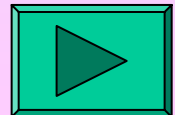


Kneipen und Pubs, Spezialitäten

Eleonora Frattale, Martina Mazzalupi, Francesca
Salvi und Verdiana Scrimieri

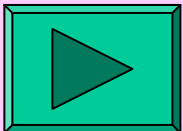
4. A Linguistico Brocca ITS “Vincenzo Arangio Ruiz” - Rom



Restaurants

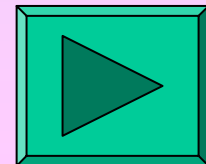
Restaurants sind Gaststätten, in denen Speisen und Getränke angeboten und verzehrt werden. Sie bieten eine Auswahl an Gerichten an und haben separate Tische oder Räume für ihre Gäste. Die Bezeichnung „Restaurant“ entstand im 18. Jahrhundert.

Berlin verdient es, auch aus einem kulinarischem Gesichtspunkt besichtigt zu werden. Die besten Restaurants befinden sich im westlichen Teil, selbst wenn der östliche Teil immer besser wird. Wenn Sie die kulinarischen Traditionen des Ortes wählen und an den eher volkstümlichen Lokalen interessiert sind, sind die Kneipen die typischen Orte, wo Sie ein kalorienreiches Essen bekommen, vor allem vom Schweinefleisch, und dazu Bier trinken können. Eine Kneipe im Alt-Berlin-Stil zeichnet sich für sein imposantes Büfett aus, für die marinierten Spezialitäten, die Theke mit den großen Bierkrügen und die Schnapsflaschen. Auf der Theke ist der [Hungerturm](#) (eine Schaufenster aus mehreren Brettern mit [Bouletten](#), hartem Eis, Brot mit Schmalz, Wurst).



Geschichte

Die ältesten bekannten Restaurants gab es im Römischen Reich. In Pompeji wurden über 120 Kneipen und Restaurants gezählt. Die Restaurants hatten meist einen Tresen zur Straße, wo Imbisse verkauft wurden, und ein oder mehrere Esszimmer. Für Ehefrauen und Töchter waren Restaurants tabu. Die besten Köche waren Sklaven oder Angestellte reicher Familien und kochten nur im Privathaushalt. Anspruchsvolle Restaurants finden sich erst in China um das 10. Jahrhundert. Damals war China ein relativ wohlhabendes Land und in den Städten gab es zahllose Restaurants mit verschiedensten Spezialitäten und regionalen Stilrichtungen. Chinesische Restaurants hatten und haben oft schon morgens geöffnet und werden auch zum Frühstück besucht. In Europa gab es seit dem Römischen Reich keine Restaurants, sondern nur Gasthäuser, die vor allem von Reisenden notgedrungen besucht wurden. Restaurants im heutigen Sinn entstanden erst mit der französischen Revolution, in der auch das alte Zunftrecht aufgehoben wurde, nach dem Suppenküchen, Pastetenbäcker usw. streng getrennt waren. Im 19. Jahrhundert wurden Hotelrestaurants üblich, seit der Mitte des 20. Jahrhunderts gibt es Restaurantketten, die in verschiedenen Städten Restaurants mit weitgehend identischer Speisekarte anbieten und als Sonderform Schnellrestaurants mit Selbstbedienung wie McDonald's. Eine weitere Sonderform ist die Erlebnisgastronomie.



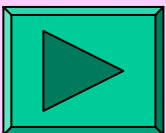
Restaurants in Berlin

In Berlin kommt jeder auf seinen Geschmack, auch beim Essen und Trinken. Von den Berliner Spezialitäten wie Currywurst und Bouletten bis zu den internationalen Köstlichkeiten kann man alles finden.



Café Kranzler

Stadtbekanntes und bei den Touristen beliebtestes Café direkt am [Ku' Damm](#). Hier musz man schon Glück haben, um einen Platz zu erwischen. Die Clowns, die sich häufig vor dem Café tummeln und zur Belustigung der Cafébesucher die Passanten nachahmen, gehören eigentlich schon zum Inventar.

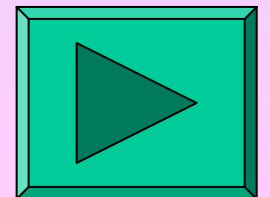


Spezialitäten

Fish and Chips sind ein Gericht aus frischem, in Bierteig frittiertem Fischfilet und dicken frittierten Kartoffelchips. Sie gelten als inoffizielles Nationalgericht Englands.

Beilagen

Gelegentliche Beilagen zu Fish and Chips sind ein Brei aus zerstampften Erbsen, eingelegten Zwiebeln, Essiggurken oder in Tomatensoße eingekochte Bohnen.

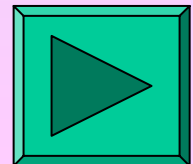


Die Kultur

Obwohl Fish and Chips natürlich zu Hause zubereitet werden können. Dies liegt daran, dass Fish and Chips als „Streetfood“ gelten, also oft auf dem Nachhauseweg, beim Einkaufen, Bummeln oder unterwegs als schnelle Mahlzeit zwischendurch, eben auf der Straße, eingenommen werden.

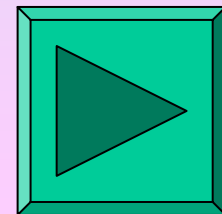
Geschichte

Der Ursprung von Fish and Chips liegt im Dunklen. Wahrscheinlich kam das Gericht aber auf getrennten Wegen ins Land: Die Chips aus Frankreich und die Zubereitungsart des Fisches mit jüdischen Einwanderern. Die ersten Fish and Chips-Shops öffneten im Jahre 1863 in Oldham, Lancashire und 1860 im Londoner East End. Sie wurden möglich durch die Expansion des Fischfangs weit in den Atlantik hinaus und durch die Eisenbahn.



Die Sachertorte

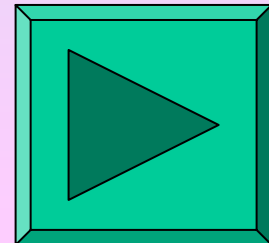
Die **Sachertorte** ist eine Schokoladentorte mit Marillenmarmelade und Schokoladenglasur. Die Kuchenmischung mit Schokolade wurde zuerst im Jahre 1832 vom damals 16-jährigen Kocheleven Franz Sacher im zweiten Lehrjahr am Hofe des Fürsten Metternich kreiert. Die Marmeladeschicht befindet sich in der Mitte der Torte und nicht unter der Schokoladenglasur. Die Bezeichnung *Original Sacher-Torte* wurde vom Wiener Hotel Sacher als ein Markenzeichen registriert, das Rezept der Torte wird geheim gehalten.



Die Torte

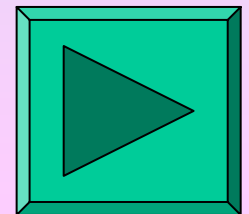
Eine **Torte** ist ein feiner, aus mehreren Schichten bestehender Kuchen, meist nach dem Backen des Teigs mit Creme oder Früchten gefüllt.

Die meisten Torten basieren auf Biskuit, Die Füllung besteht häufig aus Creme mit Butter, Schlagsahne und, je nach Rezept, mit Zutaten wie Vanille, Kakao, Kaffee, kandierten Früchten. Torten sind oft überzogen – mit der Creme -, mit Glasur und Schlagsahne, Blüten bzw. anders geformter Marzipanmasse oder Schokolade und Früchten verziert.



Pubs

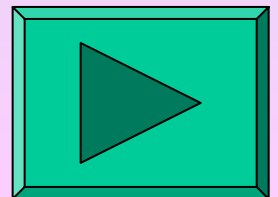
In Charlottenburg, auf dem Kurfürstendamm und im Stadtbezirk Mitte gibt es viele Cafés und Bäckereien, aber auch in Wilmersdorf, Steglitz und Schöneberg finden Sie interessante Lokale. Sie laden Sie zu einer bequemen und schmackhaften Ruhepause ein. Im Berlin gibt es einen berühmten Pub. Die Gründer sind Patrick Schanlon und Michael Smith. Im Jahre 1975 riefen Sie den allerersten [Irish Pub](#) Berlins in der Eisenacherstraße ins Leben. Im Jahre 1981 überraschten die beiden dann die Berliner mit einem weiteren Stück Irland. In diesem Pub ist Live Musik sehr wichtig. Es gibt kulinarische und alkoholische Spezialitäten aus Irland.



Café und Kaffeehäuser

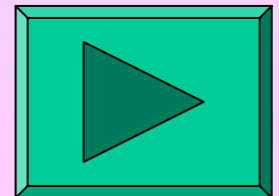
Das Café ist ursprünglich eine Gaststätte, in der Kaffee angeboten wird. Die Kaffeehaus tradition hat sich vor allem in Wien als Wiener Kaffeehaus erhalten.

Ihre traditionelle gesellschaftliche Bedeutung haben Kaffeehäuser heute in Deutschland weitgehend verloren, sie dienen nur noch als reiner Gastronomiebetrieb. Im Gegensatz zu Österreich wird kaum mehr gespielt, gelesen oder debattiert. Auch die Bezeichnung *Kaffeehaus* hat sich nur in Österreich erhalten, in Deutschland und in der Schweiz ist fast ausschließlich *Café* gebräuchlich.



Geschichte

Das erste europäische Kaffeehaus wurde 1554 in Istanbul (damals *Konstantinopel*) gegründet. Im westlichen Europa wurde das erste Café 1652 unter dem Namen "Virginia Coffee-House" in London gegründet. Bald erreichten die Kaffeehäuser auch andere wichtige Städte wie Paris und Wien. Der Beutetürke Nikolaus Strauß eröffnete 1697 in Würzburg das erste deutsche Kaffeehaus.

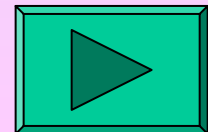


Das Bier

Das Bier hat seit jeher den Ehrenplatz unter den Getränken. Eine richtige Spezialität ist die Berliner Weiße, die man mit dem Zusatz von Himbeer oder Waldmeistersirup trinken kann. Die Weiße ist ein leichtes Flaschenbier. Bier ist ein alkohol- und kohlenensäurehaltiges Getränk, welches durch Gärung aus den Zutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen wird. Für ein kontrolliertes Auslösen des Gärvorganges wird meistens Hefe zugesetzt.

Im weiteren Sinne versteht man unter Bier jedes alkoholhaltige Getränk, das auf Basis von verzuckerter Stärke hergestellt wurde, ohne dass dabei ein Destillationsverfahren angewandt wurde.

Der Ursprung des Wortes Bier ist unsicher. Vermutlich stammt es von *biber* ab. Ein nicht mehr gebräuchliches Wort für Bier ist das germanische *Äl*, wobei es sich um das noch ungehopfte Gebräu handelte.



Geschichte

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem mesopotamischen Raum. Die Ägypter ließen halbfertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und bekamen so eine Art Bier. Bei den Römern hieß das Bier Cervisia, nach der Göttin der Feldfrüchte, Ceres. Den Römern galt es als barbarisches Getränk. Klosterbrauereien führten im Mittelalter den geregelten Braubetrieb ein. Im Mittelalter galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es damals einen geringeren Alkoholgehalt hatte als heute und das Bier durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war, was man vom Wasser damals nicht behaupten konnte. Bereits im Spätmittelalter wurden fast überall im Reich Produktions- und Verkaufssteuern auf Bier erhoben. Dieses Bier wurde grundsätzlich mit obergäriger Hefe, sog. "Oberzeug" gebraut. Bereits 1841 wurde das untergärige Lagerbier von Anton Dreher in Wien gebraut und läutete damit die Epoche der untergärigen Biersorten ein. In Deutschland wurde untergäriges Bier bis 1993 nach dem Biersteuergesetz, umgangssprachlich als Reinheitsgebot von 1516 bekannt, gebraut. Seit 1993 ist die Herstellung von Bier in Deutschland im vorläufigen Biergesetz geregelt. Bier ist heutzutage das in Deutschland und vielen anderen Ländern meistgetrunkene alkoholische Getränk

