

## SCRIPT

**SECTOR:** GASTRONOMÍA EN ALEMANIA

**TEMA:** APRENDE SOBRE LA COMIDA ALEMANA  
MÁS IMPORTANTE Y TRADICIONAL



Bienvenido a Alemania

Willkommen in Deutschland

¿Qué necesitas saber sobre los platos más típicos que encontrarás en un menú Alemán?



Alemania tiene una gran variedad de comida y como el país se extiende desde el Mar Báltico hasta los Alpes, hay diferentes cocinas dependiendo de la región. Pero aún hay algunas características comunes que encontrará.



El platillo por el cual Alemania es conocida es la salchicha y, de hecho, encontrará una variedad de salchichas: **Wurst** en todo el país. Pero se sirve más comúnmente como comida para llevar o en una taberna al aire libre que como plato de restaurante.



En un restaurante suele haber una selección de entrantes: **Vorspeise**. Tradicionalmente, una sopa: **Suppe** se serviría como entrante. Podría ser una sopa de caldo claro - **Brühe** con complementos o una sopa de crema - **Cremesuppe** hecha con ingredientes de temporada como champiñones o calabaza.



Los primeros platos, tradicionales, suelen centrarse en la proteína.

Aunque son originarios de Austria, el **Wiener Schnitzel** es muy popular en Alemania. Está hecho de ternera - **Kalbsfleisch** cubierta con pan rallado y generalmente se sirve con patatas fritas - **Bratkartoffeln**. En alemán usamos el término francés **Pommes Frites**, pero a menudo lo acortamos y lo pronunciamos **Pommes** o **Fritten**.

Si el **Schnitzel** no está hecho de ternera, sino de cerdo o pollo, no puede llamarse Wiener Schnitzel, sino **Schnitzel Wiener Art**, que significa Schnitzel estilo vienés.

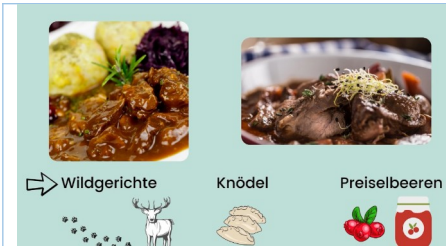


**Sauerbraten** y **Rouladen** son dos platos de carne que puedes encontrar en los menús de los restaurantes que sirven **Deutsche Küche** - cocina alemana.

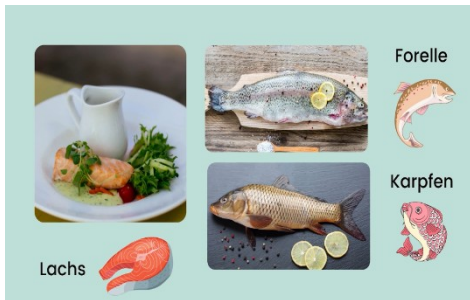
**Sauerbraten** es un asado de ternera muy tierno que se ha marinado en vino, vinagre y especias durante varios días, de ahí el nombre: asado agrio - **Sauerbraten**.

**Rouladen** consiste en rebanadas de carne de res, que se enrollan y se rellenan con mostaza, cebolla, tocino y pepinillos.

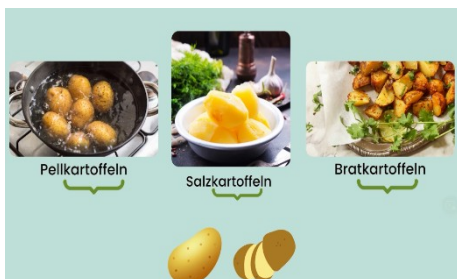
En otoño e invierno también hay una gran variedad de platos de carne de venado - **Wildgerichte**. Puede encontrar goulash o



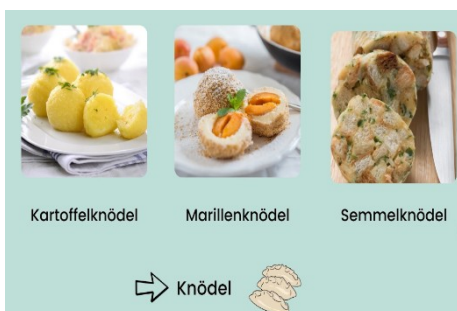
asado de jabalí, ciervo o ciervo en el menú, generalmente servido con albóndigas - [Knödel](#) y mermelada de arándanos - [Preiselbeeren](#).



Los platos de pescado también se pueden encontrar en cualquier menú, más comúnmente un plato de salmón, en alemán: [Lachs](#). Pero recientemente también hay una tendencia a promover los productos locales como una forma más sostenible. Por lo tanto, los platos con peces de agua dulce como la trucha - [Forelle](#) o la carpa - [Karpfen](#) podrían estar en el menú.

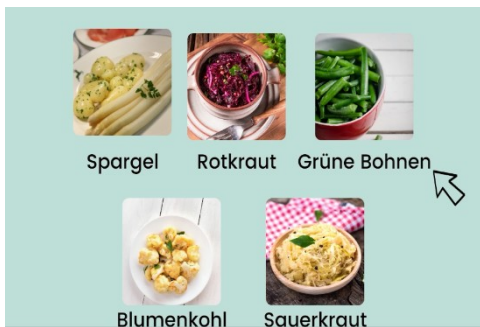


Las patatas en cualquier forma son, por supuesto, una guarnición estándar en Alemania: patatas asadas - [Bratkartoffeln](#), patatas hervidas en agua con sal - [Salzkartoffeln](#) o patatas hervidas con piel - [Pellkartoffeln](#).

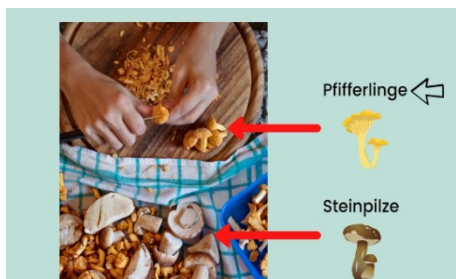


Las patatas también se pueden usar para hacer albóndigas. Las albóndigas se llaman [Knödel](#). Aquellas hechas de patatas se llaman [Kartoffelknödel](#). Pero también hay tipos

de empanadas como [Semmelknödel](#) -de pan remojado o empanadas dulces rellenas de fruta de temporada como albaricoques - [Marillenknödel](#). Las empanadas dulces pueden ser tanto un plato principal como un postre.



Las guarniciones de verduras comunes son las judías verdes - [grüne Bohnen](#) o la coliflor - [Blumenkohl](#). Pero también hay algunas verduras de temporada. Un manjar que se sirve de abril a junio son los espárragos blancos - [Spargel](#) cultivados en la región, más comúnmente servido con patatas, jamón y salsa Hollandaise (holandesa). En otoño e invierno, los restaurantes ofrecen una variedad de guarniciones de repollo, como repollo rojo estofado: el [Rotkraut](#) a menudo se combina con manzanas para darle un sabor agri dulce o [Sauerkraut](#) (chucrut), repollo blanco crudo cortado finamente, que se fermenta.

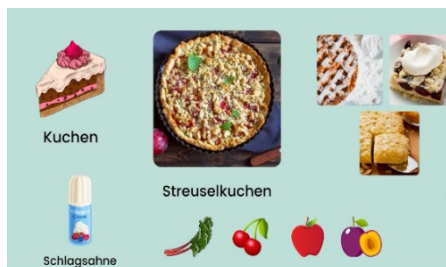


En otoño también las setas de chanterelle - [Pfifferlinge](#) y las setas porcini - [Steinpilze](#) juegan un papel importante en los menús de los restaurantes.



Por supuesto, siempre encontrará platos vegetarianos - [vegetarisch](#) y posiblemente platos veganos - [vegan](#) en el menú.

Estos varían mucho de un restaurante a otro, pero hay algunos que a menudo se pueden encontrar y, de hecho, son bastante típicos de la cocina alemana: [Kartoffelpuffer mit Apfelmus](#) - estos son tortitas de papa servidos con salsa de manzana, [Ofenkartoffeln mit Quark](#) es una patata “jacked” con un queso batido alemán - [Quark](#), a menudo también mezclado con un conjunto de hierbas frescas. En el sur de Alemania, un plato vegetariano popular es [Käsepfätzle](#), que es pasta de huevo fresco gratinada con cebollas y queso. Si bien a veces se sirve con bacon - [Speck](#), generalmente también hay una versión vegetariana disponible.



Los postres más populares son los pasteles - **Kuchen**, que generalmente se disfrutan por la tarde con un poco de crema batida - **Schlagsahne** y una taza de café. Muchas recetas como **Streuselkuchen**, pastel con frutas de temporada como ruibarbo, cerezas, manzanas o ciruelas.



En Alemania, el vino y la cerveza son las bebidas alcohólicas favoritas: **Wein und Bier**. Especialmente en las regiones vitivinícolas del suroeste, pero también en el este alrededor de los ríos Saale y Elba, hay una gran variedad de

tipos regionales de vino con vino blanco - **Weißwein** que es un poco más común que el vino tinto - **Rotwein**. Del mismo modo, muchas regiones tienen sus especialidades de cerveza regionales como la **Weizenbier** bávara, cerveza elaborada a partir de trigo.



**Mineralwasser** - que significa agua embotellada, se sirve principalmente con gas. Si los clientes requieren que el agua sea **Medium**, quiere decir que prefieren agua ligeramente gaseosa y si piden **Still**, prefieren agua sin gas.

Otras bebidas no alcohólicas son en su mayoría zumos, que a menudo se mezclan con agua con gas y por ello se llaman **Schorle**. Lo más popular es la mezcla con zumo de manzana y agua con gas: **Apfelschorle**.



¡Disfruta de tu comida! - En alemán: **Guten Appetit!**



**SECTOR:** GASTRONOMÍA ALEMANA

**TEMA:** APRENDE SOBRE LA COMIDA ALEMANA  
MÁS IMPORTANTE Y TRADICIONAL

| GERMAN                    | YOUR LANGUAGE |
|---------------------------|---------------|
| Willkommen in Deutschland |               |
| Wurst                     |               |
| Vorspeise                 |               |
| Suppe                     |               |
| Brühe                     |               |
| Cremesuppe                |               |
| Wiener Schnitzel          |               |
| Kalbsfleisch              |               |
| Bratkartoffeln            |               |
| Pommes Frites             |               |
| Pommes                    |               |
| Fritten                   |               |
| Schnitzel Wiener Art      |               |
| Sauerbraten               |               |
| Rouladen                  |               |
| Deutsche Küche            |               |
| Wildgerichte              |               |
| Knödel                    |               |
| Preiselbeeren             |               |
| Lachs                     |               |
| Forelle                   |               |
| Karpfen                   |               |
| Salzkartoffeln            |               |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Pellkartoffeln              |  |
| Kartoffelknödel             |  |
| Semmelknödel                |  |
| Marillenknödel              |  |
| Grüne Bohnen                |  |
| Blumenkohl                  |  |
| Spargel                     |  |
| Rotkraut                    |  |
| Sauerkraut                  |  |
| Pfifferlinge                |  |
| Steinpilze                  |  |
| vegetarisch                 |  |
| vegan                       |  |
| Kartoffelpuffer mit Apelmus |  |
| Ofenkartoffeln mit Quark    |  |
| Käsespätzle                 |  |
| Speck                       |  |
| Kuchen                      |  |
| Schlagsahne                 |  |
| Streuselkuchen              |  |
| Wein und Bier               |  |
| Weißwein                    |  |
| Rotwein                     |  |
| Weizenbier                  |  |
| Mineralwasser               |  |
| Medium                      |  |
| Still                       |  |
| Schorle                     |  |

|              |  |
|--------------|--|
| Apfelschirle |  |
|--------------|--|