



Pestrá kulinářská nabídka a mezinárodní gastronomie jsou v Německu běžnou součástí všedního dne a obrazu měst: Především v metropolích reflektuje kulinářská nabídka multikulturní skladbu obyvatel. Tento aspekt zdůrazňuje Německá turistická centrála (DZT) v roce 2018 v rámci své celosvětové kampaně „Culinary Germany“.

Speciality ze všech kontinentů

Zatímco se ve Francii či Itálii veškerá pozornost soustředila na vlastní národní kuchyni, vydali se Němci již poměrně brzy do neznáma: Paralelně s migrací pracovních sil v 60. letech 20. století vznikaly v německých městech nejprve italské restaurace a balkánské grill-bary, později turecká bistra, řecké taverny a španělské tapas-bary. Dnes se lze v Hamburku, Berlíně, Mnichově nebo Frankfurtu pomyslně vydat na kulinářskou cestu do takových exotických destinací, jako jsou Seychely, Havajské ostrovy, Peru nebo Malajsie. Restaurace v Německu tak nabízejí pestrou paletu chutí od italské pizzy a francouzských sýrů přes bohatě kořeněná jídla z Afriky a Orientu až po sushi z Japonska, pekingskou kachnu nebo tex-mex kuchyni z USA.

Obliba exotických jídel a restaurací u Němců úzce souvisí s jejich vášní pro cestování a objevování nových zemí a kultur. Také doma ve vlastním hrnci nadšení hobby kuchaři rádi kombinují tradiční německé pokrmy s recepty z celého světa. Pomáhají jim v tom dobře zásobené supermarketky a obchody s delikatesami s bohatým výběrem ingrediencí mezinárodní kuchyně. Na oplátku zde pak návštěvníci Německa z celého světa vždy najdou kousek svého kulinářského domova.

Moderní gastronomie je populární v celém Německu

Středa, 30 Květen 2018 05:11 - Aktualizováno Středa, 30 Květen 2018 05:30



článek je součástí seriálu

článek je součástí seriálu



Moderní gastronomie je populární v celém Německu:



Moderní gastronomie je populární v celém Německu:



www.germany.travel