Deutschland und Frankreich, die an einer Begegnung teilnehmen oder ein Praktikum im anderen Land machen. Es ermöglicht ihnen, sich durch besseres Verständnis und effizientere Kommunikation schneller und reibungsloser in ihr neues berufliches Umfeld einzugliedern. Kombiniert mit den anderen Glossaren aus dieser Reihe, wie Metzgerhandwerk, Fleischverarbeitung – Feinkost, Bäckerhandwerk, Konditorei, Weinbau – Kellerwirtschaft, bietet es eine Zusammenstellung von Begriffen, die eine umfangreiche lexikographische Grundlage für alle Berufe rund ums Essen und Trinken ergibt.

Das Glossar besteht aus **drei Teilen**

1. Einem französisch-deutschen Glossarteil.
2. Einem Mittelteil, in dem die deutschen und französischen Essgewohnheiten vorgestellt und aus dem Blickwinkel des Nachbarlandes betrachtet werden: Die „Interkulturellen Betrachtungen“ erlauben es, die kulturellen Besonderheiten und Unterschiede hervorzuheben, somit die unterschwelligeren Werte sichtbar zu machen und deren Ursprung zu erkennen.
3. Einem deutsch-französischen Glossarteil.

Für die **Auswahl der Einträge** wurden folgende Bereiche berücksichtigt: Küchenausstattung und -geräte, Speisen und Getränke, Zutaten, Zubereitung, Garung und Anrichten. Unterschiedliche Essgewohnheiten der deutschen bzw. französischen

Esskultur (Gerichte, Essenszeiten, warmes oder kaltes Abendessen usw.) wurden genauso berücksichtigt wie bestimmte regionale, nationale und internationale kulinarische Besonderheiten.

Wir haben in der deutschen Spalte mitunter kursiv gedruckte französische **Erklärungen** gegeben und in der französischen Spalte deutsche. Das mag zunächst verwirren, ist aus Sicht der Nutzer des Glossars allerdings sinnvoll. Wenn beispielsweise die Entsprechung eines deutschen Begriffes gesucht wird, der mehrere Bedeutungen hat, sind die unterschiedlichen französischen Übersetzungen durchnummeriert und die dazugehörigen Erläuterungen jeweils kursiv und in eckiger Klammer unmittelbar vor der französischen Entsprechung angegeben. Darüber hinaus folgt auf die französische Übersetzung eine kursiv und in eckiger Klammer angegebene Erläuterung, wenn diese zum Verständnis erforderlich ist. Dieselbe Vorgehensweise findet sich in beiden Glossarteilen.

Beispiel:

**kochen**

1. *[zubereiten]* cuisiner *[préparer]*
2. *[garen]* cuire
3. *[Flüssigkeit]* bouillir

**Reihenfolge:** Die Einträge sind alphabetisch geordnet, abgesehen von einigen Ausdrücken, wie „weich gekochtes Ei“, der sich unter „Ei“ findet und nicht unter „weich gekocht“.

Die **Synonyme** stehen direkt neben dem Haupteintrag und sind mit *siehe* gekennzeichnet: „**Gericht** *n siehe Speise*“. Jedes Synonym erscheint ebenfalls als Haupteintrag, z. B. „**Speise** *f siehe Gericht*“.

Die **Verweise** beziehen sich auf relativ ähnliche Begriffe an anderer Stelle des Glossars und werden durch *vgl* angezeigt, z. B. „**braten** *vgl backen*“.

Die **Genusangabe** erfolgt ausschließlich im Haupteintrag, und nicht in den Nebeneinträgen, auch wenn sich das Genus im Nebeneintrag ändert.

Für einige Termini gibt es keine genaue Entsprechung, deshalb haben wir uns dafür entschieden, eine **Erklärung** in der Zielsprache anzugeben, die kursiv gedruckt ist und sich nicht im anderen Glossarteil findet.

Beispiel:

**coulis** *m*

*sehr feines, flüssiges Püree aus Obst  
oder Gemüse*

**Internationalismen**, also Wörter, die in beiden Sprachen identisch sind, wie „Banane“ – « banane », oder ähnlich wie „Schalotte“ – « échalotte » wurden auch aus Platzgründen nicht in dieses Glossar aufgenommen.

Die „**Faux Amis**“, also Wörter, die in beiden Sprachen ähnlich oder identisch sind, aber nur vermeintlich denselben Sinn haben, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Beispiel:

**Champignons** *mpl* 

*champignons mpl de Paris*

Die französischen Einträge „*cocotte minute*“ und „*maïzena*“ wurden mit dem **Zeichen** ® versehen, da es sich um eingetragene Warenzeichen handelt, die in der Küchensprache häufig verwendet werden.

### Interpunktion:

Zur besseren Lesbarkeit des Glossars sind die **Abkürzungen** entgegen den Rechtschreibregeln ohne Punkt angegeben (*m, f, n, pl, vgl*). Die Hinweise in **eckiger Klammer** [...] geben Erläuterungen zum betreffenden Terminus oder den Kontext an, in dem er verwendet wird. Synonyme in der Zielsprache sind durch Komma getrennt; der **Schrägstrich** / steht zwischen zwei Wörtern oder Wortgruppen, die in dem betreffenden Ausdruck denselben Sinn haben.

Alle bisher erschienenen Glossare können unter [www.dfjw.org](http://www.dfjw.org) heruntergeladen werden.

## **Cuisine / Küche**

Français – Allemand

Französisch – Deutsch

# A

---

**abaisse** *f*

abaisser la pâte

**acide****acidulé****affûter** *cf aiguiser***agneau** *m***aigre****aigre-doux****aiguillettes** *fpl***aiguiser** *cf affûter***ail** *m***aille** *f***ajouter****allonger** *une sauce f***amande** *f*

amandes effilées

**amer****amuse-bouche** *m ou amuse-gueule*

*m cf mise en bouche*

**anchois** *m***aneth** *m***anguille** *f***appareil** *m [préparation]***apprenti** *m***araignée** *f [ustensile]***arête** *f*

sans arêtes *voir désarêté*

**armoire** *f chauffante***aromates** *mpl cf herbes aromatiques***arroser****asperge** *f***aspic** *m***ausgerollter Teig** *m*

den Teig ausrollen

**sauer****säuerlich****wetzen, schleifen****Lamm** *n***sauer****süßsauer****1. [viande] Fleischstreifen** *mpl***2. [volaille] Geflügelstreifen** *mpl***wetzen, schleifen****Knoblauch** *m***Flügel** *m, Flügelstück n***hinzufügen, zugeben****eine Sauce** *f verdünnen / verlängern /***strecken****Mandel** *f*

gehobelte Mandeln, Mandelblätter

**bitter****Appetithäppchen** *n, Gaumenkitzler m,*

Gruß *m* aus der Küche

**Anchovis** *f, Sardelle f***Dill** *m***Aal** *m***(flüssige) Masse** *f***Auszubildender** *m, Azubi m / f***Frittierkelle** *f***Gräte** *f*

grätenlos, grätenfrei

**Wärmeschrank** *m***Gewürzkräuter** *npl, Küchenkräuter npl***begießen****Spargel** *m***Sülze** *f*

**assaisonnement** *m***assaisonner**

assaisonner la salade

**assiette** *f*

assiette creuse

assiette à dessert / entremets

assiette de crudités

**assortiment** *m*

assortiment de charcuterie *cf*

*plateau de charcuterie*

**autoclave** *m voir four à vapeur*

**autruche** *f*

1. [*pour un plat, action*] Würzen *n*
2. [*pour un plat, produit*] Würzmittel *n*
3. [*pour une salade, action*] Anmachen *n*
4. [*pour une salade, produit*] Salatsauce *f*, Dressing *n*

würzen

den Salat anmachen

Teller *m*

tiefer Teller, Suppenteller

Dessertteller, Mittelteller

Rohkostteller

Auswahl *f*, Zusammenstellung *f*

Wurstplatte

Druckgarer *m*

Strauß *m* [*Fleisch*]

## B

---

<b>badigeonner</b> <i>voir dorer</i>	bestreichen
<b>baie</b> <i>f de genièvre</i>	Wacholderbeere <i>f</i>
<b>bain-marie</b> <i>m</i>	1. [ <i>mode de cuisson</i> ] Wasserbad <i>n</i> 2. [ <i>réceptient</i> ] Wasserbadbehälter <i>m</i>
<b>balance</b> <i>f</i>	Waage <i>f</i>
<b>bar</b> <i>m cf loup de mer</i>	Seebarsch <i>m</i>
<b>barbue</b> <i>f</i>	Glattbutt <i>m</i>
<b>barde</b> <i>f</i>	Speckscheibe <i>f</i>
<b>barder</b>	mit Speckscheiben <i>fp</i> umwickeln / belegen / bedecken
<b>bâton</b> <i>m de cannelle</i>	Zimtstange <i>f</i>
<b>batte</b> <i>f</i>	Fleischklopfer <i>m</i> , Plattiereisen <i>n</i>
<b>batterie</b> <i>f de cuisine</i>	Küchenmaterial <i>n</i>
<b>batteur</b> <i>m ou batteur-mélangeur</i> <i>m</i>	Rührgerät <i>n</i>
<b>battre</b>	schlagen, quirlen
<i>battre au fouet cf fouetter</i>	mit dem Schneebesen schlagen
<i>battre les blancs en neige</i>	Eiweiß zu Schnee schlagen
<b>baudroie</b> <i>f cf lotte</i>	Seeteufel <i>m</i>
<b>bette</b> <i>f ou blette</i> <i>f</i>	Mangold <i>m</i>
<b>betterave</b> <i>f rouge</i>	Rote Bete <i>f</i>
<b>beurre</b> <i>m</i>	Butter <i>f</i>
<i>beurre clarifié</i>	geklärte Butter
<i>beurre manié</i>	Mehlbutter
<i>beurre pommade</i>	streichfähige / weiche Butter
<b>beurrer</b>	mit Butter <i>f</i> bestreichen, buttern
<b>bien cuit</b>	durchgebraten
<b>biscuit</b> <i>m</i>	1. [ <i>gâteau sec</i> ] Keks <i>m</i> 2. [ <i>pâte</i> ] Biskuitteig <i>m</i>
<b>bisque</b> <i>f</i>	<i>Suppe aus Krustentieren</i>

<b>blanc</b> <i>m d'œuf</i>	Eiweiß <i>n</i>
blancs d'œufs montés en neige	Eischnee
<b>blanc</b> <i>m de poulet</i>	Hühnerbrust <i>f</i>
<b>blanchir</b>	abbrühen
<b>bleu</b>	1. <i>voir saignant</i> blutig
	2. <i>m [fromage]</i> Blauschimmelkäse <i>m</i>
<b>bœuf</b> <i>m</i>	Rind <i>n</i> , Ochse <i>m</i>
bœuf braisé	Rinderschmorbraten
<b>boîte</b> <i>f</i> (de conserve)	Dose <i>f</i>
<b>botte</b> <i>f de radis</i>	Bund <i>n</i> Radieschen
<b>bouchée</b> <i>f à la reine</i>	Königinpastete <i>f</i>
<b>bouillant</b>	kochend, kochend heiß
<b>bouillir</b>	kochen [ <i>Flüssigkeit</i> ]
<b>bouillon</b> <i>m</i>	Brühe <i>f</i> , Bouillon <i>f</i>
<b>bouquet</b> <i>m de persil</i>	Bund <i>n</i> Petersilie
<b>bouquet</b> <i>m garni</i>	<i>Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian und Lorbeerblättern</i>
<b>bouteille</b> <i>f</i>	Flasche <i>f</i>
<b>braiser</b>	schmoren
<b>braisière</b> <i>f</i>	Schmortopf <i>m</i>
<b>brider</b> <i>une volaille f</i>	Geflügel <i>n</i> dressieren
<b>brochet</b> <i>m</i>	Hecht <i>m</i>
<b>brochette</b> <i>f</i>	Spieß <i>m</i>
<b>brunoise</b> <i>f</i>	<i>feinwürfelig geschnittenes Gemüse</i>

# C

---

<b>cabillaud</b> <i>m cf morue</i>	Kabeljau <i>m</i>
<b>caille</b> <i>f</i>	Wachtel <i>f</i>
<b>canard</b> <i>m</i>	Ente <i>f</i>
<b>cannelle</b> <i>f</i>	Zimt <i>m</i>
<b>carde</b> <i>f cf côtes de bettes</i>	Rippenmangold <i>m</i>
<b>carotte</b> <i>f</i> carottes râpées	Möhre <i>f</i> , Karotte <i>f</i> geriebene Möhren / Karotten
<b>carpe</b> <i>f</i>	Karpfen <i>m</i>
<b>carrelet</b> <i>m cf plie</i>	Scholle <i>f</i> , Goldbutt <i>m</i>
<b>casser</b> casser des œufs	zerbrechen Eier aufschlagen
<b>casseroles</b> <i>f</i>	Topf <i>m</i>
<b>cassis</b> <i>m</i>	Schwarze Johannisbeere <i>f</i>
<b>cèpe</b> <i>m</i>	Steinpilz <i>m</i>
<b>cerf</b> <i>m</i>	Hirsch <i>m</i>
<b>cerfeuil</b> <i>m</i>	Kerbel <i>m</i>
<b>cerise</b> <i>f</i>	Kirsche <i>f</i>
<b>chaîne f du froid</b> rompre la chaîne du froid	Kühlkette <i>f</i> die Kühlkette unterbrechen
<b>chambre f froide</b>	Kühlraum <i>m</i>
<b>champignons</b> <i>mpl</i> 🍄 champignons de Paris	Pilze <i>mpl</i> Champignons 🍄
<b>chapelure</b> <i>f</i>	Paniermehl <i>n</i>
<b>chapon</b> <i>m</i>	Kapaun <i>m</i>
<b>chariot</b> <i>m</i> chariot chauffant	Wagen <i>m</i> Wärmewagen
<b>châtaigne</b> <i>f cf marron</i>	Esskastanie <i>f</i>

<b>chaud</b>	1. warm 2. [ <i>très chaud</i> ] heiß
<b>chauffer</b>	erhitzen, heiß machen
<b>chef</b> <i>m/f</i> (de cuisine)	Küchenchef <i>m</i> , Küchenchefin <i>f</i>
<b>chemiser</b> avec du papier <i>m</i>	mit Papier <i>n</i> auslegen
<b>chevreuil</b> <i>m</i>	Reh <i>n</i>
<b>chinois</b> <i>m</i> chinois étamine	Spitzsieb <i>n</i> Spitzhaarsieb
<b>chocolat</b> <i>m noir / amer</i> voir <i>couverture noire</i>	Zartbitterschokolade <i>f</i>
<b>chou</b> <i>m</i> chou-fleur chou frisé chou de Bruxelles	Kohl <i>m</i> Blumenkohl Wirsing Rosenkohl
<b>choucroute</b> <i>f</i> [ <i>légume</i> ] choucroute (garnie) [ <i>plat</i> ]	Sauerkraut <i>n</i> <i>Sauerkrautgericht mit Würstchen, Kassler und Speck</i>
<b>ciboule</b> <i>f</i> ou <b>cive</b> <i>f</i>	Frühlingszwiebel <i>f</i>
<b>ciboulette</b> <i>f</i>	Schnittlauch <i>m</i>
<b>ciseaux</b> <i>mpl</i>	Schere <i>f</i>
<b>ciseler</b>	fein schneiden, ziselieren
<b>citronnelle</b> <i>f</i>	Zitronenmelisse <i>f</i> , Zitronenkraut <i>n</i>
<b>civet</b> <i>m</i>	Wildragout <i>n</i>
<b>clair</b>	klar
<b>clarifier</b> [ <i>beurre</i> ]	klären [ <i>Butter</i> ]
<b>clou</b> <i>m de girofle</i> cf <i>girofle</i>	Gewürznelke <i>f</i> , Nelke <i>f</i>
<b>cochon</b> <i>m de lait</i>	Spanferkel <i>n</i>
<b>cocotte</b> <i>f</i> minute <sup>®</sup>	Schnellkochtopf <i>m</i>
<b>coing</b> <i>m</i>	Quitte <i>f</i>

<b>colin</b> <i>m cf merlu</i>	Seehecht <i>m</i>
<b>colorer</b> <i>cf rissoler</i>	bräunen, rösten
<b>compote</b> <i>f</i>	Mus <i>n</i> , Kompott <i>n</i>
<b>concasser</b>	zerhacken, zerstoßen, schroten
<b>concentré</b> <i>m de tomates</i>	Tomatenmark <i>n</i>
<b>concombre</b> <i>m</i>	Gurke <i>f</i> , Salatgurke <i>f</i>
<b>condiment</b> <i>m</i>	Würze <i>f</i> , Würzstoff <i>m</i>
<b>confit</b> <i>m</i>	<i>im eigenen Fett gargezogenes gesalzenes Fleisch oder Geflügel</i>
<b>congeler</b>	einfrieren
<b>congélateur</b> <i>m</i>	Gefrierschrank <i>m</i> , Tiefkühltruhe <i>f</i>
<b>consommé</b> <i>m</i>	Kraftbrühe <i>f</i>
<b>contre-filet</b> <i>m cf faux-filet</i>	Lendenstück <i>n</i>
<b>copeau</b> <i>m</i>	Raspel <i>m</i> [ <i>Stückchen</i> ]
copeau de chocolat	Schokoladenraspel
copeau de parmesan	gehobelter Parmesan
<b>coq</b> <i>m</i>	Hahn <i>m</i>
<b>coquillages</b> <i>mpl</i>	Schalentiere <i>npl</i> [ <i>Muscheln, Austern usw.</i> ]
<b>coquille</b> <i>f</i>	Schale <i>f</i> [ <i>Eier, Nüsse, Schalentiere</i> ]
<b>coquille</b> <i>f</i> <b>Saint-Jacques</b>	Jakobsmuschel <i>f</i>
noix de Saint-Jacques	Nuss von der Jakobsmuschel
<b>corbeille</b> <i>f</i> <b>de fruits</b>	Obstkorb <i>m</i>
<b>corne</b> <i>f</i> <i>voir maryse</i>	Schlesinger <i>m</i> , Teigkarte <i>f</i>
<b>corner</b>	schaben
<b>cornichon</b> <i>m</i>	Gewürzgurke <i>f</i>
<b>côte</b> <i>f</i> <i>ou côtelette</i> <i>f</i>	Kotelett <i>n</i>

<b>côte</b> <i>f</i> à l'os	T-Bone-Steak <i>n</i> , Hochrippe <i>f</i> , Hohe Rippe <i>f</i>
<b>côtes</b> <i>fpl</i> de bettes <i>cf</i> <i>carde</i>	Rippenmangold <i>n</i>
<b>coulis</b> <i>m</i>	<i>sehr feines, flüssiges Püree aus Obst oder Gemüse</i>
coulis de framboises	Himbeersauce
<b>coupe</b> <i>f</i> [ <i>réceptif</i> ]	Becher <i>m</i> , Schale <i>f</i> [ <i>Gefäß</i> ]
coupe glacée	Eisbecher
<b>couper</b>	schneiden
couper en deux	halbieren
couper en quatre / quartiers	vierteln
couper en ... parts / morceaux	in ... Stücke schneiden
couper en petits morceaux	zerkleinern
<b>couperet</b> <i>m</i>	Küchenbeil <i>n</i> , Hackbeil <i>n</i> , Schlagbeil <i>n</i>
<b>courge</b> <i>f</i>	Kürbis <i>m</i>
<b>courgette</b> <i>f</i>	Zucchini <i>f</i>
<b>court-bouillon</b> <i>m</i>	Gemüsesud <i>m</i>
<b>couteau</b> <i>m</i>	Messer <i>n</i>
couteau à désosser <i>cf</i> <i>désosseur</i>	Ausbeinmesser
couteau (à) filet de sole	Filetirmesser
couteau à huîtres	Austernmesser
couteau-scie	Sägemesser
<b>couvercle</b> <i>m</i>	Deckel <i>m</i>
<b>couverture</b> <i>f</i> <b>blanche</b>	weiße Kuvertüre <i>f</i>
<b>couverture</b> <i>f</i> <b>noire</b> <i>voir</i> <i>chocolat noir</i>	dunkle Kuvertüre <i>f</i>
<b>couvrir</b>	zudecken
<b>crabe</b> <i>m</i> <i>voir</i> <i>tourteau</i>	Krebs <i>m</i>

<b>crème</b> <i>f</i>	Rahm <i>m</i> , Sahne <i>f</i>
crème anglaise	Vanillesauce
crème Chantilly	Schlagsahne
crème fouettée	geschlagene Sahne
<b>crémeux</b>	sahnig
<b>cresson</b> <i>m</i> (de fontaine)	Brunnenkresse <i>f</i>
<b>crevette</b> <i>f</i>	Garnele <i>f</i> , Krabbe <i>f</i>
<b>crochet</b> <i>m</i> pour pétrir	Knethaken <i>m</i>
<b>croquant</b>	knackig, bissfest
<b>croustillant</b>	knusprig
<b>croûte</b> <i>f</i>	Kruste <i>f</i>
<b>cru</b>	roh
<b>crustacés</b> <i>mpl</i>	Krebse <i>mpl</i> , Krustentiere <i>npl</i>
<b>crudités</b> <i>fpl</i>	Rohkost <i>f</i>
<b>cuillère</b> <i>f</i> ou <b>cuiller</b> <i>f</i>	Löffel <i>m</i>
cuillère à soupe	Suppenlöffel, Esslöffel
cuillère en bois	Holzlöffel
<b>cuillerée</b> <i>f</i>	Löffel <i>m</i> voll [ <i>Mengenangabe</i> ]
<b>cuire</b>	1. [ <i>four</i> ] backen
	2. [ <i>dans un liquide</i> ] kochen
	3. [ <i>fin de cuisson</i> ] garen
cuire à blanc	blind backen
cuire à court mouillement	dünsten [ <i>mit wenig Flüssigkeit</i> ]
cuire à l'étuvée <i>cf étuver</i>	dünsten [ <i>im eigenen Saft</i> ]
cuire à feu doux <i>cf mijoter, mitonner</i>	bei schwacher Hitze / auf kleiner Flamme garen
	bei mittlerer Hitze kochen
cuire à feu moyen / modéré	auf starker Flamme kochen
cuire à feu vif	in der Pfanne braten
cuire à la poêle	dämpfen
cuire à la vapeur	(im Backofen) backen
cuire au four <i>voir rôtir</i>	

---

**cuisine** *f*

cuisiner

**cuisinier** *m voir chef*

**cuisse** *f*

cuisse de grenouille

**cuisson** *f*

**cuisson** *m de chevreuil cf gigue*

**cul** *m de poule*

**cumin** *m*

Küche *f*

kochen

Koch *m*

Keule *f*

Froschschenkel

1. [*four*] Backen *n*

2. [*dans un liquide*] Kochen *n*

3. [*fin de cuisson*] Garung *f*

Rehkeule *f*

Schneeslagkessel *m*

Kümmel *m*

## D

---

<b>daurade</b> <i>f</i> ou <b>dorade</b> <i>f</i>	Goldbrasse <i>f</i>
<b>déchets</b> <i>mpl</i>	Abfall <i>m</i>
<b>décor</b> <i>m</i>	Garnierung <i>f</i> , Verzierung <i>f</i>
<b>décorer</b> <i>cf garnir</i>	garnieren, verzieren
<b>découper</b> <i>voir diviser</i>	zerlegen
découper à l'emporte-pièce	ausstechen
découper en rondelles	in Scheiben schneiden
découper la viande	das Fleisch tranchieren
se <b>défaire</b>	auseinander fallen
<b>déglacer</b>	ablöschen
<b>dégorger</b> <i>voir limoner</i>	1. [ <i>légumes</i> ] entwässern [ <i>Gemüse</i> ] 2. [ <i>abats, poisson</i> ] wässern [ <i>Innereien, Fisch</i> ]
<b>dégraisser</b>	Fett <i>n</i> abschöpfen, entfetten
<b>déjeuner</b>	1. <i>m</i> Mittagessen <i>n</i> 2. [ <i>verbe</i> ] zu Mittag essen
<b>délayer</b>	verdünnen
<b>démouler</b>	stürzen, aus der Form <i>f</i> nehmen
<b>dénoyauter</b> <i>voir épépiner</i>	entsteinen, [ <i>Kirschen, Aprikosen usw.</i> ]
<b>dépouiller</b>	(ent)häuten, die Haut <i>f</i> abziehen
dépouiller un fond	eine Brühe abschöpfen
dépouiller un lapin	ein Kaninchen abziehen
<b>désarêté</b> <i>voir sans arête</i>	grätenfrei, grätenlos
<b>désarêter</b>	entgräten
<b>désosser</b>	ausbeinen, die Knochen <i>mpl</i> herauslösen
<b>désosseur</b> <i>m cf couteau à désosser</i>	Ausbeinmesser <i>n</i>
<b>dessaler</b>	wässern, entsalzen
<b>dessert</b> <i>m</i>	Nachspeise <i>f</i> , Dessert <i>n</i>

---

<b>dinde</b> <i>f</i> ou <b>dindonneau</b> <i>m</i>	Pute <i>f</i> , Truthahn <i>m</i>
<b>dîner</b> <i>m</i>	Abendessen <i>n</i>
<b>dîner</b>	zu Abend essen
<b>détacher</b>	lösen
<b>diviser</b> <i>voir découper</i>	teilen
<b>doré</b>	goldbraun
<b>dorer</b> <i>voir badigeonner</i> faire dorer	(mit Eigelb <i>n</i> ) bestreichen goldbraun braten / backen
<b>dorure</b> <i>f</i>	<i>aufgeschlagenes Eigelb</i>
<b>douille</b> <i>f</i>	Tülle <i>f</i> , Spritztülle <i>f</i>
<b>doux</b> , [ <i>saveur</i> ] <i>cf sucré</i>	süß
<b>dresser</b> dresser un plat	anrichten auf einer Platte anrichten

## E

---

<b>eau</b> <i>f</i>	Wasser <i>n</i>
eau bouillante	kochendes Wasser
<b>ébullition</b> <i>f</i>	Sieden <i>n</i>
point d'ébullition	Siedepunkt
porter à ébullition	aufkochen, zum Kochen bringen
<b>écailler</b>	schuppen, abschuppen
<b>écailles</b> <i>fpl</i>	Fischschuppen <i>fpl</i>
<b>économiste</b> <i>m cf éplucheur</i>	Schäler <i>m</i>
<b>écorce</b> <i>f voir zeste</i>	Schale <i>f [Orangen, Zitronen]</i>
écorce de cédrat confite	Zitronat [ <i>kandierte Schale</i> ]
écorce d'orange confite	Orangeat
<b>écosser</b>	enthülsen, aushülsen, ausschoten
<b>écraser</b>	zerdrücken
<b>écrémer</b>	entrahmen, Rahm <i>m</i> abschöpfen
<b>écrevisse</b> <i>f</i>	Flusskrebs <i>m</i>
<b>écumer</b>	entschäumen, abschäumen, Schaum <i>m</i> abschöpfen
<b>écumoire</b> <i>f</i>	Schaumlöffel <i>m</i>
<b>effiler</b> des haricots <i>mpl verts</i>	Bohnen <i>fpl</i> abziehen / abfädeln
<b>égoutter</b>	abtropfen lassen, abgießen
<b>égouttoir</b> <i>m</i>	Abtropfgitter <i>n</i>
<b>éliminer</b> <i>cf enlever, retirer</i>	abmachen, abziehen, entfernen
éliminer les feuilles flétries	die welken Blätter entfernen
<b>émietter</b>	krümeln
<b>émincé</b> <i>m</i>	Geschnetzeltes <i>n</i>
<b>émincer</b>	in sehr feine Scheiben <i>fpl</i> schneiden
<b>éminceur</b> <i>m</i>	Kochmesser <i>n</i>
<b>emporte-pièce</b> <i>m</i>	Ausstechform <i>f</i>
<b>endive</b> <i>f</i> 🌿	Chicoree <i>m</i> 🌿

<b>enfourner</b> <i>cf mettre au four</i>	in den Ofen <i>m</i> schieben
<b>enlever</b> <i>cf éliminer, retirer</i>	abmachen, abziehen, entfernen
<b>enrober</b> <i>de</i>	umhüllen / umwickeln mit
<b>entrée</b> <i>f cf hors-d'œuvre</i>	Vorspeise <i>f</i>
<b>épaissi</b> <i>cf lié 2.</i>	eingedickt
<b>épépiner</b> <i>voir dénoyauter</i>	entkernen [ <i>Äpfel, Birnen usw.</i> ]
<b>épice</b> <i>f</i>	Gewürz <i>n</i>
<b>épicé</b> <i>cf relevé, piquant</i>	scharf, stark gewürzt
<b>épinards</b> <i>mpl</i>	Spinat <i>m</i>
<b>éplucher</b> <i>voir nettoyer</i>	schälen
<b>éplucheur</b> <i>m cf économe</i>	Schäler <i>m</i>
<b>éplucheuse</b> <i>f cf machine à éplucher</i>	Schälmaschine <i>f</i>
<b>épluchures</b> <i>fpl</i>	Schalen <i>fpl</i> [ <i>Abfall beim Schälen</i> ]
<b>équeuter</b>	entstielen
équeuter le cerfeuil / le persil	Kerbel / Petersilie zupfen
<b>escalope</b> <i>f</i>	Schnitzel <i>n</i>
<b>escargot</b> <i>m</i>	Weinbergschnecke <i>f</i> , Schnecke <i>f</i>
<b>essorer</b>	trockenschleudern
<b>essoreuse</b> <i>f à salade</i>	Salatschleuder <i>f</i>
<b>essuyer</b> <i>cf sécher</i>	abtrocknen, trocknen
<b>étuver</b> <i>cf cuire à l'étuvée</i>	dünsten [ <i>im eigenen Saft</i> ]
<b>évider</b>	aushöhlen

## F

---

**faitout** *m* ou **fait-tout** *m*

**farce** *f*

**farcir** *cf garnir intérieurement*

**farine** *f*

farine de sarrasin / blé noir

**fariner**

**farineux**

**faux-filet** *m cf contre-filet*

**fécule** *f voir maïzena®*

**fenouil** *m*

**ferme** [*consistance*]

**feu** *m cf flamme*

à feu doux

à feu moyen

à feu vif

**fèves** *fpl*

**ficelle** *f de cuisine*

**figue** *f*

**filet** *m d'eau froide*

**film** *m fraîcheur / étirable*

**fin**

**finement** moulu

**fines herbes** *fpl*

**flamme** *f cf feu*

1. [*viande*] Fleischtopf *m*

2. [*légumes*] Gemüsetopf *m*

Füllung *f*

füllen

Mehl *n*

Buchweizenmehl

1. [*saupoudrer de farine*] *cf fleurer* mit Mehl *n* bestäuben

2. [*tourner dans la farine*] mehlieren, in Mehl *n* wenden

mehlig

Lendenstück *n*

Speisestärke *f*, Stärke *f*

Fenchel *m*

fest

Feuer *n*, Flamme *f*, Hitze *f*

auf kleiner Flamme

auf mittlerer Flamme

auf großer Flamme

dicke Bohnen *fpl*, Saubohnen *fpl*

Küchengarn *n*

Feige *f*

fließendes kaltes Wasser *n*

Frischhaltefolie *f*

1. *cf mince* dünn

2. [*goût*] fein [*Geschmack*]

fein gemahlen

Kräuter *npl*

Feuer *n*, Flamme *f*, Hitze *f*

<b>flétan</b> <i>m</i>	Heilbutt <i>m</i>
<b>fleurer</b> <i>cf fariner 1.</i>	mit Mehl <i>n</i> bestäuben
<b>foie</b> <i>m</i>	Leber <i>f</i>
foie gras	Stopfleber
foie de veau	Kalbsleber
foies de volaille	Geflügelleber
<b>foncer</b>	auslegen
foncer un moule avec de la pâte	eine Form mit Teig auslegen
<b>fond</b> <i>m blanc</i>	helle Grundbrühe <i>f</i>
<b>fond</b> <i>m brun</i>	dunkle Grundbrühe <i>f</i>
<b>fond</b> <i>m d'artichaut</i>	Artischockenboden <i>m</i>
<b>fondre</b>	schmelzen, auflösen, zerlassen
faire fondre du beurre	Butter zerlassen
faire une <b>fontaine</b> <i>f</i> ( <b>au centre</b> )	eine Vertiefung <i>f</i> / Mulde <i>f</i> (in die Mitte) eindrücken
<b>fort</b>	stark
<b>fouet</b> <i>m</i>	Schneebesen <i>m</i>
<b>fouetter</b> <i>cf battre au fouet</i>	mit dem Schneebesen <i>m</i> schlagen
<b>four</b> <i>m</i>	Backofen <i>m</i> , Ofen <i>m</i>
four à micro-ondes	Mikrowellenherd
four à vapeur <i>voir autoclave</i>	Dampfofen
four mixte	Kombidämpfer
mettre au four <i>cf enfourner</i>	in den Ofen schieben
sortir du four	aus dem Ofen nehmen
<b>fourchette</b> <i>f</i>	Gabel <i>f</i>
<b>fourneau</b> <i>m cf piano</i>	Herd <i>m</i>

# F

---

## frais

mettre au frais

## fraise *f*

## framboise *f*

## frémir

## frire

## frisée *f*

## froid

## fromage *m*

fromage blanc

fromage au lait cru

fromage à pâte dure

fromage à pâte molle

fromage à pâte persillée

fromage de brebis

fromage de chèvre

## fruit *m*

## fruits *mpl*

fruits confits

fruits rouges

## fruits de mer *mpl*

## fumé

## fumer

## fumet *m de poisson*

## fusil *m voir pierre à aiguiser*

1. [*température*] kühl, frisch [*Temperatur*]

2. [*caractéristique du produit*] frisch  
[*Eigenschaft der Speise*]

kalt stellen

Erdbeere *f*

Himbeere *f*

köcheln, sieden

frittieren

Friséesalat *m*

kalt

Käse *m*

*Speisequark*

Rohmilchkäse

Hartkäse

Weichkäse

Blauschimmelkäse

Schafskäse

Ziegenkäse

Frucht *f*

Obst *n*, Früchte *tpl*

kandierte Früchte

*Mischung aus roten, schwarzen und  
weißen Beeren*

Meeresfrüchte *mpl*

geräuchert

räuchern

Fischbrühe *f*

Wetzstahl *m*

<b>garnir</b> <i>cf décorer</i> garnir intérieurement <i>cf farcir</i>	garnieren, verzieren füllen
<b>garniture</b> <i>f</i>	1. [ <i>accompagnement</i> ] Beilage <i>f</i> 2. [ <i>potage</i> ] Einlage <i>f</i> [ <i>Suppe</i> ]
<b>gâteau</b> <i>m voir pâtisserie 1.</i> cuire un gâteau petit gâteau	Kuchen <i>m</i> einen Kuchen backen Kleingebäck, Gebäck
<b>gibier</b> <i>m</i>	Wild <i>n</i>
<b>gigot</b> <i>m d'agneau</i>	Lammkeule <i>f</i>
<b>gigue</b> <i>f cf cuissot de chevreuil</i>	Rehkeule <i>f</i>
<b>gingembre</b> <i>m</i>	Ingwer <i>m</i>
<b>girofle</b> <i>m cf clou de girofle</i>	Nelke <i>f</i> , Gewürznelke <i>f</i>
<b>girolles</b> <i>tpl</i>	Pfifferlinge <i>mpl</i>
<b>glaçage</b> <i>m</i>	Glasur <i>f</i>
<b>glace</b> <i>f</i>	Eis <i>n</i>
<b>glace</b> <i>f royale</i>	Zuckerguss <i>m</i> , Spritzglasur <i>f</i>
<b>glacé</b>	1. [ <i>température</i> ] eiskalt 2. [ <i>aspect et finition</i> ] glasiert
<b>glacer</b>	1. [ <i>pâtisserie</i> ] mit einem Guss <i>m</i> überziehen [ <i>Backwaren</i> ] 2. [ <i>légumes</i> ] glasieren [ <i>Gemüse</i> ] 3. [ <i>au four</i> ] überbacken, überkrusten [ <i>im Ofen</i> ]
<b>gousse</b> <i>f d'ail</i>	Knoblauchzehe <i>f</i>
<b>goût</b> <i>m cf parfum 1.</i> sans goût <i>cf insipide</i>	Geschmack <i>m</i> geschmacklos
<b>goûter</b> goûter et rectifier l'assaisonnement	probieren, kosten abschmecken
<b>goutte</b> <i>f</i>	Tropfen <i>m</i>

## G

---

**graisse** *f*

**gras**

**gratin** *m*

**gratiner**

**grillade** *f de viande*

**grillade** *f de poisson*

**grille** *f à pâtisserie*

**grille-pain** *m*

**griotte** *f*

**groseille** *f rouge ou blanche*

groseille à maquereau

**grumeaux** *mpl*

Fett *n*

fett, fettig

Auflauf *m*

gratinieren, überbacken

gegrilltes Fleisch *n*

gegrillter Fisch *m*

Abkühlgitter *n*

Toaster *m*

Sauerkirsche *f*, Schattenmorelle *f*

Rote oder Weiße Johannisbeere *f*

Stachelbeere

Klumpen *mpl*, Klümpchen *npl*

<b>hacher</b>	hacken
<b>hachoir</b> <i>m</i>	1. [ <i>appareil électrique</i> ] Fleischwolf <i>m</i> 2. [ <i>couteau hachoir</i> ] Wiegemesser <i>n</i> das Fleisch durchdrehen
passer la viande au hachoir	geräucherter Schellfisch <i>m</i>
<b>haddock</b> <i>m</i>	Hering <i>m</i>
<b>hareng</b> <i>m</i>	Bohne <i>f</i>
<b>haricot</b> <i>m</i>	gelbe Bohnen
haricots beurre	weiße Bohnen
haricots blancs / secs	grüne Bohnen
haricots verts	Gewürzkräuter <i>npl</i> , Küchenkräuter <i>npl</i>
<b>herbes</b> <i>fpl</i> <b>aromatiques</b> <i>cf aromates</i>	Vorspeise <i>f</i>
<b>hors-d'œuvre</b> <i>m cf entrée</i>	Abzugshaube <i>f</i>
<b>hotte</b> <i>f</i>	Öl <i>n</i>
<b>huile</b> <i>f</i>	Erdnussöl
huile d'arachide	Rapsöl
huile de colza	Frittierfett
huile de friture	Olivenöl
huile d'olive	Sonnenblumenöl
huile de tournesol	mit Öl <i>n</i> bestreichen
<b>huiler</b>	Auster <i>f</i>
<b>huître</b> <i>f</i>	

## I

---

<b>incorporer</b> incorporer délicatement	einrühren, hineingeben unterheben, unterziehen
<b>infuser</b>	ziehen lassen [ <i>Tee</i> ]
<b>infusion</b> <i>f</i>	Kräutertee <i>m</i> , Aufguss <i>m</i>
<b>ingrédients</b> <i>mpl</i>	Zutaten <i>fpl</i>
<b>insipide</b> <i>cf sans goût</i>	geschmacklos

## J

---

<b>jambon</b> <i>m</i> jambon blanc / cuit jambon cru	Schinken <i>m</i> gekochter Schinken roher Schinken
<b>jambonneau</b> <i>m ou jarret m</i>	Eisbein <i>n</i> , Schweinshaxe <i>f</i>
<b>jaune</b> <i>m d'œuf</i>	Eidotter <i>m</i> , Eigelb <i>n</i>
<b>jus</b> <i>m</i> jus de cuisson jus de viande	Saft <i>m</i> Bratensaft Fleischsaft
<b>juteux</b>	saftig

<b>lait</b> <i>m</i>	Milch <i>f</i>
lait concentré	Kondensmilch
lait demi-écrémé	teilentrahmte / fettarme Milch
lait écrémé	entrahmte Milch, Magermilch
lait entier	Vollmilch
<b>laitue</b> <i>f</i>	Kopfsalat <i>m</i>
<b>lapereau</b> <i>m</i>	junges Kaninchen <i>n</i>
<b>lapin</b> <i>m</i>	Kaninchen <i>n</i>
<b>lard</b> <i>m</i>	Speck <i>m</i>
<b>larder</b>	spicken
<b>larδοire</b> <i>f</i>	Spicknadel <i>f</i>
<b>lardons</b> <i>mpl</i>	Speckwürfel <i>mpl</i>
<b>laurier</b> <i>m</i>	Lorbeer <i>m</i>
feuille de laurier	Lorbeerblatt
<b>lave-mains</b> <i>m</i>	Handwaschbecken <i>n</i>
<b>lave-vaisselle</b> <i>m</i>	Geschirrspülmaschine <i>f</i>
<b>légumes</b> <i>mpl</i>	Gemüse <i>n</i>
légumes secs	Hülsenfrüchte
<b>lentilles</b> <i>fpl</i>	Linsen <i>fpl</i>
<b>levain</b> <i>m</i>	Sauerteig <i>m</i>
<b>lever</b> des filets <i>mpl</i>	filetieren, filieren
laisser <b>lever</b> la pâte <i>f</i> <i>cf</i> <i>laisser pousser la pâte</i>	den Teig <i>m</i> gehen lassen
<b>levure</b> <i>f</i>	Hefe <i>f</i>
levure chimique	Backpulver
<b>liaison</b> <i>f</i>	Bindung <i>f</i>
<b>lié</b>	1. <i>voir réduit</i> gebunden
	2. <i>cf épaissi</i> eingedickt
<b>lier</b>	binden, eindicken, abziehen

## L

---

<b>lieu</b> <i>m</i> [ <i>poisson</i> ]	Seelachs <i>m</i>
<b>lièvre</b> <i>m</i>	Hase <i>m</i>
<b>limande</b> <i>f</i>	Rotzunge <i>f</i> , Kliesche <i>f</i>
<b>limoner</b> <i>voir dégorger</i>	wässern [ <i>mit Wasser und Zitronensaft</i> ]
<b>liquide</b> <i>m</i>	Flüssigkeit <i>f</i>
<b>liquide</b>	flüssig
<b>livre</b> <i>f</i> [500 g]	Pfund <i>n</i>
<b>lotte</b> <i>f</i> <i>cf</i> <i>baudroie</i>	Seeteufel <i>m</i>
<b>louche</b> <i>f</i>	Schöpfkelle <i>f</i> , Schöpflöffel <i>m</i>
<b>loup</b> <i>m de mer</i> [ <i>poisson</i> ] <i>cf</i> <i>bar</i>	Seebarsch <i>m</i>

<b>macédoine f de fruits</b> <i>cf salade de fruits</i>	Obstsalat <i>m</i>
<b>macédoine f de légumes</b>	gemischtes Gemüse <i>n</i>
faire <b>macérer</b>	einlegen
<b>mâche f</b>	Feldsalat <i>m</i>
<b>machine f à éplucher</b> <i>cf éplucheuse</i>	Schälmaschine <i>f</i>
<b>machine f à jambon</b> <i>cf trancheuse</i>	Aufschnittmaschine <i>f</i>
<b>magret m de canard</b>	Entenbrustfilet <i>n</i>
<b>maïzena</b> ® <i>f voir fécule</i>	Stärke <i>f</i> , Speisestärke <i>f</i>
<b>malaxer</b> la pâte <i>f cf pétrir</i>	den Teig <i>m</i> kneten / walken
<b>mandoline f</b>	Gemüsehobel <i>m</i>
<b>maquereau m</b>	Makrele <i>f</i>
<b>marcassin m</b>	Frischling <i>m</i>
cela se <b>marie</b> bien	das passt gut zusammen
<b>mariner</b>	marinieren, beizen
<b>marjolaine f</b>	Majoran <i>m</i>
<b>marmite f</b>	Kochtopf <i>m</i>
<b>marron m</b> <i>cf châtaigne</i>	Esskastanie <i>f</i>
<b>maryse f</b> <i>voir corne</i>	Gummischaber <i>m</i>
<b>mélanger</b>	mischen, vermengen, unterrühren
<b>menthe f</b>	Pfefferminze <i>f</i>
<b>meringue f</b>	Baiser <i>n</i> ❄️
<b>merlan m</b>	Wittling <i>m</i>
<b>merlu m</b> <i>cf colin</i>	Seehecht <i>m</i>
<b>mérou m</b>	Zackenbarsch <i>m</i>
<b>mesclun m</b>	<i>grüner gemischter Salat</i>
<b>mets m</b> <i>cf plat 2.</i>	Gericht <i>n</i> , Speise <i>f</i>
<b>micro-ondes m</b>	Mikrowelle <i>f</i>
<b>miel m</b>	Honig <i>m</i>

## M

---

<b>mijoter</b> <i>cf mitonner, cuire à feu doux</i>	bei schwacher Hitze <i>f</i> / auf kleiner Flamme <i>f</i> garen
<b>mince</b> <i>cf fin 1.</i>	dünn
<b>mise f en bouche</b> <i>cf amuse-bouche</i>	Appetithäppchen <i>n</i> , Gaumenkitzler <i>m</i> , Gruß <i>m</i> aus der Küche
<b>mitonner</b> <i>cf mijoter, cuire à feu doux</i>	bei schwacher Hitze <i>f</i> / auf kleiner Flamme <i>f</i> garen
<b>moelle</b> <i>f</i>	Knochenmark <i>n</i>
<b>moelleux</b> [ <i>gâteau</i> ]	locker [ <i>Kuchen</i> ]
<b>monter</b> monter les blancs en neige	schaumig schlagen Eiweiß zu Schnee schlagen
<b>morille</b> <i>f</i>	Morchel <i>f</i>
<b>mortier</b> <i>m</i>	Mörser <i>m</i>
<b>morue</b> <i>f cf cabillaud</i> morue séchée	Kabeljau <i>m</i> Stockfisch
<b>mou</b>	weich
<b>mouiller</b>	aufgießen [ <i>Flüssigkeit hinzufügen</i> ]
<b>moule</b> <i>m à gâteau</i>	Backform <i>f</i> , Kuchenform <i>f</i>
<b>moules</b> <i>fpl</i>	Miesmuscheln <i>fpl</i>
<b>moulin</b> <i>m à poivre</i>	Pfeffermühle <i>f</i>
<b>mousse</b> <i>f</i>	1. [ <i>préparation battue</i> ] Schaum <i>m</i> 2. [ <i>préparation élaborée</i> ] Mousse <i>f</i>
<b>moutarde</b> <i>f</i>	Senf <i>m</i>
<b>mouton</b> <i>m</i>	Hammel <i>m</i>
<b>mûr</b>	reif
<b>mûre</b> <i>f</i>	Brombeere <i>f</i>
<b>muscade</b> <i>f</i> noix (de) muscade	Muskat <i>m</i> Muskatnuss
<b>myrtille</b> <i>f</i>	Heidelbeere <i>f</i> , Blaubeere <i>f</i>

<b>napper</b>	übergießen, überziehen
<b>navet</b> <i>m</i>	französische Rübensorte
<b>nettoyer</b> <i>voir éplucher</i>	putzen, waschen
<b>noisette</b> <i>f</i>	Haselnuss <i>f</i>
<b>noix</b> <i>f</i>	Walnuss <i>f</i>
cerneau de noix	Walnusskern
<b>nouilles</b> <i>fpl cf pâtes</i>	Nudeln <i>fpl</i>
<b>noyau</b> <i>m voir pépin</i>	Stein <i>m</i> , Kern <i>m</i> [bei Kirschen, Aprikosen usw.]

## O

<b>œuf</b> <i>m</i>	Ei <i>n</i>
œuf à la coque	weichgekochtes Ei
œuf dur	hartes / hartgekochtes Ei
œuf sur le plat	Spiegelei
œufs brouillés	Rührei
œuf poché	verlorene / pochierte Eier
œufs de lump	„Deutscher Kaviar“
<b>oie</b> <i>f</i>	Gans <i>f</i>
<b>oignon</b> <i>m</i>	Zwiebel <i>f</i>
<b>omble</b> <i>m chevalier</i>	Ritter <i>m</i> , Seesäibling <i>m</i>
<b>onctueux</b>	cremig, sämig
<b>onglet</b> <i>m</i>	Steak aus dem Rinderzwerchfell
<b>os</b> <i>m</i>	Knochen <i>m</i>
os à moelle	Markknochen
<b>oseille</b> <i>f</i>	Sauerampfer <i>m</i>
<b>ouvre-boîte</b> <i>m</i>	Dosenöffner <i>m</i>
<b>ouvre-bouteille</b> <i>m</i>	Flaschenöffner <i>m</i>
<b>ouvrir</b>	öffnen

# P

---

<b>pain</b> <i>m</i>	Brot <i>n</i>
<b>panier</b> <i>m</i> à friture	Frittierkorb <i>m</i>
<b>papier</b> <i>m</i> alu	Alufolie <i>f</i>
<b>papier</b> <i>m</i> sulfurisé	Backfolie <i>f</i> , Pergamentpapier <i>n</i>
<b>papier</b> <i>m</i> absorbant	Küchentuch <i>n</i>
<b>parer</b>	parieren, enthäuten
parer la viande	das Fleisch parieren
<b>parfum</b> <i>m</i>	1. <i>cf goût</i> Geschmack <i>m</i>
parfum artificiel	2. [ <i>glace</i> ] Eissorte <i>f</i> künstliches Aroma
<b>parures</b> <i>fpl</i>	Abfälle <i>mpl</i> [ <i>beim Parieren</i> ]
<b>parsemer</b> <i>cf saupoudrer</i>	bestreuen
<b>passer</b> au chinois <i>m</i>	durch ein Sieb <i>n</i> geben, absehen
<b>passer</b> au four <i>m</i> [ <i>terminer la cuisson</i> ]	aufbacken [ <i>fertig zubereiten</i> ]
<b>passoire</b> <i>f</i>	Abtropfsieb <i>n</i>
<b>pastèque</b> <i>f</i>	Wassermelone <i>f</i>
<b>pâte</b> <i>f</i>	Teig <i>m</i>
pâte d'amande	Marzipan
pâte brisée	Mürbeteig
pâte feuilletée	Blätterteig
pâte levée	Hefeteig
pâte sablée	Knetteig
pâte à biscuit	Biskuitteig
pâte à chou	Brandteig
<b>pâtes</b> <i>fpl cf nouilles</i>	Nudeln <i>fpl</i>
<b>pâté</b> <i>m</i>	Terrine <i>f</i>
pâté en croûte	Pastete
<b>pâtisserie</b> <i>f voir gâteau</i>	1. [ <i>produit</i> ] Feinbackware <i>f</i>
	2. [ <i>magasin</i> ] Konditorei <i>f</i>
<b>peau</b> <i>f voir pelure</i>	Haut <i>f</i> , Schale <i>f</i>

<b>pêche</b> <i>f</i>	Pfirsich <i>m</i>
<b>peler</b>	schälen
<b>pelure</b> <i>f voir peau</i>	Haut <i>f</i> , Schale <i>f</i>
<b>pépin</b> <i>m voir noyau</i>	Kern <i>m</i> [bei Äpfeln, Birnen usw.]
<b>perche</b> <i>f</i>	Barsch <i>m</i>
<b>perdreau</b> <i>m</i>	Rebhuhn <i>n</i>
<b>persil</b> <i>m</i>	Petersilie <i>f</i>
<b>petit-déjeuner</b> <i>m</i>	Frühstück <i>n</i>
<b>pétrin</b> <i>m</i>	Teigknetmaschine <i>f</i>
<b>pétrir</b> la pâte <i>f cf malaxer</i>	den Teig <i>m</i> kneten / walken
<b>piano</b> <i>m cf fourneau</i>	Herd <i>m</i>
<b>pierre</b> <i>f à aiguiser / affûter voir fusil</i>	Wetzstein <i>m</i> , Schleifstein <i>m</i>
<b>pigeonneau</b> <i>m</i>	Taube <i>f</i>
<b>pilon</b> <i>m</i>	Stößel <i>m</i>
<b>pince</b> <i>f</i>	Zange <i>f</i>
<b>pincée</b> <i>f</i>	Prise <i>f</i>
pincée de sel	Prise Salz
<b>pintade</b> <i>f</i>	Perlhuhn <i>n</i>
<b>piquant</b> <i>cf épicé, relevé</i>	scharf, stark gewürzt
<b>piquer</b>	spicken
piquer d'ail	mit Knoblauch spicken
<b>pissenlit</b> <i>m</i>	Löwenzahn <i>m</i>
<b>plan</b> <i>m de travail</i>	Arbeitsfläche <i>f</i>
<b>planche</b> <i>f à découper</i>	Schneidebrett <i>n</i>
<b>plaque</b> <i>f à pâtisserie</i>	Backblech <i>n</i> , Kuchenblech <i>n</i>
<b>plaque</b> <i>f à rôtir</i>	Bräter <i>m</i>

<b>plat</b> <i>m</i>	1. [ <i>menu</i> ] Gang <i>m</i> 2. <i>cf mets</i> Gericht <i>n</i> , Speise <i>f</i> 3. [ <i>vaisselle</i> ] Platte <i>f</i> Auflaufform Tagesgericht Hauptgang, Hauptgericht
plat à gratin plat du jour plat principal	
<b>plateau</b> <i>m de charcuterie cf assorti- ment de charcuterie</i>	Wurstplatte <i>f</i>
<b>pleurote</b> <i>m</i>	Austernpilz <i>m</i> , Austernseitling <i>m</i>
<b>plie</b> <i>f cf carrelet</i>	Scholle <i>f</i> , Goldbutt <i>m</i>
<b>plonge</b> <i>f</i> faire la plonge	Spüle <i>f</i> Geschirr spülen
<b>pluches</b> <i>fpl de cerfeuil</i>	Kerbelblättchen <i>npl</i>
<b>poche</b> <i>f (à douille)</i>	Spritzbeutel <i>m</i>
<b>pocher</b>	pochieren, garziehen
<b>poêle</b> <i>f (à frire)</i>	Pfanne <i>f</i> , Bratpfanne <i>f</i>
<b>poire</b> <i>f</i>	Birne <i>f</i>
<b>poireau</b> <i>m</i>	Lauch <i>m</i> , Porree <i>m</i>
petits <b>pois</b> <i>mpl</i> pois cassés pois mange-tout / gourmands	grüne Erbsen <i>fpl</i> gelbe Erbsen Zuckererbsen, Zuckerschoten
<b>poisson</b> <i>m</i> poisson d'eau douce poisson de mer poisson grillé	Fisch <i>m</i> Süßwasserfisch Seefisch gegrillter Fisch
<b>poissonnière</b> <i>f</i>	Fischkessel <i>m (mit Einsatz)</i>
<b>poivre</b> <i>m</i> moulin à poivre	Pfeffer <i>m</i> Pfeffermühle
<b>poivrer</b>	pfeffern
<b>poivron</b> <i>m</i>	Paprikaschote <i>f</i> , Paprika <i>m oder f</i>
<b>pomme</b> <i>f</i>	Apfel <i>m</i>

<b>pomme f de terre</b>	Kartoffel <i>f</i>
pommes vapeur	Dampfkartoffeln
pommes de terre en robe des champs	Pellkartoffeln
pommes de terre à l'eau	Salzkartoffeln
pommes de terre sautées	Bratkartoffeln
<b>porc m</b>	Schwein <i>n</i>
<b>potage m</b>	Suppe <i>f</i>
<b>pot-au-feu m ou potée f</b>	<i>Eintopf aus Suppenfleisch und Gemüse</i>
<b>potiron m</b>	Gemüse Kürbis <i>m</i>
<b>poule f</b>	Suppenhuhn <i>n</i>
<b>poulet m</b>	Hähnchen <i>n</i>
<b>poulpe m</b>	Tintenfisch <i>m</i>
laisser <b>pousser</b> la pâte <i>f cf laisser lever la pâte</i>	den Teig <i>m</i> gehen lassen
<b>préchauffer</b>	vorheizen
<b>presse-ail m</b>	Knoblauchpresse <i>f</i>
<b>primeurs f/pl</b>	1. [ <i>légumes</i> ] Frühgemüse <i>n</i> 2. [ <i>fruits</i> ] Früho Obst <i>n</i>
<b>produit m fermier</b>	<i>Erzeugnis vom Bauernhof</i>
<b>produit m du terroir</b>	<i>regionales Erzeugnis mit Qualitätsanspruch</i>
<b>prune f</b>	Pflaume <i>f</i>
<b>pruneau m</b>	Backpflaume <i>f</i>
<b>pulpe f</b>	Fruchtfleisch <i>n</i>

## Q

<b>quart m</b>	Viertel <i>n</i>
<b>queue f de bœuf</b>	Ochsen Schwanz <i>m</i>

## R

---

<b>râble</b> <i>m de lièvre</i>	Hasenrücken <i>m</i>
<b>radis</b> <i>m</i>	Radieschen <i>n</i>
<b>rafraîchir</b> <i>voir refroidir</i> rafraîchir à l'eau froide	abschrecken in kaltes Wasser geben
<b>raie</b> <i>f</i>	Rochen <i>m</i>
<b>raifort</b> <i>m</i>	Meerrettich <i>m</i>
<b>raisin</b> <i>m</i> raisins secs	Weintraube <i>f</i> Rosinen
<b>ramequin</b> <i>m</i>	feuerfestes Schälchen <i>n</i>
<b>ramollir</b>	weich werden
<b>râpe</b> <i>f</i>	Raspel <i>f</i> , Reibe <i>f</i>
<b>râper</b>	raspeln, reiben
<b>réchauffer</b>	aufwärmen
<b>réipient</b> <i>m</i>	Behälter <i>m</i> , Gefäß <i>n</i>
<b>rectifier l'assaisonnement</b> <i>m</i>	nachwürzen
<b>réduire</b> le feu <i>m</i> faire réduire laisser réduire	die Hitze <i>f</i> schwächer stellen einkochen (allmählich) dick werden lassen
<b>réduit</b> <i>voir lié 1.</i>	eingekocht, reduziert
<b>réfrigérateur</b> <i>m</i>	Kühlschrank <i>m</i>
<b>refroidir</b> <i>voir rafraîchir</i>	abkühlen, erkalten, kalt werden
<b>relevé</b> <i>cf épicé, piquant</i>	scharf, stark gewürzt
<b>remuer</b> en remuant régulièrement	rühren, umrühren unter ständigem Rühren
<b>repas</b> <i>m</i>	Essen <i>n</i>
<b>repasser au four</b> <i>m</i>	aufbacken [ <i>nicht mehr frisches Ge- bäck</i> ]
<b>réserver au chaud</b> <i>m</i>	warmstellen

---

<b>retirer</b> <i>cf éliminer, enlever</i> retirer du feu	abziehen, abmachen, entfernen vom Feuer nehmen
faire <b>revenir</b> à /dans l'huile <i>f</i>	in Öl <i>n</i> anbraten
<b>rincer à l'eau</b> <i>f froide</i>	unter kaltem Wasser <i>n</i> abspülen / waschen
<b>ris</b> <i>m de veau</i>	Kalbsbries <i>n</i>
<b>rissoler</b> <i>cf colorer</i>	bräunen, rösten
<b>riz</b> <i>m complet</i>	Vollkornreis <i>m</i>
<b>rognons</b> <i>mpl</i>	Nieren <i>fpf</i>
<b>romarin</b> <i>m</i>	Rosmarin <i>m</i>
<b>rondelle</b> <i>f voir tranche</i>	Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>
<b>roquette</b> <i>f</i>	Rucola <i>m</i>
<b>rôti</b> <i>m</i>	Braten <i>m</i>
<b>rôtir</b> <i>voir cuire au four</i>	braten
<b>rouget</b> <i>m</i>	Rote Meerbarbe <i>f</i>
<b>rouleau</b> <i>m à pâtisserie</i>	Teigrolle <i>f</i>
<b>roux</b> <i>m</i>	Mehlschwitze <i>f</i> , Einbrenne <i>f</i>
<b>russe</b> <i>f</i>	Stielkasserolle <i>f</i>

## S

---

<b>sac-poubelle</b> <i>m</i>	Müllbeutel <i>m</i>
<b>sachet</b> <i>m</i>	Beutel <i>m</i>
<b>saignant</b> <i>voir bleu 1.</i>	englisch
<b>saindoux</b> <i>m</i>	Schmalz <i>n</i>
<b>saisir</b>	anbraten
<b>salade</b> <i>f composée</i>	Salatteller <i>m</i> [ <i>Gericht</i> ]
salade mixte	gemischter Salat
salade de fruits <i>cf macédoine de fruits</i>	Obstsalat
salade de gésiers	<i>Salat mit Confit vom Geflügelmagen</i>
<b>saladier</b> <i>m</i>	Salatschüssel <i>f</i>
<b>saler</b>	salzen
saler et poivrer	salzen und pfeffern
trop salé	versalzen
<b>salsifis</b> <i>m</i>	Schwarzwurzel <i>f</i>
<b>sang</b> <i>m</i>	Blut <i>n</i>
<b>sangler</b> <i>m</i>	Wildschwein <i>n</i>
<b>sans goût</b> <i>m cf insipide</i>	geschmacklos
<b>sarriette</b> <i>f</i>	Bohnenkraut <i>n</i>
<b>saucière</b> <i>f</i>	Saucenschüssel <i>f</i>
<b>saucisse</b> <i>f</i>	Wurst <i>f</i> oder Würstchen <i>n</i>
<b>saucisson</b> <i>m sec</i>	<i>eine Art Hartwurst</i>
<b>sauge</b> <i>f</i>	Salbei <i>m</i>
<b>saumon</b> <i>m</i>	Lachs <i>m</i>
<b>saumure</b> <i>f</i>	Pökellake <i>f</i> , Salzlake <i>f</i>
mettre dans une saumure	(ein-) pökeln
<b>saupoudrer</b> <i>cf parsemer</i>	bestreuen
<b>sauter</b>	in der Pfanne <i>f</i> braten
faire sauter	schwenken

<b>sauteuse</b> <i>f</i>	Flachkasserolle <i>f</i> , Sauteuse <i>f</i>
<b>sautoir</b> <i>m</i>	Bratentopf <i>m</i>
<b>scarole</b> <i>f</i>	Endivie <i>f</i> 🍃
<b>scie à os</b>	Knochensäge <i>f</i>
<b>sébaste</b> <i>m</i>	Rotbarsch <i>m</i> , Goldbarsch <i>m</i>
<b>sec</b>	trocken
<b>sécateur</b> <i>m</i> à volaille	Geflügelschere <i>f</i>
<b>sécher</b> <i>cf essayer</i> sécher dans un torchon	abtrocknen, trocknen trockentupfen
<b>secouer</b>	schütteln
<b>sel</b> <i>m</i>	Salz <i>n</i>
<b>semoule</b> <i>f</i>	Grieß <i>m</i>
<b>singer</b> un ragoût <i>m</i>	ein Ragout mit Mehl <i>n</i> bestreuen
<b>sole</b> <i>f</i>	Seezunge <i>f</i>
<b>sorbet</b> <i>m</i>	Fruchteis <i>n</i> , Sorbet <i>n</i>
<b>sorbetière</b> <i>f</i>	Eismaschine <i>f</i>
<b>soupière</b> <i>f</i>	Suppenschüssel <i>f</i> , Suppenterrine <i>f</i>
<b>spatule</b> <i>f</i> spatule coudée	Palette <i>f</i> Winkelpalette
<b>stagiaire</b> <i>m ou f</i>	Praktikant(in) <i>m (f)</i>
<b>steak</b> <i>m</i> haché steak tartare	Hacksteak <i>n</i> Tatar
<b>sucre</b> <i>m</i> glace	Puderzucker <i>m</i> , Staubzucker <i>m</i>
<b>sucré</b> <i>cf doux</i>	süß
<b>sucrer</b>	zuckern
<b>suer</b>	anschwitzen

# T

---

<b>table f chaude</b>	Wärmtisch <i>m</i> , Tellerwärmer <i>m</i> , Plattenwärmer <i>m</i>
<b>tailler</b>	schneiden
tailler en dés	in Würfel schneiden
tailler en julienne / lanières	in Streifen schneiden
tailler dans le sens de la longueur	längs schneiden
<b>tamis m</b>	Sieb <i>n</i>
<b>tamiser</b>	durchsieben
<b>tarte f </b>	dünner Teigboden mit Belag
<b>tartelette f</b>	Törtchen <i>n</i>
<b>tendre</b>	zart, mürbe
<b>thon m</b>	Thunfisch <i>m</i>
<b>thym m</b>	Thymian <i>m</i>
<b>tiède</b>	lauwarm
<b>toque f</b>	Kochmütze <i>f</i>
<b>torchon m</b>	Geschirrtuch <i>n</i>
<b>tourner</b>	1. [ <i>retourner</i> ] umdrehen, wenden 2. [ <i>lait</i> ] sauer werden
<b>tourte f</b>	runde, mit Gemüse, Fleisch oder Fisch (evtl. Obst) gefüllte Pastete
<b>tourteau m voir crabe</b>	Taschenkrebs <i>m</i>
<b>tranche f voir rondelle</b>	Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>
<b>trancheuse f cf machine à jambon</b>	Aufschnittmaschine <i>f</i>
<b>tremper</b>	tränken, einweichen
<b>trier</b>	lesen, verlesen
<b>tripes fpl</b>	Kutteln <i>fpl</i> , Kaldaunen <i>fpl</i>
<b>truite f</b>	Forelle <i>f</i>
<b>turbot m</b>	Steinbutt <i>m</i>

---

<b>veau</b> <i>m</i>	Kalb <i>n</i>
<b>velouté</b> <i>m</i>	Cremesuppe <i>f</i>
<b>verre</b> <i>m</i> <b>mesureur</b>	Messbecher <i>m</i>
<b>verser</b>	gießen
<b>viande</b> <i>f</i>	Fleisch <i>n</i>
viande à bouillir	Suppenfleisch
viande grillée	gegrilltes Fleisch
<b>vide</b>	leer
<b>vider</b>	leeren
vider une volaille	das Geflügel ausnehmen
<b>vin</b> <i>m</i>	Wein <i>m</i>
<b>vinaigre</b> <i>m</i>	Essig <i>m</i>
<b>volaille</b> <i>f</i>	Geflügel <i>n</i>

---

**Z**

<b>zeste</b> <i>m</i> <i>voir écorce</i>	<i>in feine Streifen geschnittene Schale von Zitrusfrüchten</i>
--	---



## **Küche / Cuisine**

Deutsch – Französisch

Allemand – Français

<b>Aal</b> <i>m</i>	anguille <i>f</i>
<b>abbrühen</b>	blanchir
<b>Abendessen</b> <i>n</i> zu Abend essen	dîner <i>m</i> dîner
<b>Abfall</b> <i>m</i> Abfälle [ <i>beim Parieren</i> ]	déchets <i>mpl</i> parures
<b>abgießen</b> <i>siehe abtropfen lassen</i>	égoutter
<b>abkühlen</b> <i>siehe erkalten, kalt werden</i>	refroidir
<b>Abkühlgitter</b> <i>n</i>	grille <i>f</i> à pâtisserie
<b>ablöschen</b>	déglacer
<b>abmachen</b> <i>siehe abziehen, entfernen</i>	éliminer, enlever, retirer
<b>abschäumen</b> <i>siehe entschäumen, Schaum abschöpfen</i>	écumer
<b>abschmecken</b>	<i>goûter et rectifier le goût</i>
<b>abschrecken</b> <i>vgl abkühlen</i>	rafraîchir
<b>abschuppen</b> <i>siehe schuppen</i>	écailler
<b>abseihen</b> <i>siehe durch ein Sieb geben</i> unter kaltem Wasser <i>n</i> <b>abspülen</b> <i>siehe waschen</i>	passer au chinois <i>m</i> rincer, passer à l'eau <i>f</i> froide
<b>abtrocknen</b> <i>siehe trocknen</i>	essuyer, sécher
<b>abtropfen lassen</b> <i>siehe abgießen</i>	égoutter
<b>Abtropfgitter</b> <i>n</i>	égouttoir <i>m</i>
<b>Abtropfsieb</b> <i>n</i>	passoire <i>f</i>
<b>abziehen</b>	1. <i>siehe abmachen, entfernen</i> éliminer, enlever, retirer 2. <i>siehe binden, eindicken</i> lier 3. <i>siehe Bohnen abfädeln</i> effiler [ <i>des haricots verts</i> ] 4. <i>siehe häuten [ein Kaninchen]</i> dépouiller [ <i>un lapin</i> ]

<b>Abzugshaube</b> <i>f</i>	hotte <i>f</i>
<b>Alufolie</b> <i>f</i>	papier <i>m</i> alu
<b>anbraten</b> in Öl anbraten	saisir faire revenir à / dans l'huile
<b>Anchovis</b> <i>f</i> siehe <i>Sardelle</i>	anchois <i>m</i>
den Salat <i>m</i> <b>anmachen</b>	assaisonner la salade <i>f</i>
<b>anrichten</b>	dresser
<b>anschwitzen</b>	suer
<b>Apfel</b> <i>m</i>	pomme <i>f</i>
<b>Appetithäppchen</b> <i>n</i> siehe <i>Gaumenkitzler, Gruß aus der Küche</i>	amuse-bouche <i>m</i> , amuse-gueule <i>m</i> , mise <i>f</i> en bouche
<b>Arbeitsfläche</b> <i>f</i>	plan <i>m</i> de travail
künstliches <b>Aroma</b> <i>n</i>	parfum <i>m</i> artificiel
<b>Artischockenboden</b> <i>m</i>	fond <i>m</i> d'artichaut
<b>aufbacken</b>	1. [ <i>fertig zubereiten</i> ] passer au four <i>m</i> [ <i>terminer la cuisson</i> ] 2. [ <i>nicht mehr frisches Gebäck</i> ] repasser au four <i>m</i>
<b>aufgießen</b> [ <i>Flüssigkeit hinzufügen</i> ]	mouiller
<b>Aufguss</b> <i>m</i> siehe <i>Kräutertee</i>	infusion <i>f</i>
<b>aufkochen</b> siehe <i>zum Kochen bringen</i>	porter à ébullition <i>f</i>
<b>Auflauf</b> <i>m</i> Auflaufform	gratin <i>m</i> plat à gratin
<b>auflösen</b> siehe <i>schmelzen, zerlassen</i>	fondre
<b>Aufschnittmaschine</b> <i>f</i>	machine <i>f</i> à jambon, trancheuse <i>f</i>
<b>aufwärmen</b>	réchauffer
<b>ausbeinen</b> siehe <i>die Knochen herauslösen</i>	désosser

## A

---

<b>Ausbeinmesser</b> <i>n</i>	désosseur <i>m</i> , couteau <i>m</i> à désosser
<b>auseinander fallen</b>	se défaire
<b>aushöhlen</b>	évider
<b>aushülsen</b> <i>siehe ausschoten, enthülsen</i>	écosser
<b>auslegen</b>	1. [ <i>mit Teig</i> ] foncer 2. [ <i>mit Papier</i> ] chemiser [ <i>avec du papier</i> ]
eine Ente <i>f</i> <b>ausnehmen</b>	vider un canard <i>m</i>
<b>ausschoten</b> <i>siehe aushülsen, enthülsen</i>	écosser
<b>ausstechen</b>	découper à l'emporte-pièce <i>m</i>
<b>Ausstechform</b> <i>f</i>	emporte-pièce <i>m</i>
<b>Auster</b> <i>f</i>	huître <i>f</i>
Austernmesser	couteau à huîtres
<b>Austernpilz</b> <i>m</i> <i>oder Austernseitling</i> <i>m</i>	pleurote <i>m</i>
<b>Auswahl</b> <i>f</i> <i>siehe Zusammenstellung</i>	assortiment <i>m</i>
<b>Auszubildender</b> <i>m</i> <i>oder Azubi</i> <i>m</i>	apprenti <i>m</i>

<b>Backblech</b> <i>n</i> siehe <i>Kuchenblech</i>	plaque <i>f</i> à pâtisserie
<b>Backen</b> <i>n</i> vgl <i>Kochen, Garung</i>	cuisson <i>f</i>
(im Backofen <i>m</i> ) <b>backen</b> vgl <i>braten</i>	cuire au four <i>m</i>
blind backen	cuire à blanc
<b>Backfolie</b> <i>f</i> siehe <i>Pergamentpapier</i>	papier <i>m</i> sulfurisé
<b>Backform</b> <i>f</i> siehe <i>Kuchenform</i>	moule <i>m</i> à gâteau
<b>Backofen</b> <i>m</i> siehe <i>Ofen</i>	four <i>m</i>
<b>Backpflaume</b> <i>f</i>	pruneau <i>m</i>
<b>Backpulver</b> <i>n</i>	levure <i>f</i> chimique
<b>Baiser</b> <i>n</i> 🍷	meringue <i>f</i>
<b>Bärlauch</b> <i>m</i>	ail <i>m</i> des ours, ail <i>m</i> sauvage
<b>Barsch</b> <i>m</i>	perche <i>f</i>
<b>Becher</b> <i>m</i> siehe <i>Schale 5.</i>	coupe <i>f</i> [réci <sup>pi</sup> ent]
<b>Beeren</b> <i>fpl</i>	baies <i>fpl</i>
<b>begießen</b>	arroser
<b>Behälter</b> <i>m</i> siehe <i>Gefäß</i>	réci <sup>pi</sup> ent <i>m</i>
<b>Beilage</b> <i>f</i> vgl <i>Einlage</i>	garniture <i>f</i> [accompagne <sup>me</sup> nt]
<b>beizen</b>	mariner
mit Mehl <i>n</i> <b>bestäuben</b>	fleurer, fariner
<b>bestreichen</b> [mit <i>Eigelb</i> ]	badigeonner, dorer
mit Butter bestreichen siehe <i>buttern</i>	beurrer
mit Öl bestreichen	huiler
<b>bestreuen</b>	parsemer, saupoudrer
<b>Beutel</b> <i>m</i>	sachet <i>m</i>
<b>binden</b> siehe <i>eindicken, abziehen</i>	lier
<b>Bindung</b> <i>f</i>	liaison <i>f</i>
<b>Birne</b> <i>f</i>	poire <i>f</i>

## B

---

<b>Biskuitteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> à biscuit, biscuit <i>m</i>
<b>bissfest</b> <i>siehe knackig</i>	croquant
<b>bitter</b>	amer
<b>Bittermandelöl</b> <i>n</i>	essence <i>f</i> d'amandes amères
<b>Blätterteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> feuilletée
<b>Blattmangold</b> <i>n siehe Mangold</i>	(feuille) de blette <i>f</i>
<b>Blaubeere</b> <i>f siehe Heidelbeere</i>	myrtille <i>f</i>
<b>Blauschimmelkäse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> à pâte persillée, bleu <i>m</i>
<b>Blumenkohl</b> <i>m</i>	chou-fleur <i>m</i>
<b>Blut</b> <i>n</i>	sang <i>m</i>
<b>Bohne</b> <i>f</i>	haricot <i>m</i>
Bohnen abfädeln / abziehen	effiler des haricots verts
dicke Bohnen <i>siehe Saubohnen</i>	fèves
gelbe Bohnen	haricots beurre
grüne Bohnen	haricots verts
weiße Bohnen	haricots blancs / secs
<b>Bohnenkraut</b> <i>n</i>	sarriette <i>f</i>
<b>Brandteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> à chou
<b>braten</b> <i>vgl backen</i>	rôtir
in der Pfanne braten	cuire à la poêle, sauter
<b>Braten</b> <i>m</i>	rôti <i>m</i>
Bratensaft	jus de cuisson
Bratentopf	sautoir
<b>Bräter</b> <i>m</i>	plaque <i>f</i> à rôtir
<b>Bratkartoffeln</b> <i>fpl</i>	pommes <i>fpl</i> de terre sautées
<b>Bratpfanne</b> <i>f siehe Pfanne</i>	poêle <i>f</i> à frire, poêle <i>f</i>
<b>bräunen</b> <i>siehe rösten</i>	colorer, rissoler
<b>Brombeere</b> <i>f</i>	mûre <i>f</i>
<b>Brot</b> <i>n</i>	pain <i>m</i>

<b>Brühe</b> <i>f</i>	bouillon <i>m</i>
eine Brühe abschöpfen	dépouiller un fond
<b>Brühwürfel</b> <i>m</i>	cube <i>m</i> bouillon
<b>Brunnenkresse</b> <i>f</i>	cresson <i>m</i> (de fontaine)
<b>Buchweizenmehl</b> <i>n</i>	farine <i>f</i> de sarrasin / blé noir
<b>Bund</b> <i>n</i> Radieschen	botte <i>f</i> de radis
<b>Butter</b> <i>f</i>	beurre <i>m</i>
Butter zerlassen	faire fondre du beurre
geklärte Butter	beurre clarifié
streichfähige / weiche Butter	beurre pommade
buttern <i>siehe mit Butter bestreichen</i>	beurrer
<b>Butterschmalz</b> <i>n</i>	<i>sorte de beurre clarifié industriel</i>

## C

<b>Champignons</b> <i>mpl</i> 🍄	champignons <i>mpl</i> de Paris
<b>Chicoree</b> <i>m</i> oder <i>f</i> 🍇	endive <i>f</i> 🍇
<b>Cremesuppe</b> <i>f</i>	velouté <i>m</i>
<b>cremig</b> <i>siehe sämig</i>	onctueux

## D

---

<b>Dampfkartoffeln</b> <i>fpl</i>	pommes <i>fpl</i> vapeur
<b>Dampfofen</b> <i>m vgl Druckgarer</i>	four <i>m</i> à vapeur
<b>dämpfen</b>	cuire à la vapeur <i>f</i>
<b>Deckel</b> <i>m</i>	couvercle <i>m</i>
<b>Dessertteller</b> <i>m siehe Mittelteller</i>	assiette <i>f</i> à dessert / entremets
<b>„Deutscher Kaviar“</b> <i>m</i>	œufs <i>mpl</i> de lump
<b>Dill</b> <i>m</i>	aneth <i>m</i>
<b>Dorsch</b> <i>m</i>	<i>jeune cabillaud</i>
<b>Dose</b> <i>f</i>	boîte <i>f</i> (de conserve)
<b>Dosenöffner</b> <i>m</i>	ouvre-boîte <i>m</i>
<b>Dressing</b> <i>n vgl Salatsauce</i>	assaisonnement <i>m</i>
<b>Druckgarer</b> <i>m vgl Dampfofen</i>	autoclave <i>m</i>
<b>dünn</b>	fin, mince
<b>dünsten</b>	1. [ <i>im eigenen Saft</i> ] cuire à l'étuvée, étuver 2. [ <i>mit wenig Flüssigkeit</i> ] cuire à court mouillement
<b>durchgebraten</b>	bien cuit
<b>durchsieben</b>	tamiser

**Ei** *n*

Eier aufschlagen  
hartes / hartgekochtes Ei  
verlorene / pochierte Eier  
weichgekochtes Ei  
Eischnee

**Eidotter** *m* oder **Eigelb** *n*

Eiweiß  
Eiweiß zu Schnee schlagen

**Einbrenne** *f* siehe *Mehlschwitze***eindicken** *siehe abziehen, binden*  
eingedickt**einfrieren****eingekocht** *siehe reduziert***einkochen****Einlage** *f* [*Suppe*] *vgl* *Beilage***einlegen****einpökeln** *siehe pökeln***einrühren** *siehe hineingeben***einweichen** *siehe tränken***Eis** *n*

Eisbecher  
eiskalt  
Eismaschine  
Eissorte  
Eiswaffel

**Eisbein** *n* *siehe Schweinshaxe***Endivie** *f* 🌱**englisch****Ente** *f***Entenbrustfilet** *n***œuf** *m*

casser des œufs  
œuf dur  
œuf poché  
œuf à la coque  
blancs d'œufs montés en neige

**jaune** *m* d'œuf

blanc d'œuf  
battre / monter les blancs en neige

**roux** *m***lier**

épaissi, lié

**congeler****réduit****faire réduire****garniture** *f* [*potage*]**faire macérer****mettre dans une saumure** *f***incorporer****tremper****glace** *f*

coupe glacée  
glacé [*température*]  
sorbetière  
parfum [*glace*]  
gaufrette

**jambonneau** *m*, **jarret** *m***scarole** *f***saignant****canard** *m***magret** *m* de canard

## E

---

<b>entfernen</b> <i>siehe abmachen, abziehen 1.</i> die welken Blätter entfernen	éliminer, enlever, retirer éliminer les feuilles flétries
<b>entfetten</b> <i>siehe Fett abschöpfen</i>	dégraisser
<b>entgräten</b>	désarêter
<b>enthäuten</b> <i>siehe häuten</i>	dépouiller
<b>enthülsen</b> <i>siehe aushülsen, ausschoten</i>	écosser
<b>entkernen</b> [Äpfel, Birnen usw.] <i>vgl entsteinen</i>	épépiner
<b>entrahmen</b> <i>siehe Rahm abschöpfen</i>	écrémer
<b>entsalzen</b> <i>siehe wässern 3.</i>	dessaler
<b>entschäumen</b> <i>siehe abschäumen, Schaum abschöpfen</i>	écumer
<b>entsteinen</b> [Kirschen, Aprikosen usw.] <i>vgl entkernen</i>	dénoyauter
<b>entstielen</b>	équeuter
<b>entwässern</b> [Gemüse] <i>vgl wässern 1.</i>	dégorger
grüne <b>Erbsen</b> <i>fpl</i> gelbe Erbsen	petits pois <i>mpl</i> pois cassés
<b>Erdbeere</b> <i>f</i>	fraise <i>f</i>
<b>Erdnussöl</b> <i>n</i>	huile <i>f</i> d'arachide
<b>erhitzen</b> <i>siehe heiß machen</i>	chauffer
<b>erkalten</b> <i>siehe abkühlen, kalt werden</i>	refroidir
<b>Essen</b> <i>n</i>	repas <i>m</i>
<b>Essig</b> <i>m</i>	vinaigre <i>m</i>
<b>Esskastanie</b> <i>f</i>	châtaigne <i>f</i> , marron <i>m</i>
<b>Esslöffel</b> <i>m</i> <i>siehe Suppenlöffel</i> gehäufter Esslöffel gestrichener Esslöffel	cuillère <i>f</i> à soupe cuillère à soupe bombée cuillère à soupe rase

<b>Feige</b> <i>f</i>	figue <i>f</i>
<b>fein</b> [ <i>Geschmack</i> ] fein gemahlen	fin [ <i>goût</i> ] finement moulu
<b>Feinbackware</b> <i>f</i> vgl <i>Konditorei</i>	pâtisserie <i>f</i> [ <i>produit</i> ]
<b>feinschneiden</b>	ciseler
<b>Feldsalat</b> <i>m</i>	mâche <i>f</i>
<b>Fenchel</b> <i>m</i>	fenouil <i>m</i>
<b>fest</b>	ferme
<b>Fett</b> <i>n</i> Fett abschöpfen <i>siehe</i> <i>entfetten</i>	graisse <i>f</i> dégraisser
<b>fett</b> <i>oder</i> <b>fettig</b>	gras
<b>Feuer</b> <i>n</i> <i>siehe</i> <i>Flamme</i> , <i>Hitze</i> vom Feuer nehmen	feu <i>m</i> , flamme <i>f</i> retirer du feu
<b>filetieren</b> <i>oder</i> <b>filieren</b>	lever des filets <i>mpl</i>
<b>Filetirmesser</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i> (à) filet de sole
<b>Fisch</b> <i>m</i> gegrillter Fisch	poisson <i>m</i> grillade (de poisson), poisson grillé
<b>Fischbrühe</b> <i>f</i>	fumet <i>m</i> de poisson
<b>Fischheber</b> <i>m</i>	spatule <i>f</i> à poisson
<b>Fischkessel</b> <i>m</i> (mit Einsatz)	poissonnière <i>f</i>
<b>Fischschuppen</b> <i>fppl</i>	écailles <i>fppl</i>
<b>Flachkasserolle</b> <i>f</i>	sauteuse <i>f</i>
<b>Flamme</b> <i>f</i> <i>siehe</i> <i>Feuer</i> , <i>Hitze</i> auf großer Flamme auf kleiner Flamme auf mittlerer Flamme	feu <i>m</i> , flamme <i>f</i> à feu vif à feu doux à feu moyen
<b>Flasche</b> <i>f</i>	bouteille <i>f</i>
<b>Flaschenöffner</b> <i>m</i>	ouvre-bouteille <i>m</i>

# F

---

## **Fleisch** *n*

das Fleisch durchdrehen  
das Fleisch parieren  
das Fleisch tranchieren  
Fleischkäse *siehe Leberkäse*  
Fleischsaft  
Fleischstreifen

## *viande* *f*

passer la viande au hachoir  
parer la viande  
découper la viande  
*pain de viande*  
jus de viande  
aiguillettes de viande

## **Fleischklopfer** *m* *siehe Plattiereisen*

## *batte* *f*

## **Fleischtopf** *m*

## *faitout* *m* *ou* *fait-tout* *m*

## **Fleischwolf** *m*

## *hachoir* *m* [*appareil électrique*]

## **Flügel** *m* *oder* **Flügelstück** *n*

## *aile* *f*

## **flüssig**

## *liquide* *adj*

## **Flüssigkeit** *f*

## *liquide* *m*

## **Flusskrebs** *m*

## *écrevisse* *f*

## **Forelle** *f*

## *truite* *f*

eine **Form** *f* mit Teig auslegen  
aus der Form nehmen *siehe stürzen*

*foncer un moule* *m* *avec de la pâte*  
*démouler*

## **frisch**

## *frais, fraîche*

## **Frischhaltefolie** *f*

## *film* *m* *fraîcheur* / *étirable*

## **Friséesalat** *m*

## *frisée* *f*

## **frittieren**

## *frire*

## **Frittierfett** *n*

## *huile* *f* *de friture*

## **Frittierkelle** *f*

## *araignée* *f*

## **Frittierkorb** *m*

## *panier* *m* *à friture*

## **Froschschenkel** *m*

## *cuisse* *f* *de grenouille*

**Früchte** *tpl* *siehe Obst*  
kandierte Früchte

*fruits* *mpl*  
*fruits confits*

## **Fruchteis** *n*

## *sorbet* *m*

## **Fruchtfleisch** *n*

## *pulpe* *f*

**Frühgemüse** *n*

primeurs *fpl*

**Frühlingszwiebel** *f*

ciboule *f*, cive *f*

**Frühobst** *n*

primeurs *fpl*

**Frühstück** *n*

petit-déjeuner *m*

**füllen**

farcir, garnir intérieurement

**Füllung** *f*

farce *f*

<b>Gabel</b> <i>f</i>	fourchette <i>f</i>
<b>Gang</b> <i>m</i>	plat <i>m</i> [ <i>menu</i> ]
<b>Gans</b> <i>f</i>	oie <i>f</i>
<b>garen</b> <i>oder garkochen</i> auf kleiner Flamme garen	cuire cuire à feu doux, mijoter, mitonner
<b>Garung</b> <i>f vgl Backen, Kochen</i>	cuisson <i>f</i>
<b>Garnele</b> <i>f siehe Krabbe</i>	crevette <i>f</i>
<b>garnieren</b> <i>siehe verzieren</i>	décorer, garnir
<b>Garnierung</b> <i>f siehe Verzierung</i>	décor <i>m</i>
<b>garziehen</b>	pocher
<b>Gaumenkitzler</b> <i>m siehe Appetithäppchen, Gruß aus der Küche</i>	amuse-bouche <i>m</i> , amuse-gueule <i>m</i> , mise <i>f</i> en bouche
<b>Gebäck</b> <i>n vgl Plätzchen</i>	petit gâteau <i>m</i>
<b>gebunden</b>	lié
<b>Gefäß</b> <i>n siehe Behälter</i>	réipient <i>m</i>
<b>Geflügel</b> <i>n</i> Geflügel dressieren Geflügelleber Geflügelstreifen Geflügelschere	volaille <i>f</i> brider une volaille foies de volailles aiguillettes de volaille sécateur à volaille
<b>Gefrierschrank</b> <i>m vgl Tiefkühltruhe</i>	congélateur <i>m</i> armoire
<b>gehobelter</b> Parmesan <i>m</i>	copeau <i>m</i> de parmesan
<b>Gemüse</b> <i>n</i> Gemüsehobel <i>vgl Raspel 1.</i> Gemüsekürbis Gemüsesud Gemüsetopf	légumes <i>mpl</i> mandoline potiron court-bouillon faitout <i>ou</i> fait-tout
<b>geräuchert</b>	fumé
<b>Gericht</b> <i>n siehe Speise</i>	plat <i>m</i> , mets <i>m</i>
<b>Geschirr</b> <i>n spülen</i>	faire la plonge <i>f</i>
<b>Geschirrspülmaschine</b> <i>f</i>	lave-vaisselle <i>m</i>

<b>Geschirrtuch</b> <i>n</i> siehe <i>Küchentuch 1.</i>	torchon <i>m</i>
<b>Geschmack</b> <i>m</i> geschmacklos	goût <i>m</i> insipide, sans goût
<b>Geschnetzeltes</b> <i>n</i>	émincé <i>m</i>
<b>Gewürz</b> <i>n</i> Gewürzgurke Gewürzkräuter <i>siehe Küchenkräuter</i> Gewürznelke <i>siehe Nelke</i>	épice <i>f</i> cornichon aromates, herbes aromatiques clou de girofle, girofle
<b>gießen</b>	verser
<b>glasieren</b> [ <i>Gemüse</i> ]	glacer [ <i>légumes</i> ]
<b>glasiert</b>	glacé [ <i>aspect et finition</i> ]
<b>Glasur</b> <i>f</i>	glaçage <i>m</i>
<b>Glattbutt</b> <i>m</i>	barbue <i>f</i>
<b>Goldbarsch</b> <i>m</i> <i>siehe Rotbarsch</i>	sébaste <i>m</i>
<b>Goldbrasse</b> <i>f</i>	daurade <i>f</i> <i>ou</i> dorade <i>f</i>
<b>goldbraun</b> goldbraun braten / backen	doré faire dorer
<b>Goldbutt</b> <i>m</i> <i>siehe Scholle</i>	carrelet <i>m</i> , plie <i>f</i>
<b>Gräte</b> <i>f</i>	arête <i>f</i>
<b>grätenfrei</b> <i>oder grätenlos</i>	désarêté, sans arêtes <i>fpl</i>
<b>Grieß</b> <i>m</i>	semoule <i>f</i>
<b>Gummischaber</b> <i>m</i> <i>vgl Schlesinger</i>	maryse <i>f</i>
helle <b>Grundbrühe</b> <i>f</i>	fond <i>m</i> blanc
dunkle <b>Grundbrühe</b> <i>f</i>	fond <i>m</i> brun
<b>Gruß</b> <i>m</i> <b>aus der Küche</b> <i>siehe Appetit- häppchen, Gaumenkitzler</i>	amuse-bouche <i>m</i> , amuse-gueule <i>m</i> , mise <i>f</i> en bouche
<b>Gurke</b> <i>f</i> <i>siehe Salatgurke</i>	concombre <i>m</i>

# H

---

<b>Hackbeil</b> <i>n siehe Schlagbeil, Küchenbeil</i>	couperet <i>m</i>
<b>hacken</b>	hacher
<b>Hacksteak</b> <i>n</i>	steak <i>m</i> haché
<b>Hahn</b> <i>m</i>	coq <i>m</i>
<b>Hähnchen</b> <i>n</i>	poulet <i>m</i>
<b>halbieren</b>	couper en deux
<b>Hammel</b> <i>m</i>	mouton <i>m</i>
<b>Handwaschbecken</b> <i>n</i>	lave-mains <i>m</i>
<b>Hartkäse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> à pâte dure
<b>Hartwurst</b> <i>f siehe Rohwurst</i>	sorte de saucisson sec
<b>Hase</b> <i>m</i>	lièvre <i>m</i>
Hasenrücken	râble de lièvre
<b>Haselnuss</b> <i>f</i>	noisette <i>f</i>
<b>Hauptgang</b> <i>m oder Hauptgericht n</i>	plat <i>m</i> principal
<b>Haut</b> <i>f vgl Schale 4.</i> die Haut abziehen <i>oder</i> häuten <i>siehe enthäuten</i>	peau <i>f</i> dépouiller
<b>Hecht</b> <i>m</i>	brochet <i>m</i>
<b>Hefe</b> <i>f</i> Hefeteig	levure <i>f</i> pâte levée
<b>Heidelbeere</b> <i>f siehe Blaubeere</i>	myrtille <i>f</i>
<b>Heilbutt</b> <i>m</i>	flétan <i>m</i>
<b>heiß</b> <i>vgl warm</i> heiß machen <i>siehe erhitzen</i>	chaud [ <i>très chaud</i> ] chauffer
<b>Herd</b> <i>m</i>	fourneau <i>m</i> , piano <i>m</i>
<b>Hering</b> <i>m</i>	hareng <i>m</i>
<b>Himbeere</b> <i>f</i> Himbeersauce	framboise <i>f</i> coulis de framboises

---

<b>hineingeben</b> <i>siehe einrühren</i>	incorporer
<b>hinzufügen</b> <i>siehe zugeben</i>	ajouter
<b>Hirsch</b> <i>m</i>	cerf <i>m</i>
<b>Hitze</b> <i>f siehe Feuer, Flamme</i> die Hitze schwächer stellen bei schwacher Hitze garen	feu <i>m</i> , flamme <i>f</i> réduire le feu cuire à feu doux, mijoter, mitonner
<b>Hochrippe</b> <i>f oder Hohe Rippe f siehe T-Bone-Steak</i>	côte <i>f</i> à l'os
<b>Holzlöffel</b> <i>m</i>	cuillère <i>f</i> en bois
<b>Honig</b> <i>m</i>	miel <i>m</i>
<b>Hühnerbrust</b> <i>f</i>	blanc <i>m</i> de poulet
<b>Hülsenfrüchte</b> <i>fpl</i>	légumes <i>mpl</i> secs

## I

---

<b>Ingwer</b> <i>m</i>	gingembre <i>m</i>
------------------------	--------------------

## J

---

<b>Jakobsmuschel</b> <i>f</i> Nuss von der Jakobsmuschel	coquille <i>f</i> Saint-Jacques noix de Saint-Jacques
Rote <b>Johannisbeere</b> <i>f</i> Schwarze Johannisbeere Weiße Johannisbeere	groseille <i>f</i> (rouge) cassis groseille (blanche)

<b>Kabeljau</b> <i>m vgl Stockfisch</i>	cabillaud <i>m</i> , morue <i>f</i>
<b>Kalb</b> <i>n</i>	veau <i>m</i>
<b>Kalbsleber</b> <i>f</i>	foie <i>m</i> de veau
<b>kalt</b>	froid
kalt stellen	mettre au frais
kalt werden <i>siehe abkühlen, erkalten</i>	refroidir
<b>Kaninchen</b> <i>n</i>	lapin <i>m</i>
<b>Kaldaunen</b> <i>fpl cf Kutteln</i>	tripes <i>fpl</i>
<b>Kapaun</b> <i>m</i>	chapon <i>m</i>
<b>Karpfen</b> <i>m</i>	carpe <i>f</i>
<b>Kartoffel</b> <i>f</i>	pomme <i>f</i> de terre
<b>Käse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i>
<b>Keks</b> <i>m</i>	biscuit <i>m</i> [ <i>gâteau sec</i> ]
<b>Kerbel</b> <i>m</i>	cerfeuil <i>m</i>
Kerbelblättchen	pluches de cerfeuil
Kerbel zupfen	équeuter le cerfeuil
<b>Kern</b> <i>m</i>	1. [ <i>bei Kirschen, Aprikosen usw.</i> ] <i>siehe Stein</i> noyau <i>m</i>
	2. [ <i>bei Äpfeln, Birnen usw.</i> ] pépin <i>m</i>
<b>Keule</b> <i>f</i>	cuisse <i>f</i>
<b>Kirsche</b> <i>f</i>	cerise <i>f</i>
<b>klar</b>	clair
<b>klären</b> [ <i>Butter</i> ]	clarifier [ <i>beurre</i> ]
<b>Kleingebäck</b> <i>n</i>	petit gâteau <i>m</i>
<b>Kliesche</b> <i>f siehe Rotzunge</i>	limande <i>f</i>
<b>Kloß</b> <i>m siehe Knödel</i>	<i>boule pochée à base de pomme de terre</i>
<b>Klumpen</b> <i>mpl oder Klümpchen npl</i>	grumeaux <i>mpl</i>
<b>knackig</b> <i>siehe bissfest</i>	croquant
<b>Knethaken</b> <i>m</i>	crochet <i>m</i> pour pétrir
<b>Knetteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> sablée

<b>Knoblauch</b> <i>m</i>	ail <i>m</i>
Knoblauchpresse	presse-ail
Knoblauchzehe	gousse d'ail
<b>Knochen</b> <i>m</i>	os <i>m</i>
die Knochen herauslösen <i>siehe</i> <i>ausbeinen</i>	désosser
Knochenmark	moelle
Knochensäge	scie à os
<b>Knödel</b> <i>m</i> <i>siehe</i> <i>Kloß</i>	<i>boule pochée à base de pomme de terre</i>
<b>knusprig</b>	croustillant
<b>Koch</b> <i>m</i> <i>vgl</i> <i>Küchenchef</i>	cuisinier <i>m</i>
<b>köcheln</b> <i>siehe</i> <i>sieden</i>	frémir
<b>kochen</b>	1. [ <i>zubereiten</i> ] cuisiner [ <i>préparer</i> ]
	2. [ <i>garen</i> ] cuire
	3. [ <i>Flüssigkeit</i> ] bouillir
auf starker Flamme kochen	cuire à feu vif
bei mittlerer Hitze kochen	cuire à feu moyen / modéré
<b>Kochen</b> <i>n</i> <i>vgl</i> <i>Backen, Garung</i>	cuisson <i>f</i>
zum Kochen bringen <i>siehe</i> <i>aufkochen</i>	porter à ébullition
<b>kochend</b> <i>oder</i> <b>kochend heiß</b>	bouillant
<b>Köchin</b> <i>f</i> <i>vgl</i> <i>Küchenchefin</i>	<i>cuisinier féminin</i>
<b>Kochmesser</b> <i>n</i>	éminceur <i>m</i>
<b>Kochmütze</b> <i>f</i>	toque <i>f</i>
<b>Kochtopf</b> <i>m</i>	marmite <i>f</i>
<b>Kohl</b> <i>m</i>	chou <i>m</i>
<b>Kohlrabi</b> <i>m</i>	chou-rave <i>m</i>
<b>Kombidämpfer</b> <i>m</i>	four <i>m</i> mixte
<b>Kondensmilch</b> <i>f</i>	lait <i>m</i> concentré
<b>Konditorei</b> <i>f</i> <i>vgl</i> <i>Feinbackware</i>	pâtisserie <i>f</i> [ <i>magasin</i> ]
<b>Königinpastete</b> <i>f</i>	bouchée <i>f</i> à la reine
<b>Kopfsalat</b> <i>m</i>	laitue <i>f</i>

**kosten** *siehe probieren*

**Kotelett** *n*

**Krabbe** *f siehe Garnele*

**Kraftbrühe** *f*

**Kräuter** *npl*

**Kräutertee** *m siehe Aufguss*

**Krebs** *m vgl Taschenkrebs*

**Kresse** *f*

**krümeln**

**Kruste** *f*

**Küche** *f*

**Kuchen** *m*

einen Kuchen backen

Kuchenblech *siehe Backblech*

Kuchenform *siehe Backform*

**Küchenbeil** *n siehe Hackbeil, Schlagbeil*

**Küchenchef** *m vgl Koch*

**Küchenchefin** *f vgl Köchin*

**Küchengarn** *n*

**Küchenkräuter** *npl siehe Gewürzkräuter*

**Küchentuch** *n siehe Geschirrtuch*

**kühl** *siehe frisch*

**Kühlkette** *f*

die Kühlkette unterbrechen

**Kühlraum** *m*

**Kühlschrank** *m*

**Kümmel** *m*

**Kürbis** *m*

**Kutteln** *fpl siehe Kaldaunen*

goûter

1. [Rind, Kalb] côte *f*

2. [Schwein, Lamm] côtelette *f*

crevette *f*

consommé *m*

fines herbes *fpl*

infusion *f*

crabe *m*

cressonnette *f*

émietter

croûte *f*

cuisine *f*

gâteau *m*, pâtisserie *f*

cuire un gâteau

plaque à pâtisserie

moule à gâteau

couperet *m*

chef *m* (de cuisine)

chef féminin

ficelle *f* de cuisine

aromates *mpl*, herbes *fpl* aromatiques

1. torchon *m*

2. papier *m* absorbant

frais, fraîche

chaîne *f* du froid

rompre la chaîne du froid

chambre *f* froide

réfrigérateur *m*

cumin *m*

courge *f*

tripes *fpl*

dunkle **Kuvertüre** *f* vgl Zartbitterschokolade  
weiße Kuvertüre

couverture *f* noire  
couverture blanche

## L

**Lachs** *m*

saumon *m*

**Lamm** *n*

agneau *m*

Lammkeule

gigot d'agneau

**Lauch** *m* siehe Porree

poireau *m*

**lauwarm**

tiède

**Leber** *f*

foie *m*

**Leberkäse** *m* siehe Fleischkäse

*pain de viande*

**leer**

vide

**leeren**

vider

**Leipziger Allerlei** *n*

*sorte de ragoût de légumes comportant des asperges, des petits pois, du chou-fleur, des carottes*

**Lendenstück** *n*

contre-filet *m*, faux-filet *m*

**lesen** siehe verlesen

trier

**Linsen** *fpl*

lentilles *fpl*

**locker** [*Kuchen*]

moelleux [*gâteau*]

**Löffel** *m*

cuillère *f* ou cuiller *f*

Löffel voll [*Mengenangabe*]

cuillerée

**Lorbeer** *m*

laurier *m*

Lorbeerblatt

feuille de laurier

**lösen**

détacher

**Löwenzahn** *m*

pissenlit *m*

<b>Majoran</b> <i>m</i>	marjolaine <i>f</i>
<b>Makrele</b> <i>f</i>	maquereau <i>m</i>
<b>Magermilch</b> <i>f</i> siehe <i>entrahmte Milch</i>	lait <i>m</i> écrémé
<b>Mandel</b> <i>f</i>	amande <i>f</i>
gehobelte Mandeln <i>oder</i> Mandelblätter	amandes effilées
gestiftelte Mandeln <i>oder</i> Mandelsplitter	<i>amandes en bâtonnets</i>
<b>Mangold</b> <i>m</i> siehe <i>Blattmangold</i>	bette <i>f</i> <i>ou</i> blette <i>f</i>
<b>Markknochen</b> <i>m</i>	os <i>m</i> à moelle
<b>Marzipan</b> <i>n</i>	pâte <i>f</i> d'amande
Rote <b>Meerbarbe</b> <i>f</i>	rouget <i>m</i>
<b>Meeresfrüchte</b> <i>fpl</i>	fruits <i>mpl</i> de mer
<b>Meerrettich</b> <i>m</i>	raifort <i>m</i>
<b>Mehl</b> <i>n</i>	farine <i>f</i>
mehlieren <i>oder</i> in Mehl wenden	fariner
Mehlbutter	beurre manié
mehlig	farineux
Mehlschwitze <i>siehe</i> <i>Einbrenne</i>	roux
<b>Messbecher</b> <i>m</i>	verre <i>m</i> mesureur
<b>Messer</b> <i>n</i>	couteau <i>m</i>
<b>Miesmuscheln</b> <i>fpl</i>	moules <i>fpl</i>
<b>Mikrowelle</b> <i>f</i> <i>oder</i> <b>Mikrowellenherd</b> <i>m</i>	micro-ondes <i>m</i> , four <i>m</i> à micro-ondes
<b>Milch</b> <i>f</i>	lait <i>m</i>
entrahmte Milch <i>siehe</i> <i>Magermilch</i>	lait écrémé
teilentrahmte / fettarme Milch	lait demi-écrémé
<b>mischen</b> <i>siehe</i> <i>vermengen</i> , <i>unterrühren</i>	mélanger
<b>Mittagessen</b> <i>n</i>	déjeuner <i>m</i>
zu Mittag essen	déjeuner

---

<b>Mittelteller</b> <i>m siehe Dessertteller</i>	assiette <i>f</i> à dessert / entremets
<b>Morchel</b> <i>f</i>	morille <i>f</i>
<b>Möhre</b> <i>f</i> geriebene Möhren	carotte <i>f</i> carottes râpées
<b>Mörser</b> <i>m</i>	mortier <i>m</i>
<b>Müllbeutel</b> <i>m</i>	sac-poubelle <i>m</i>
<b>mürbe</b> <i>siehe zart</i>	tendre
<b>Mürbeteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> brisée
eine <b>Mulde</b> <i>f</i> (in die Mitte) eindrücken	faire une fontaine <i>f</i> (au centre)
<b>Mus</b> <i>n</i>	compote <i>f</i>
<b>Muskatnuss</b> <i>f</i>	noix <i>f</i> (de) muscade

## N

---

<b>Nachspeise</b> <i>f</i>	dessert <i>m</i>
<b>nachwürzen</b>	rectifier l'assaisonnement <i>m</i>
<b>Nelke</b> <i>f siehe Gewürznelke</i>	girofle <i>m</i> , clou <i>m</i> de girofle
<b>Nieren</b> <i>fpl</i>	rognons <i>mpl</i>
<b>Nudeln</b> <i>fpl</i>	nouilles <i>fpl</i> , pâtes <i>fpl</i>

# O

---

**Obst** *n siehe Früchte*

Obstsalat

**Ochse** *m siehe Rind*

Ochenschwanz

Ochenschwanzsuppe

**Ofen** *m siehe Backofen*

aus dem Ofen nehmen

in den Ofen schieben

**öffnen**

**Öl** *n*

**Olivenöl** *n*

**Orangeat** *n*

fruits *mpl*

salade de fruits, macédoine de fruits

bœuf *m*

queue de bœuf

consommé de queue de bœuf

four *m*

sortir du four

enfourner, mettre au four

ouvrir

huile *f*

huile *f* d'olive

écorce *f* d'orange confite

<b>Palette</b> <i>f</i>	spatule <i>f</i>
<b>Paniermehl</b> <i>n</i>	chapelure <i>f</i>
<b>Paprika</b>	1. <i>m</i> [ <i>Gewürz</i> ] paprika <i>m</i> 2. <i>m</i> oder <i>f</i> [ <i>Paprikaschote</i> ] poivron <i>m</i>
<b>parieren</b> <i>vgl</i> enthäuten	parer
<b>Pastete</b> <i>f</i>	pâté <i>m</i> en croûte
<b>Pellkartoffeln</b> <i>fpl</i>	pommes <i>fpl</i> de terre en robe des champs
<b>Pergamentpapier</b> <i>n</i> siehe Backfolie	papier <i>m</i> sulfurisé
<b>Perlhuhn</b> <i>n</i>	pintade <i>f</i>
<b>Petersilie</b> <i>f</i>	persil <i>m</i>
Petersilie zupfen	équeuter le persil
Bund Petersilie	botte de persil
<b>Pfanne</b> <i>f</i> siehe Bratpfanne	poêle <i>f</i> , poêle <i>f</i> à frire
<b>Pfeffer</b> <i>m</i>	poivre <i>m</i>
Pfeffer aus der Mühle	poivre du moulin
<b>Pfefferminze</b> <i>f</i>	menthe <i>f</i>
<b>Pfeffermühle</b> <i>f</i>	moulin <i>m</i> à poivre
<b>pfeffern</b>	poivrer
<b>Pfifferlinge</b> <i>mpl</i>	girolles <i>fpl</i>
<b>Pfirsich</b> <i>m</i>	pêche <i>f</i>
<b>Pflaume</b> <i>f</i>	prune <i>f</i>
<b>Pfund</b> <i>n</i>	livre <i>f</i> [500 g]
<b>Pilze</b> <i>mpl</i>	champignons <i>mpl</i>
<b>Platte</b> <i>f</i>	plat <i>m</i> [ <i>vaisselle</i> ]
auf einer Platte anrichten	dresser un plat
<b>Plattenwärmer</b> <i>m</i> <i>vgl</i> Tellerwärmer, Wärm Tisch	table <i>f</i> chaude

## P

---

<b>Plattiereisen</b> <i>n siehe Fleischklopfen</i>	batte <i>f</i>
<b>Plätzchen</b> <i>n siehe Gebäck</i>	petits gâteaux <i>mpl</i> de Noël
<b>pochieren</b> <i>cf garziehen</i>	pocher
<b>Pökellake</b> <i>f siehe Salzlake</i>	saumure <i>f</i>
<b>pökeln</b> <i>siehe einpökeln</i>	mettre dans une saumure <i>f</i>
<b>Porree</b> <i>m siehe Lauch</i>	poireau <i>m</i>
<b>Praktikant(in)</b> <i>m (f)</i>	stagiaire <i>m ou f</i>
<b>Preiselbeere</b> <i>f</i>	airelle <i>f</i>
<b>Prise</b> <i>f</i>	pincée <i>f</i>
Prise Salz	pincée de sel
<b>probieren</b> <i>siehe kosten</i>	goûter
<b>Puderzucker</b> <i>m siehe Staubzucker</i>	sucré <i>m</i> glace
<b>Pute</b> <i>f siehe Truthahn</i>	dinde <i>f</i> , dindonneau <i>m</i>
<b>putzen</b>	nettoyer

## Q

---

<b>quirlen</b> <i>siehe schlagen</i>	battre
<b>Quitte</b> <i>f</i>	coing <i>m</i>

<b>Radieschen</b> <i>n</i>	radis <i>m</i>
<b>Rahm</b> <i>m</i> <i>siehe Sahne 2.</i> Rahm abschöpfen <i>siehe entrahmen</i>	crème <i>f</i> écrémer
<b>Rapsöl</b> <i>n</i>	huile <i>f</i> de colza
<b>Raspel</b>	1. <i>f</i> [Küchengerät] <i>siehe Reibe, vgl Gemüsehobel</i> râpe <i>f</i> 2. <i>m</i> [Stückchen] copeau <i>m</i>
<b>raspeln</b> <i>siehe reiben</i>	râper
<b>räuchern</b>	fumer
<b>Rebhuhn</b> <i>n</i>	perdreau <i>m</i>
<b>reduziert</b> <i>siehe eingekocht</i>	réduit
<b>Reh</b> <i>n</i>	chevreuil <i>m</i>
<b>Rehkeule</b> <i>f</i>	cuissot <i>m</i> de chevreuil, gigue <i>f</i>
<b>Reibe</b> <i>f</i> <i>siehe Raspel 1.</i>	râpe <i>f</i>
<b>reiben</b> <i>siehe raspeln</i>	râper
<b>reif</b>	mûr
<b>Rind</b> <i>n</i> <i>vgl Ochse</i>	bœuf <i>m</i>
<b>Rinderschmorbraten</b> <i>m</i> <i>vgl Schmorbraten</i>	bœuf <i>m</i> braisé
<b>Rippenmangold</b> <i>m</i>	carde <i>f</i> , côtes <i>fpl</i> de bettes
<b>Ritter</b> <i>m</i> <i>siehe Seesaibling</i>	omble <i>m</i> chevalier
<b>Rochen</b> <i>m</i>	raie <i>f</i>
<b>roh</b>	cru
<b>Rohkost</b> <i>f</i> Rohkostteller	crudités <i>fpl</i> assiette de crudités
<b>Rohmilchkäse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> au lait cru
<b>Rohwurst</b> <i>f</i> <i>siehe Hartwurst</i>	sorte de saucisson sec
<b>Rosenkohl</b> <i>m</i>	chou <i>m</i> de Bruxelles

## R

---

**Rosinen** *fpl*

**Rosmarin** *m*

**rösten** *siehe bräunen*

**Rotbarsch** *m siehe Goldbarsch*

**Rote Bete** *f*

**Rote Grütze** *f*

**Rotzunge** *f siehe Kliesche*

**Rucola** *m*

**Rührei** *n*

**rühren** *siehe umrühren*  
unter ständigem Rühren

**Rührgerät** *n vgl Standrührgerät*

raisins *mpl secs*

romarin *m*

colorer, rissoler

sébaste *m*

betterave *f rouge*

*soupe de fruits rouges d'une consistance entre gelée et sirop, accompagnée d'une crème anglaise*

limande *f*

roquette *f*

œufs *mpl brouillés*

remuer

en remuant régulièrement

batteur *m*, batteur-mélangeur *m*

**Saft** *m***saftig****Sägemesser** *n***Sahne** *f*

saure Sahne

**sahnig**gemischter **Salat** *m***Salatgurke** *f* siehe *Gurke***Salatsauce** *f* siehe *Dressing***Salatschleuder** *f***Salatschüssel** *f***Salatteller** *m* [*Gericht*]**Salbei** *m***Salz** *n***salzen**

salzen und pfeffern

**Salzkartoffeln** *fpl***Salzlake** *f* siehe *Pökellake***sämig** siehe *cremig***Sardelle** *f* siehe *Anchovis***Saubohnen** *fpl* siehe *dicke Bohnen***Saucenschüssel** *f***sauer**

sauer werden

**Sauerampfer** *m***Sauerbraten** *m***jus** *m***juteux**couteau-scie *m*1. *siehe Schlagsahne* crème *f* Chantilly2. *siehe Rahm* crème *f**crème fraîche légère (10 à 15 % de matière grasse)ensemencée avec un ferment qui lui donne un léger goût suret*

crémeux

salade *f* mixteconcombre *m*assaisonnement *m* [*pour salade*]essoreuse *f* à saladesaladier *m*salade *f* composéesauge *f*sel *m*

saler

saler et poivrer

pommes *fpl* de terre à l'eausaumure *f*

onctueux

anchois *m*fèves *fpl*saucière *f*1. [*Obst*] acide2. [*Gurken*] aigre  
tourner [*lait*]oseille *f**rôti de viande de bœuf marinée*

<b>Sauerkirsche</b> <i>f siehe Schattenmorelle</i>	griotte <i>f</i>
<b>Sauerkraut</b> <i>n</i>	choucroute <i>f</i> [ <i>légume</i> ]
<b>säuerlich</b>	acidulé
<b>Sauerteig</b> <i>m</i>	levain <i>m</i>
<b>schaben</b>	corner
feuerfestes <b>Schälchen</b> <i>n</i>	ramequin <i>m</i>
<b>Schafskäse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> de brebis
<b>Schale</b> <i>f</i>	1. [ <i>Eier, Nüsse, Schalentiere</i> ] coquille <i>f</i>
	2. [ <i>Orangen, Zitronen</i> ] écorce <i>f</i>
	3. [ <i>Kartoffeln</i> ] pelure <i>f</i>
	4. [ <i>Bananen</i> ] vgl <i>Haut</i> peau <i>f</i>
	5. [ <i>Gefäß</i> ] coupe <i>f</i> [ <i>réceptif</i> ]
<b>Schalen</b> <i>fpl</i> [ <i>Abfall beim Schälen</i> ]	épluchures <i>fpl</i>
<b>Schalentiere</b> <i>npl</i> [ <i>Muscheln, Austern usw.</i> ]	coquillages <i>mpl</i>
<b>schälen</b>	1. [ <i>Gemüse</i> ] siehe <i>putzen</i> 1. éplucher
	2. [ <i>Obst</i> ] peler
<b>Schäler</b> <i>m</i>	économome <i>m</i> , éplucheur <i>m</i>
<b>Schälmaschine</b> <i>f</i>	éplucheuse <i>f</i> , machine <i>f</i> à éplucher
<b>scharf</b> <i>siehe stark gewürzt</i>	piquant, épicé, relevé
<b>Schattenmorelle</b> <i>f siehe Sauerkirsche</i>	griotte <i>f</i>
<b>Schaum</b> <i>m</i>	mousse <i>f</i>
Schaum abschöpfen <i>siehe abschäumen, entschäumen</i>	écumer
<b>schaumig</b> schlagen	monter
<b>Schaumlöffel</b> <i>m</i>	écumoire <i>f</i>
<b>Scheibe</b> <i>f siehe Schnitte</i>	rondelle <i>f</i> , tranche <i>f</i>
<b>Schellfisch</b> <i>m</i>	aiglefin <i>m</i> ou églefin <i>m</i>
<b>Schere</b> <i>f</i>	ciseaux <i>mpl</i>
<b>Schinken</b> <i>m</i>	jambon <i>m</i>
gekochter Schinken	jambon blanc / cuit
roher Schinken	jambon cru

<b>Schinkenspeck</b> <i>m</i>	<i>morceau prélevé dans la partie supérieure de la cuisse du porc, généralement fumé</i>
<b>Schlagbeil</b> <i>n</i> <i>siehe Küchenbeil, Hackbeil</i>	<i>couperet m</i>
<b>schlagen</b> <i>siehe quirlen</i>	<i>battre</i>
<b>Schlagsahne</b> <i>f</i> <i>siehe Sahne 1.</i>	<i>crème f Chantilly</i>
<b>schleifen</b> <i>siehe wetzen</i>	<i>affûter, aiguiser</i>
<b>Schleifstein</b> <i>m</i> <i>siehe Wetzstein, vgl Wetzstahl</i>	<i> Pierre f à aiguiser / affûter</i>
<b>Schlesinger</b> <i>m</i> <i>siehe Teigkarte, vgl Gummischaber</i>	<i>corne f</i>
<b>Schmalz</b> <i>n</i>	<i>saindoux m</i>
<b>schmelzen</b> <i>siehe auflösen, zerlassen</i>	<i>fondre</i>
<b>Schmorbraten</b> <i>m</i> <i>vgl Rinderschmorbraten</i>	<i>viande f braisée</i>
<b>schmoren</b>	<i>braiser</i>
<b>Schmortopf</b> <i>m</i>	<i>braisière f</i>
<b>Schnecke</b> <i>f</i> <i>siehe Weinbergschnecke</i>	<i>escargot m</i>
<b>Schneebesen</b> <i>m</i> mit dem Schneebesen schlagen	<i>fouet m</i> <i>fouetter</i>
<b>Schnees Schlagkessel</b> <i>m</i>	<i>cul m de poule</i>
<b>Schneidebrett</b> <i>n</i>	<i>planche f à découper</i>
<b>schneiden</b> in ... Stücke schneiden in Scheiben schneiden in Streifen schneiden in sehr feine Scheiben schneiden in Würfel schneiden längs schneiden	<i>couper, tailler</i> <i>couper en ... parts / morceaux</i> <i>découper en rondelles / tranches</i> <i>tailler en julienne / lanières</i> <i>émincer</i> <i>tailler en dés</i> <i>tailler dans le sens de la longueur</i>
<b>Schnellkochtopf</b> <i>m</i>	<i>cocotte f minute</i> ®
<b>Schnitte</b> <i>f</i> <i>siehe Scheibe</i>	<i>rondelle f, tranche f</i>

<b>Schnittlauch</b> <i>m</i>	ciboulette <i>f</i>
<b>Schnitzel</b> <i>n</i>	escalope <i>f</i>
<b>Schokoladenraspel</b> <i>m</i>	copeau <i>m</i> de chocolat
<b>Scholle</b> <i>f</i> siehe <i>Goldbutt</i>	carrelet <i>m</i> , plie <i>f</i>
<b>Schöpfkelle</b> <i>f</i> oder <b>Schöpflöffel</b> <i>m</i>	louche <i>f</i>
<b>schroten</b> siehe <i>zerhacken, zerstoßen</i>	concasser
<b>schuppen</b> siehe <i>abschuppen</i>	écailler
<b>schütteln</b>	secouer
<b>Schwarzwurzel</b> <i>f</i>	salsifis <i>m</i>
<b>Schwein</b> <i>n</i>	porc <i>m</i>
Schweinshaxe siehe <i>Eisbein</i>	jambonneau, jarret
<b>schwenken</b>	faire sauter
<b>Seebarsch</b> <i>m</i>	bar <i>m</i> , loup <i>m</i> de mer
<b>Seefisch</b> <i>m</i>	poisson <i>m</i> de mer
<b>Seehecht</b> <i>m</i>	colin <i>m</i> , merlu <i>m</i>
<b>Seelachs</b> <i>m</i>	lieu <i>m</i> [poisson]
<b>Seesaibling</b> <i>m</i> siehe <i>Ritter</i>	omble <i>m</i> chevalier
<b>Seeteufel</b> <i>m</i>	baudroie <i>f</i> , lotte <i>f</i>
<b>Seezunge</b> <i>f</i>	sole <i>f</i>
<b>Senf</b> <i>m</i>	moutarde <i>f</i>
<b>Sieb</b> <i>n</i>	tamis <i>m</i>
durch ein Sieb geben siehe <i>absehen</i>	passer au chinois
<b>Sieden</b> <i>n</i>	ébullition <i>f</i>
sieden siehe <i>köcheln</i>	frémir
<b>Siedepunkt</b> <i>m</i>	point <i>m</i> d'ébullition
<b>Sonnenblumenöl</b> <i>n</i>	huile <i>f</i> de tournesol
<b>Spanferkel</b> <i>n</i>	cochon <i>m</i> de lait
<b>Spargel</b> <i>m</i>	asperge <i>f</i>
<b>Spätzle</b> <i>pl</i>	pâte à nouilles coupée au-dessus de l'eau bouillante salée
<b>Speck</b> <i>m</i>	lard <i>m</i>

<b>Speckscheibe</b> <i>f</i>	barde <i>f</i>
mit Speckscheiben umwickeln / belegen / bedecken	barder
<b>Speckwürfel</b> <i>mpl</i>	lardons <i>mpl</i>
<b>Speise</b> <i>f</i> siehe <i>Gericht</i>	plat <i>m</i> , mets <i>m</i>
<b>Speisequark</b> <i>m</i>	fromage blanc
<b>Speisestärke</b> <i>f</i> siehe <i>Stärke</i>	fécule <i>f</i> , maïzena® <i>f</i>
<b>spicken</b>	larder, piquer
mit Knoblauch spicken	piquer d'ail
<b>Spicknadel</b> <i>f</i>	lardoire <i>f</i>
<b>Spiegelei</b> <i>n</i>	œuf <i>m</i> sur le plat
<b>Spieß</b> <i>m</i>	brochette <i>f</i>
<b>Spinat</b> <i>m</i>	épinards <i>mpl</i>
<b>Spitzhaarsieb</b> <i>n</i>	chinois <i>m</i> étamine
<b>Spitzsieb</b> <i>n</i>	chinois <i>m</i>
<b>Spritzbeutel</b> <i>m</i>	poche <i>f</i> (à douille)
<b>Spritzglasur</b> <i>f</i> siehe <i>Zuckerguss</i>	glace <i>f</i> royale
<b>Spritztülle</b> <i>f</i> siehe <i>Tülle</i>	douille <i>f</i>
<b>Spüle</b> <i>f</i>	plonge <i>f</i>
<b>Stachelbeere</b> <i>f</i>	groseille <i>f</i> à maquereau
<b>Standrührgerät</b> <i>n</i> vgl <i>Rührgerät</i>	batteur <i>m</i> , batteur-mélangeur <i>m</i>
<b>stark</b>	fort
stark gewürzt siehe <i>scharf</i>	piquant, épicé, relevé
<b>Stärke</b> <i>f</i> siehe <i>Speisestärke</i>	fécule <i>f</i> , maïzena® <i>f</i>
<b>Staubzucker</b> <i>m</i> siehe <i>Pudierzucker</i>	sucre <i>m</i> glace
<b>Stein</b> <i>m</i> siehe <i>Kern 1.</i>	[Kirschen, Aprikosen usw.] noyau <i>m</i>
<b>Steinbutt</b> <i>m</i>	turbot <i>m</i>
<b>Steinpilz</b> <i>m</i>	cèpe <i>m</i>
<b>Stielkasserolle</b> <i>f</i>	russe <i>f</i>
<b>Stockfisch</b> <i>m</i> vgl <i>Kabeljau</i>	morue <i>f</i> séchée
<b>Stopfleber</b> <i>f</i>	foie <i>m</i> gras

## S

---

**Stör** *m*

**Stößel** *m*

**Strauß** *m* [*Fleisch*]

eine Sauce **strecken** *siehe verlängern 2.*

**stürzen** *siehe aus der Form nehmen*

**Sülze** *f*

**Suppe** *f*

Suppenfleisch

Suppengrün

Suppenhuhn

Suppenlöffel *siehe Eszlöffel*

Suppenschüssel *oder* Suppenterrine

Suppenteller *siehe tiefer Teller*

**süß**

**süßsauer**

**Süßwasserfisch** *m*

esturgeon *m*

pilon *m*

autruche *f*

allonger une sauce

démouler

aspic *m*

potage *m*, soupe *f*

viande à bouillir

*sorte de bouquet garni composé de carottes, céleri, poireaux et persil*

*pour préparer une soupe*

poule

cuillère à soupe

soupière

assiette creuse

sucré, doux

aigre-doux

poisson *m* d'eau douce

<b>Tafelspitz</b> <i>m</i>	<i>sorte de pot-au-feu</i>
<b>Tagesgericht</b> <i>n</i>	plat <i>m</i> du jour
<b>Taschenkrebs</b> <i>m</i> vgl <i>Krebs</i>	tourteau <i>m</i>
<b>Tartar</b> <i>n</i>	steak <i>m</i> tartare
<b>Taube</b> <i>f</i>	pigeonneau <i>m</i>
<b>T-Bone-Steak</b> <i>n</i> siehe <i>Hochrippe</i>	côte <i>f</i> à l'os
<b>Teig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i>
ausgerollter Teig	abaisse
den Teig ausrollen	abaïsser la pâte
den Teig gehen lassen	laisser lever / pousser la pâte
den Teig kneten <i>oder</i> walken	pétrir / malaxer la pâte
<b>Teigknetmaschine</b> <i>f</i>	pétrin <i>m</i>
<b>Teigkarte</b> <i>f</i> siehe <i>Schlesinger</i> , vgl <i>Gummischaber</i>	corne <i>f</i>
<b>Teigrolle</b> <i>f</i>	rouleau <i>m</i> à pâtisserie
<b>teilen</b> vgl <i>zerlegen</i>	diviser
<b>Teller</b> <i>m</i>	assiette <i>f</i>
tiefer Teller <i>siehe</i> <i>Suppenteller</i>	assiette creuse
<b>Tellerwärmer</b> <i>m</i> vgl <i>Wärmtisch</i> , <i>Plattenwärmer</i>	table <i>f</i> chaude
<b>Thunfisch</b> <i>m</i>	thon <i>m</i>
<b>Thymian</b> <i>m</i>	thym <i>m</i>
<b>Tiefkühltruhe</b> <i>f</i> vgl <i>Gefrierschrank</i>	congélateur <i>m</i> bahut
<b>Tintenfisch</b> <i>m</i>	poulpe <i>m</i>
<b>Toaster</b> <i>m</i>	grille-pain <i>m</i>
<b>Tomatenmark</b> <i>n</i>	concentré <i>m</i> de tomates
<b>Topf</b> <i>m</i>	casserole <i>f</i>
<b>Törtchen</b> <i>n</i>	tartelette <i>f</i>

## T

---

<b>tränken</b> <i>siehe einweichen</i>	tremper
<b>trocken</b>	sec, sèche
<b>trockenschleudern</b>	essorer
<b>trockentupfen</b>	sécher dans un torchon <i>m</i>
<b>trocknen</b> <i>siehe abtrocknen</i>	essuyer, sécher
<b>Tropfen</b> <i>m</i>	goutte <i>f</i>
<b>Truthahn</b> <i>m siehe Pute</i>	dinde <i>f</i> , dindonneau <i>m</i>
<b>Tülle</b> <i>f siehe Spritztülle</i>	douille <i>f</i>

## U

---

<b>überbacken</b>	1. gratiner 2. <i>siehe überkrusten</i> glacer [ <i>au four</i> ]
<b>übergießen</b> <i>siehe überziehen</i>	napper
<b>überkrusten</b> [ <i>im Ofen</i> ]	glacer [ <i>au four</i> ]
<b>überziehen</b> <i>siehe übergießen</i> mit einem Guss überziehen [ <i>Backwaren</i> ]	napper glacer [ <i>pâtisserie</i> ]
<b>umdrehen</b> <i>siehe wenden</i>	tourner [ <i>retourner</i> ]
<b>umhüllen</b> <i>siehe umwickeln</i>	enrober
<b>umrühren</b> <i>siehe rühren</i>	remuer
<b>umwickeln</b> <i>siehe umhüllen</i>	enrober
<b>unterheben</b> <i>siehe unterziehen</i>	incorporer délicatement
<b>unterrühren</b> <i>siehe mischen, vermengen</i>	mélanger
<b>unterziehen</b> <i>siehe unterheben</i>	incorporer délicatement

---

<b>verdünnen</b> <i>oder verlängern</i>	1. [ <i>Flüssigkeit</i> ] délayer 2. [ <i>Sauce</i> ] <i>siehe strecken</i> allonger une sauce <i>f</i>
<b>verlesen</b> <i>siehe lesen</i>	trier
<b>vermengen</b> <i>siehe mischen, unter-rühren</i>	mélanger
<b>versalzen</b>	trop salé
eine <b>Vertiefung</b> <i>f</i> (in die Mitte) ein-drücken	faire une fontaine <i>f</i> (au centre)
<b>verzieren</b> <i>siehe garnieren</i>	décorer, garnir
<b>Verzierung</b> <i>f siehe Garnierung</i>	décor <i>m</i>
<b>Viertel</b> <i>n</i>	quart <i>m</i>
<b>vierteln</b>	couper en quatre / quartiers
<b>Vollkornreis</b> <i>m</i>	riz <i>m</i> complet
<b>Vollmilch</b> <i>f</i>	lait <i>m</i> entier
<b>vorheizen</b>	préchauffer
<b>Vorspeise</b> <i>f</i>	entrée <i>f</i> , hors-d'œuvre <i>m</i>

<b>Waage</b> <i>f</i>	balance <i>f</i>
<b>Wacholderbeere</b> <i>f</i>	baie <i>f</i> de genièvre
<b>Wachtel</b> <i>f</i>	caille <i>f</i>
<b>Wagen</b> <i>m</i>	chariot <i>m</i>
<b>Waldmeister</b> <i>m</i>	aspérule <i>f</i> odorante
<b>Walnuss</b> <i>f</i>	noix <i>f</i>
Walnusskern	cerneau de noix
<b>warm</b> <i>vgl heiß</i>	chaud
warmstellen	réserver au chaud
<b>Wärmeschrank</b> <i>m</i>	armoire <i>f</i> chauffante
<b>Wärmewagen</b> <i>m</i>	chariot <i>m</i> chauffant
<b>Wärmtisch</b> <i>m vgl Tellerwärmer, Plattenwärmer</i>	table <i>f</i> chaude
<b>Wasser</b> <i>n</i>	eau <i>f</i>
fließendes kaltes Wasser	filet d'eau froide
in kaltes Wasser geben	rafraîchir à l'eau froide
kochendes Wasser	eau bouillante
unter kaltem Wasser waschen <i>siehe abspülen</i>	passer à l'eau froide
<b>Wasserbad</b> <i>n</i>	bain-marie <i>m</i> [ <i>mode de cuisson</i> ]
Wasserbadbehälter	bain-marie [ <i>réceptif</i> ]
<b>Wassermelone</b> <i>f</i>	pastèque <i>f</i>
<b>wässern</b>	1. [ <i>Innereien, Fisch</i> ] dégorger [ <i>abats, poisson</i> ]
	2. [ <i>mit Wasser und Zitronensaft</i> ] <i>vgl entwässern</i> limoner
	3. [ <i>entsalzen</i> ] dessaler
<b>weich</b>	mou, molle
weich werden	ramollir
<b>Weichkäse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> à pâte molle

<b>Wein</b> <i>m</i>	vin <i>m</i>
<b>Weinbergsschnecke</b> <i>f</i> <i>siehe Schnecke</i>	escargot <i>m</i>
<b>Weintraube</b> <i>f</i>	raisin <i>m</i>
<b>wenden</b> <i>siehe umdrehen</i>	tourner [ <i>retourner</i> ]
<b>wetzen</b> <i>siehe schleifen</i>	affûter, aiguiser
<b>Wetzstahl</b> <i>m</i> <i>vgl Wetzstein</i>	fusil <i>m</i>
<b>Wetzstein</b> <i>m</i> <i>siehe Schleifstein, vgl Wetzstahl</i>	pierre <i>f</i> à aiguiser / affûter
<b>Wiegemesser</b> <i>n</i>	hachoir <i>m</i> [ <i>couteau hachoir</i> ]
<b>Wild</b> <i>n</i> Wildragout	gibier <i>m</i> civet
<b>Wildschwein</b> <i>n</i>	sanglier <i>m</i>
<b>Winkelpalette</b> <i>f</i>	spatule <i>f</i> <i>coudée</i>
<b>Wirsing</b> <i>m</i>	chou <i>m</i> <i>frisé</i>
<b>Wittling</b> <i>m</i>	merlan <i>m</i>
<b>Wurst</b> <i>f</i> [ <i>Aufschnitt</i> ]	charcuterie <i>f</i>
<b>Wurst</b> <i>f</i> <i>oder Würstchen</i> <i>n</i>	saucisse <i>f</i>
<b>Wurstplatte</b> <i>f</i>	assortiment <i>m</i> de charcuterie, plateau <i>m</i> de charcuterie
<b>Würze</b> <i>f</i> <i>oder Würzstoff</i> <i>m</i>	condiment <i>m</i>
<b>Würzen</b> <i>n</i>	assaisonnement <i>m</i> [ <i>pour un plat, action</i> ]
<b>würzen</b>	assaisonner
<b>Würzmittel</b> <i>n</i>	assaisonnement <i>m</i> [ <i>pour un plat, produit</i> ]

## Z

---

<b>Zange</b> <i>f</i>	pince <i>f</i>
<b>zart</b> <i>siehe mürbe</i>	tendre
<b>Zartbitterschokolade</b> <i>f vgl Kuvertüre</i>	chocolat <i>m</i> noir / amer
<b>zerbrechen</b>	casser
<b>zerdrücken</b>	écraser
<b>zerhacken</b> <i>siehe schroten, zerstoßen</i>	concasser
<b>zerkleinern</b>	couper en petits morceaux <i>mpl</i>
<b>zerkocht</b>	trop cuit
<b>zerlassen</b> <i>siehe auflösen, schmelzen</i> Butter zerlassen	fondre faire fondre du beurre
<b>zerlegen</b> <i>vgl teilen</i>	découper
<b>zerstoßen</b> <i>siehe schroten, zerhacken</i>	concasser
<b>Ziegenkäse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> de chèvre
<b>ziehen lassen</b> [ <i>Tee</i> ]	infuser
<b>Zimt</b> <i>m</i> Zimtstange	cannelle <i>f</i> bâton de cannelle
<b>Zitronat</b> <i>n</i>	1. [ <i>kandierte Schale</i> ] écorce <i>f</i> de cédrat confite 2. [ <i>Flüssigkeit</i> ] extrait <i>m</i> de citron
<b>Zitronenkraut</b> <i>n</i> oder <b>Zitronenmelisse</b> <i>f</i>	citronnelle <i>f</i>
<b>Zucchini</b> <i>f</i>	courgette <i>f</i>
<b>Zuckererbsen</b> <i>fpl</i> <i>siehe Zuckerschoten</i>	pois <i>mpl</i> mange-tout / gourmands
<b>Zuckerguss</b> <i>m</i> <i>siehe Spritzglasur</i>	glace <i>f</i> royale
<b>Zuckerschoten</b> <i>fpl</i> <i>siehe Zuckererbsen</i>	pois <i>mpl</i> mange-tout / gourmands
<b>zuckern</b>	sucrer
<b>zudecken</b>	couvrir
<b>zugeben</b> <i>siehe hinzufügen</i>	ajouter

**zupfen**

équeuter

**Zusammenstellung** *f siehe Auswahl*

assortiment *m*

**Zutaten** *mpl*

ingrédients *mpl*

**Zwiebel** *f*

oignon *m*



## Regards croisés

### Deux textes : un thème, deux approches et deux regards

Les deux textes qui suivent traitent des cultures culinaires en France et en Allemagne. Le premier, rédigé par Jean Klein, décrit et compare les phénomènes culturels en soi. Ce texte, déductif, éclaire l'ensemble du sujet traité dans le présent glossaire. Il n'entend cependant pas être exhaustif et propose plutôt aux utilisateurs une approche comparative civilisationnelle, qui enrichit cette publication d'expériences concrètes et d'aspects régionaux spécifiques.

Le texte signé par Martina Wörner et Axel Eberhardt invite à suivre des pistes de recherche et à en déduire des constats. Il pose des questions clés et invite à trouver des réponses. Il explique pourquoi la cuisine française jouit d'une très grande renommée en Allemagne, sans pour autant influencer les habitudes culinaires allemandes en pleine évolution actuellement. Enfin le texte analyse trois niveaux de la cuisine française et de la cuisine allemande : l'offre, la distribution et le niveau de la culture de consommation et devrait inciter le lecteur à se questionner sur sa propre culture et à la comparer à la culture de l'Autre.

## Interkulturelle Betrachtungen

### Zwei Texte: ein Thema, zwei Ansätze und zwei Blickwinkel

Die beiden nachfolgenden Texte setzen sich mit der Ess- und Kochkultur in Deutschland und in Frankreich auseinander. Der erste Text, von Jean Klein, beschreibt und vergleicht die kulturellen Phänomene im engeren Sinne. Er ist deduktiv angelegt und leuchtet das gesamte Untersuchungsfeld aus. Natürlich erhebt dieser Text keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr animiert er alle, die dieses Glossars nutzen, eigene landeskundliche Vergleiche anzustellen und so das Glossar mit einigen Erfahrungen anzureichern oder nach regionalen Schwerpunkten auszudifferenzieren.

Der Text von Axel Eberhardt und Martina Wörner lädt zu einer induktiven Spurensuche ein. Gesucht werden Antworten auf die Leitfrage, warum die französische Küche in Deutschland einerseits so hohes Ansehen genießt, andererseits aber nur in sehr begrenztem Maße den rasanten Wandel der deutschen Ess- und Kochkultur prägt. Dabei werden die beiden Küchen auf drei Ebenen analysiert, nämlich auf der angebots-, der distributions- und der konsumtionskulturellen Ebene. Der Text soll die Leser ermuntern, die eigene und die fremde Kultur vergleichend zu hinterfragen.

## Les habitudes alimentaires en France et en Allemagne

### Culture et interculturel

De par son passé, son histoire mais aussi son actualité et son vécu quotidien, tout groupe humain qu'il soit professionnel, social, local ou régional développe une culture qui lui est propre. Cette richesse spécifique se traduit, entre autres, dans ses modes de vie, son fonctionnement, ses habitudes, bref dans sa façon d'être et d'agir. Cette culture le distingue des autres groupes avec lesquels toutefois il partage au sein d'un même pays une culture commune plus large que l'on peut qualifier de nationale avec ses institutions politiques, juridiques, économiques, sociales, culturelles, etc. Cette culture est elle-même différente de celles des pays voisins qui pourtant participent également tous à un ensemble plus grand comme la culture européenne ou plus vaste encore comme la culture occidentale.

Quand le citoyen d'un pays se rend à l'étranger, il est confronté à une autre culture, c'est-à-dire à toutes ses spécificités. Comme il ne les connaît pas, il peut être surpris, voire déstabilisé, car il ne retrouve pas ses marques, ses habitudes. Les pessimistes affirment que lorsque deux cultures entrent en contact par le biais de leurs citoyens, elles entrent nécessairement en opposition, voire en conflit. Autrement dit, dans cette optique, la première réaction face à l'inconnu est le repli sur soi-même parce que l'on considère l'autre culture comme une intrusion, une agression vis-à-vis de sa propre culture. Cette attitude primaire est hélas très fréquente, car elle s'inscrit dans une certaine logique. Nous avons évidemment fait de notre propre culture notre système de référence. Comment pourrait-il d'ailleurs en être autrement ? Nous l'avons intégrée comme une norme. Par conséquent, la culture étrangère nous apparaît étrange, anormale (en dehors de la norme), donc dérangement, voire dangereuse. La tentation est grande de comparer cette culture étrangère à la nôtre pour la critiquer, la juger, la disqualifier et même la condamner en bloc, car on ne se fera pas faute de généraliser de façon abusive notre petit vécu en affirmant sur un ton péremptoire : « Les Allemands (c'est-à-dire tous les Allemands) sont comme ceci... Ils font comme cela... », etc. Le risque du « chez nous, c'est mieux ; nous sommes meilleurs » est permanent et peut même déboucher sur un complexe de supériorité provoqué par un repli sur son identité nationale qui est une des formes les plus fréquentes du repli identitaire.

A l'inverse, il existe une réaction moins fréquente qui est celle de l'attrait, voire de l'éblouissement parfois un peu romantique provoqué par l'autre culture. « Comme c'est bien chez eux », « Comme j'aimerais y vivre » ou encore *Leben wie Gott in Frankreich* (« Vivre comme Dieu en France ») en sont des expressions privilégiées. Cette attitude traduit parfois aussi un certain snobisme qui permet de se différencier de ses compatriotes. Sans aller jusque là, une autre attitude que l'on rencontre assez régulièrement consiste tout simplement à aborder l'autre culture sans jugement de valeur. Nous sommes ici dans la sphère du politiquement correct qui résulte du fait que nous sommes amis.

Il faut toutefois insister sur le fait que ces deux dernières attitudes sont minoritaires par rapport à la première mentionnée : le repli sur son identité nationale.

C'est une attitude primitive, fruit d'une réaction négative de fermeture vis-à-vis de l'autre culture. On se replie dans sa forteresse, son château fort, à l'abri des assauts de la culture étrangère. C'est l'impasse, l'échec, la négation de l'autre.

La démarche positive se situe exactement à l'opposé de cette attitude primitive. C'est une démarche d'ouverture qui consiste à aller vers l'autre pour le comprendre. Dans ce but, il faut s'informer et être informé. On ne se rend pas dans un pays étranger sans en rien connaître sauf si on veut y bronzer idiot et y manger la même nourriture qu'à la maison.

Comprendre l'autre culture, c'est aussi se poser des questions : Pourquoi cela est-il différent ? Quelles sont les raisons de ces différences ? Quelles en sont les origines ? A quoi tiennent-elles ?...

La compréhension est une chose, l'acceptation en est une autre. Certes, la compréhension est le premier pas de la démarche positive. Il est nécessaire mais insuffisant. Il faut donc aller plus loin. L'ouverture impose aussi l'acceptation des différences, la reconnaissance de leurs valeurs, de leur bien-fondé qui résultent de la mise sur pied d'égalité de la culture étrangère et de la culture autochtone. Pour cela, il faut mettre entre parenthèses son propre système de valeurs, sa propre norme, pour aborder les différences culturelles avec la plus grande objectivité et le plus grand respect possible.

Enfin, l'attitude d'ouverture comporte un troisième volet, preuve ultime d'une démarche positive à l'égard de l'autre culture, c'est l'adoption réfléchie. On constate que, dans tel ou tel domaine, des produits, des habitudes, des façons d'être et de faire sont innovants, judicieux ou tout simplement intéressants et qu'il serait indiqué de les adopter pour les intégrer, les incorporer à notre propre culture individuelle ou collective.

En conclusion, on est en droit d'affirmer que la démarche d'ouverture avec son triptyque – compréhension, reconnaissance du bien-fondé de valeurs différentes et adoption réfléchie – est la seule attitude saine et constructive à l'égard de l'autre culture. C'est l'apprentissage interculturel au sens plein du terme dans lequel l'autre nous renvoie notre propre image comme dans un miroir, ce qui entraîne une nouvelle prise de conscience de notre propre culture. Dans ce cadre, examinons maintenant un domaine précis et tentons de donner des pistes, des clés pour comprendre et apprécier l'autre dans un de ses aspects les plus quotidiens, à savoir les habitudes alimentaires en France et en Allemagne. Il est entendu qu'il s'agit ici du regard d'un Français voulant cependant être le plus objectif possible.

## **La relation des Français et des Allemands à la nourriture**

Les habitudes alimentaires sont culturellement très marquées. Elles diffèrent donc fortement d'un pays à l'autre. La France et l'Allemagne n'échappent pas à ce constat. Quelles sont ces différences et quelles en sont les raisons ?

### ***1 - L'influence du climat***

Les zones climatiques françaises sont plus nombreuses et plus variées que celles d'Allemagne. Il en résulte une plus grande variété de produits alimentaires puisqu'aux produits du Nord s'ajoutent ceux du jardin de la France (la Loire), ceux du midi et les produits méditerranéens. Cette plus grande variété se retrouve dans la composition des plats ou des menus des restaurants et des familles.

Le climat doux au sud de la Loire permet en outre de manger à l'extérieur pendant une bonne partie de l'année. Les repas champêtres, les déjeuners sur l'herbe, ancêtres des pique-niques modernes, les dîners en terrasse, les repas de noces

dans les jardins, tous ces décors naturels ont contribué à développer les plaisirs de la table.

## ***2 - Un pays maritime et un pays continental***

Avec la mer du Nord, la Manche, l'océan Atlantique et la Méditerranée, la France est baignée par des mers tempérées froides et chaudes. Celles-ci, ainsi que ses nombreuses rivières, lui fournissent une grande variété de poissons et de crustacés qui bien sûr entrent dans la composition de sa cuisine.

Cette longueur de côtes a une autre conséquence. Comme les autres pays maritimes d'Europe occidentale tels la Grande-Bretagne, l'Espagne, le Portugal, les Pays-Bas et les anciennes républiques de Venise et de Gênes, la France a sillonné les mers et a rapporté des pays lointains et de ses colonies quantité de produits exotiques et d'épices qui ont été introduits dans l'alimentation de la cour, la noblesse et les riches bourgeois, le peuple hélas n'y ayant pas accès. C'est là l'origine d'une cuisine française riche, variée, raffinée, créative et innovatrice qui, il ne faut pas l'oublier, a été initiée par... Catherine de Médicis.

A l'opposé, l'Allemagne est un pays beaucoup plus continental. Elle est dotée au Nord de côtes relativement réduites, celles de la mer du Nord et de la mer Baltique, c'est-à-dire des eaux tempérées froides. De ce fait, elle a davantage privilégié les voies terrestres. Handicapée par sa mosaïque de quelque quatre cents états, ce n'est que bien après les autres puissances maritimes qu'elle s'est lancée sur les océans lointains. De ce fait, elle était essentiellement axée sur ses produits alimentaires propres, déjà beaucoup moins nombreux et variés que les produits français.

Ainsi, non seulement le climat mais aussi l'aspect maritime ou continental des deux pays ont forgé leurs habitudes alimentaires, conditionné leurs évolutions et leurs traditions culinaires, leurs comportements, les valeurs qui les sous-tendent et constituent un des éléments essentiels de leur art de vivre.

Certes, avec le développement du tourisme à partir des années soixante-dix et la propension des Allemands à se rendre dans les pays du Sud de l'Europe, les produits exotiques ont fait leur apparition sur les marchés. Plus récemment, la mondialisation a également contribué à la diversification et à l'élargissement de l'offre alimentaire. Mais à la fois pour des questions de prix et d'habitudes alimen-

taires qui constituent une tradition bien ancrée dans les mentalités, les produits de base restent les mêmes, à cela près que leur culture biologique se développe de plus en plus.

### **3 - Le rôle de la religion**

Elle a marqué en profondeur, au moins jusqu'au milieu du vingtième siècle, les sociétés françaises et allemandes. Le protestantisme présent dans une grande partie de l'Allemagne se souciait davantage de l'âme que du corps, considéré très souvent comme une entrave à l'élévation spirituelle. Il ne fallait donc lui consacrer qu'un minimum de temps et d'attention, juste ce qu'il faut pour permettre aux hommes de se consacrer aux choses d'en haut. Bref, il fallait oublier le corps que ce soit dans la façon de le vêtir, le maquiller, le nourrir, etc. Simplicité, sobriété, discrétion, frugalité voilà les maîtres mots du protestantisme à l'égard du corps. Cela a engendré et entretenu l'idée de « manger pour se nourrir » qui est particulièrement marquée dans le calvinisme.

Pour sa part, le catholicisme, largement majoritaire en France, a eu une attitude moins stricte à l'égard du corps en dépit des sept péchés capitaux dont trois concernent le corps : la gourmandise, la paresse et la luxure. La France catholique n'a donc pas eu d'état d'âme pour développer et cultiver les plaisirs de la table et si elle s'abandonnait au péché de gourmandise, elle pouvait toujours aller le confesser.

### **4 - La fonction alimentaire : manger pour se nourrir**

En Allemagne, on peut affirmer que, historiquement, la fonction « se nourrir » est plus importante que la notion de « plaisir ». Au cours des dernières décennies, cette fonction a évolué. « Manger pour se nourrir » est devenu de plus en plus « Manger sain pour se nourrir ».

Cette évolution fait partie d'une attitude plus générale, expression d'une des valeurs fondamentales de la société allemande, celle de « Vivre sainement ». Elle se traduit par de nombreuses autres habitudes comme dormir la fenêtre ouverte, respecter l'environnement, pratiquer le tri sélectif, etc.

Le « manger sain » explique le succès des produits biologiques vendus, entre autres, dans de nombreux magasins spécialisés (*Reformhäuser* ou *Bioläden*). Les

Allemands consomment également beaucoup plus de « graines » (tournesol, sésame, lin, pavot, potiron, cumin...) que les Français notamment dans les pains qui peuvent contenir plus de dix céréales différentes. Ils disposent également d'une beaucoup plus grande variété d'infusions, qui sont d'ailleurs souvent, au sens pharmaceutique du terme, des tisanes dont le but est d'être bénéfique pour la santé, tandis que les Français mettront davantage l'accent sur le goût et préféreront les mélanges agréables au palais, comme « les saveurs du soir ».

Autre aspect du « manger sain » allemand : le nombre de végétariens qui est beaucoup plus important qu'en France. Leur motivation est quelque fois économique mais aussi éthique à l'égard de l'inconfort dans les élevages et le transport d'animaux, voire le gavage de certains d'entre eux. Elle exprime surtout la méfiance à l'égard des produits pharmaceutiques utilisés dans l'élevage intensif des animaux. Cet engouement pour la cuisine végétarienne se traduit par des différences notoires dans les restaurants qu'ils soient de haute ou de moyenne gamme, d'entreprise ou de collectivité. Il est beaucoup plus facile d'y obtenir des plats végétariens variés qu'en France, hormis bien sûr les rares établissements spécialisés en la matière.

Cette attention portée au caractère sain de la nourriture se retrouve aussi, par exemple, dans les cartes des brasseries et des restaurants. Il n'est pas rare de trouver à côté du nom d'un plat ou d'une boisson un astérisque qui renvoie à une note en bas de page indiquant certains additifs chimiques qui entrent dans sa composition.

En résumé, il apparaît que les Allemands sont, en général, plus attentifs à la qualité naturelle des produits alimentaires que la plupart des Français.

### ***5 - La fonction alimentaire : manger pour le plaisir***

En France, la fonction alimentaire dépend d'autres valeurs. Le « manger sain » n'est pas fondamental comme en Allemagne. Manger est avant tout associé à la notion de goût agréable et, par conséquent, à l'idée de plaisir qui se traduit évidemment dans la langue par des expressions comme « les plaisirs de la table », « le plaisir du palais ». Cette notion de plaisir se retrouve aussi dans certains slogans publicitaires où les jeux de mots sont légion. Ainsi, pour la promotion de certains vins a-t-on utilisé, à un moment donné, la formule : « Vous avez un palais, nous vous offrons un château ». De plus, la nourriture alimente de nombreuses

conversations non seulement à table, mais dans la vie de tous les jours. « Ce week-end, nous sommes allés déjeuner, dîner au... », etc.

A la notion de plaisir s'ajoute également celle de noblesse. Brillat Savarin, magistrat, écrivain et député à l'assemblée constituante a écrit au début du XIX<sup>e</sup> siècle, un ouvrage intitulé « La physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendantes ». Récemment, en automne 2006, le philosophe Michel Onfray a créé « L'Université Populaire du Goût » à Argentan dans l'Orne. N'oublions pas non plus l'Université du Vin à Suze-la-Rousse, ni la « Semaine du goût », une manifestation annuelle très prisée dans toute la France. La table française possède également ses lettres de noblesse et corollairement son rituel. La gastronomie hexagonale ne s'est d'ailleurs pas fait faute de le cultiver et sa réputation a franchi le Rhin depuis longtemps. Le chroniqueur culinaire d'un grand hebdomadaire allemand ne l'appelle-il pas *die französische Haute cuisine* par analogie à « Haute couture » ? Autre expression de ce phénomène : la course aux étoiles, aux toques ou autres symboles des différents guides de tourisme et de restauration. Mais cette noblesse rejaille aussi sur l'ensemble de la restauration à l'exception de la restauration rapide. Il n'est pas nécessaire d'aller dans un grand restaurant pour bien manger et y éprouver du plaisir.

Dans les grands restaurants, cette noblesse s'exprime également dans l'art de la table : la vaisselle, l'argenterie, les cristaux, la décoration, les nappes et serviettes de marque. Ainsi, tout concourt au plaisir de l'œil et du palais, de la tradition et du bon goût.

Plaisir, noblesse mais aussi convivialité. En France, le repas a une fonction sociale. On se retrouve à table pour manger, certes, mais aussi pour le plaisir de se rencontrer, d'être ensemble et cela concerne aussi bien le repas familial que celui pris à l'extérieur. Il a aussi une fonction économique. La France est le pays qui a inventé et qui pratique le plus le repas d'affaires. Dans la plupart des autres pays, cette pratique est exceptionnelle. En Allemagne, elle est peu répandue.

Enfin, pour beaucoup de Français, se payer un restaurant est assimilé à une sortie, comme d'autres vont au théâtre, au concert ou dans une discothèque. Ne dit-on pas : « Nous avons fait une folie, nous sommes allés manger au... ». Cette attitude souligne une fois de plus la notion de plaisir et de convivialité. La dépense est

importante puisqu'elle s'élève généralement entre 30 et 50 euros par personne, d'où la notion de « sortie ».

Plaisir, noblesse, convivialité, en fait, la fonction alimentaire en France est aussi, dans certains cas, la quête d'un plaisir global et partagé, résultat d'une des valeurs culturelles fondamentales élaborées au cours des siècles.

## **6 - Pragmatisme et fonctionnalité**

Ces deux termes peuvent caractériser les repas en Allemagne et entraînent toute une série de conséquences.

### **L'espace**

Les notions d'espace et de proximité entre interlocuteurs sont très différentes selon les cultures. Ainsi, en Italie, les interlocuteurs sont généralement très proches les uns des autres. Ils accompagnent leurs propos de gestes partiellement codés et ont l'habitude d'avoir un contact physique en posant leur main sur le bras, la main ou l'épaule de l'autre. En revanche, les Britanniques ont besoin d'une distance plus grande quand ils conversent. Ils ne touchent pas les autres locuteurs et ne font généralement pas de gestes. Celui qui est observateur constatera que lorsqu'un Italien s'entretient avec un Anglais, le premier fera un pas en avant pour réduire la distance et le second un pas en arrière pour la rétablir. En fait, tout deux recherchent ce qui est, à leurs yeux, la bonne distance pour converser.

Français et Allemands non plus ne gèrent pas l'espace de la même façon, même si cela est moins apparent. Ainsi, dans une salle de restaurant, les tables seront généralement plus espacées les unes des autres en Allemagne qu'en France. Autrement dit, les Français seront moins gênés par la proximité de l'autre table que les Allemands. L'occupation maximale de l'espace de la salle de restaurant s'exprime aussi par le fait que l'on trouve parfois, en France, des tables proches des toilettes.

En revanche, toujours à propos d'espace et de relative intimité, il y a une pratique dans certaines régions allemandes strictement inconnue, voire impensable en France. C'est le *sich dazusetzen* qui consiste à aller s'asseoir à une table déjà occupée après avoir obtenu l'autorisation de ceux qui y sont déjà. Si cela se pratique dans les cantines, c'est inimaginable dans un restaurant.

Notons enfin que dans les villes allemandes, on trouve des brasseries immenses, inconnues en France, avec quantité de salles, de coins et de recoins.

### ***Les provisions***

Sur le plan familial, les Allemands se comportent davantage comme des fourmis et les Français comme des cigales. Est-ce parce que les Allemands se souviennent davantage des périodes de disette ou de restrictions que les Français ? Pourtant, dans les années quarante et jusqu'au milieu des années cinquante, Français et Allemands ont connu des rationnements de certaines denrées alimentaires. Par ailleurs, le climat plus rude en Allemagne entraînait la nécessité de faire des provisions pour l'hiver. Cette habitude aurait-elle perduré ? Quoiqu'il en soit, même si la France a été et reste un pays plus rural et plus agricole que l'Allemagne, ce sont les citoyens de cette dernière qui ont tendance à constituer plus de réserves alimentaires que leurs voisins.

### ***Les horaires et la durée des repas***

L'organisation de la journée qui, en Allemagne, était rythmée, jusqu'il y a peu, par la fermeture des magasins à 18 h 30 avait pour conséquence que la journée de travail commençait, en général, plus tôt et que la pause de midi était très courte afin de terminer le travail le plus tôt possible. La durée de cette pause a d'ailleurs toujours été un sujet d'âpres discussions dans les entreprises et institutions franco-allemandes. Il est moins fréquent qu'un Allemand aille déjeuner au restaurant, au contraire de ce qui se passe dans les villes françaises où les entreprises et les pouvoirs publics ont introduit les chèques-repas et autres tickets-restaurant.

Par voie de conséquence, l'heure du petit-déjeuner est, dans de nombreux cas, plus matinale en Allemagne qu'en France. Ainsi, dans beaucoup d'hôtels, il est possible de prendre ce repas à partir de 6 h 30. Quant aux deux autres repas, il n'est pas rare, en France, d'aller déjeuner à 13 h, voire à 13 h 30. En Allemagne c'est tard, voire trop tard, sauf dans les restaurants étrangers. Il en va de même le soir. Les restaurants allemands servent le repas à partir de 18 h, chose impensable en France où la norme oscille entre 19 et 20 h 30, voire 21 h. Il est possible qu'à cette heure vous ne puissiez plus obtenir en Allemagne qu'un plateau de fromages et de charcuteries, car le cuisinier est parti ou les fourneaux sont éteints.

Par ailleurs, lorsque les Allemands lancent une invitation, ils s'attendent à ce que la ou les personnes arrivent à l'heure dite alors qu'en France, il est de bon ton d'arriver un quart d'heure, vingt minutes plus tard sinon vos hôtes risquent de ne pas être prêts à vous recevoir. Il s'agit d'une habitude sociale.

Le temps passé à table est aussi différent en France et en Allemagne. Le petit-déjeuner à la française est très rapide étant donné sa composition extrêmement réduite : à l'hôtel, il s'agit souvent d'un croissant, d'un morceau de baguette, de beurre, de la confiture, du café et d'un jus de fruit. Outre Rhin, le petit déjeuner se présente sous forme de buffet généralement très varié avec plusieurs sortes de pain, de charcuteries, de fromages, d'œufs à la coque et brouillés, de muesli, etc., etc., bref c'est un véritable repas complet. En fait, il y a une véritable culture du petit-déjeuner en Allemagne. Ainsi, il n'est pas rare, surtout pendant le week-end, d'aller prendre son petit-déjeuner entre amis dans un café ou un restaurant qui offre cette possibilité jusque dans l'après-midi et vous présente une carte spéciale petit-déjeuner. Dans les familles allemandes également, le petit-déjeuner est généralement plus copieux que dans les familles françaises puisqu'il comprend des charcuteries, des fromages, des céréales et du muesli. Le temps passé à table est donc nécessairement plus long.

En revanche, pour ce qui est du déjeuner et du dîner, c'est l'inverse. Les Allemands sont plus rapides que les Français. Ainsi, dès que vous vous êtes assis à une table de restaurant en Allemagne, un serveur ou une serveuse vient immédiatement vous demander ce que vous voulez boire et vous présente la carte. Cette rapidité est conçue comme une marque de respect par rapport au consommateur qui n'est pas là pour attendre inutilement qu'on daigne s'occuper de lui. Cette première boisson n'est pas un apéritif mais, généralement, celle que vous consommerez ou continuerez à consommer pendant tout le repas. Dès qu'il apporte la boisson, le serveur s'attend à ce que vous passiez la commande des plats, alors qu'en France, il laissera beaucoup plus de temps avant de vous demander ce que vous avez choisi.

La durée du repas est plus longue en France qu'en Allemagne, car, au nombre de plats plus important, s'ajoute l'aspect convivialité qui y est davantage marqué. La conversation fait partie intégrante du repas.

### **Le plat unique**

L'habitude alimentaire allemande est de consommer un plat unique accompagné parfois d'une salade servie en même temps et précédé, plus rarement, d'un potage. De nombreux établissements ne proposent d'ailleurs pas de menu (entrée, plat, dessert). En revanche, en France, presque tous les restaurants proposent, à côté de la carte, plusieurs menus à des prix différents et même si le client opte pour un plat unique, il sera quelquefois précédé d'un apéritif et suivi d'un café.

### **La quantité**

Le plat unique présente une quantité de nourriture relativement importante, en tout cas, plus importante qu'en France. Ceci a pour conséquence que les Français habitués à manger un menu seront parfois rassasiés avant de commander un dessert, à moins qu'ils ne consomment pas la totalité du plat. D'ailleurs les restaurants étrangers, notamment grecs ou slaves, se sont adaptés aux habitudes allemandes, en la matière.

### **Le vocabulaire**

Pragmatisme et fonctionnalité s'expriment également dans le vocabulaire. Les cartes allemandes recèlent des appellations brèves, génériques, moins détaillées que les cartes françaises qui n'hésitent pas, dans certains cas, à utiliser des dénominations poético-mystérieuses comme « Les demoiselles du Guilvinec » pour désigner les langoustines de cette région ou encore le « Plateau du berger » pour les fromages. Cela excite la curiosité du client et l'oblige à demander ce dont il s'agit. Simple jeu ou aussi souci de convivialité avec le service ? Par ailleurs, la précision et le souci du détail des noms des plats imprimés sur les cartes vous mettent déjà l'eau à la bouche : « Turbot cuit sur l'arête, tombée d'épinards, ragoût d'oignons grelots et de jeunes carottes ». Revoilà la notion de plaisir. La restauration française joue donc à la fois sur l'attrait de l'inconnu et la précision du détail dans le même but de convaincre le client « d'essayer le plat ».

A contrario, un Français ne peut que s'étonner de constater que dans certaines régions d'Allemagne, essentiellement à l'Est dont le terme est originaire, on parle de *Sättigungsbeilage* qui se traduit littéralement par « garniture de rassasiement ». Autrement dit, une garniture qui vous permet de caler l'estomac. Il s'agit d'un terme générique qui désigne les pâtes, les pommes de terre et le riz. C'est un terme évidemment impensable en France.

### **Le service**

Dans de nombreux restaurants allemands, dès que le plat est prêt en cuisine, il est servi immédiatement au lieu d'être placé sur une table chaude en attendant les autres. Il en résulte que les convives d'une même table ne sont pas servis en même temps d'où le « Mangez tant que c'est chaud » prononcé par les Allemands à l'égard de leurs hôtes français. La raison de ce décalage reste mystérieuse pour les Français qui sont habitués à un service simultané, signe de convivialité et de respect de certaines convenances. La bienséance exige qu'on ne commence pas à manger avant que l'ensemble de la table soit servi.

Autre différence : dès que l'assiette est vide, elle est enlevée en vous posant la question classique *Hat es geschmeckt?* « Cela vous a-t-il plu ? ». Mais si vous avez laissé de la nourriture sur votre assiette parce que la quantité était trop importante pour votre appétit, alors fuse la question *Hat es nicht geschmeckt ?* « Cela ne vous a pas plu ? ». Encore une fois il ne s'agit là que d'une marque de respect à l'égard du client et non pas, comme on pourrait le croire, d'une remarque déplacée s'enquérant d'un comportement qui ne regarde pas le service. Un Français qui n'a pas apprécié le plat qui lui a été servi exprimera directement son sentiment sans attendre de question à ce sujet.

Il existe donc une réelle différence entre les habitudes françaises et allemandes en matière de restauration qui résulte de leurs rapports à la nourriture. On peut affirmer sans risque de se tromper que le restaurant joue un rôle et exerce une fonction différente des deux côtés du Rhin.

### **7 - Les produits dominants**

Les cuisines allemande et française se distinguent aussi par leurs produits dominants. Ainsi, l'Allemagne est le pays du pain par excellence. Le nombre de variétés ainsi que leur qualité font pâlir d'envie tous les autres pays. C'est un véritable festival de formes, de goûts et de couleurs qui vont du blanc au noir foncé en passant par toutes les nuances de doré, de brun, de gris... Ce pain est consommé au petit-déjeuner sous forme de tartines et de petits pains eux aussi très variés et dont la croûte supérieure est souvent garnie de différentes céréales, ainsi que le soir. Dans les familles allemandes, le dîner consiste souvent en un repas froid de tartines garnies de charcuterie ou de fromage. En revanche, dans les restaurants allemands, contrairement à la coutume française, on ne sert normalement pas de pain au déjeuner.

Les nombreuses variétés de céréales utilisées dans la fabrication du pain s'expliquent également par le climat et par la qualité des sols. Si la France a pu développer la céréale noble par excellence, le blé, et lui a accordé la quasi exclusivité dans la fabrication du pain, c'est grâce à ses terres riches et à son climat favorable. En Allemagne, sur des terres plus pauvres, plus froides, aux étés plus courts, on a continué à cultiver des céréales moins nobles ou plus anciennes comme le seigle, l'épeautre, le sarrasin, etc. qui ont donné, seules ou mélangées, des pains gris ou même noirs, compacts, aux goûts extrêmement variés que certaines boulangeries françaises de luxe remettent aujourd'hui à l'honneur.

L'Allemagne est aussi le pays des charcuteries et particulièrement des saucisses et des saucissons. Chaque région en produit plusieurs variétés et les étalages des boucheries et des charcuteries sont dans ce domaine tout simplement impressionnants. Leur importance dans l'alimentation quotidienne est telle que des expressions telles que *Es geht um die Wurst*, littéralement « Il s'agit de la saucisse » ce qui signifie « Il s'agit de l'essentiel » ou « C'est capital, décisif ».

Pour ce qui est des viandes, on constate également des différences. En Allemagne, on consomme beaucoup plus de viande de porc, alors qu'en France, on consomme plus de viande de bœuf.

Autre différence : dans les régions de chasse, les restaurants allemands proposent à leur clientèle pendant une période beaucoup plus longue qu'en France du gibier et surtout du gros gibier (cerf, sanglier, chevreuil...). Celui-ci est généralement accompagné d'une garniture d'ailles, moins fréquente en France que la purée de marrons ou la confiture d'oignons, par exemple.

Autre produit dominant : la pomme de terre. A la différence de la France, elle n'est pas considérée comme garniture, mais constitue un composant de base du plat auquel viennent s'ajouter d'autres garnitures. Avec le pain, elle est l'élément incontournable de l'alimentation allemande, même si son rôle tend à diminuer au profit du riz et des pâtes. A ce propos, il faut remarquer que ces deux derniers produits ont été introduits beaucoup plus tard qu'en France dans la composition des repas. Historiquement, la pomme de terre a joué un rôle tellement important en Allemagne qu'une mauvaise récolte était synonyme de disette, voire de famine.

Un autre légume très consommé en Allemagne est le chou. Le cliché populaire traditionnel français assimile très souvent les Allemands à des mangeurs de choucroute. C'est faux, du moins en ce qui concerne la choucroute. Ce plat n'est d'ailleurs pas d'origine allemande mais alsacienne. Certes, les Allemands mangent aussi de la choucroute, mais pas au sens français du terme. Pour eux, elle est une garniture parmi d'autres. En revanche, ils apprécient toutes les variétés de choux qu'ils soient rouges, verts, blancs, frisés, de Bruxelles, choux-fleurs ou brocolis, et sous toutes leurs formes crues, cuites, farcies, éventuellement en saumure, etc.

D'où provient cette propension à manger du chou ? Comme pour la pomme de terre, c'est une fois de plus une question de climat. Les choux poussent bien dans les pays tempérés du Nord de l'Europe et, de plus, ils sont résistants au froid - certains mêmes ne gèlent pas - et de longue conservation pendant l'hiver pour autant qu'ils soient stockés dans de bonnes conditions.

Pain, pommes de terre, choux, charcuteries, ont été et restent encore aujourd'hui la base de la nourriture allemande. Ils sont tous les quatre des produits témoins d'une Allemagne restée longtemps continentale, pratiquant davantage l'autarcie alimentaire que son voisin la France, puissance maritime ouverte sur le monde.

Il ne faudrait pas croire que les Allemands ne consomment que des plats courants et relativement bon marché. Ainsi, à la saison des asperges, on trouve dans différents restaurants des cartes spéciales sur lesquelles vous sont proposés une quinzaine de plats d'asperges différents, dont les clients sont très friands. La saison est attendue avec impatience et fait l'objet d'annonces publicitaires du type « Là où printemps et plaisir se rencontrent commence une fête d'un genre particulier. Le légume royal vous attend dans ses préparations les plus variées : *Da wo sich Frühling und Genuss treffen, beginnt jetzt ein Fest besonderer Art. Das königliche Gemüse erwartet Sie in vielen Variationen.* Citons comme exemple les asperges gratinées avec du jambon de parme, avec des steaks et des escalopes panées, du saumon fumé ou du sandre, de la sole ou de la limande, dans un cocktail de scampi aux pointes d'asperges, dans les sauces champignon asperge, un ragoût d'asperges et de champignons en croûte, ou encore avec une omelette ou des œufs brouillés, avec des crêpes au saumon, ou tout simplement avec des pommes de terre nouvelles. L'Allemagne est gros producteur et gros consommateur de ce légume dont la saison se termine le 24 juin, jour de la Saint Jean appelé pour la circonstance « la Saint Sylvestre de l'asperge », *Spargelsylvester*.

En dehors des trois repas traditionnels, beaucoup d'Allemands sont des adeptes du *Kaffee und Kuchen*, « le café et le gâteau », pris vers 15 heures, en particulier le week-end voire en semaine par les personnes qui ne sont pas ou plus dans la vie active. Le choix de gâteaux est souvent impressionnant. Les Allemands mangent beaucoup plus de gâteaux que de tartes qui sont davantage consommées en France, notamment sous forme de desserts alors qu'outre Rhin, les pâtisseries se mangeront plutôt en dehors des repas.

Notons aussi que les Allemands grignotent davantage dans la rue que les Français. Bretzel, frites, saucisses, parts de pizza et surtout glaces ce qui influence le paysage urbain parsemé de *Brezelständen*, *Pommesbuden*, *Würstchenbuden*, *Pizzeria* et *Eisdielen*. Les trois premiers sont évidemment d'origine allemande, les deux derniers se sont développés à partir des années 60 et 70 avec l'arrivée d'immigrés italiens. Cela a débouché sur une véritable culture de la pizza et de la crème glacée outre Rhin.

Enfin, en matière de boissons, il est vrai que les Allemands consomment plus de bière, de thé et d'infusions que les Français. En revanche, l'après-midi ou en soirée lorsqu'ils reçoivent des amis, ils déboucheront souvent une bouteille de vin, boisson plus noble et plutôt réservée aux occasions particulières. Ils boivent aussi du vin blanc ou du jus de pomme additionné d'eau gazeuse, c'est la *Weinschorle* et l'*Apfelschorle*. Ils boivent beaucoup plus d'eau gazeuse que d'eau plate et rarement d'eau du robinet.

Constatons aussi que, dans de nombreuses familles, on ne boit pas de vin en mangeant. Ce sera le plus souvent de l'eau ou, le soir, une infusion de fruits rouges ou de cynorhodon, ce qui avec de la charcuterie ne manquera pas d'étonner les Français.

La France, elle aussi, possède des produits dominants. Les deux premiers qui viennent à l'esprit sont évidemment le fromage et ses quelque 400 variétés et la baguette. En France, le fromage est une institution et pour certains même une religion. Ne dit-on pas « Il n'y a pas de bon repas sans fromage » ? Il en va de même pour le vin, troisième produit dominant de la restauration française au moins sur pied d'égalité avec le fromage. L'habitude de boire du vin en mangeant est très répandue, même si elle est en régression. Enfin la restauration française offre une

beaucoup plus grande variété de poissons et de plats de poisson que sa consœur allemande.

### **8 - Les plats typico-insolites**

Il n'est pas possible d'entrer ici dans le détail de ces plats propres à l'Allemagne ou à la France. Contentons-nous d'en citer quelques exemples. La *Weißwurst*, le *Leberkäse* ou le *Schinkenspeck* qui sont des charcuteries. La *Weißwurst* est une variété de boudin blanc, mais qui, selon les règles de l'art, doit se déguster, après avoir été plongée dans de l'eau chaude, avant onze heures du matin et traditionnellement avec de la *süßer Senf*, c'est-à-dire de la moutarde douce que les Français appelleraient sucrée et un bretzel. Le *Leberkäse* comme son nom ne l'indique pas n'est pas un fromage de foie mais une sorte de pain de viande et le *Schinkenspeck* un morceau prélevé dans la partie supérieure de la cuisse du porc, généralement fumé. Parmi les viandes citons le *Tafelspitz* qui est une sorte de tranche de bœuf bouillie préparée avec une viande de qualité ou le *Sauerbraten* qui est un rôti de viande marinée spécifique. Les sauces qui accompagnent ces plats sont également typiques. En Allemagne, elles sont généralement plus liées qu'en France.

Pour les légumes mentionnons, d'une part, le *Kohlrabi*, le chou navet qui commence à faire sa réapparition dans la cuisine de certaines régions de France dans la foulée de la remise à l'honneur des légumes anciens et, d'autre part, les salades accompagnées d'un assaisonnement sucré. Enfin, dans le domaine des desserts citons la très célèbre *Rote Grütze*, une sorte de compote de fruits rouges, cuite avec de la féculé.

Au rang des produits insolites pour les Allemands, la cuisine française recèle également toute une série de plats comme les abats (rognons, ris de veau, cervelle, tripes), les cuisses de grenouille, le foie gras, l'andouillette, les salades de gésiers, les fruits de mer (crustacés et coquillages en tout genre) etc.

### **9 - L'aménagement de la salle de restaurant**

La salle de restaurant présente des différences notoires. En Allemagne, elles sont avant tout *gemütlich*, mot intraduisible qui signifie agréable, créant une atmosphère intime dans laquelle on se sent bien. La lumière y est généralement plus tamisée que dans les restaurants français, car les murs sont souvent recouverts

de bois et les fenêtres relativement étroites sont garnies de vitraux ou de vitres parfois teintées qui assombrissent la pièce. Le mobilier est aussi souvent en bois sombre. Sur chaque table se trouve une bougie que le serveur allume dès qu'il se présente devant vous. C'est un rituel immuable que pratiquent également certains restaurants étrangers installés en Allemagne.

### **10 - La multiplication des restaurants étrangers**

Ils sont de plus en plus nombreux, car les Allemands désertent les métiers de la restauration. Pizzeria, restaurants espagnols, grecs, turcs, indiens, chinois, thaïlandais, slaves fleurissent un peu partout. Avec leurs prix attrayants et le parfum d'exotisme qui rappelle les vacances, ils font une concurrence impitoyable aux restaurants allemands. Il y a d'ailleurs de moins en moins d'endroits où l'on peut déguster la « cuisine bourgeoise », c'est-à-dire traditionnelle (*die gutbürgerliche Küche*), mais heureusement, il en subsiste encore.

### **11 - Clichés et a priori**

La tentation est grande, surtout pour les Français, de considérer la cuisine allemande comme peu variée, voire monotone, répétitive, peu imaginative, etc., mais il faut prendre garde de ne pas généraliser et surtout, il faut comparer ce qui est comparable. On ne peut pas mettre sur le même pied « manger pour le plaisir » et « manger pour se nourrir ». Le plaisir a son prix et se paie généralement cher. Se nourrir est plus économique. Il suffit de comparer les prix dans les restaurants allemands et français. Le citoyen allemand a des valeurs différentes, tout simplement. Il investira plus dans l'aménagement de son appartement ou de sa maison, de son jardin, dans les voyages, dans la voiture que dans la nourriture.

### **12 - Conclusion**

Entre la France et l'Allemagne, les différences culturelles en matière culinaire sont évidentes. Elles reflètent une manière d'être, une philosophie de vie qui s'enracine dans leur passé respectif. Gardons-nous de les dénigrer. Acceptons-les telles qu'elles sont et ayons la curiosité et la volonté de les découvrir et d'apprendre à les apprécier. C'est la seule façon de nous enrichir nous-mêmes ainsi que notre propre culture.

## La France est-elle encore le paradis des saveurs ?

### La *Esskultur*<sup>1</sup> de part et d'autre du Rhin

Traduit de l'allemand par Anne Dussap-Köhler

A l'époque où les Papes résidaient en Avignon, ils faisaient, dit-on, bonne chère. C'est de cette époque que date l'expression *Leben wie Gott in Frankreich*, littéralement « vivre comme Dieu en France », c'est-à-dire en français « Vivre comme un coq en pâte ». Mais depuis, beaucoup de choses ont changé. Aujourd'hui le pape est allemand et il vit à Rome. Et la cuisine italienne a fait intrusion dans beaucoup de foyers allemands. Ne devrait-on pas dire d'ailleurs qu'elle y réside ? Alors, les Dieux auraient-ils déménagé ? Un voyage rapide à travers les villes allemandes semble confirmer nos craintes. A tous les coins de rue, on trouve des restaurants italiens de toutes catégories de prix. Pour trouver un restaurant français par contre, il faut chercher dans les pages jaunes ou sur Internet. Dans les librairies allemandes, les livres de cuisine font fureur, surtout lorsque la botte italienne orne la première de couverture. Sans compter les nombreuses émissions télévisées où des cuisiniers allemands chevronnés rendent hommage à la cuisine méditerranéenne. A y regarder de plus près, on constate que la plupart des ingrédients et des sagesses culinaires ne proviennent ni de France, ni d'Espagne, ni de Grèce, mais bien de cette petite langue de terre au milieu de la Méditerranée. Mais alors, qu'en est-il de la cuisine française ? Les Allemands se moqueraient-ils tout à coup des étoiles du Michelin ? Ou bien s'éteindraient-elles au firmament gastronomique comme le laisse entendre l'auteur allemand Wolfgang Koeppen : « Dans la bonne vieille cave à vin, les Français ressemblent à un peuple de fins gourmets : hommes et femmes dégustent la bouche entrouverte. Mais à regarder dans l'assiette, la choucroute est moyenne, le jambon trop salé, le lapin mariné cuit dans de la mauvaise huile [...]. Quoiqu'il en soit, à table, on garde ses bonnes manières, on déguste avec un plaisir appuyé comme si la légende de la bonne cuisine française avait fait tourner la tête. Seuls les bons vieux chiens de retraités, les loulous blancs, louchent sur la nourriture d'un air suspect et semblent se souvenir de temps meilleurs où les plats étaient plus goûteux ».

---

1 « Culture alimentaire » : est à comprendre au sens ethno-sociologique du terme

N'y a-t-il donc que les positivistes impitoyables pour voir que la cuisine française n'est plus ce qu'elle était ? Aurions-nous, ignorants que nous sommes des plaisirs de la bouche, été roulés par un vieux mythe ou une légende ?

Pas de panique, les Prussiens ne se laissent pas rebuter si vite. L'art de vivre se dit encore « savoir-vivre<sup>2</sup> » en allemand. Et le *life-style* ou le *well-being*<sup>3</sup> n'y changeront rien. Celui qui cherche ostensiblement le plaisir des saveurs ira, quel qu'en soit le prix, en France. Et en Allemagne, celui qui veut passer pour un vrai gourmet doit en premier lieu savoir s'orienter sur la carte des spécialités culinaires françaises.

Ces constats mettent en évidence que la cuisine française en Allemagne jouit d'un fort capital symbolique, bien que quelques cuisines étrangères, et en première ligne la cuisine italienne, remportent un vif succès sur le marché allemand, si convoité, de l'alimentation et de la restauration. Dans ce champ de gravitation international, la culture alimentaire allemande se transforme à une allure vertigineuse. Malgré la bonne réputation de la cuisine française, les Allemands semblent avoir un penchant, dans leurs comportements alimentaires et culinaires quotidiens, pour la cuisine italienne, ce qui, pour la plupart des Français, est difficilement concevable. Visiblement, la cuisine italienne ne jouit pas, en France, de la même considération qu'en Allemagne : c'est une cuisine nationale parmi d'autres. Ceci dit, c'était également la vision allemande il y a encore quelques dizaines d'années...

Pourquoi la cuisine française n'arrive-t-elle à monnayer que modestement son fort capital symbolique sur le marché économique allemand ? N'est-il donc pas possible de commercialiser le « savoir-vivre » en Allemagne ? Le plaisir des saveurs n'est-il pas un bien de consommation comme les autres ? Les lois du marché failliraient-elles lorsque le plaisir authentique devient un bien de consommation ? A moins que la notion de plaisir ne jouisse d'une reconnaissance différente dans l'un et l'autre pays.

Dans son œuvre consacrée aux géants légendaires Gargantua et Pantagruel, le grand humaniste français, François Rabelais, a immortalisé la jouissance et même

---

2 En français dans le texte allemand

3 En anglais dans le texte, ce qui leur donnent une connotation plus « branchée » (*life-style* : mode de vie ; *well-being* : bien-être)

la débauche. Dans la préface de « Gargantua », il s'adresse sans détours aux « buveurs très illustres » et aux « vérolés très précieux » auxquels il dédie, et « à personne d'autre », « ses écrits si personnels ». Il prêche à la fois pour le plaisir du corps et de l'esprit, qui pour lui, vont de paire. Il conseille à ses lecteurs, mentionnés plus haut, de prendre le chien pour exemple et s'en réfère à Platon : « N'avez-vous jamais vu un chien tombant sur un os à moelle ? C'est, comme le dit Platon au livre II de la République, la bête la plus philosophe du monde. Si vous l'avez vu, vous avez pu constater [...] avec quel soin il le garde. Avec quelle ferveur il l'observe. Avec quelle prudence il l'entame. Avec quelle application il le brise. Et avec quelle rapidité il le suce [...]. Ce n'est rien de plus qu'un peu de moelle. Il est vrai que ce *peu* est plus délicieux que tous les *beaucoup* [...]. Suivant cet exemple, vous devez faire preuve de flair, de souplesse dans la poursuite et de hardiesse à l'attaque pour renifler, sentir et jauger ces beaux livres de haute graisse. Puis par une lecture attentive et de fréquentes méditations, rompre l'os et sucer la substantifique moelle [...] dans l'espoir certain d'être rendu habiles et courageux »<sup>4</sup>.

La démesure dans le plaisir représente chez Rabelais plus qu'une simple allégorie de la connaissance sans limite. Celui qui veut découvrir et jouir doit savoir être avide tout en restant très prudent. Le plaisir et l'esprit sont les faces d'une même médaille ; la connaissance peut être synonyme de plaisir, dusse-t-elle s'appuyer sur la consommation du fruit défendu. Les Allemands ont une vision complètement différente ; ils sont beaucoup plus raisonnables : « Un ventre plein ne vaut rien à l'étude ». Un repas riche ne favorise pas le travail de l'esprit. Au contraire, pour Charles Fourier, précurseur du socialisme, l'intelligence ne peut se construire que dans l'échange avec autrui et dans le plaisir, notamment en bonne compagnie. Autour de ces principes, il a échafaudé toute une théorie qu'il nomme « gastrophilie » selon laquelle « Il n'y a pas que l'amour qui passe par l'estomac », comme le dit l'adage allemand<sup>5</sup> : la connaissance s'élabore à travers des discussions pleines d'esprit entre convives heureux et presque euphoriques, bons vivants jouissant des plaisirs gastronomiques et sociaux de la vie. Pour Fourier, la convivialité dont parlent si souvent les Français et pour laquelle les Allemands cherchent encore une traduction appropriée, est une forme d'utopie vécue où se mêlent connaissance, progrès et plaisir.

4 François Rabelais, *Pantagruel Gargantua*, Hatier, p. 113

5 *Liebe geht durch den Magen*

L'aptitude à participer activement à une conversation autour d'une table suppose, des personnes présentes, qu'elles maîtrisent la grammaire des plaisirs autant que l'art de la répartie éclairée et spontanée. On trouvera ce genre de festival de la répartie également dans d'autres cultures, comme par exemple dans la culture basque où les invités communiquent par petites chansons : des remarques humoristiques ou méchantes sont spontanément mises en chanson et chantées au nez du voisin. Bien entendu, la réponse chantée ne se fait pas attendre. De tels échanges requièrent beaucoup d'à propos, d'empathie et de poésie. Quelle performance intellectuelle ! Il en va de même pour les conversations « gastrosophiques ».

Les Allemands qui participent à de tels « spectacles gastronomiques » restent littéralement bouche bée. Certes, ils doivent surmonter la barrière de la langue, décoder et encoder des codes culturels différents. Mais les bonnes manières apprises jusque-là deviennent alors parfois un handicap : « On ne parle pas la bouche pleine ». Et c'est bien ancré. Mais quand peut-on parler si, de toute la soirée, on ne fait rien d'autre que manger ? Quand le repas se terminera-t-il ? Quand va-t-on enfin s'asseoir au salon et discuter autour d'un bon verre de vin <sup>6</sup>? « Il ne faut pas interrompre celui qui parle » nous dit-on. Bien sûr, mais si on se plie à cette règle, il est impossible de placer un mot. Et les Wurtembergeois ne sont pas les seuls à penser que « Pour ne pas en perdre une miette, mieux vaut ne pas trop parler »<sup>7</sup> ; ce serait impardonnable. Il vaut donc mieux laisser les autres parler et se concentrer sur l'essentiel. Ce qui cache une habitude allemande de se concentrer principalement sur une seule chose à la fois : d'abord manger, ensuite se retrouver au salon pour converser « confortablement », l'esprit et la bouche disponibles pour un échange intelligent. Pour les Français cette séparation semble artificielle, ils ont une approche globale et soignent de concert l'esprit et le corps.

Quoiqu'il en soit, pour beaucoup d'Allemands le sens du plaisir des Français est presque exagéré. Après un repas trop abondant, si les Français se sentent comme « coqs en pâte », les Allemands se sentent comme *Made im Speck*, autrement dit comme des asticots empâtés dans la graisse et, dégoûtés par l'immonde petit ver, ils se rappellent inmanquablement le film de Marco Ferreri « La Grande bouffe » pendant que les Français rayonnent d'un bien-être sans scrupule. Il semble que

6 En Allemagne, le vin est bu après le repas et non pendant

7 *Eine Gabelladung ist sehr schnell verschwätzt.*

l'enveloppe de croûte feuilletée soit la plus haute destinée d'un coq français. Les Allemands, au contraire, après avoir vraiment beaucoup mangé à un repas de fête racontent à leurs amis et collègues qu'ils ont gravement « pêché » et mesurent leurs bourrelets comme pour montrer le lien évident entre les étoiles du guide Michelin et les rondeurs du Bibendum. Le plaisir laisse un arrière-goût ; sans doute la conséquence culturelle d'un renoncement au plaisir qui a marqué longtemps l'histoire culturelle allemande. Christoph Stählin, chansonnier allemand, parle de l'éloge de l'austérité prônée par les Prussiens ainsi que de la tentative désespérée de s'en libérer. Dans sa chanson *Der Preuße in uns*<sup>8</sup>, il décrit le lien typiquement prussien établi entre la droiture du corps et de l'esprit. La jouissance n'y a aucune place et la sensualité encore moins. « Ne manger que pour satisfaire nos besoins, et ne faire que ce qu'il est permis de faire, l'indigence d'une souris d'église, voilà ce qui nous reste de la Prusse ».

Mais ni la soif de connaissance ni l'éveil des sens prônés par Rabelais n'était à l'ordre du jour en Prusse :

« Obéir au lieu d'écouter attentivement, s'enivrer de vertus et rester maître de soi, voilà ce qui nous reste de la Prusse ».

Et tout le canon des valeurs prussiennes reprend, à la gloire de l'ascèse et de l'autodiscipline : « Ne pas pleurer et se lever tôt, ne jamais être malade, se tenir droit et être mince, ne pas mentir et cacher sa douleur, voilà ce qui nous reste de la Prusse ».

Cela a le goût du pain sec et non des coquilles Saint-Jacques. Se nourrir est avant tout un besoin. On a besoin d'énergie pour travailler vaillamment. Sans doute est-ce la raison pour laquelle, comme le dit le proverbe « Il faut un petit-déjeuner de roi, un déjeuner de noble et un dîner de mendiant »<sup>9</sup>. Derrière la sagesse du dicton ne se cachent pas les nutritionnistes. Ils sont arrivés bien après que le champ ait été préparé par toute une éthique à la gloire du travail. Immanquablement, on pourra citer le petit-déjeuner paysan riche en calories et le frugal dîner froid avec charcuteries, fromage et pain. On mange à la mesure du travail fourni, pourrait-on

---

8 « Le Prussien qui sommeille en nous »

9 *Frühstück wie ein König, Mittagessen wie ein Edelmann und Abendessen wie ein Bettler*

dire pour reprendre la maxime *Wie man schafft, so isst man auch* citée dans bien des chansons parlant du rapport entre nourriture et travail. Pour la convivialité autour d'une table, à la française, il ne reste que bien peu de place. En Allemagne, traditionnellement, on se retrouvera plutôt autour d'un verre. Les esprits critiques s'amusent à dire que si les Allemands mangent si tôt et si peu le soir, c'est pour pouvoir plus vite retrouver leurs amis au bar, à la table des habitués. C'est le dimanche que l'on mange vraiment beaucoup. C'est alors le rôti du dimanche obligatoire. Mais même le dimanche, les hommes ne renoncent pas à leur forme de « convivialité ». Ce jour-là, ils se retrouvent dans leur bistro habituel pour le *Frühschoppen*, la tournée entre copains...

Le renoncement aux plaisirs, ce goût pour le strict nécessaire, le repas froid du soir, la convivialité autour d'une bière et la tournée du dimanche matin, est-ce encore vraiment la réalité de la vie sociale en Allemagne ? Bien sûr, en tout cas pour quelques groupes sociaux de plus en plus restreints. L'austérité à la « Prussienne » comme idéal de vie sociale n'est plus d'actualité depuis longtemps. De toute façon, tous ne se sentaient pas concernés par cet idéal. Même au temps où le renoncement aux plaisirs a été érigé au rang de vertu nationale, la culture alimentaire a toujours constitué un espace pour la distinction sociale, car il y a différentes manières de faire ce que tous font (doivent faire). Et, comme le montre Bourdieu, par l'art et la manière de le faire, l'acteur s'inscrit dans un espace de style de vie qui traduit son appartenance à une classe sociale. Ainsi, pour celui qui a un travail physique intense, le repas nourrissant ne correspond pas seulement à un besoin ; avec le temps, il conditionne ses goûts alimentaires. La nouvelle cuisine ne lui conviendra pas même pour un dimanche, où il ne se serait pas dépensé physiquement, ni même pour les trois semaines de vacances à la mer ou à la montagne. Elle est réservée aux couches sociales qui ont pu se libérer, au moins en partie, des contraintes de survie et de reproduction et qui ont réussi à développer, dans cet espace de liberté, des pratiques culturelles propres. Ce goût pour le strict nécessaire, marqué surtout dans les couches sociales dans le besoin et généralement associé au dénuement, peut, en partie, être généralisé à l'ensemble de la société par certaines instances forgeant la culture ; il peut ainsi être élevé au rang de valeur sociale ou de vertu nationale. A l'apogée de la Prusse, si l'austérité a pris une telle valeur, c'est sans doute aussi pour des raisons idéologiques. Le Rhin n'avait-il pas la même fonction que l'isthme de Corinthe séparant les Athéniens des Spartiates ? Mais les Spartiates

existent-ils encore ? Le plaisir n'est-il pas devenu un devoir ? Comme le dit le chanteur bavarois, Konstantin Wecker, « Celui qui ne sait pas jouir des plaisirs de la vie est imbuvable »<sup>10</sup>. Et Stählin constate, dans sa chanson sur le Prussien en nous, un certain changement d'attitude : « C'est fini. Aujourd'hui nous sommes des gens plein d'humour, décontractés, nous nous levons tard, faisons la fête toute la nuit, nous savons nous défendre, attentifs que nous sommes au respect de nos droits ».

Mais les Allemands n'ont pas encore réussi à se libérer complètement : « Nous ne faisons pas ce qui serait notre devoir et nous tombons même malade quand nous voulons, mais la Prusse est là, dans l'ombre, lèvres pincées, et nous observe ».

Et voici la mauvaise conscience qui revient accompagnée d'un relent d'attrait pour le strict nécessaire. Car le maigre repas froid du soir est dépassé depuis longtemps, mais il réveille parfois en nous d'agréables souvenirs d'enfance et la plupart des Allemands préfèrent encore aujourd'hui un dîner léger et sobre. Cependant la salade élégamment préparée, agrémentée de fines lamelles de viande ou de poisson, a depuis longtemps remplacé au menu la charcuterie et le pain noir ou le fromage de tête. Après tout, les Allemands sont capables d'évoluer et ils veulent apprendre comme le prouve l'audimat atteint par les nombreuses émissions de cuisine toutes catégories ou les nombreuses parutions sur le marché du livre de cuisine.

« En potassant les livres, nous nous entraînons aux arts culinaires et ressortons vainqueurs comme le général Blücher<sup>11</sup>. Les épices alignées sur l'étagère sont comme les armes dans un arsenal ».

Qu'en est-il des ascètes ? Serions-nous devenu des jouisseurs comme nos voisins les Français et les Italiens ? Ce ne serait alors plus qu'une question de temps avant que l'art culinaire allemand n'atteigne les standards des pays gastronomiques traditionnels. Si c'est vraiment en forgeant qu'on devient forgeron, les Allemands sont en bonne voie. Mais il n'est pas si facile de développer un champ

---

10 *Wer nicht genießt, ist ungenießbar*

11 Le général Blücher a rassemblé les forces militaires prussiennes qui ont combattu Napoléon à Waterloo

culturel : être prêt aux plaisirs des saveurs est une condition nécessaire mais pas suffisante à la révolution culinaire. Il faut certes des capacités gustatives, fondées sur une connaissance élaborée des produits et sur une culture plus générale de consommation, ainsi que la production, transformation et commercialisation des produits agroalimentaires. Les sociologues découpent le champ socioculturel en trois domaines : la production, la distribution et enfin la culture de consommation. Observons les différences majeures entre les cultures culinaires françaises et allemandes selon ces trois points.

Les habitudes culturelles de production dépendent des conditions géographiques et climatiques d'une part et des techniques de production d'autre part. En la matière, la France accumule les avantages sur l'Allemagne. Le Gulf Stream accorde à notre voisin français un climat tempéré. La diversité géographique de la France, avec deux mers si différentes, avec ses régions de hautes ou moyennes montagnes, avec quelques fleuves et rivières présentant de nombreux atouts et ses plaines fertiles au nord et au nord-ouest, n'a pas d'égal en Europe. Mais un climat propice et de bons sols ne font pas tout. Le « terroir »<sup>12</sup>, c'est beaucoup plus que la simple terre. Ces dernières années, le concept de terroir s'est développé pour constituer aujourd'hui tout un métabolisme ralliant les composantes géologiques et géographiques, les producteurs et les produits. Il cristallise une longue tradition de savoirs des producteurs et de sagesses du terroir en une palette de produits qui définissent, pour chaque région, un profil culinaire ancré dans les productions de la terre. L'Etat français protège ces identités ainsi que la diversité gastronomique par le biais des appellations d'origine contrôlée (AOC). Ainsi, en Franche-Comté, le Comité interprofessionnel du Gruyère de Comté veille à ce que l'identité régionale de la meule de comté, reprenant le nom de sa région, soit préservée malgré la mondialisation et le marché intérieur européen. Les mesures restrictives AOC permettent non seulement de protéger les structures micro-économiques traditionnelles de la région, mais aussi d'assurer une gestion dynamique de la qualité. Accessoirement, le Comité encourage l'économie du fromage par des mesures économiques et politico-culturelles au sens large, notamment en mettant sur le marché des produits porteurs d'une identité. Le fromage et sa région ne font qu'un, en tout cas, c'est ce que symbolise la cloche à vache brune ou verte attestant la qualité du produit. En 2000, les paysans de Franche-Comté ont obtenu un

---

12 En français dans le texte allemand

prix du lait parmi les plus élevés en Europe alors que le consommateur pouvait se féliciter d'avoir un aliment peu cher, même s'il n'est pas bon marché. En France, chaque région dispose d'au moins un produit de terroir emblématique. Non seulement les Français connaissent (et apprécient) les produits de leur région, mais ils ont une étonnante connaissance géo-gastronomique de leur pays. Les cartes de dégustation des fromages ou des vins, qui figurent sur des plateaux en tout genre, amènent la diversité gastronomique de leur pays jusque dans l'assiette. Un rouage entraînant un autre, les fromages de la nation sont reliés par de nombreuses courroies de transmission. Les deux célèbres Gaulois, s'y mettent, eux aussi, et parient avec Jules César qu'ils pourront traverser la Gaule sans être arrêtés par les Romains. Evidemment, le pari dégénère en un véritable Tour de France pour gourmets et gourmands, car nos deux héros ramènent de chaque région traversée une spécialité gastronomique. L'histoire se termine par un festin opulent, où la nation se transforme en une magistrale symphonie des goûts et richesses culinaires fournies par chaque région. Ce qui tendrait à prouver que la France, du moins sur le plan gastronomique, est une et indivisible. Bien évidemment, César n'a aucune chance, car on ne peut gagner une guerre contre un pays qui produit plus de 365 sortes de fromages. Cette sage pensée du Général De Gaulle, datant de la dernière guerre mondiale, a été immédiatement contrée par Churchill : on ne peut gouverner un pays qui produit 365 sortes de fromage. Churchill a bien sûr tort : il devrait bien, entre temps, y en avoir 400. Ou bien en est-on déjà à cet instant à 500 ? Tout cela dépend bien sûr de la façon de compter ! Mais la diversité fromagère française est tout de même bien impressionnante.

Et qu'en est-il en Allemagne ? Le jardin d'Eden s'arrête-t-il aux rives du Rhin ou aux contreforts de la Forêt-Noire comme le pensent les Badois ? De fait, l'Allemagne n'est pas avantagée par le climat comme sa voisine occidentale. Par ailleurs, la diversité géographique et donc régionale sur le plan gastronomique et culinaire reste bien en deçà des caractéristiques françaises. Au risque de sous-estimer les diverses activités dans ce domaine, on peut donc supposer que le large champ du « terroir » avec ses composantes traditionnelles et artisanales mais aussi politico-culturelles n'a, de loin, pas été aussi exploité que dans les contrées françaises. Bien sûr, il existe des spécialités régionales qui attirent un certain tourisme de la consommation. Mais il reste cantonné à un niveau local ou au mieux régional. Les régions ne sont pas reliées entre elles par des itinéraires des saveurs, véritables autoroutes de la gastronomie. Il n'y a pas de symphonie gastronomique, tout au

mieux des pots-pourris de cuisine locale ou régionale. En Allemagne, il n'y a pas de cantique à la gloire de l'unité gastronomique par la diversité. Au contraire une concurrence cruelle sévit, en particulier entre régions voisines. Ainsi la cuisine badoise, grâce à la diversité de ses produits et à sa proximité avec la France, passe pour être particulièrement élaborée, surtout en pays de Bade. Lorsque, dans un slogan publicitaire, les viticulteurs badois vantent les douceurs du climat rhénan « Le vin de Bade – un vin nourri par le soleil »<sup>13</sup>, les viticulteurs wurtembergeois détournent le slogan pour en faire « Le vin de Bade – un vin pourri par le soleil »<sup>14</sup>. La vengeance ne se fait pas attendre. De l'autre côté de la Forêt-Noire, les viticulteurs badois transforment, en substituant une lettre, le slogan publicitaire wurtembergeois « Les connaisseurs boivent du Württemberger », en « Les clochards boivent du Württemberger »<sup>15</sup>, soulignant ainsi la qualité moyenne « du pinard » du voisin. La critique impitoyable du produit de la région voisine prend alors le pas sur la publicité faite pour son propre produit « Notre cuisine n'est peut-être pas la meilleure, mais ce qu'ils mangent là-bas, est encore bien pire ».

Les acquis de la Révolution française vont induire une autre différence dans les menus : en effet, l'abolition des privilèges de la noblesse a conféré aux paysans français le droit de chasser et de pêcher. Ce qui a considérablement amélioré leur ordinaire. En revanche en Allemagne, mis à part le braconnage, sport national, illustré par de nombreux films régionalistes, les paysans ne voyaient pas souvent de poisson ou de gibier sur leur table. Dans le grand roman sur la vie paysanne dans le sud-ouest de la France, « Jacquou le Croquant » part à la chasse lorsqu'il a besoin d'argent ou quand il veut remercier un ami pour service rendu.

Evidemment, à l'époque de la mondialisation, les limites des marchés régionaux ne se répercutent plus directement sur la diversité de la culture alimentaire et de la cuisine locale. Beaucoup de produits peuvent maintenant être importés et consommés à toute époque de l'année, indépendamment de la saison de production. Nous en arrivons à la culture de distribution qui a, elle aussi, évolué. Dans presque tous les pays développés, le commerce international des produits alimentaires est déterminé par les supermarchés de toutes tailles, les chaînes

---

13 *Badischer Wein – von der Sonne verwöhnt*

14 *Badischer Wein – von der Sonne verhöhnt*

15 *Kenner trinken Württemberger; Penner trinken Württemberger*

de restauration rapide que l'on trouve maintenant également en zone rurale, les magasins à bas prix ainsi que les organismes de vente par correspondance. Bien sûr, les différences nationales subsistent même dans cette part de marché mondialisée. Les hypermarchés à la française correspondent sans doute plus à une culture d'achat française qu'allemande. Et si les grands du discount allemand ont réussi à s'implanter de part et d'autre du Rhin, leur avancée au sud des Alpes s'avère beaucoup plus difficile. Les marques américaines mondialement connues de soda ou de restauration rapide n'ont pas ces difficultés à investir de nouveaux marchés. Même au pays de Cocagne, c'est-à-dire en France, ces deux grands acteurs mondiaux remportent un vif succès. Si leur implantation attise la grogne des paysans, pour beaucoup de Français, ils font presque déjà partie de la famille ; de temps en temps, on va vite fait au MacDo. Bien sûr, les Allemands aussi ; mais ils vont au Mac Donald et pas au MacDo. Il faut tout de même garder ses distances et avoir un peu de mauvaise conscience aussi.

A l'époque des grands scandales alimentaires, qui dépassent souvent les frontières, il reste néanmoins difficile à reconnaître que les denrées alimentaires ne sont pas un bien de consommation banal et qu'elles ont (devraient avoir) un prix. Mais à cela s'opposent les forces conjuguées des contraintes économiques, affectant une part grandissante de la population, ainsi que la philosophie de l'acheteur relayée par la publicité, qui conseille « Sois malin, sois radin ! »<sup>16</sup>, même si certains irréductibles prônent encore le « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Dans les nuits d'insomnie, les Allemands pensent à l'Allemagne culinaire et, pour se remettre de leurs cauchemars, ils décident d'aller en France mais, en passant devant les magasins à bas prix, si familiers, ils font demi-tour, complètement démoralisés. Chez eux, ils avalent encore l'une ou l'autre couleuvre à contrecœur, mais « jusqu'où cela peut-il aller si même les derniers bastions du bon goût français vacillent ? »

Il existe bien entendu dans les deux pays, à côté du petit épicier du coin et du magasin de spécialités étrangères, le magasin bio et les fermes qui misent sur la vente directe. Et il y a aussi les marchés qui justement plaisent tant aux touristes allemands en France. Pas un compte rendu de voyage n'omettrait l'énumération enthousiaste des produits à l'étal, pas un diaporama qui ne montre au moins un marché couvert,

---

16 *Geiz ist geil !*

style Belle Epoque, pas un voyage sans une expérience marquante au marché. C'est là, sur les marchés français (en particulier dans le sud), semble-t-il, que Français et Allemands arrivent à se rencontrer. On y retrouve la France comme dans les livres, ou plutôt comme dans les guides touristiques allemands. Et, effectivement, les produits sont frais, les prix étonnement modérés et l'offre particulièrement variée, même sur les marchés des petites villes. D'une certaine manière, on a l'impression que toute la France y est représentée à travers les spécialités de ses régions. Le jour du marché comme fête nationale culinaire... une à deux fois par semaine ! Du point de vue historique, on peut dire que les marchés, qu'ils soient couverts ou à ciel ouvert, ont contribué à « l'identité de la France » comme l'a montré le célèbre spécialiste de l'histoire sociale, Fernand Braudel, dans son œuvre principale, qui porte ce titre. Les halles de Paris, malheureusement détruites depuis, fournissent un exemple marquant. Elles ont constitué longtemps la traduction visible d'un chef-d'œuvre d'art logistique, à savoir l'approvisionnement de la population de Paris en denrées alimentaires provenant de toute la France. Les besoins de cette capitale en expansion permanente, point névralgique d'un pays en étoile, étaient immenses. Le transport des marchandises imposait toujours de nouvelles infrastructures. Les voies d'eau, les fleuves et les canaux jouaient un rôle central. Sur le modèle des halles de Paris s'est développé rapidement un réseau de halles qui couvrait toute la France et offrait aux villes de province des marchandises presque aussi diversifiées qu'à Paris. Grâce à une infrastructure bien développée, l'offre riche et variée pouvait espérer trouver preneur par delà les régions, alors qu'en Allemagne, encore organisée en petits états jusque dans le courant du 19<sup>ème</sup> siècle, les marchés locaux ou, dans le meilleur des cas régionaux, prévalaient.

Nous en venons à la culture de consommation : que mangent, que boivent les êtres humains dans certaines situations ? Quelle fonction sociale prend le repas pris en commun en famille, avec des amis, avec les voisins ou avec des partenaires en affaires ?

C'est un domaine très vaste et assez confus. Les catégories sociologiques habituelles, telles que le sexe, la classe sociale, le milieu socioculturel, l'âge, la nationalité, pour ne citer que les principales, se chevauchent. De plus, il faut contextualiser la culture de consommation et la situer sur un axe reprenant, d'une part, les pratiques quotidiennes et, d'autre part, les pratiques des jours de fête établies dans l'habitus des individus et donc dans leurs goûts. Pour des raisons pratiques,

nous nous concentrerons sur trois aspects : tout d'abord sur les transformations profondes que connaît la culture alimentaire allemande depuis quelques dizaines d'années, ensuite sur la culture de la fête familiale en France et enfin sur quelques différences interculturelles dans le domaine des normes de consommation.

Du point de vue allemand, la cuisine française apparaît comme un rocher en pleine tempête de la mondialisation gastronomique et culinaire, bravant les fast-foods et les magasins discount, les fours à micro-ondes et les plats cuisinés et tenant tête à la tendance actuelle de raccourcir la longue pause de midi. Elle continue, certes, à se développer mais elle reproduit ses caractéristiques structurelles. Au contraire, la cuisine allemande semble s'ouvrir volontairement aux influences internationales. Dans leurs stages, conseils et autres séminaires, les nutritionnistes des caisses d'assurance maladie attirent l'attention sur la cuisine de la méditerranée. Dans les universités populaires, qui se considèrent de toute façon comme des instances d'intégration, les cours de cuisine étrangère font maintenant partie de l'offre standard. La formation culinaire se fait, de plus en plus, par la télévision qui épice de nouveautés divertissantes les émissions de cuisine. Le marché du livre en profite ainsi que les boutiques de cadeaux qui vendent des huiles nobles, des vinaigres chers, des boissons nouveau genre dans des bouteilles design ainsi que tout un savoir sur le produit, sous forme d'ouvrages spécialisés. Celui qui consomme tout cela change automatiquement ses manières de cuisiner, de manger et de boire au grand dam de l'ancienne génération. On entend souvent les anciens se plaindre que « ma fille cuisine certes très bien, mais trop souvent *ces trucs à la mode* ». Les trois repas ont en gros gardé la même importance, mais leur composition a considérablement changé. Les jeunes, acteurs de leur mode de vie, ont érigé en institution le petit-déjeuner copieux et l'appellent maintenant brunch. On « brunch » les jours non travaillés avec des amis dans certains cafés branchés. Des buffets froids constituent l'attraction principale, avec quelques présentoirs réservés aux plats chauds. Le déjeuner traditionnel est de plus en plus souvent constitué de plats présentés à la bénédiction du four à micro-ondes. Au grand étonnement de beaucoup de Français, les petits encas jouent un rôle important et pas uniquement « le matin à 9 h 30 en Allemagne » comme le prétend une publicité pour une barre chocolatée. Le repas froid du soir, mal famé, est agrémenté de diverses pâtes à tartiner (exotiques, aux fines herbes, à l'ail, au poisson) ou se trouve remplacé par diverses salades variées, des plats de pâtes, de viande ou de légumes.

Dans le regard que les Allemands jettent sur la cuisine française, il y a obligatoirement un décalage de perspective. Les touristes ne voient la cuisine française, la plupart du temps, que par la lorgnette des restaurants. Ils ne voient pas la cuisine au quotidien. Mais lorsqu'ils sont invités à manger chez des Français, à la maison, ils n'en reviennent généralement pas. Les invités arrivent environ un quart d'heure « en retard », le repas ne semble absolument pas prêt, on s'assied tranquillement – sur le canapé (ce qui étonne les Allemands) – et on prend un apéritif avec des amuse-gueules, on grignote quelques biscuits apéritifs qu'on servirait en Allemagne tout au mieux après le repas. En Allemagne, les invités arrivent à l'heure, car tout le succès du repas dépend du moment exact où le plat sera cuit. Ensuite la garniture est déjà prête et les convives attendent à table, prêts à manger. Rien ne doit être froid ; réchauffer un plat implique une perte de qualité. Tout est prêt lorsque les convives sont là. Le travail est fait. La cuisinière présente fièrement son œuvre. Le menu français ne sent ni le travail ni l'effort : les Allemands sont en particulier épatés par l'hôtesse française qui, avec une légèreté déconcertante et un sens de l'enchaînement, sert les différents plats, apparemment préparés comme par enchantement. Rien n'est trop cuit, ni réduit en purée ; la viande est restée tendre. La préparation semble n'avoir coûté aucun effort. Mais la différence ne se limite pas à la présentation de l'œuvre culinaire dans son ensemble.

Dès que les invités arrivent, les hôtes français orchestrent, de façon complètement décontractée, le déroulement de la soirée. Ils décident quand passer de l'apéritif à table et quand passer au plat suivant. Une fois le dessert mangé et le café bu, la soirée touche à sa fin. Ainsi, les hôtes déterminent également quand les invités doivent rentrer chez eux. En Allemagne, c'est l'inverse. Les hôtes déterminent, par leur invitation, quand la soirée commence. Mais, au plus tard vers la fin du repas, lorsque tous sont assis (confortablement) autour d'un verre de vin, les invités deviennent maîtres du temps. Ils décident, dans le cadre des convenances, quand la soirée se termine.

Savoir reconnaître le bon moment pour prendre congé de ses hôtes fait partie des tâches qui relèvent des règles de base de la bienséance. Les invités doivent pouvoir distinguer si « nous sommes encore si bien ensemble » ou si l'on est déjà « un poids pour les hôtes ».

Au premier coup d'œil, il s'avère que les Français consacrent une part nettement plus importante de leurs revenus aux produits et aux services de la table que les Allemands et en particulier pour la fréquentation des restaurants qui représente, en moyenne, des coûts supérieurs en France par rapport à ce que l'on débourse-rerait en Allemagne. Si l'on demande aux Français d'expliquer ce phénomène, ils laisseront inévitablement tomber le terme « convivialité ». Manger ensemble avec toute la famille, avec des amis, des voisins ou avec des partenaires en affaires est considéré comme étant particulièrement important. Les liens sociaux se nouent et s'approfondissent surtout autour d'une table richement garnie. L'hôte signale à son invité par l'opulence et le caractère exceptionnel de la nourriture présentée à table qu'il est prêt à mettre les moyens pour vivre ensemble un moment de plaisir. Le repas pris en commun est une composante du jeu quotidien de dissociation et d'association mais il représente également une instance pendant laquelle les divergences d'intérêts peuvent être aplanies. En France, il est plus facile de conclure une affaire en rassemblant les futurs partenaires, par delà leurs positions de négociation divergentes, autour d'un point commun à tous les êtres humains. Le repas d'affaires est un vaste domaine plein de symboles. Là, l'individu n'est pas évalué à ce qu'il mange, mais à la manière dont il mange en compagnie de l'autre. C'est parce que ce champ permet de faire autant de distinctions que peut naître un rapprochement entre les êtres et particulièrement lorsque les organes gustatifs signalent une béatitude complète. Celui qui suivrait la maxime « Le travail d'abord, le plaisir ensuite », risquerait, dans de telles rencontres, de se laisser couper l'appétit par les différences de point de vue en affaires. Y aurait-il donc du vrai dans le lieu commun selon lequel les Allemands aiment fêter une affaire conclue par un bon repas alors que, pour les Français, c'est le bon repas qui permet de bien commencer la négociation ?

Pour finir le jeu de miroir entre les cuisines française et allemande, il nous reste encore deux questions. Que pensent les Français de la cuisine allemande ? Et comment expliquer le paradoxe du début du texte qui fait que les Allemands admirent, certes, la gastronomie française mais, qu'en ouvrant leur propre art culinaire aux influences étrangères, ils préfèrent intégrer des éléments de la cuisine italienne plutôt que de la cuisine française ? Il est plus facile de répondre à la première question. Beaucoup de Français disent qu'ils ne savent pas grand-chose de la cuisine allemande. Ils marquent une courte pause, le temps de laisser aux deux interlocuteurs le temps de réfléchir aux différences interculturelles et aux

attentes respectives en matière de politesse, d'ouverture à l'autre, ou de franc-parler. A la suite de quoi, il n'est pas très rassurant de les entendre poursuivre : non, la cuisine allemande n'a pas, en France, la mauvaise réputation de la cuisine anglaise par exemple, mais simplement on n'en sait pas grand-chose, pas plus que de la cuisine suédoise, néerlandaise ou bulgare. A la demande d'énumérer tout de même quelques produits typiquement allemands, votre interlocuteur français répondra obligeamment : la bière, la charcuterie, les sauces, les tartines avec de la charcuterie et bien sûr le gâteau forêt-noire, et peut-être encore quelques spécialités régionales qu'ils ont découvertes lors de voyages dans le pays voisin. C'est là au mieux que s'arrêtent la plupart des énumérations. Si vous fouillez plus loin et demandez s'ils ne connaissent pas non plus les bretzels, la choucroute, les spätzle, le plateau de charcuterie et le kougelhopf, vous risquez de vous heurter à une incompréhension : « Si, bien sûr, mais il s'agit de spécialités alsaciennes ! ». Difficile à digérer, surtout pour un Allemand du sud ! Pour finir, encore une vérité douce-amère : la cuisine alsacienne en France jouit d'une très bonne réputation. Le plus grand compliment que peut attendre un Allemand du sud présentant fièrement ses spécialités régionales à ses invités français, sera le commentaire savoureux : « chez vous, c'est aussi bon qu'en Alsace. ». Entre adouber et assommer, la frontière est ténue.

Dans ce contexte, l'italophilie culinaire des Allemands ne serait-elle alors qu'une contre-réaction ? Ce n'est pas le cas, les copieuses tournées gourmandes en France prouvent le contraire. Ces excursions sont des voyages au pays de la gastronomie de fête : à part cela, « Il n'y a pas de mal à se faire plaisir<sup>17</sup> ». En revanche, la cuisine française au quotidien est considérée avec circonspection. Elle apparaît par exemple trop chère, trop riche, trop compliquée parce que les recettes sont trop complexes et les ingrédients si difficiles à trouver. On sous-entend par là, avec une pointe de snobisme, c'est « de la haute-cuisine » sans doute, mais pas du « prêt-à-préparer ». Sans compter qu'il y a encore quelques spécialités françaises qui sont, pour un Allemand, à la limite du bon goût comme les cuisses de grenouilles, « d'étranges animaux de mer » qui plus est encore vivants ou le célèbre foie gras. Pratiquement, tout le monde l'apprécie, certes, mais la plupart se mettent aussitôt à la place de l'oie gavée, ce qui n'est pas très difficile après un menu de cinq plats en France... De plus, beaucoup d'Allemands se plaignent

---

17 *Man gönnt sich ja sonst nichts!*

de manger trop et trop tard en France, surtout lorsqu'ils sont en contact régulier avec des Français. A choisir entre un bon repas et une bonne nuit de sommeil, ils choisiraient de ne bien manger qu'un soir sur deux. Les autres soirs, on pourrait se contenter d'un peu de baguette, un peu de fromage, peut-être des rillettes et un ou deux verres de vin rouge. La nostalgie du bon vieux repas froid à l'allemande grandit à chaque repas – avec des spécialités françaises, s'entend. Sans compter que, pour un Allemand, le frugal petit déjeuner à la française, sans assiette à même la table, nécessite une « certaine adaptation », pour utiliser un euphémisme. C'est pour le déjeuner que les deux cultures alimentaires sont les plus proches. Dans ce cas, il semble que les courbes gustatives des Français et des Allemands se recoupent : le plat du jour, le dessert et, pour finir, un (petit) café convient tout à fait aux Allemands.

Les cultures alimentaires et les plaisirs de la table évoluent et, dans certains pays comme en Allemagne, particulièrement rapidement. Mais elles subissent également une certaine inertie. Bien que l'excursion dans une autre culture alimentaire soit vécue comme un enrichissement culinaire, le quotidien ne peut évoluer qu'à certaines conditions. Les nouveautés doivent pouvoir s'adapter aux modèles culturels déjà établis. C'est la condition sine qua non pour que les modèles évoluent. Contrairement à la cuisine française, la cuisine italienne semble avoir particulièrement bien réussi ce processus d'adaptation. Les ouvriers italiens immigrés y sont pour beaucoup, puisqu'ils ont exporté en quelques générations presque l'ensemble de la culture culinaire italienne vers l'Allemagne, des trattoria populaires et foyers associatifs aux restaurants huppés, des bars typiques aux *tavola calde*, des services de pizza livrées à domicile aux magasins de spécialités italiennes, des magasins de fruits et légumes de la première génération aux supermarchés italiens de la deuxième. La cuisine française ne peut évidemment pas s'implanter sur un tel maillage. Elle célèbre ses succès dans les rayonnages des supermarchés allemands et particulièrement aux rayons des vins et des fromages. Mais il lui manque tout simplement le personnel pour une distribution directe de la culture culinaire telle qu'elle se déroule dans les supermarchés italiens aux multiples stands de dégustation, mais surtout dans les restaurants italiens où les patrons, comme les serveurs, presque tous aussi à l'aise dans l'une et l'autre culture, donnent aux clients l'impression pour quelques heures d'être en Italie. On parle allemand bien sûr mais aussi une sorte d'italien pour débutants que tous comprennent maintenant. On goûte les spécialités de la semaine recommandées

par le patron et on reçoit en prime toutes les informations sur le produit. Cela permet de développer une certaine connaissance du produit, qui infuse et se dépose *piano, piano* sur le goût pour finalement se cristalliser en un modèle culturel. Les ambassadeurs de la cuisine italienne, experts dans l'art de manier les deux cultures, maîtrisent parfaitement le jeu des différences gastronomiques équitablement mises en valeur, mais dépassées pour mieux s'adapter, sans grand effort, aux palais des convives. Tout au plus, leur cuisine est critiquée par les « vrais » Italiens qui, en visite en Allemagne, se réfugient dans un restaurant « allemand-italien ». Ils peuvent avoir alors des paroles dures et qualifier cette cuisine de « flatterie au goût allemand » ou « cuisine créole ». Mais c'est justement parce que ces descendants des travailleurs émigrés italiens n'ont pas cuisiné à contre-courant des habitudes alimentaires allemandes, qu'ils ont amené les Allemands dans d'autres orientations gastronomiques et qu'ils ont réussi à faire de la cuisine « des pâtes et pizza » une cuisine à la mode, même peut-être « la » cuisine à la mode...

Pas de panique, les dieux de l'art culinaire vivent encore en France. Mais ils ont des filiales en Allemagne où la cuisine française ne joue aucun rôle ou au mieux un rôle secondaire modeste. Sur le plan culinaire, les Allemands sont polythéistes et les restaurants étrangers en profitent autant que les restaurants allemands qui ont bien entendu internationalisé leur carte. La cuisine française jouit toujours d'une grande considération et elle contribue indubitablement au tourisme en direction de la France. Ce sont cependant d'autres cultures alimentaires qui influencent le quotidien culinaire allemand.

## Essgewohnheiten in Deutschland und Frankreich

### Kulturelle und interkulturelle Aspekte

Jede Gruppe von Menschen entwickelt aufgrund ihrer Vergangenheit, ihrer Geschichte, aber auch ihrer Gegenwart und des täglichen Lebens auf beruflicher, gesellschaftlicher, lokaler und regionaler Ebene ihre eigene Kultur. Diese spezifische Vielfalt zeigt sich unter anderem in der Lebensweise, den Abläufen und Gewohnheiten, kurzum im Leben und Handeln. Durch diese Kultur unterscheidet sich die Gruppe von anderen innerhalb desselben Landes, mit denen sie durchaus eine umfassendere gemeinsame Kultur teilt, die mit ihren politischen, rechtlichen, wirtschaftlichen, sozialen, kulturellen usw. Einrichtungen als „nationale Kultur“ bezeichnet werden kann. Diese Kultur wiederum unterscheidet sich von derjenigen der Nachbarländer, die allerdings alle zu einer größeren Einheit gehören, wie etwa die europäische Kultur oder, noch umfassender, die westliche Kultur.

Wer ins Ausland reist, trifft auf eine andere Kultur mit all ihren Besonderheiten. Dieses Unbekannte führt leicht zu Überraschungen oder gar zum Verlust der Bodenhaftung, da vertraute Anhaltspunkte und Gewohnheiten fehlen. Pessimisten sagen, der Kontakt zweier Kulturen über ihre Bürger mündet notwendigerweise in einen Gegensatz oder gar in einen Konflikt. Mit anderen Worten wäre aus diesem Blickwinkel die erste Reaktion auf etwas Unbekanntes ein In-sich-Zurückziehen, weil die andere Kultur als Eindringling oder Angriff auf die eigene Kultur wahrgenommen wird. Eine solch primitive Haltung ist leider sehr häufig, da sie einer gewissen Logik folgt. Selbstverständlich haben wir unsere eigene Kultur zu unserem Referenzsystem gemacht. Wie könnte es wohl auch anders sein? Wir haben sie als Norm verinnerlicht. Folglich erscheint uns eine andere Kultur fremd, von der Norm abweichend und damit störend oder gar gefährlich. Die Versuchung ist groß, die fremde Kultur mit der eigenen zu vergleichen, um sie zu beurteilen, zu kritisieren, abzuqualifizieren oder sogar pauschal zu verurteilen, da man nicht über den eigenen Tellerrand hinausschaut und arrogant verallgemeinert: „Die Franzosen (also alle Franzosen) sind so... Sie machen dieses oder jenes.“ usw. Die Gefahr des „Bei uns ist es besser; wir sind besser.“ ist allgegenwärtig, und aus einer Flucht in die nationale Identität, eine der am häufigsten gewählten Auswege auf der Suche nach einer eigenen Identität, kann sich sogar ein Überlegenheitskomplex entwickeln.

Umgekehrt besteht eine seltenere Reaktion darin, sich von der anderen Kultur angezogen oder manchmal gar in gewisser Weise romantisch verzaubert zu fühlen. „Haben die es schön hier!“, „Wie gerne möchte ich hier leben!“ oder das berühmte „Leben wie Gott in Frankreich“ hört man in diesem Zusammenhang immer wieder. Diese Haltung zeigt häufig auch eine gewisse Blasiertheit, mit der man sich von seinen Mitbürgern abgrenzen kann.

Nicht ganz so weit geht eine andere relativ häufig anzutreffende Haltung, die darin besteht, sich der anderen Kultur ganz einfach ohne jegliches Werturteil zu nähern. Wir befinden uns im Bereich des politisch Korrekten, denn wir sind Freunde.

Allerdings sind die beiden zuletzt genannten Haltungen weniger verbreitet als der Rückzug in die nationale Identität. Dabei handelt es sich um eine primitive Haltung, das Ergebnis einer negativen Reaktion, einer Verslossenheit gegenüber der anderen Kultur: den Rückzug in die eigene Festung, wo man vor den Angriffen der fremden Kultur geschützt ist. Aber das ist eine Sackgasse, eine Niederlage, die Negierung des Anderen.

Der positive Ansatz ist das genaue Gegenteil: Man öffnet sich und geht auf den Anderen zu, um ihn zu verstehen. Dabei muss man sich informieren und informiert werden. Man fährt nicht einfach in ein fremdes Land, ohne darüber wenigstens ein bisschen Bescheid zu wissen, es sei denn, man will dort nur stumpfsinnig in der Sonne brutzeln und dasselbe Essen serviert bekommen wie zu Hause.

Die andere Kultur zu verstehen heißt auch, sich Fragen zu stellen: Warum ist dieses oder jenes anders? Was sind die Ursachen dieser Unterschiede? Worauf ist das zurückzuführen? Worin bestehen sie? usw.

Verstehen ist eines, akzeptieren ein anderes. Verständnis ist sicherlich der erste Schritt bei einem positiven Ansatz. Es ist notwendig, reicht aber nicht aus. Man muss also noch weiter gehen. Eine Öffnung setzt auch voraus, dass Unterschiede akzeptiert und ihre Werte und deren Daseinsberechtigung anerkannt werden, was bedeutet, dass weder die fremde noch die eigene Kultur überlegen ist. Um dahin zu gelangen, müssen das eigene Wertesystem und die eigenen Normen vorübergehend hintangestellt werden, damit die kulturellen Unterschiede mit größtmöglicher Objektivität und Achtung angegangen werden können.

Eine Öffnung gegenüber dem Fremden beinhaltet schließlich noch einen dritten Aspekt, als letzten Beweis für einen positiven Ansatz gegenüber der anderen Kultur: das bewusste Übernehmen. Man stellt fest, dass in diesem oder jenem Bereich Erzeugnisse, Gewohnheiten, Verhaltens- oder Vorgehensweisen innovativ, vernünftig oder einfach interessant sind, so dass es angebracht scheint, sie zu übernehmen, um sie in die eigene individuelle oder kollektive Kultur zu integrieren.

Es lässt sich also festhalten, dass eine Offenheit mit Verständnis, Anerkennung der Daseinsberechtigung andersartiger Werte und bewusstes Übernehmen die einzige gesunde und konstruktive Art des Umgangs mit einer anderen Kultur ist. Genau das versteht man unter interkulturellem Lernen, bei dem der Andere unser eigenes Bild wie in einem Spiegel reflektiert und damit zu einer neuen Bewusstwerdung unserer eigenen Kultur beiträgt. Mit diesen Voraussetzungen können wir uns nun einen ganz bestimmten Bereich näher ansehen und versuchen, Wege oder Anhaltspunkte zum Verständnis und zur Wertschätzung des Anderen anhand eines alltäglichen Aspekts aufzuzeigen: Essgewohnheiten in Deutschland und in Frankreich. Dabei ist die Perspektive die eines Franzosen, der allerdings versucht, möglichst objektiv zu beobachten.

## **Das Verhältnis von Deutschen und Franzosen zum Essen**

Die Essgewohnheiten sind stark kulturell geprägt. Daher unterscheiden sie sich erheblich von einem Land zum anderen. Deutschland und Frankreich sind da keine Ausnahme. Welche Unterschiede lassen sich also feststellen, und welche Ursachen haben sie?

### **1. Klimatische Einflüsse**

In Frankreich gibt es mehr Klimazonen als in Deutschland. Daraus resultiert eine größere Vielfalt an Nahrungsmitteln, da zu den Produkten aus Nordfrankreich die Spezialitäten aus dem Gemüsegarten Frankreichs (dem Loire-Gebiet) und dem Süden, von der Côte d'Azur über die Provence bis zum Golf von Biscaya am Atlantik, sowie die Mittelmeererzeugnisse hinzukommen. Diese größere Vielfalt schlägt sich in der Zusammensetzung der Gerichte zu Hause und in den Restaurants nieder.

Das milde Klima südlich der Loire erlaubt es außerdem, während eines Großteils des Jahres im Freien zu essen. Die von Gemälden bekannten *repas champêtres* oder *déjeuners sur l'herbe*, Essen in kleinerer oder größerer Gruppe auf dem Lande oder einer Wiese, die Vorläufer des modernen Picknicks, Abendessen auf der Terrasse, die Hochzeitstafel auf der Wiese im Garten: Die Natur spielte als Rahmen stets eine wichtige Rolle und hat dazu beigetragen, Essvergnügen und Genuss weiter zu entwickeln.

## **2. Maritime und kontinentale Prägung**

Mit Nordsee, Ärmelkanal, Atlantik und Mittelmeer ist Frankreich von kälteren und wärmeren Meeren umgeben, die zusammen mit den zahlreichen Flüssen eine große Vielfalt an Fischen und Krustentieren bieten, welche selbstverständlich auch bei der Zusammenstellung der Gerichte Berücksichtigung finden.

Dass Frankreich so viele Küsten hat, wirkte sich auch in anderer Hinsicht aus. Wie andere Küstenländer Westeuropas, Großbritannien etwa oder Spanien, Portugal, die Niederlande und die ehemaligen Republiken Venedig und Genua, hatte Frankreich eine große Flotte, die über die Weltmeere fuhr und aus fernen Ländern und den eigenen Kolonien eine Vielzahl exotischer Erzeugnisse und Gewürze mitbrachte. Diese fanden in die Speisepläne am königlichen Hofe, beim Adel und dem reichen Bürgertum Einzug, mit denen das gemeine Volk allerdings nie in Kontakt kam. Dies ist der Ursprung einer vielfältigen, raffinierten, kreativen und innovativen französischen Küche, die – wohlgemerkt – von der Italienerin Katharina von Medici eingeführt wurde.

Im Unterschied dazu ist Deutschland viel stärker kontinental geprägt. Im Norden grenzt das Land mit relativ wenig Küste an die Nord- und Ostsee. Aus diesem Grund waren die Landwege stets von größerer Bedeutung, zumal Deutschland ein Flickenteppich aus rund 400 Kleinstaaten war und man sich erst sehr viel später als die großen Seemächte für ferne Meere interessierte. Der Schwerpunkt lag daher auf heimischen Nahrungsmitteln, die jedoch wesentlich weniger zahlreich und vielfältig als in Frankreich waren.

So haben nicht nur das Klima, sondern auch die Küsten- bzw. Kontinentallage des jeweiligen Landes die Essgewohnheiten der Menschen geprägt, ihre jeweilige Entwicklung beeinflusst, die kulinarischen Traditionen, das Verhalten sowie die

Wertvorstellungen mitbestimmt und sind ein wesentliches Element der Lebensweise geworden.

Natürlich sind mit der Entwicklung des Tourismus ab den 70er-Jahren und der Vorliebe der Deutschen für südliche Gefilde auch hier exotische Waren auf die Märkte gekommen. Und die Globalisierung hat ebenfalls zur Diversifizierung und Erweiterung des Nahrungsmittelangebots beigetragen. Aber aus preislichen Gründen und aufgrund der Essgewohnheiten, die eine in den Köpfen fest verankerte Tradition bilden, sind die Grundnahrungsmittel dieselben geblieben, mit dem Unterschied, dass sie vermehrt ökologisch angebaut werden.

### **3. Die Rolle der Religion**

Die Religion hat die deutsche und die französische Gesellschaft mindestens bis in die Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts tief geprägt. Im Vordergrund des in Deutschland weit verbreiteten Protestantismus stand mehr die Seele als der Körper, der meist als Hindernis für die Erhebung der Seele angesehen wurde. Ihm durfte daher nur ein Mindestmaß an Zeit und Aufmerksamkeit gewidmet werden, gerade so viel wie nötig, damit sich der Mensch um die himmlischen Dinge kümmern konnte. Kurzum, es galt, den Körper zu vergessen, nicht an Kleidung, Kosmetik, Ernährung usw. zu denken. Einfach, nüchtern, unauffällig, anspruchslos: das sind die Schlüsselwörter des Protestantismus im Hinblick auf den Körper. Dies führte zur Einstellung, dass man „isst, um zu leben“, die im Calvinismus besonders ausgeprägt ist.

Der in Frankreich deutlich überwiegende Katholizismus vertritt eine weniger strenge Haltung gegenüber dem Körper, trotz der sieben Todsünden, von denen drei den Körper betreffen: Völlerei, Trägheit und Wollust. Im katholischen Frankreich hatte also niemand Gewissensbisse, sich dem Genuss guten Essens hinzugeben, und wenn man der Sünde der Völlerei frönte, konnte man danach einfach zur Beichte gehen.

### **4. Der Zweck der Nahrungsaufnahme: Essen, um zu leben**

In Deutschland ist – historisch betrachtet – die Funktion „Nahrungsaufnahme“ stets wichtiger gewesen als der „Genuss“. Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat sich diese Funktion weiterentwickelt. „Essen, um zu leben“ wurde immer mehr zu „gesund Essen, um zu leben“. Diese Entwicklung ist Teil einer allgemeineren

Geisteshaltung und Ausdruck eines der Grundwerte der deutschen Gesellschaft, nämlich des Bestrebens, „gesund zu leben“. Dies zeigt sich in zahlreichen weiteren Gewohnheiten, wie dem Schlafen bei offenem Fenster, dem Umweltschutz, der Mülltrennung usw.

Das „gesunde Essen“ erklärt den Erfolg von Bioerzeugnissen, die u. a. in den zahlreichen Reformhäusern oder Bioläden verkauft werden. Die Deutschen essen auch sehr viel mehr Körner (Sonnenblumen, Sesam, Leinsamen, Mohn, Kürbis, Kümmel usw.) als die Franzosen, vor allem in Broten, die durchaus mehr als zehn verschiedene Körner enthalten können, oder im Müsli. In Deutschland gibt es außerdem eine größere Vielfalt an Kräuter- und Früchtetees, die häufig allerdings außerdem im pharmazeutischen Sinne „gesund“ sind, während die Franzosen eher Wert auf einen angenehmen Geschmack legen und damit Mischungen wie die weit verbreiteten Abendtees *Saveurs du soir* bevorzugen.

Ein anderer Aspekt des „gesunden Essens“ in Deutschland ist, dass es weitaus mehr Vegetarier als in Frankreich gibt: Ihre Motivation ist weniger wirtschaftlich als vielmehr ethisch durch die unwürdigen Bedingungen in der Tierhaltung und bei Tiertransporten oder gar das „Stopfen“ von Geflügel begründet. Eine wichtige Rolle spielt auch das Misstrauen in die Verwendung von Medikamenten bei der intensiven Tierhaltung. Diese Vorliebe für eine vegetarische Ernährung zeigt sich in einem deutlichen Unterschied in den mittel- und hochpreisigen Restaurants wie auch in den Kantinen beider Länder. Es ist in Deutschland sehr viel einfacher als in Frankreich, vegetarische Gerichte zu bekommen.

Dieses besondere Interesse an gesunder Ernährung findet sich beispielsweise auch auf der Speise- und Getränkekarte. Nicht selten verweist ein Sternchen hinter einem Gericht oder einem Getränk auf eine Fußnote, in der bestimmte Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Insgesamt achten die Deutschen also offenbar mehr auf die Natürlichkeit der Nahrungsmittel als die meisten Franzosen.

### **5. Funktion der Ernährung: Essen aus Genuss**

In Frankreich stehen bei der Ernährung andere Dinge im Vordergrund. „Sich gesund zu ernähren“ ist nicht von so entscheidender Bedeutung wie in Deutschland.

„Essen“ wird in erster Linie mit „feinem Geschmack“ und folglich mit „Genuss“ assoziiert, was sich auch sprachlich in Ausdrücken wie *les plaisirs de la table* („Tischfreuden“), *le plaisir du palais* („Gaumenfreuden“) oder auch „Wir haben uns etwas ganz Besonderes geleistet und waren bei ... essen.“ widerspiegelt. Außerdem ist das Essen sehr häufig Gesprächsthema, nicht nur bei Tisch: „Also, wir waren ja am Wochenende in einem ganz ausgezeichneten Restaurant: ...“ usw.

Essen bereitet nicht nur Vergnügen, es wird auch als etwas Erhabenes angesehen. In Frankreich isst man nicht, man speist. Brillat-Savarin, Richter, Schriftsteller und Abgeordneter in der Verfassunggebenden Nationalversammlung, schrieb Anfang des 19. Jahrhunderts ein Werk mit dem Titel „Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen“. In jüngerer Zeit, im Herbst 2006, gründete der Philosoph Michel Onfray die *Université du goût* in Argentan in der Normandie. Nicht zu vergessen die *Université du Vin* im südfranzösischen Suze-la-Rousse oder die *Semaine du goût*, die jedes Jahr in ganz Frankreich großen Zuspruch findet. Die französische Küche gilt als nobel und verfügt dementsprechend auch über ihr eigenes Ritual, das die Gastronomie nur zu gerne kultiviert, und dessen Ruf auch längst über den Rhein gedrungen ist. So hat ein bekannter deutscher Gastronomiekritiker analog zu *Haute couture* die Neuschöpfung *französische Haute cuisine* eingeführt, eine Bezeichnung, die französisch klingt, aber eben nicht französisch ist und Franzosen daher zum Schmunzeln bringt. Ein weiterer Ausdruck dieses Phänomens ist der Wettlauf um die Sterne, Kochmützen oder andere Auszeichnungen der verschiedenen Restaurant- oder Touristenführer. Diese herausragenden Leistungen der Sterneköche färben auch auf das gesamte Gaststättengewerbe ab, mit Ausnahme der Fast-Food-Restaurants. Gaumenfreuden und Essvergnügen sind nicht auf Luxusrestaurants beschränkt.

In den sehr guten Restaurants wird auch Wert auf Tischkultur gelegt und damit viel Sorgfalt auf Geschirr, Silberbesteck, Weingläser, Dekoration, Tischdecke und Servietten verwandt. So trägt alles zum Augen- und Gaumenschmaus, zur Aufrechterhaltung der Tradition und zum guten Geschmack bei.

In Frankreich hat Essen zudem eine soziale Funktion: Essen bedeutet Genuss, etwas Feines, aber auch Geselligkeit. Man setzt sich zwar zusammen, um etwas zu essen, aber auch wegen der Geselligkeit, und das gilt sowohl für ein Essen in

der Familie als auch im Restaurant. Essen hat außerdem eine wichtige Funktion im Geschäftsleben. In Frankreich wurde das Geschäftsessen erfunden, das bis heute ausgiebigst praktiziert wird. In den meisten anderen Ländern handelt es sich dabei um etwas Außergewöhnliches; auch in Deutschland ist diese Praxis weniger verbreitet.

Für viele Franzosen schließlich, die sich einen Besuch im Restaurant leisten, ist dies ein abendfüllendes Programm, so wie andere ins Theater, ins Konzert oder in die Diskothek gehen. Dies zeigt einmal mehr, wie stark Genuss und Vergnügen dabei im Vordergrund stehen. Und das lässt man sich auch etwas kosten: durchaus zwischen 30 und 50 Euro pro Person. Daher sprechen die Franzosen auch von „ausgehen“ (*sortir*), wohingegen die Deutschen eher „essen gehen“.

Etwas zu essen ist in Frankreich also verbunden mit Genuss, mit etwas Feinem, mit Geselligkeit. Mitunter ist es das Streben nach einem umfassenden Vergnügen, das man mit anderen teilen kann, als Ergebnis eines der kulturellen Werte mit jahrhundertelanger Vorgeschichte.

### **6. Pragmatismus und Funktionalität**

Diese beiden Begriffe können für die Mahlzeiten in Deutschland recht bezeichnend sein, was eine ganze Reihe von Konsequenzen nach sich zieht.

#### **Raum**

Die Begriffe von Raum und Nähe bzw. Abstand zum Gesprächspartner haben je nach Kultur ganz unterschiedliche Bedeutungen. In Italien beispielsweise stehen Menschen, die miteinander reden, üblicherweise sehr nahe beieinander. Was sie sagen, begleiten sie mit teilweise kodierten Gesten, und sie stellen häufig während des Sprechens einen körperlichen Kontakt her, etwa indem eine Hand auf die Schulter, den Arm oder die Hand des Anderen gelegt wird. Ganz anders in Großbritannien: Die Briten brauchen eine größere Distanz wenn sie sich unterhalten. Sie berühren ihren Gesprächspartner nicht und gestikulieren üblicherweise nicht. In einem Gespräch zwischen einem Italiener und einem Briten wird man beobachten können, wie der Italiener einen Schritt nach vorne macht, um die Distanz zu verringern, und der Brite einen Schritt zurück geht, um diese wiederherzustellen. Beide versuchen also die „richtige“ Distanz herzustellen, die aus ihrer Sicht bei einem Gespräch erforderlich ist.

Auch Deutsche und Franzosen gehen mit dem Raum nicht auf dieselbe Weise um, selbst wenn dies weniger offensichtlich ist. So stehen in Deutschland die Tische in den Restaurants üblicherweise weiter auseinander als in Frankreich. Anders ausgedrückt: Die Franzosen fühlen sich durch die Nähe eines anderen Tisches weniger gestört als die Deutschen. Die maximale Ausnutzung des Platzes in einem Restaurant zeigt sich etwa auch daran, dass in Frankreich Tische durchaus nahe bei den Toiletten stehen.

Dagegen ist gerade im Zusammenhang mit Raum und Privatsphäre in Deutschland etwas üblich, was es in Frankreich nicht nur nicht gibt, sondern sogar völlig undenkbar ist: Niemand würde in Frankreich auf den Gedanken kommen zu fragen, ob man sich an einem Tisch „dazusetzen“ darf. Dies ist in französischen Kantinen zwar durchaus üblich, in Restaurants jedoch völlig ausgeschlossen.

Schließlich gibt es in vielen deutschen Städten riesige Brauerei-Gaststätten, die man in Frankreich gar nicht kennt, mit einer Vielzahl von Sälen, Nischen und Sitzcken.

### ***Vorräte***

In den deutschen Familien lebt man eher wie die Ameisen, in französischen eher wie die Grille aus der Lafontain'schen Fabel. Ist das vielleicht darauf zurückzuführen, dass in Deutschland die Hungerjahre oder Einschränkungen der Nachkriegszeit präsenter sind als in Frankreich? Dabei wurden in beiden Ländern in den vierziger bis in die Mitte der fünfziger Jahre bestimmte Lebensmittel rationiert. Außerdem machte es das rauere Klima in Deutschland erforderlich, für den Winter Vorräte anzulegen. Sollte sich dieser Brauch bis heute gehalten haben? Wie dem auch sei, Frankreich war und ist ländlicher geprägt als Deutschland, und dennoch neigen die Deutschen eher zur Vorratshaltung als die Franzosen.

### ***Essenszeiten und Dauer der Mahlzeiten***

Der Tagesablauf, der in Deutschland noch bis in die jüngste Vergangenheit durch den Ladenschluss um 18.30 Uhr bestimmt war, hatte zur Folge, dass der Arbeitstag üblicherweise früher begann und die Mittagspause sehr kurz war, damit man den Arbeitsplatz so früh wie möglich wieder verlassen konnte. Die Dauer dieser Mittagspause war übrigens schon immer ein heftig diskutiertes Thema in deutsch-französischen Unternehmen und Einrichtungen. In Deutschland isst man mittags nicht so häufig im Restaurant wie in Frankreich, wo die Unternehmen und die

öffentlichen Einrichtungen überdies vom Arbeitgeber bezuschusste Restaurant-Schecks, *chèques-repas* oder *tickets-restaurant*, eingeführt haben.

Folglich findet das Frühstück in Deutschland häufig früher statt als in Frankreich: In vielen Hotels ist es möglich, schon ab 6.30 Uhr zu frühstücken. Was die anderen Mahlzeiten betrifft, geht man in Frankreich nicht selten um 13 oder gar 13.30 Uhr zum Mittagessen. In Deutschland ist das spät, wenn nicht gar zu spät, außer in den ausländischen Restaurants. Dasselbe gilt abends. In den deutschen Restaurants bekommt man ab 18 Uhr etwas Warmes zu essen, was in Frankreich schlicht undenkbar ist. Dort ist es üblich, zwischen 19 und 20.30 Uhr oder sogar 21 Uhr zu Abend zu essen. Um diese Uhrzeit ist es durchaus möglich, dass Sie in Deutschland nur noch ein kaltes Gericht serviert bekommen, weil der Koch schon gegangen oder der Herd ausgeschaltet ist.

Bei Einladungen herrschen im Übrigen unterschiedliche gesellschaftliche Konventionen: In Deutschland erwartet man, dass die Gäste zur vereinbarten Zeit erscheinen, während es in Frankreich zum guten Ton gehört, fünfzehn bis zwanzig Minuten später zu kommen, auch um die Gastgeber nicht in ihren letzten Vorbereitungen zu stören.

Ein weiterer Unterschied zwischen beiden Ländern ist die Zeit, die man bei Tisch verbringt. Das französische Frühstück ist sehr kurz, da es ja auch äußerst übersichtlich ist: In den Hotels besteht es häufig aus einem Croissant, einem Stück Baguette, Butter, Marmelade, Kaffee und Orangensaft. In Deutschland dagegen wird häufig ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten und Brötchen angeboten, mit Wurst und Käse, weich gekochten Eiern oder Rührei, Müsli usw., kurzum, es handelt sich um eine richtige Mahlzeit. In Deutschland gibt es sogar eine regelrechte „Frühstückskultur“: Es ist vor allem am Wochenende üblich, mit Freunden „Frühstücken zu gehen“ oder zu „brunchen“. In vielen Kneipen und Restaurants gibt es entsprechend „Frühstückskarten“, die bis Nachmittags gelten. Auch in den deutschen Familien ist das Frühstück mit Wurst, Käse und Müsli normalerweise deutlich umfangreicher als in den Familien im Nachbarland. Für ein solches Frühstück verbringt man notwendigerweise längere Zeit bei Tisch.

Dagegen ist es beim Mittag- und Abendessen umgekehrt. Hier sind die Deutschen schneller als die Franzosen. So hat man sich in einem deutschen Restaurant oft

noch nicht richtig hingesetzt, schon kommt eine Bedienung, bringt eine Speisekarte und fragt nach den Getränkewünschen. Diese Schnelligkeit gilt als ein Zeichen der Achtung des Gastes, der keine unnötige Zeit damit verbringen will zu warten, bis sich endlich jemand um ihn kümmert. Das gleich zu Anfang bestellte Getränk ist kein Aperitif, sondern das Getränk zum Essen. Sobald es gebracht wird, erwartet die Bedienung, dass man das Essen bestellt, während dem Gast in Frankreich sehr viel mehr Zeit zugestanden wird, bevor er nach seinen Wünschen gefragt wird.

Die Mahlzeit dauert in Frankreich länger, da zu dem Essen aus mehreren Gängen auch noch der Aspekt des gemütlichen Beisammenseins hinzukommt, der dort ausgeprägter ist. Ausgiebige Gespräche gehören zur Mahlzeit dazu.

### ***Ein einziger Gang***

Nach deutschen Essgewohnheiten besteht die Mahlzeit in der Regel aus einem einzigen Gericht, zu dem manchmal ein gleichzeitig servierter Salat gereicht wird, und dem auch eine Suppe als Vorspeise vorausgehen kann. Viele Gaststätten bieten gar keine Menüs (aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert) an. In Frankreich hingegen finden sich in fast allen Restaurants neben den Gerichten auf der Karte verschiedene Menüs zu unterschiedlichen Preisen, und selbst wenn der Gast sich nur für ein Gericht entscheidet, bestellt man üblicherweise zunächst einen Aperitif und nach dem Essen einen Kaffee.

### ***Essensmenge***

Eine gesamte Mahlzeit auf nur einem Teller bedeutet, dass relativ viel darauf untergebracht werden muss, jedenfalls mehr als in Frankreich. Daher ist ein Franzose, der an Menüs gewöhnt ist und üblicherweise den Teller bei jedem Gang leer isst, schon zu satt, wenn es in Deutschland an die Bestellung des Desserts geht, es sei denn, er hat nicht aufgeessen. Die ausländischen Restaurants, vor allem die griechischen oder die Balkan-Restaurants, haben sich an diese deutschen Essgewohnheiten angepasst.

### ***Vokabular***

Pragmatismus und Funktionalität kommen auch im sprachlichen Umgang mit dem Essen zum Ausdruck. Deutsche Speisekarten enthalten kurze, allgemein gehaltene Bezeichnungen und sind weitaus weniger detailreich als Speisekarten in Frank-

reich, auf denen mitunter durchaus poetisch-mysteriöse Bezeichnungen zu finden sind, wie *Les demoiselles du Guilvinec* für die Langustinen aus dieser Gegend in der Bretagne oder *Le plateau du berger* für eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten. Beim Gast weckt dies Neugier, und er muss sich von der Bedienung erklären lassen, was genau sich hinter der Bezeichnung verbirgt. Reine Spielerei oder geht es auch um Kontaktaufnahme und Gespräch mit der Bedienung? Abgesehen davon läuft einem Franzosen durch die Genauigkeit und Sorgfalt, mit der die Gerichte auf der Speisekarte bezeichnet werden, schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammen: *Turbot cuit sur l'arête* (wörtlich: „Steinbutt auf der Gräte gebraten“), *Ragoût d'oignons grelots et de jeunes carottes* („Ragout aus Silberzwiebelchen und jungen Möhrchen“). Und wieder taucht der Genussaspekt auf. Die französische Gastronomie spielt also gleichzeitig mit der Anziehungskraft des Unbekannten und der detaillierten Sorgfalt und verfolgt dabei immer ein einziges Ziel: den Gast davon zu überzeugen, „ein Gericht zu probieren“.

Allerdings kann sich ein Franzose nur wundern, wenn er feststellen muss, dass im Osten Deutschlands, wo der Begriff entstanden ist, von einer „Sättigungsbeilage“ die Rede ist. Damit sind allgemein Nudeln, Kartoffeln und Reis gemeint, die den Magen füllen sollen. In Frankreich wäre ein solcher Begriff völlig undenkbar.

### **Bedienung**

In vielen deutschen Restaurants wird ein Gericht, sobald es in der Küche fertig zubereitet ist, unmittelbar serviert und nicht auf einem Wärmetisch abgestellt, bis die Gerichte der anderen Personen am Tisch ebenfalls fertig sind. So bekommen nicht alle Gäste an einem Tisch zur selben Zeit ihr Essen, weshalb Franzosen in Deutschland immer wieder den für sie ungewohnten Spruch hören: „Essen Sie doch, es wird ja kalt“. Die Gründe für dieses zeitlich gestaffelte Servieren bleiben für die Franzosen mysteriös. Sie sind daran gewöhnt, dass alle am Tisch gleichzeitig essen, damit sich alle wohl fühlen und weil es sich irgendwie auch so gehört. Es entspricht nämlich den guten Sitten, dass man nicht zu essen anfängt, bevor nicht alle am Tisch ihr Essen bekommen haben.

Ein weiterer Unterschied besteht darin, dass der Teller, sobald er leer ist, mit der klassischen Frage „Hat es geschmeckt?“ abgeräumt wird. Hat man allerdings einen Rest übrig gelassen, weil es einfach zu viel war, kommt gleich die Frage: „Hat es nicht geschmeckt?“ Auch hier handelt es sich wieder nur um ein Zeichen

der Achtung vor dem Gast, und nicht – wie man annehmen könnte – um eine ungeschickte Bemerkung zu einem Verhalten, das die Bedienung nichts angeht. Ein Franzose, der mit dem Essen nicht zufrieden war, würde seinen Unmut direkt und ungefragt äußern.

Es gibt also einen echten Unterschied zwischen den deutschen und französischen Essgewohnheiten, der auf das jeweilige Verhältnis zur Nahrung zurückzuführen ist. Es lässt sich daher sicherlich behaupten, dass Restaurants auf beiden Seiten des Rheins jeweils eine andere Rolle spielen und eine unterschiedliche Funktion haben.

### **7. Hauptnahrungsmittel**

Die deutsche und die französische Küche unterscheiden sich auch durch ihre vorherrschenden Nahrungsmittel. So ist Deutschland das Brotland schlechthin. Die Anzahl der verschiedenen Brotsorten und ihre Qualität lassen alle anderen Länder vor Neid erblassen. Es ist ein regelrechtes Fest unterschiedlicher Formen, Geschmäcker und Farben, von weiß bis tiefschwarz über sämtliche Nuancen von gold, braun, grau usw. Dieses Brot gibt es zum Frühstück und zum Abendessen, morgens zusätzlich auch Brötchen, ebenfalls in großer Vielfalt, oft mit verschiedenen Getreidekörnern. In den deutschen Familien wird abends häufig kalt gegessen, also Brot mit Wurst oder Käse. Hingegen bekommt man in deutschen Restaurants – im Unterschied zu Frankreich – üblicherweise kein Brot zum Mittagessen.

Die Vielzahl der Getreidesorten, die zur Brotherstellung verwendet werden, ist auch durch das Klima und die Qualität der Böden bedingt. Wenn Frankreich das ausgesprochene Edelgetreide Weizen in großem Maße anbauen konnte und ihm praktisch die Exklusivität bei der Brotherstellung eingeräumt hat, dann liegt das an seinen fruchtbaren Böden und dem günstigen Klima. In Deutschland, wo die Sommer kürzer sind, werden auf den weniger fruchtbaren, kälteren Böden weiterhin weniger anspruchsvolle oder auch ältere Getreidesorten angebaut, wie Roggen, Dinkel, Buchweizen usw. Alleine oder gemischt werden sie zu kompakten Grau- oder auch Schwarzbroten verarbeitet, die in ihrem Geschmack außerordentlich vielfältig sind, was einige französische Luxus-Bäckereien heute wieder zu nutzen wissen.

Deutschland ist auch das Land der Wurst. In jeder Region werden verschiedene Wurst- und Würstchensorten hergestellt, und die Auslagen der Metzgereien sind in

dieser Hinsicht einfach beeindruckend. Ihre Bedeutung in der täglichen Ernährung zeigt sich auch in Ausdrücken wie „Es geht um die Wurst“.

Was die Fleischsorten angeht, wird in Deutschland insgesamt mehr Schweinefleisch gegessen als in Frankreich, wo deutlich mehr Rindfleisch verzehrt wird.

Ein anderer Unterschied: In Gegenden, in denen gejagt wird, bieten die deutschen Restaurants ihren Gästen über einen längeren Zeitraum als in Frankreich Wild an, insbesondere Hirsch, Wildschwein, Reh usw. Meist wird es mit einer Beilage und Preiselbeeren serviert, was in Frankreich weniger üblich ist als beispielsweise Marronenpüree oder Zwiebelconfit.

Ein weiteres wichtiges Nahrungsmittel ist die Kartoffel. Im Unterschied zu Frankreich wird sie nicht als Beilage betrachtet, sondern als Grundbestandteil des Gerichtes, zu dem Beilagen hinzukommen. Zusammen mit dem Brot ist die Kartoffel ein unverzichtbarer Bestandteil der Ernährung in Deutschland, auch wenn ihre Bedeutung langsam abnimmt und Reis und Nudeln immer wichtiger werden. In dieser Hinsicht ist interessant, dass Reis und Nudeln erst sehr viel später Einzug in den Speiseplan fanden als in Frankreich. Historisch gesehen spielte die Kartoffel in Deutschland eine so wichtige Rolle, dass eine schlechte Ernte gleichbedeutend mit einer Hungersnot war.

Ein anderes in Deutschland häufig verzehrtes Gemüse ist Kohl. Es gibt bei den Franzosen das traditionelle Klischee des Deutschen, der Sauerkraut isst und Bier trinkt. Das ist falsch, zumindest was das Sauerkraut betrifft. Dieses Gericht stammt übrigens nicht aus Deutschland, sondern aus dem Elsass. Natürlich essen auch die Deutschen Sauerkraut, aber nicht so, wie es die Franzosen sich vorstellen. Für die Deutschen ist es eine Beilage unter vielen. Allerdings essen sie sämtliche Kohlsorten, roten, grünen, weißen Kohl, Wirsing, Rosenkohl, Blumenkohl oder Broccoli, in allen möglichen Formen: roh, gekocht, gefüllt, eventuell eingelegt usw. Woher kommt diese Vorliebe für Kohl? Wie bei den Kartoffeln ist es auch hier eine Frage des Klimas. Kohl wächst gut in den gemäßigten Klimazonen Nordeuropas. Außerdem ist er kälteresistent – einige Sorten gefrieren noch nicht einmal – und lässt sich über Winter gut konservieren, sofern er richtig gelagert wird.

Brot, Kartoffeln, Kohl und Wurst waren und sind auch heute noch die Ernährungsgrundlage in Deutschland. Sie belegen, dass das Land lange Zeit kontinental

geprägt und mehr auf Selbstversorgung angewiesen war als sein Nachbarland Frankreich, welches als Seemacht seine Nahrungsmittel auch aus anderen Ländern bezog.

Nun darf man nicht denken, dass die Deutschen nur klassische und relativ günstige Gerichte essen. Während der Spargelzeit beispielsweise bieten viele Restaurants eine getrennte Karte nur mit Spargelgerichten an, die bei den Gästen sehr beliebt sind. Die Spargelsaison wird vielerorts ungeduldig erwartet und geht auch schon mal mit Ankündigungen folgender Art einher: „Da, wo sich Frühling und Genuss treffen, beginnt jetzt ein Fest besonderer Art. Das königliche Gemüse erwartet Sie in vielen Variationen.“ Etwa Spargel überbacken mit Parmaschinken, mit Steaks und paniertem Schnitzel, Räucherlachs oder Zander, Seezunge oder Scholle, in einem Garnelen-Cocktail mit Spargelspitzen, in Spargel-Champignon-Sauce, ein Ragout aus Spargel und Champignons im Teigmantel, Spargel mit Omelette oder Rührei, im Pfannkuchen mit Lachs, als Spargelcremesuppe oder ganz einfach im Salat oder mit neuen Kartoffeln. Deutschland ist ein großer Produzent und Konsument dieses Gemüses, dessen Saison am 24. Juni endet, dem Johannistag, und der aus gegebenem Anlass auch „Spargelsylvester“ heißt.

Zusätzlich zu den drei traditionellen Mahlzeiten ist es für viele Menschen in Deutschland üblich, vor allem am Wochenende – für diejenigen, die nicht oder nicht mehr im aktiven Berufsleben stehen, aber auch unter der Woche – gegen 15 Uhr „Kaffee zu trinken“, wobei auch ein Stück Kuchen oder Torte nicht fehlen darf. Während in Frankreich Kuchen vor allem eine Nachspeise ist, wird er in Deutschland eher zwischen den Mahlzeiten, am Nachmittag verzehrt.

Die Deutschen essen sehr viel mehr auf der Straße als die Franzosen. Brezeln, Würstchen, Pommes frites, Pizzastücke und im Sommer vor allem Eis, was auch Auswirkungen auf das Stadtbild hat: In den Städten lassen sich zahlreiche Würstchen- und Pommesbuden, Brezelstände, Pizzerias und Eisdielen finden. Während erstere natürlich deutschen Ursprungs sind, haben sich Pizzerias und Eisdielen ab den 60er- und 70er-Jahren mit den italienischen Gastarbeitern verbreitet. Dies führte zu einer regelrechten „Pizza- und Eis-Kultur“ in Deutschland.

Bei den Getränken ist es schließlich so, dass in Deutschland sehr viel mehr Bier und Tee als in Frankreich getrunken wird. Wein hingegen ist in Deutschland eher

ein Getränk für besondere Anlässe, nachmittags oder abends etwa, wenn Freunde zu Besuch sind. Auch trinkt man hier Weißwein oder Apfelsaft mit Mineralwasser vermischt: „Weinschorle“ und „Apfelschorle“. Überhaupt wird in Deutschland viel mehr Mineralwasser mit Kohlensäure als stilles Wasser oder gar Leitungswasser getrunken.

Zum Essen wird im Alltag in vielen Familien kein Wein getrunken. Stattdessen trinkt man eher Mineralwasser, abends auch Früchte- oder Hagebuttentee, was in der Verbindung mit Wurst für Franzosen recht eigenartig wirkt.

In Frankreich werden ebenfalls bestimmte Erzeugnisse besonders häufig gegessen und getrunken. Als erstes denkt man dabei natürlich an den Käse mit seinen über 400 verschiedenen Sorten und an das Baguette. Käse ist in Frankreich eine Institution, und für manche fast so etwas wie eine Religion. Heißt es doch auf Französisch: *Il n'y a pas de bon repas sans fromage* („Bei einem guten Essen darf Käse nicht fehlen“). Dasselbe gilt auch für Wein, der in der französischen Gastronomie mindestens genauso wichtig ist wie Käse. Die Angewohnheit, Wein zum Essen zu trinken, ist weit verbreitet, wenn auch in letzter Zeit rückläufig. Und schließlich bieten die Restaurants in Frankreich eine sehr viel größere Vielfalt an Fischgerichten an als in Deutschland.

### **8. Typische Gerichte, die im Nachbarland ungewöhnlich anmuten**

Wir können hier nicht alle typisch deutschen oder französischen Gerichte aufzählen, aber doch wenigstens ein paar Beispiele nennen, die man im Nachbarland recht ungewöhnlich finden wird. „Weißwurst“, „Leberkäse“ oder „Schinkenspeck“ etwa. Die „Weißwurst“ ist eine Brühwurst aus passiertem Kalbfleisch und Kräutern von weißlicher Farbe, die in Bayern üblicherweise am Vormittag vor elf Uhr warm gegessen wird, traditionell mit süßem Senf und einer Brezel. „Leberkäse“ ist nicht – wie der Name vermuten lässt – ein Käse aus Leber, sondern fein gehacktes Fleisch mit Gewürzen, Speck und Eiern, das gebacken und in Scheiben geschnitten warm serviert wird; bei „Schinkenspeck“ handelt es sich um Speck, der zum Teil aus magerem Schinken besteht und üblicherweise geräuchert ist. Als Beispiel für Fleisch ließen sich „Tafelspitz“ nennen, ein sehr zartes und sehnenfreies gekochtes Stück Rindfleisch, das seinen Namen seiner Form – ein spitz zulaufendes Ende vom Muskelstrang aus der Hüfte – verdankt, oder „Sauerbraten“, ein in Essig mit Gewürzen marinierter und geschmorter Rinderbraten. Die Saucen zu diesen

Gerichten sind ebenfalls sehr typisch und, wie üblich in Deutschland, auch sämiger als in Frankreich.

Unter den Gemüsesorten sind zum einen „Kohlrabi“ zu nennen, ein Gemüse, das gerade in einigen Regionen Frankreichs zusammen mit einigen anderen in Vergessenheit geratenen Gemüsesorten wiederentdeckt wird, zum anderen die Blattsalate, die mit einer süßen Salatsauce angemacht werden. Unter den Nachspeisen ist die berühmte „Rote Grütze“ erwähnenswert, eine Art Beerenkompott, das mit Speisestärke gekocht wurde.

Für Deutsche gibt es in der französischen Küche eine ganze Reihe von ungewöhnlichen Gerichten, wie z. B. *les abats* – Innereien (*rognons* – Nieren, *ris de veau* – Kalbsbries, *cervelle* – Hirn, *tripes* – Kutteln, *andouillettes* – Kuttelwurst), *cuisses de grenouille* – Froschschenkel, *foie gras* – Stopfleber, *salade de gésiers* – Salat mit Geflügelmagen, *fruits de mer* – Meeresfrüchte (zahllose Sorten *coquillages* – Muscheln und *crustacés* – Krustentiere).

### **9. Im Restaurant**

Geht man in ein Restaurant, sind die Unterschiede zwischen beiden Ländern offenkundig. In Deutschland sind Restaurants häufig „gemütlich“ eingerichtet, ein Wort, für das es im Französischen übrigens keine Entsprechung gibt. Das Licht ist hier normalerweise weniger grell als in französischen Restaurants, da die Wände oft holzverkleidet sind und die relativ schmalen Fenster manchmal aus buntem oder bemaltem Glas den Raum abdunkeln. Tische und Stühle sind ebenfalls oft aus dunklem Holz. Auf jedem Tisch steht eine Kerze, die von der Bedienung, sobald sie die Karte bringt, angezündet wird, ein immergleiches Ritual, das auch für viele ausländische Restaurants in Deutschland gilt.

### **10. Ausbreitung der ausländischen Restaurants**

Diese gibt es in immer größerer Zahl, da kaum noch Deutsche als Wirt arbeiten wollen. Pizzerias, spanische, griechische, türkische, indische, chinesische, thailändische und Balkan-Restaurants sind überall entstanden. Mit ihren attraktiven Preisen und einem Hauch Exotismus, der an Urlaub erinnert, sind sie zu einer gefährlichen Konkurrenz für deutsche Gaststätten geworden. Immer seltener kann man auch die „gutbürgerliche Küche“ genießen, die sich aber glücklicherweise noch finden lässt.

### **11. Klischees und Vorurteile**

Die Versuchung ist groß, insbesondere für die Franzosen, die deutsche Küche als wenig abwechslungsreich oder gar eintönig und phantasielos zu betrachten, aber man sollte sich davor hüten, zu verallgemeinern, und vor allen Dingen sollte nur verglichen werden, was auch vergleichbar ist. „Essen als Genuss“ und „Essen, um zu leben“ sind völlig unterschiedliche Dinge. Der Genuss hat seinen Preis und kostet normalerweise viel Geld. Sich ernähren, um zu überleben, ist viel günstiger. Man vergleiche nur die Preise in den Restaurants in Deutschland und in Frankreich. Für Deutsche sind ganz einfach andere Werte von Bedeutung. Sie investieren mehr in ihre Wohnungseinrichtung oder in ihr Haus, den Garten, in Reisen oder in ihr Auto.

### **12. Fazit**

Beim Essen sind die kulturellen Unterschiede zwischen Deutschland und Frankreich offensichtlich. Sie spiegeln eine Lebensweise, eine Lebensphilosophie wider, die ihre Wurzeln in der jeweiligen Vergangenheit haben. Hüten wir uns davor, das Andere herabzuwürdigen. Nur wenn wir das Andere so akzeptieren, wie es ist, und wenn wir neugierig und bestrebt sind, es zu entdecken und schätzen zu lernen, können wir uns und unsere eigene Kultur bereichern.

## Leben die Götter noch in Frankreich?

### Esskulturen auf beiden Seiten des Rheins

Als die Päpste noch in Avignon residierten, lebten sie sprichwörtlich gut. Aus dieser Zeit stammt das Bonmot „Leben wie Gott in Frankreich“. Inzwischen hat sich vieles geändert. Der Papst ist nun ein Deutscher und lebt in Rom. Und in deutschen Haushalten hält die italienische Küche Einzug. Oder sollte man sagen, sie hält Hof? Sind also die Götter umgezogen? Eine Reise im Zeitraffer durch deutsche Städte scheint diese Befürchtung zu bestätigen. Allenthalben trifft man auf italienische Restaurants aller Preislagen, französische hingegen muss man in den gelben Seiten oder im Internet suchen. In deutschen Buchläden boomt die Nachfrage nach Kochbüchern, vor allem wenn der Stiefel den Buchdeckel zielt. Und in den unzähligen Kochsendungen im deutschen Fernsehen huldigen deutsche Sterne-Köche der mediterranen Kochkunst. Wer genauer hinschaut, stellt fest, dass die meisten Ingredienzien und kulinarischen Weisheiten eben nicht aus Frankreich, Spanien oder Griechenland, sondern aus dem länglichen Land dazwischen stammen. Doch wie steht es um die französische Küche? Sind den Deutschen plötzlich die Michelin-Sterne schnuppe? Oder verglühen sie gar, wie der bekannte deutsche Schriftsteller Wolfgang Koeppe vermuten lässt:

„Beim alten Weinhändler sehen die Franzosen wie ein Volk von Feinschmeckern aus. Männer und Frauen, die lüstern den Mund öffnen. Man blickt gierig auf den Teller. Das Sauerkraut ist mäßig, der Schinken versalzen, das geschmorte Kaninchen hat sich mit schlechtem Fett vermählt [...]. Aber man tafelt mit guten Manieren und betonter Genüsslichkeit, als hätte jeden die Sage von der guten französischen Küche um den Verstand gebracht. Allein die altklugen Hunde der Rentiers, die weißen Spitze, schauen den Essenden misstrauisch zu und scheinen sich besserer Zeiten, schmackhafterer Gerichte zu entsinnen.“

Erkennen also nur gnadenlose Positivisten, dass die französische Küche nicht mehr das ist, was sie einmal war? Sitzen wir alle, kulinarisch ungebildet wie wir sind, einem uralten Mythos oder gar nur einer Sage auf?

Keine Angst, so schnell verdrießen die Preußen nicht. Lebenskunst wird immer noch mit *savoir-vivre* übersetzt. Begriffe wie *life-style* oder *well-being* werden

daran nichts ändern. Wer ostentativ den Genuss will, koste es was es wolle, fährt nach wie vor nach Frankreich. Und wer hierzulande als wahrer Feinschmecker gelten will, sollte sich in erster Linie auf der kulinarischen Landkarte Frankreichs zurechtfinden.

Diese Befunde lassen erkennen, dass die französische Küche in Deutschland über sehr viel symbolisches Kapital verfügt, während einige andere fremdländische Küchen, allen voran die italienische, sehr erfolgreich auf dem hart umkämpften deutschen Gastronomie- und Lebensmittelmarkt agieren. In diesem internationalen Gravitationsfeld wandelt sich die Esskultur hierzulande in atemberaubender Geschwindigkeit. Bei aller Wertschätzung der französischen Küche scheinen sich die Deutschen in ihrem *alltäglichen* Ess- und Kochverhalten eher an der italienischen Küche zu orientieren, was für die meisten Franzosen wiederum schwer nachzuvollziehen ist. Die italienische Küche genießt in Frankreich ganz offensichtlich nicht dasselbe Ansehen wie in Deutschland. Sie ist *eine* nationale Küche unter vielen anderen. Das war sie hierzulande vor einigen Jahrzehnten auch noch...

Warum gelingt es der französischen Küche nur in relativ bescheidenem Maße, ihr großes symbolisches Kapital auf dem deutschen Markt in ökonomisches umzumünzen? Lässt sich *savoir-vivre* hierzulande nicht vermarkten? Ist der Genuss kein Gut wie jedes andere? Versagt der Markt, wenn der wahre Genuss der Ware Genuss begegnet? Oder genießt der Genuss in beiden Ländern ein unterschiedliches Ansehen?

Der große französische Humanist François Rabelais hat schon vor fast 500 Jahren in seinen Büchern über die sagenhaften Riesen Gargantua und Pantagruel dem Genuss, ja sogar der Völlerei, ein Denkmal gesetzt. In seinem Vorwort zu „Gargantua“ wendet er sich ohne Umschweife an die „erlauchten Zecher“ und an die „teuren Syphilitiker“, denen er und „niemandem sonst“ „diese seine Schriften“ widmet. Er predigt den leiblichen und den intellektuellen Genuss, die sich für ihn auf eine sehr ähnliche Art erschließen. Den oben genannten Adressaten empfiehlt er den Hund als Vorbild und beruft sich dabei auf Platon:

„Habt ihr jemals einen Hund beobachtet, der einen Markknochen findet? Platon sagt im zweiten Buch der Politeia, der Hund sei das philosophischste Tier der Welt. Wenn ihr [...] es getan habt, so werdet ihr bemerkt haben, wie sorgsam er ihn hü-

tet, mit welcher Inbrunst er ihn festhält, wie umsichtig er ihn anbeißt, ihn zerbricht, und wie geschickt und emsig er ihn aussaugt. [...] Es geht ihm nur um ein bisschen Mark. Und in der Tat: dieses bisschen ist köstlicher als viele andere Speisen... Es ziemt euch nach des Hundes Vorbild klug zu sein, auf dass ihr diese wohlgenährten Bücher wittert, riecht und schätzt; dabei müsst ihr behände sein im Aufspüren und kühn im Zugriff; durch aufmerksames Lesen und gründliches Nachdenken brecht ihr dann den Knochen auf und saugt das Wesentliche, das Mark, heraus [...] in der sicheren Hoffnung, dass die Lektüre euch gewitzt und klug macht.“<sup>18</sup>

Die Maßlosigkeit des Genusses ist bei Rabelais mehr als nur eine Metapher für die uneingeschränkte Erkenntnis. Wer erkennen und genießen will, muss gierig sein und dabei gleichzeitig äußerste Vorsicht walten lassen. Genuss und Erkenntnis sind zwei Seiten einer Medaille, und Erkenntnis kann Genuss sein, auch wenn sie auf dem Verzehr einer verbotenen Frucht beruht. Der deutsche Volksmund sieht das völlig anders und viel nüchterner: „Ein voller Bauch studiert nicht gern.“ Demnach schadet reichliches Essen der Erkenntnis. Für den Frühsozialisten Charles Fourier hingegen erwächst Erkenntnis nur im Austausch mit anderen, und zwar in einer geselligen und genussreichen Atmosphäre. Er bündelt seine Erkenntnistheorie im Begriff der „Gastrosophie“. Hier geht nicht nur die Liebe durch den Magen. Die Erkenntnis entsteht in humorvollen Tischgesprächen zwischen glücklichen, ja fast euphorischen Menschen, die gerade das Leben in seiner kulinarischsten und geselligsten Art genießen. Für Fourier ist „Konvivialität“, wovon Franzosen so oft reden, und wofür Deutsche immer noch nach einer angemessenen Übersetzung suchen, ein Prinzip gelebter Utopie. Erkenntnis, Fortschritt und Genuss bedingen sich hier gegenseitig.

Die Fähigkeit an einem solchen Tischgespräch aktiv teilzunehmen, setzt voraus, dass die Anwesenden sowohl die Grammatik des Genusses als auch die Kunst der geistreichen und spontanen Gesprächsführung beherrschen. Ähnliche Festivals der Schlagfertigkeit gibt es auch in anderen Kulturen, etwa in der baskischen. Dort kommuniziert die Festgesellschaft über kleine Lieder. Humorvolle, oft boshafte Aussagen werden spontan in eine bestimmte Liedform gebracht und dem Gegenüber an den Kopf gesungen. Natürlich lässt die musikalische Antwort nicht lange auf sich warten. Ein solcher Schlagabtausch erfordert viel Schlagfertigkeit,

---

18 François Rabelais: Gargantua. Stuttgart (Reclam) 1992, S. 10f.

Empathie und Poesie. Was für eine intellektuelle Leistung! Ähnliches gilt für die „gastrosophischen“ Tischgespräche.

Deutschen, die an solchen „kulinarischen Schauspielen“ teilnehmen, bleibt oft im wahrsten Sinne des Wortes die Spucke weg. Sicher, sie müssen mit der Sprachbarriere kämpfen und fremde kulturelle Codes de- und rechiffrieren. Hinzu kommt, dass ihnen ihre Tischmanieren, bisweilen extrem hinderlich sind. „Man redet nicht mit vollem Munde.“ Das sitzt tief. Aber wann soll man denn reden, wenn man einen ganzen Abend lang nichts anderes tut, als zu essen? Wann ist das Essen endlich vorbei? Wann setzt man sich endlich an den Couch-Tisch und parliert bei einem Glas edlen Rotwein? „Man soll die anderen ausreden lassen“. Gerne, nur wenn man das tut, kommt man nie zu Wort. Und nicht nur die Württemberger wissen, dass „sehr schnell eine Gabelladung verschwätzt ist“. Das allerdings wäre unverzeihlich. Also lieber die anderen reden lassen und sich auf das Substanzielle konzentrieren. Dahinter steckt die deutsche Gewohnheit, sich vorrangig auf eine Sache zu konzentrieren: erst essen, dann „gemütlich“ beisammen sitzen und sich unterhalten, Kopf und Mund frei haben, um geistreich zu sein. Franzosen scheint diese Trennung künstlich, sie sehen sich ganzheitlich und pflegen Geist und Körper gleichzeitig.

Überhaupt ist vielen Deutschen der französische Genuss fast ein bisschen zu viel des Guten. Deutsche fühlen sich bei einem üppigen Mahl oft wie die sprichwörtliche „Made im Speck“, ekeln sich vor dem hässlichen Tier und denken unweigerlich an den Film „Das große Fressen“. Die Franzosen fühlen sich in solchen Momenten meist wie ein *coq en pâte* und strahlen dabei skrupellose Glückseligkeit aus. Der Teigmantel ist offensichtlich die höchste Fügung eines französischen Hahns. Deutsche hingegen, die an einem bestimmten Festtag richtig viel gegessen haben, berichten ihren Freunden und Kollegen, sie hätten schwer „gesundigt“ und fassen sich dabei an den Bauchansatz, als ob der Zusammenhang zwischen den Michelin-Sternen und dem Michelin-Männchen auf der Hand läge. Der Genuss hat einen Nachgeschmack. Möglicherweise handelt es sich hier um die kulturellen Nachwehen jenes Genussverzichts, der eine lange Phase der deutschen Kulturgeschichte prägte. Vom preußischen Lob der Askese und dem verzweifelt Versuch sich davon zu befreien, berichtet der Liedermacher Christoph Stählin. In seinem Lied vom Preußen in uns beschreibt er den typisch preußischen Zusammenhang zwischen aufrechter Körper- und Geisteshaltung. Der Genuss hat hier keinen Platz, und der leibliche schon gar nicht:

„Nur das essen, was wir bedürfen, und das tun, was wir auch dürfen, die Dürftigkeit von Kirchenmäusen, das ist uns geblieben von Preußen.“

Aber auch der Erkenntnisdrang und die Wachheit der Sinne, die Rabelais predigte, waren in Preußen nicht gefragt:

„Gehorchen statt Horchen und Lauschen, an Tüchtigkeit nur sich berauschen, und immer zusammen sich reißen, das ist uns geblieben von Preußen.“

Der ganze preußische Wertekanon gipfelt schließlich im Lob der Askese und Selbstdisziplinierung:

„Nicht weinen, früh aufstehn, nie krank sein, gerade sich halten und schlank sein, nicht lügen und Schmerzen verbeißen, das ist uns geblieben von Preußen.“

Das klingt nach Kommissbrot und nicht nach *coquilles Saint-Jacques*. Nahrungsaufnahme ist zu allererst ein Gebot der Notwendigkeit. Man braucht Energie, um tüchtig zu arbeiten. Wahrscheinlich soll man deshalb wie ein König frühstücken, wie ein Edelmann zu Mittag und wie ein Bettler zu Abend essen. Hinter dieser sprichwörtlichen Weisheit stecken nicht die Ernährungsbiologen. Die kamen erst, nachdem die Arbeitsethiker das Feld schon lange bestellt hatten. Man denkt unweigerlich an das kalorienträchtige Bauernfrühstück und an das kärgliche Wurst- und (besser oder) Käsebrod am Abend. „Wie man schafft, so isst man auch“ tut der Volksmund kund und liefert die vielen einschlägigen Lieder über diesen Zusammenhang gleich mit. Für Geselligkeit, dem deutschen Pendant zur französischen *convivialité*, bleibt da wenig Raum. Sie passt traditionell ohnehin eher zum gemeinsamen Trinken. Spötter meinen, die Deutschen würden am Abend nur deshalb so früh und so kärglich essen, damit sie möglichst schnell in die Kneipe zu ihren Stammtischfreunden kommen. So richtig viel gegessen wird nur sonntagmittags. Dann steht der obligatorische Sonntagsbraten auf dem Tisch. Doch auch sonntags müssen die deutschen Männer nicht auf ihre Art von Geselligkeit verzichten. Am arbeitsfreien Tag treffen sie sich in ihrer Stammkneipe zum Frühschoppen...

Genussverzicht, Notwendigkeitsgeschmack, kaltes Abendessen, Bierseligkeit, Frühschoppen. Ist das wirklich noch gesellschaftliche Realität in Deutschland? Wohl schon, allerdings für immer kleinere soziale Gruppen. Die „preußische“ Askese als

gesellschaftliches Ideal hat sich längst überlebt. Ohnehin fühlten sich davon nie alle angesprochen. Auch in den Zeiten, in denen Genussverzicht zu einer nationalen Tugend erhoben wurde, bot sich die Esskultur als Raum für soziale Distinktion an. Denn, was alle tun (müssen), kann man auf sehr unterschiedliche Art tun. Und durch die Art und Weise wie etwas getan wird, verortet sich der Handelnde im Raum der Lebensstile und versichert sich seiner Klassenzugehörigkeit, wie Bourdieu uns lehrt. So ist das nahrhafte Essen für Menschen, die körperlich schwer arbeiten müssen, nicht nur eine Notwendigkeit, sondern prägt im Laufe der Zeit auch ihren Geschmack. Auch sonntags, wenn sie nicht hart arbeiten, oder in den Sommerferien, wenn sie drei Wochen am Meer oder in den Bergen Urlaub machen, wird die Nouvelle Cuisine diesen Milieus im wahrsten Sinne des Wortes nicht viel geben. Sie ist den sozialen Schichten vorbehalten, die sich vom unmittelbar leiblichen Reproduktionszwang zumindest teilweise befreien konnten und in diesem Reich der Freiheit eigene, mehr oder minder freie Kulturpraktiken entwickeln. Dieser Notwendigkeitgeschmack, der sich vor allem in den sozialen Schichten ausprägt, in denen ein gewisser Zwang herrscht und sich in aller Regel mit einem gewissen Mangel paart, kann durch bestimmte kultur bildende Instanzen in gewissen Grenzen auch auf die gesamte Gesellschaft verallgemeinert und zu einem gesamtgesellschaftlichen Wert oder gar zu einer nationalen Tugend erkoren werden. In den Blütezeiten Preußens wurde nicht zuletzt aus ideologischen Gründen Askese zu einem solchen Wert erhoben. Wurde in dieser Zeit der Rhein zum Isthmus von Korinth, der die Athener von den Spartanern trennte? Gibt es überhaupt noch Spartaner? Ist der Genuss nicht längst zum Muss geworden? Dem bayrischen Liedermacher Konstantin Wecker verdanken wir die Erkenntnis, dass derjenige, der nicht genießt, ungenießbar ist. Stählin hat diese Entwicklung in seinem Lied vom Preußen in uns vorweggenommen:

„Es ist nicht mehr so. Wir sind heute humorvolle, lässige Leute, steh'n spät auf, durchfeiern die Nächte und wehren uns, wahr'n unsere Rechte.“

Aber der große Befreiungsschlag ist den Deutschen noch nicht ganz gelungen:

„Tun nicht unbedingt, was wir sollen, und werden auch krank, wenn wir wollen, doch immer mit schmalem Munde steht Preußen im Hintergrunde.“

Da ist es wieder, das schlechte Gewissen gepaart mit einem Rest von Notwendigkeitgeschmack. Denn das kärgliche Abendessen ist zwar längst nicht mehr

die Regel. Aber ab und zu löst es bei uns glückliche Kindheits- und Jugenderinnerungen aus. Immer noch bevorzugen die meisten Deutschen ein leichtes, bescheidenes Abendessen. Aber längst hat der raffiniert zubereitete Salat mit dezenter Fleisch- oder Fischzulage das Wurstbrot oder gar den Presskopf vom Speiseplan verdrängt. Schließlich sind die Deutschen lernfähig. Und lernwillig, wie die Einschaltquoten bei den unzähligen Kochsendungen verschiedenster Art und die vielen Neuerscheinungen auf dem Kochbuchmarkt illustrieren:

„Wir üben die Kochkunst aus Büchern und siegen dabei wie Blüchern. Gewürze steh'n im Regale wie Trommeln im Arsenal.“

Was ist aus der Askese geworden? Sind wir nunmehr auch Genussmenschen wie unsere französischen und italienischen Nachbarn? Dann wäre es wohl nur eine Frage der Zeit, bis die Esskultur hierzulande den Standard der klassischen Genuss-Länder erreicht. Wenn Übung wirklich den Meister macht, sind die Deutschen auf dem besten Weg. Doch ganz so einfach entwickelt sich ein kulturelles Feld nicht. Die Genussbereitschaft ist eine notwendige, aber eben noch keine hinreichende Voraussetzung für eine kulinarische Revolution. Die Genussfähigkeit auf der Grundlage eines komplexen Produktwissens und einer noch umfassenderen Konsumkultur gehören ebenso dazu, wie der Anbau, die Verarbeitung und die Art der Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte. Kultursoziologen unterteilen einen soziokulturellen Raum in drei Sphären, in eine produktions-, in eine distributions- und schließlich in eine konsumtionskulturelle Sphäre. Betrachten wir also in der gebotenen Kürze die wesentlichen Unterschiede zwischen den Ess- und Kochkulturen in Deutschland und Frankreich auf diesen drei Ebenen.

Das produktionskulturelle Feld ist das Reich der Produkte und damit der geographisch-klimatischen Gegebenheiten einerseits und der Produktionstechniken andererseits. Auf diesem Feld kulminieren die komparativen Vorteile Frankreichs. Der Golfstrom beschert unseren Nachbarn ein milderer Klima. Die geographische Vielfalt Frankreichs mit seinen beiden so unterschiedlichen Meeren, mit ihren beiden Hoch- und den unzähligen Mittelgebirgen, mit einigen besonders vorteilhaften Flussläufen und den fruchtbaren Ebenen im Norden und Nordwesten sucht zumindest in Europa ihresgleichen. Doch ein vorteilhaftes Klima und gute Böden sind nicht alles. *Terroir* ist mehr als einfach nur *terre*. In den letzten Jahren hat sich das Verständnis von *terroir* ausgeweitet. Inzwischen subsumiert dieser Begriff den

gesamten Stoffwechselprozess zwischen geologisch-geographischen Gegebenheiten, Produzenten und Produkten. In ihm verdichtet sich eine lange Tradition von Produzentenwissen und Produktionsweisen zu einer Produktpalette, die das landwirtschaftlich-kulinarische Profil der einzelnen Regionen schärft. Der französische Staat verteidigt diese Profile und damit auch die kulinarische Vielfalt durch geschützte Herkunftsbezeichnungen. In der Franche-Comté etwa sorgt das Comité Interprofessionel du Gruyère de Comté dafür, dass die regionale Identität der großen Käselaibe, die bezeichnenderweise den Namen der Region tragen, trotz Globalisierung und Europäischem Binnenmarkt gewahrt bleibt. Durch restriktive Bestimmungen schützt es nicht nur die traditionellen Strukturen vor Ort, sondern betreibt auch dynamisches Qualitäts-Management. Ganz nebenbei fördert sie durch betriebswirtschaftliche aber auch kulturpolitische Maßnahmen im weitesten Sinne die lokale Käsewirtschaft bei der Vermarktung der *identitätsstiftenden* Produkte. Zwischen den Käse und „seine Region“ passt kein Blatt Papier, allenfalls die Banderole mit der grünen oder braunen Kuhglocke, die für die Qualität des Produkts bürgt. Im Jahr 2000 erzielten die Bauern der Franche-Comté mit die höchsten Milchpreise in Europa, während sich die Konsumenten über ein preiswertes, wenn auch nicht gerade besonders billiges Lebensmittel freuen konnten. In Frankreich verfügt fast jede Region über mindestens ein emblematisches Produkt. Franzosen kennen (und schätzen) nicht nur die Produkte ihrer eigenen Region, sondern besitzen auch bemerkenswerte landesweite geo-kulinarische Kenntnisse. Käse- und Weinkarten auf Servierplatten und Tellern aller Art bringen ihnen die kulinarische Vielfalt ihres Landes nahe. Ein Wursträdchen greift hier ins andere, und die Käselaibe der Nation sind durch vielfältige Transmissionsriemen miteinander verbunden. Selbst die beiden bekanntesten Gallier drehen am Rad, wenn sie etwa mit Julius Cäsar wetten, dass sie sich in ganz Gallien frei bewegen könnten, ohne dass die Römer etwas dagegen tun könnten. Natürlich artet die Wette in eine veritable *Tour de France* für *gourmets* und *gourmands* aus, denn aus jeder Region bringen die beiden Helden die entsprechende Spezialität mit. Am Ende kommt es zu einem opulenten Festmahl, in der sich die Nation wie in einer grandiosen kulinarischen Symphonie der regionalen Reichtümer reproduziert. Womit bewiesen wäre, dass Frankreich zumindest in kulinarischer Hinsicht eins und unteilbar ist. Cäsar hat natürlich keine Chance. Man kann nicht gegen ein Land gewinnen, in dem es 365 verschiedene Käsesorten gibt. Diese Weisheit de Gaulles aus dem Zweiten Weltkrieg wurde von Churchill postwendend getoppt: Ein Land, das 365 verschiedene Käsesorten anbietet, ist nicht regierbar. Hier irrt Churchill

natürlich: inzwischen dürften es um die 400 Käsesorten sein. Oder sind es in diesem Augenblick schon über 500? Alles eine Frage der Zählweise! Aber gewaltig ist sie schon, die Käsevielfalt in Frankreich.

Und wie steht es um Deutschland? Endet der Garten Eden am Rhein? Oder an den Hängen des Schwarzwalds, wie die Badener meinen? Tatsächlich ist Deutschland vom Klima nicht in gleichem Maße begünstigt wie sein westliches Nachbarland. Auch die geographische und damit auch die regionale Vielfalt in gastronomisch-kulinarischer Hinsicht bleiben hinter den französischen Verhältnissen zurück. Auf die Gefahr hin, die vielfältigen Aktivitäten in diesem Bereich zu unterschätzen, kann man wohl davon ausgehen, dass das weite Feld des *terroir* mit seinen landwirtschaftlichen und handwerklichen Furchen, aber auch mit seinen kulturpolitischen Komponenten noch längst nicht so beackert wurde wie in weiten Teilen Frankreichs. Natürlich gibt es regionale Spezialitäten, die auch einen gewissen Konsumtourismus fördern. Doch der bewegt sich auf Kreis- und bestenfalls Landstraßen. Die Regionen sind nicht durch kulinarische Autobahnen miteinander verbunden. Es gibt keine kulinarischen Symphonien, allenfalls Potpourris der lokalen und regionalen Küche. Das Hohe Lied der kulinarischen Einheit in der Vielfalt wird in Deutschland nicht gesungen. Stattdessen überwiegt die boshafte Konkurrenz insbesondere mit der Nachbarregion. So gilt etwa die badische Küche auf Grund ihrer vielfältigen Produkte und ihrer Nähe zu Frankreich als besonders entwickelt, vor allem in Baden. Wenn die badischen Weinbauern das milde Klima am Rhein in den Werbeslogan „Badischer Wein – von der Sonne verwöhnt“ packen, dauert es nicht lange, bis die Württemberger diesen Werbespruch abändern. Für sie gilt: „Badischer Wein – von der Sonne verhöhnt“. Doch die Retourkutsche fährt postwendend ostwärts. Auf der anderen Seite des Schwarzwalds werben die Weinbauern seit Jahrzehnten mit dem Spruch „Kenner trinken Württemberger“. Natürlich ersetzen die Badener das K postwendend durch ein P, um auf die bescheidene Qualität dieses „rötlichen Getränkes“ hinzuweisen. Wichtiger noch als die Werbung in eigener Sache ist die boshafte Kritik an den Produkten der anderen, so nach dem Motto: „Unsere Küche ist vielleicht nicht die allerbeste, aber was die da drüben essen, ist noch schlechter.“

Ein weiterer Unterschied auf der Angebotsseite hängt mit den Errungenschaften der Französischen Revolution zusammen. Die Abschaffung der Adelsprivilegien bescherte den französischen Bauern das Recht zu jagen und Fische zu fangen. Sieht

man einmal von dem Volkssport der Wilderei ab, von der in Deutschland unzählige Heimatfilme handeln, bedeutete dies eine enorme Bereicherung des bäuerlichen Speiseplans. Im großen historischen Bauernroman des französischen Südwestens geht der Titelheld *Jacquou le Croquant* auf die Jagd, wenn er Geld braucht, oder wenn er jemandem für einen Freundschaftsdienst danken möchte.

Natürlich schlägt sich im Zeitalter der Globalisierung ein begrenztes Angebot auf den regionalen Märkten nicht mehr direkt auf die Vielfalt der Koch- und Esskultur nieder. Viele Produkte werden inzwischen importiert und sind jederzeit unabhängig von den jahreszeitlichen Reifezyklen konsumierbar. Damit sind wir bei der veränderten Distributionskultur angelangt. Supermärkte in allen Größenordnungen, Fastfood-Ketten, die mittlerweile auch die ländlichen Gebiete durchziehen, Lebensmitteldiscounter und in zunehmendem Maße auch Versandhandelsstrukturen prägen inzwischen den internationalen Lebensmittelhandel in fast allen entwickelten Industrieländern. Natürlich bestehen selbst in diesem globalisierten Marktsegment nationale Unterschiede fort. Gigantische Supermärkte wie die französischen *hypermarchés* entsprechen wohl eher der französischen als der deutschen Einkaufskultur. Und während sich einige große „deutsche“ Discounter beiderseits des Rheins fest etabliert haben, gestaltet sich ihr Vormarsch südlich der Alpen sehr viel schwieriger. Solche „regionalen“ Markterschließungsprobleme haben die Weltmarken Coca-Cola und McDonald's nicht. Selbst in Kokanien, dem eingedeutschten französischen Begriff für Schlaraffenland, die Rede ist natürlich von Frankreich, sind die beiden großen amerikanischen Globalisierer äußerst erfolgreich. Auch wenn sich an ihren Niederlassungen oft die Proteste der französischen Bauern entzünden, gehören sie für viele Franzosen fast schon zur Familie. Man geht mal schnell zu MacDo. Das tun auch die Deutschen. Aber sie gehen zu McDonald's und nicht zu MacDo. So viel Distanz muss schon sein, und ein bisschen schlechtes Gewissen auch.

Im Zeitalter der großen, meist grenzüberschreitenden Lebensmittelskandale scheint sich die Erkenntnis, dass Lebensmittel ganz besondere Waren sind, die eben ihren Preis haben (sollten), nicht unbedingt durchsetzen zu können. Dagegen steht die geballte Macht der wirtschaftlichen Zwänge, denen immer größere Teile der Bevölkerung Rechnung tragen müssen, und die Käufer-Philosophie, wonach „Geiz geil ist“. „Man ist, was man isst“ halten einige Unverbesserliche dagegen. Sie denken in schlaflosen Nächten an das kulinarische Deutschland, beschließen,

sich am nächsten Tag in Frankreich von ihren Alpträumen zu erholen und kehren angesichts der vielen nur zu gut bekannten Discounter am Straßenrand völlig demoralisiert zurück. Diesseits von Eden schlucken sie ja widerwillig die eine oder andere Kröte, aber „wo soll das enden, wenn selbst die letzte Bastion des guten Geschmacks wankt?“

Natürlich gibt es in beiden Ländern neben den kleinen Tante-Emma-Läden und den ausländischen Spezialitätengeschäften auch noch die Bio-Läden und die Hofläden, die auf Direktvermarktung setzen. Und natürlich gibt es die Märkte. Gerade sie haben es deutschen Frankreich-Touristen angetan. Kein Reisebericht ohne eine begeisterte Aufzählung der feilgebotenen Waren, kein Dia-Vortrag ohne mindestens eine Markthalle im Belle-Epoque-Stil, keine Urlaubsreise ohne ein ganz besonderes Markterlebnis. Auf (süd)französischen Märkten scheinen Deutsche und Franzosen besonders leicht miteinander in Kontakt zu kommen. Hier ist Frankreich noch so wie es im Buche, pardon im deutschen Reiseführer, steht. Und tatsächlich sind die Waren frisch, die Preise überraschend moderat, und das Warenangebot selbst auf Kleinstadtmärkten äußerst vielfältig. Irgendwie hat man den Eindruck, dass sich hier ganz Frankreich durch die Spezialitäten seiner Regionen reproduziert. Der Markttag als kulinarischer Nationalfeiertag, zweimal die Woche! Historisch betrachtet haben die Märkte und die Markthallen zur „Identität Frankreichs“ beigetragen, wie der berühmte Sozialhistoriker Fernand Braudel in seinem Standardwerk *L'identité de la France* nachweist. Ein besonders eindrückliches Beispiel sind die inzwischen leider abgerissenen Hallen von Paris. Sie waren lange Zeit der sichtbare Ausdruck eines logistischen Meisterwerkes, nämlich der Versorgung der Pariser Bevölkerung mit Lebensmitteln aus allen Regionen Frankreichs. Der Bedarf dieser unaufhörlich expandierenden Hauptstadt eines sternförmig auf sein Zentrum ausgerichteten Landes war gewaltig. Der Lebensmitteltransport erforderte immer neue Infrastrukturen. Dabei spielten die Wasserstraßen, die Flüsse und die Verbindungskanäle eine Schlüsselrolle. Nach dem Vorbild der Pariser Hallen entstand in relativer kurzer Zeit ein Netz von Markthallen, das sich über ganz Frankreich erstreckte und den Provinzstädten ein vergleichsweise vielfältiges Warenangebot bescherte. Ein solch reichhaltiges Angebot konnte in Frankreich im Gegensatz zu Deutschland, das bis weit ins 19. Jahrhundert kleinstaatlich verfasst war und wo lokale, bestenfalls regionale Märkte den Handel prägten, dank der gut ausgebauten Infrastruktur auf eine überregionale Nachfrage hoffen.

Damit sind wir bei der Konsumtionskultur angelangt. Was und wie essen und trinken die Menschen in bestimmten Situationen? Welche sozialen Funktionen jenseits der bloßen Nahrungsaufnahme hat das gemeinsame Essen in der Familie, mit Freunden, Nachbarn und Geschäftspartnern?

Hier tut sich natürlich ein weites und ziemlich unübersichtliches Feld auf. Die soziologischen Grundkategorien Geschlecht, Klasse und soziokulturelle Milieus, Altersschichten, Nationalität, um nur die wichtigsten zu nennen, überlagern sich gegenseitig. Hinzu kommt eine situative Dimension entlang der Trennachse zwischen Alltags- und Festtagspraktiken, die im Habitus und damit auch im Geschmack der Menschen angelegt sind. Konzentrieren wir uns hier aus praktischen Gründen auf drei wesentliche Aspekte: erstens auf den tief greifenden Wandel, den die deutsche Esskultur seit einigen Jahr(zehnt)en durchläuft, zweitens auf die französische Festtagskultur im häuslichen Bereich, und drittens schließlich auf einige interkulturelle Unterschiede auf dem Feld der Konsumnormen.

Aus deutscher Perspektive wirkt die französische Küche trotz Fastfood und Discountern, trotz Mikrowelle und Fertiggerichten, trotz der tendenziellen Abkehr von der langen Mittagspause wie ein Fels in der Brandung der kulinarisch-gastronomischen Globalisierung. Sie entwickelt sich zwar weiter, reproduziert dabei aber ihre charakteristischen Strukturmerkmale. Die deutsche Küche hingegen scheint sich bereitwillig internationalen Einflüssen zu öffnen. Die Ernährungsberater der Kranken- und Gesundheitskassen lenken den Blick in ihren Kursen, Beratungen und Seminaren auf die Mittelmeerküche. In den Volkshochschulen, die sich ohnehin als Integrationsinstanzen verstehen, ist die ausländische Küche zum festen Bestandteil des Kursangebots geworden. Die kulinarische Bildung kommt indes hauptsächlich aus dem Fernsehen, das Kochsendungen mit immer neuen Unterhaltungsideen würzt. Davon profitiert der Buchmarkt, und davon leben die kleinen Geschenkboutiquen, in denen edle Öle, teurer Essig, angesagte Lifestyle-Drinks in modischen Flaschen und das notwendige Produktwissen in Buchform unter die Leute gebracht wird. Wer all das konsumiert, verändert zwangsläufig sein Koch-, Ess- und Trinkverhalten, sehr zum Leidwesen der älteren Generation. Häufig hört man die Klage, die eigene Tochter koche zwar sehr gut, aber leider viel zu oft dieses „neumodische Zeug“. Die Gewichtung der drei Grundmahlzeiten bleibt zwar im Wesentlichen erhalten, die Formen ändern sich jedoch erheblich. Der Lust auf ein üppiges Frühstück setzen die lifestyle-bewussten Jungen ein Denkmal und

nennen es „Brunch“. „Gebruncht“ wird an arbeitsfreien Tagen mit Freunden in angesagten Lokalitäten. Im Mittelpunkt stehen kalte Büffets mit einigen warmen Stationen. In das traditionelle Mittagessen fließen immer häufiger die Segnungen der Mikro-Welle ein. Zur Verwunderung vieler Franzosen spielen kleine Zwischenmahlzeiten eine wichtige Rolle, und zwar nicht nur „morgens um halb zehn in Deutschland“, wie die Werbung für einen Schokoriegel für sich beansprucht. Das berühmt-berüchtigte kalte Abendessen wird entweder durch exotische Brotaufstriche, Kräuter-, Knoblauch- oder Fischpasten angereichert oder durch variantenreiche Salate, Pasta- beziehungsweise leichte Fleisch- und Gemüsegerichte ersetzt.

In den deutschen Blick auf die französische Küche schleicht sich natürlich zwangsläufig ein kleiner Sehfehler ein. Touristen lernen die französische Küche meist nur aus gastronomischer Perspektive kennen. Die Alltagsküche bleibt ihnen weitgehend verborgen. Wenn sie allerdings von Franzosen zum Essen in die eigenen vier Wände eingeladen werden, kommen sie meist aus dem Staunen nicht mehr heraus.

Die Gäste kommen etwa eine Viertelstunde „zu spät“, das Essen scheint keineswegs fertig zu sein, man setzt sich in aller Ruhe – auf die Couch (!) – und nimmt einen Aperitif und kleine Häppchen, vielleicht auch Knabbergebäck, das man in Deutschland allenfalls nach dem Essen reichen würde. In Deutschland kommen die Gäste pünktlich, denn das Essen kulminiert im entscheidenden Garmoment. Dann müssen alle Beilagen fertig sein und die Gäste am Tisch in Warteposition sitzen. Nichts darf kalt werden, und Warmhalten bedeutet Qualitätsverlust. Alles ist fertig, wenn die Gäste da sind. Die Arbeit ist getan. Stolz präsentiert die Köchin ihr Produkt. Mit Arbeit oder Mühe scheint das französische Menü nicht verbunden zu sein: deutsche Gäste verblüfft am meisten die französische Gastgeberin, die mit selbstverständlicher Leichtigkeit und einem bemerkenswerten Gefühl für das richtige Timing immer neue Gänge serviert, die wie von Zauberhand zubereitet wurden. Nichts verkocht, nichts wird suppig, das Fleisch wird nicht trocken. Die Zubereitung scheint keine Arbeit zu machen. Unterschiedlich ist jedoch nicht nur die Darreichung des kulinarischen Gesamtwerks.

Sobald die Gäste eingetroffen sind, steuern die französischen Gastgeber völlig unaufgeregt den Verlauf des Abends. Sie entscheiden, wann man vom Aperitif zum

Tisch wechselt und wie viel Zeit zwischen den Gängen liegt. Wenn der Nachtisch verzehrt und der letzte Schluck Kaffee getrunken ist, neigt sich die Soirée ihrem Ende entgegen. Die Gastgeber bestimmen damit, wann die Gäste nach Hause gehen. In Deutschland ist es umgekehrt. Die Gastgeber legen mit ihrer Einladung zwar fest, wann der Abend beginnt. Spätestens nach dem Essen, wenn alle (gemütlich) bei einem Glas Wein zusammensitzen, geht die Zeitsouveränität auf die Gäste über. Sie bestimmen innerhalb eines bestimmten Rahmens der Höflichkeit, wann der Abend endet. Der richtige Zeitpunkt des Aufbruchs und die Verabschiedung von den Gastgebern sind Aufgaben, die schon dem großen Einmaleins des Gastseins zuzurechnen sind. Die Gäste müssen den feinen Unterschied erkennen, ob man „gerade so schön zusammensitzt“ oder ob man schon dabei ist, die „Gastgeber auszusitzen“.

Ein erster Blick auf die kulinarischen Konsumnormen zeigt, dass Franzosen einen deutlich höheren Anteil ihres verfügbaren Einkommens für gastronomisch-kulinarische Produkte und Dienstleistungen ausgeben als Deutsche. Dies gilt insbesondere für Restaurantbesuche, die in Frankreich im Schnitt höhere Kosten verursachen als in Deutschland. Befragt man Franzosen nach diesem Phänomen, stößt man unweigerlich auf den Begriff der Konvivialität. Das gemeinsame Essen in der Familie, mit Freunden, Nachbarn und Geschäftspartnern wird als außerordentlich wichtig erachtet. Soziale Beziehungen werden vor allem am üppig gedeckten Tisch gepflegt und vertieft. Durch die Opulenz und die Ausgefallenheit der aufgetischten Nahrung signalisiert der Gastgeber dem Gast seine Bereitschaft, für ein gemeinsames Genusserlebnis tief in die Tasche zu greifen. Das gemeinsame Essen ist sowohl ein Fixpunkt des alltäglichen Spiels von Dissoziation und Assoziation als auch eine Instanz, in der unterschiedliche Interessen abgeglichen werden. Geschäftsabschlüsse gelingen in Frankreich leichter, wenn sich zwischen den künftigen Geschäftspartnern über gegensätzliche Verhandlungspositionen hinweg ein zwischenmenschliches Grundeinverständnis einstellt. Das Geschäftsessen ist ein weites Feld symbolischer Zeichen. Man ist nicht, was man isst, sondern wie man mit anderen zusammen isst. Gerade weil dieses Feld so viele Distinktionsmöglichkeiten bietet, kann menschliche Nähe entstehen, vor allem wenn die rein körperlichen Genussorgane wunschlose Glückseligkeit signalisieren. Wer allerdings nach der Maxime „erst die Arbeit, dann das Vergnügen“ verfährt, läuft bei solchen Treffen Gefahr, dass der Gedanke an die unterschiedlichen Verhandlungspositionen den Appetit verdirbt. Ist also doch etwas dran an dem Allgemeinplatz, dass

die Deutschen gerne Geschäftsabschlüsse mit einem guten Essen feiern, während die Franzosen sie genau dadurch in die Wege leiten?

Verbleiben zum Schluss noch zwei Fragen, die mit dem gekreuzten Blick auf die Küche der Anderen zusammenhängen. Was halten Franzosen von der deutschen Küche? Und schließlich: wie erklärt sich das eingangs geschilderte Paradox, dass Deutsche zwar die französische Esskultur bewundern, ihre eigene Esskultur ausländischen Einflüssen gegenüber öffnen, dabei aber eher italienische als französische Elemente übernehmen? Die erste Frage ist einfacher zu beantworten. Viele Franzosen sagen, dass sie nicht viel über die deutsche Küche wissen. Kurze Denkpause: Gelegenheit für beide Gesprächspartner, über interkulturelle Unterschiede und über die gegenseitigen Erwartungen in puncto Höflichkeit, Offenheit und Direktheit nachzudenken. Und so wirkt die folgende Versicherung auch nicht wirklich beruhigend: Nein, die deutsche Küche habe in Frankreich keinen schlechten Ruf wie etwa die englische, aber man wisse eben auch nicht viel über die schwedische, niederländische oder bulgarische Küche. Auf die Bitte, doch einige typisch deutsche Produkte aufzuzählen, antwortet der Befragte bereitwillig: Bier, Würste, Saucen, Wurstbrote, ja und natürlich die Schwarzwälder Kirschtorte, vielleicht noch ein paar regionale Spezialitäten, die sie bei Reisen ins Nachbarland kennen gelernt haben. Spätestens hier stocken die meisten Aufzählungen. Rückfragen, ob sie denn wirklich keine Brezeln, kein Sauerkraut, keine Spätzle, keine Schlachtplatte und keinen Gugelhupf kennen, stoßen auf Unverständnis: „Doch natürlich, aber das sind doch elsässische Spezialitäten!“ Schwer zu verdauen, insbesondere für die Süddeutschen! Und noch eine süß-saure Wahrheit: die elsässische Küche genießt in Frankreich einen ausgesprochen guten Ruf. Das höchste Kompliment, das Süddeutsche einheimen können, wenn sie ihren französischen Gästen voller Stolz und Erwartung ihre regionalen Spezialitäten vorsetzen, ist der genießerische Kommentar: „Bei euch schmeckt es ja wie im Elsass.“ Die Grenzen zwischen Ritterschlag und Keulenschlag sind fließend.

Ist vor diesem Hintergrund die kulinarische Italophilie der Deutschen am Ende nur eine Trotzreaktion? Kaum, die ausgiebigen Schlemmertouren nach Frankreich sprechen eine andere Sprache. Aber diese Ausflüge sind Genussfahrten an kulinarischen Festtagen: „Man gönnt sich ja sonst nichts!“ Dagegen wird die Alltags-tauglichkeit der französischen Küche skeptisch beurteilt. Sie gilt wahlweise als zu teuer, zu opulent, zu aufwändig, weil die Rezepte so kompliziert und die Zutaten so

schwer zu beschaffen seien. Unterstellt wird oft auch ein Hauch von Snobismus: *Haute Cuisine* ohne Zweifel, aber eben nicht *prêt-à-préparer*. Außerdem gibt es da noch ein paar französische Spezialitäten, die für Deutsche hart an der Grenze des guten Geschmacks sind wie Froschschenkel, „rohes Meeresgetier“ oder die berühmte Gänseleberpastete. Die schmeckt zwar fast allen, aber nicht wenige versetzen sich postwendend in die Lage einer gestopften Gans, was ihnen nach einem Fünf-Gänge-Menü in Frankreich nicht sonderlich schwer fällt. Überhaupt beklagen sich viele Deutsche, dass sie in Frankreich, insbesondere wenn sie regen Kontakt mit Franzosen pflegten, viel zu viel und viel zu spät essen würden. Hätten sie die Wahl zwischen gutem Essen und gutem Schlaf würden sie am liebsten nur jeden zweiten Abend richtig gut essen. An den anderen Abenden könnte man ja ein bisschen Baguette, etwas Käse, vielleicht eine Rillettes und ein Gläschen Rotwein oder zwei zu sich nehmen. Die Sehnsucht nach dem guten alten Abendbrot – mit französischen Spezialitäten versteht sich – wächst von Mahl zu Mahl. Auch das frugale französische Frühstück ohne Teller, auf der bloßen Tischdecke ist für Deutsche gelinde gesagt gewöhnungsbedürftig. Am nächsten sind sich die Esskulturen am Mittagstisch. Hier schneiden sich offensichtlich die Genusskurven von Franzosen und Deutschen. Mit einem *plat du jour*, einem guten Nachtschisch und einem Espresso, pardon einem (*petit*) *café*, hinterher können die Deutschen richtig gut leben.

Koch-, Ess- und Genusskulturen verändern sich, in einigen Ländern wie Deutschland sogar ziemlich rasch. Sie unterliegen aber auch einer gewissen Trägheit. Auch wenn ein Ausflug in eine andere Esskultur als kulinarische Bereicherung empfunden wird, ändert sich die Alltagskultur in diesem Bereich nur unter bestimmten Voraussetzungen. Die neuen Elemente müssen an die gewachsenen Kulturmuster angepasst werden. Nur so können diese Muster verändert werden. Im Gegensatz zur französischen Küche scheint dieser Anpassungsprozess der italienischen Küche in Deutschland besonders gut gelungen zu sein. Eine wesentliche Rolle spielten dabei die italienischen Gastarbeiter, die innerhalb weniger Generationen fast die gesamte gastronomische Struktur Italiens nach Deutschland exportiert haben, von den volkstümlichen Trattorien und Vereinsheimen, bis hin zu den Nobelrestaurants, von den typischen Bars zu den *tavole calde*, von den Pizza-Schnelldiensten zu den Feinkostläden, von den Obst- und Gemüseläden der ersten Generation zu den italienischen Supermärkten der zweiten. Auf eine solche Infrastruktur kann die französische Küche natürlich nicht bauen. Sie feiert ihre Erfolge in den Regalen und

Auslagen deutscher Supermärkte, dort vor allem in der Weinabteilung und an der Käsetheke. Doch ihr fehlt schlicht das Personal für die direkte Kulturvermittlung. Die nämlich vollzieht sich in den italienischen Supermärkten mit ihren unzähligen Probierständen, vor allem aber in den italienischen Restaurants, in denen Wirte und Kellner, die fast allesamt in beiden Kulturen heimisch sind, ihren (deutschen) Gästen den Eindruck vermitteln, sie hätten für ein paar Stunden den Brenner hinter sich gelassen. Man spricht natürlich deutsch, aber eben auch jenes Italienisch für Anfänger, das inzwischen jeder versteht. Man probiert die empfohlenen Spezialitäten der Woche und bekommt die entsprechenden Produktinformationen gleich mitgeliefert. So entsteht gewissermaßen aus erster Hand ein Produktwissen, das sich „piano piano“ zu einer Geschmacksprägung und schließlich zu einem kulturellen Muster verdichtet. Das Spiel mit den eskkulturellen Unterschieden, die gleichermaßen betont und mundgerecht überbrückt werden, beherrschen die bikulturell versierten Botschafter der italienischen Küche in hohem Maße. Kritik an ihrer Küche ernten sie allenfalls von den „echten“ Italienern, wenn die sich besuchsweise in Deutschland aufhalten und ein „deutsch-italienisches“ Restaurant heimsuchen. Dabei fallen so böse Worte wie „Anbiederung an den deutschen Geschmack“ oder „Kreolen-Küche“. Doch gerade weil sie nicht gegen die deutschen Essgewohnheiten ankochten, sondern sie in andere Bahnen lenkten, gelang es den Nachfahren der Gastarbeiter, die „Pizza- und Pasta-Küche“ in eine, wenn nicht *die* kulinarische Trendsetterin zu verwandeln...

Keine Bange, die kulinarischen Götter leben immer noch in Frankreich. Aber sie haben Außenstellen in Deutschland, in denen die französische keine oder bestenfalls eine bescheidene Nebenrolle spielt. Kulinarisch betrachtet betreiben die Deutschen Vielgötterei. Davon profitieren die ausländischen Restaurants ebenso wie die deutschen, die ganz selbstverständlich ihre Speisekarte internationalisiert haben. Die französische Küche genießt nach wie vor hohes Ansehen. Fraglos fördert sie den Frankreich-Tourismus. Den kulinarischen Alltag hierzulande prägen jedoch andere Esskulturen.



## **Office franco-allemand pour la Jeunesse**

51, rue de l'Amiral-Mouchez · 75013 Paris

☎ 01 40 78 18 18 · Télécopie : 01 40 78 18 88

[www.ofaj.org](http://www.ofaj.org)

## **Deutsch-Französisches Jugendwerk**

Molkenmarkt 1 · 10179 Berlin

☎ 030/288 757-0 · Telefax 030/288 757-88

[www.dfjw.org](http://www.dfjw.org)