Jurnal Bima : Pusat Publikasi Ilmu Pendidikan Bahasa dan Sastra
Volume 4. Nomor 2. Juni 2026
E-ISSN .: 3021-7768; P-ISSN .: 3021-7741, Hal. 28-35
DOI: https://doi.org/10.61132/bima.v4i2.2828
Tersedia: https://journal.aripi.or.id/index.php/Bima

Deutsche Esskultur: Die Vielfalt und einzigartigen Traditionen der deutschen Esskultur kennenlernen

Shayka Annisa Idris[1], Michela[2], Tresia Simangunsong[3], Gisaa Paola Hutajulu[4]
[1-4]Medan State University, Indonesia
E-Mail: shaykaannisa@gmail.com[1], michelanoviana@gmail.com[2], tsimangunsong64@gmail.com[3], gissapaolahutajulu@gmail.com[4]
**Korrespondierender Autor:* shaykaannisa@gmail.com

Abstrakt. Dieser Artikel befasst sich mit der deutschen Esskultur, die die kulinarische Vielfalt und die Traditionen der deutschen Gesellschaft widerspiegelt. Ziel dieser Untersuchung ist es, die Vielfalt traditioneller deutscher Speisen kennenzulernen, die Essgewohnheiten der Bevölkerung zu verstehen und die kulturellen Werte zu ergründen, die in diesen kulinarischen Traditionen enthalten sind. Die Studie verwendet qualitative Methoden mit einem deskriptiven Ansatz. Die Datenerhebung erfolgte durch Literaturrecherche unter Verwendung verschiedener Quellen wie Bücher, Zeitschriften, Artikel und anderer Referenzen, die sich auf die deutsche Esskultur beziehen. Die Forschungsergebnisse zeigen, dass die deutsche Esskultur in jeder Region starke und unterschiedliche Merkmale aufweist. Zu den bekannten traditionellen Speisen zählen unter anderem Brezeln, Bratwurst, Sauerkraut und Schnitzel. Darüber hinaus pflegt die deutsche Bevölkerung regelmäßige Essgewohnheiten wie Frühstück, Mittagessen und Abendbrot. Die Esskultur in Deutschland dient nicht nur der Deckung lebensnotwendiger Bedürfnisse, sondern ist auch ein Symbol für kulturelle Identität, familiären Zusammenhalt und die Bewahrung von Traditionen. Obwohl die Globalisierung die modernen Essgewohnheiten beeinflusst, bewahren die Deutschen traditionelle Gerichte als wichtigen Teil ihres kulturellen Erbes.

Schlüsselwörter: Deutsche Esskultur; Deutschland; Essgewohnheiten; Esskultur; Schlüsselwörter.

1. HINTERGRUND

Essen ist nicht nur eine Notwendigkeit zum Überleben, sondern auch ein wichtiger Bestandteil der kulturellen Identität eines Landes (Heinzelmann, 2008). Jedes Land hat seine eigenen Essgewohnheiten, Geschmacksvorlieben und kulinarischen Traditionen, die die Geschichte und das Leben seiner Bevölkerung widerspiegeln. Eines der Länder, dessen Esskultur besonders interessant zu erforschen ist, ist Deutschland. Das Land ist bekannt für seine Vielfalt an traditionellen Gerichten, seine charakteristischen Essgewohnheiten sowie die Traditionen der Bevölkerung (Strassner, 2019), die bis heute überlieferte Rezepte bewahren. Daher ist die deutsche Esskultur ein spannendes Thema, da sie nicht nur mit Essen zu tun hat, sondern auch soziale Werte, Geschichte und den Lebensstil der Bevölkerung widerspiegelt.

Die Esskultur in Deutschland hat sich aus verschiedenen historischen Einflüssen und geografischen Gegebenheiten entwickelt. Jede Region in Deutschland hat ihre eigenen Spezialitäten, die dem Klima, den landwirtschaftlichen Erzeugnissen und den lokalen Traditionen der Bevölkerung entsprechen (Heinzelmann, 2014). So ist beispielsweise Bayern für Brezeln, Weißwurst und verschiedene Fleischgerichte bekannt, während im Norden eher Fisch als Hauptzutat verwendet wird. Diese Unterschiede zeigen, dass die deutsche Küche sehr vielfältig ist und von der Umgebung sowie den Gewohnheiten der lokalen Bevölkerung geprägt

Einstiegsartikel: 30 Marsch 2026; Revision: 27 April 2026; Akzeptiert: 29 Mai 2026; Verfügbar: 15 Juni 2026

wird. Die Deutschen sind nicht nur für ihre Würstchen und ihr Brot bekannt, sondern haben auch einzigartige Essgewohnheiten. Die Deutschen legen großen Wert auf Regelmäßigkeit und Disziplin, auch in Bezug auf ihre Essgewohnheiten. Sie halten sich in der Regel an feste Essenszeiten und betrachten das gemeinsame Essen mit der Familie als wichtige Gelegenheit, soziale Bindungen zu stärken. Traditionen wie das Frühstück, das Mittagessen und das Abendbrot (ein einfaches Abendessen mit Brot) werden im Alltag nach wie vor gepflegt. Diese Gewohnheiten zeigen, dass Essen in der deutschen Gesellschaft eine starke soziale Funktion hat. Darüber hinaus sind Food-Festivals ein wichtiger Bestandteil der deutschen Esskultur. Eines der bekanntesten Festivals ist das Oktoberfest, das jedes Jahr in München stattfindet. Dieses Festival präsentiert nicht nur traditionelle Speisen und typische Getränke, sondern vermittelt auch einen Einblick in die Trachten, die traditionelle Musik und das Gemeinschaftsgefühl der Deutschen. An diesem Festival lässt sich erkennen, dass Essen als Symbol für Kultur und nationale Identität fungiert (Anderson, Benbow, & Manzin, 2021).

In der heutigen Zeit hat sich die deutsche Esskultur durch die Globalisierung gewandelt. Viele internationale Gerichte halten Einzug und beeinflussen die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen, vor allem in den Großstädten. Dennoch bewahren die Deutschen ihre traditionellen Speisen als Teil ihres kulturellen Erbes. Tatsächlich sind einige typisch deutsche Gerichte nach wie vor sehr beliebt und in vielen Ländern bekannt. Dies zeigt, dass die traditionelle Küche auch in einer sich ständig wandelnden Zeit weiterhin einen hohen Stellenwert hat.

Die Auseinandersetzung mit der deutschen Esskultur ist wichtig, da sie einen tieferen Einblick in das Leben der deutschen Gesellschaft ermöglicht. Anhand der Küche kann man die Geschichte, die kulturellen Werte, die sozialen Gepflogenheiten und sogar die Lebensweise der Bevölkerung eines Landes verstehen. Aus diesem Grund wurde der Artikel mit dem Titel „Deutsche Esskultur: Die Vielfalt und einzigartigen Traditionen der deutschen Esskultur kennenlernen“ verfasst, um die Vielfalt der typisch deutschen Gerichte, die Essgewohnheiten der Bevölkerung sowie die darin enthaltenen kulturellen Bedeutungen zu erläutern. Durch das Verständnis der deutschen Esskultur sollen die Leser Deutschland nicht nur anhand seiner Sprache und Geschichte kennenlernen, sondern auch anhand des kulinarischen Reichtums und der Traditionen, die dieses Land zu bieten hat.

2. THEORETISCHE STUDIE

Die theoretische Untersuchung in diesem Artikel befasst sich mit dem Konzept der Esskultur und deren Zusammenhang mit dem sozialen Leben einer Gesellschaft. Esskultur bezeichnet die Gewohnheiten einer Gesellschaft bei der Auswahl, Zubereitung, dem Servieren

und dem Verzehr von Lebensmitteln, die von Traditionen, dem Umfeld, der Geschichte und kulturellen Werten geprägt sind. Lebensmittel dienen nicht nur der Grundversorgung, sondern sind auch ein Symbol für die Identität einer Gesellschaft (Lorek, 2021).

Nach der Kulturtheorie kann Essen die Lebensweise und die sozialen Gewohnheiten eines Landes widerspiegeln (Anderson et al., 2021). Im deutschen Kontext zeigt die Esskultur oder Deutsche Esskultur die Verbindung zwischen Kulinarik, Tradition und gesellschaftlichem Leben. Essgewohnheiten wie Frühstück, Mittagessen und Abendbrot verdeutlichen Werte wie Disziplin, Regelmäßigkeit und familiäre Zusammengehörigkeit, die von der deutschen Gesellschaft nach wie vor gepflegt werden.

Darüber hinaus erklärt die Gastronomietheorie, dass Essen einen wichtigen kulturellen und historischen Wert besitzt. Traditionelle Speisen wie Brezel, Bratwurst, Sauerkraut und Schnitzel sind nicht nur als typisch deutsche Gerichte bekannt, sondern auch Teil des kulturellen Erbes (Heinzelmann, 2014), das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Daher kann die Esskultur als Mittel zum Verständnis der Identität und des Charakters der Gesellschaft eines Landes dienen.

3. FORSCHUNGMETHODE

Der Artikel Deutsche Esskultur: Einblicke in die Vielfalt und einzigartigen Traditionen der deutschen Esskultur stützt sich auf eine qualitative Forschungsmethode mit deskriptivem Ansatz. Diese Methode dient dazu, die Esskultur der deutschen Bevölkerung eingehend zu verstehen, insbesondere im Hinblick auf traditionelle Speisen, Essgewohnheiten und kulturelle Werte, die im Leben der deutschen Gesellschaft verankert sind.

Die Forschungsdaten wurden durch Literaturrecherche unter Verwendung verschiedener Quellen wie Bücher, Zeitschriften, Artikel und zuverlässiger Referenzen zur deutschen Esskultur gewonnen. Die Untersuchung stützt sich zudem auf Dokumentationen in Form von Informationen und Abbildungen typischer deutscher Speisen wie Brezel, Bratwurst, Sauerkraut sowie Essgewohnheiten wie dem Abendbrot.

Die Datenanalyse erfolgte in mehreren Schritten: Datenerhebung, Auswahl wichtiger Informationen, deskriptive Darstellung der Daten und Schlussfolgerungen. Mit dieser Methode soll die Studie ein klares Bild von der Vielfalt der Speisen und den einzigartigen Traditionen der deutschen Esskultur vermitteln.

4. ERGEBNISSE UND DISKUSSION

Die deutsche Esskultur umfasst die Gewohnheiten, Traditionen und die Art und Weise, wie die Deutschen Lebensmittel zubereiten, servieren und genießen (Heinzelmann, 2008.)Die Esskultur in Deutschland dient nicht nur der Deckung des täglichen Bedarfs, sondern ist auch Teil der kulturellen Identität und des sozialen Lebens der Bevölkerung. Jede Region in Deutschland hat ihre eigenen typischen Gerichte, die von der Geschichte, dem Klima und den Bräuchen der lokalen Bevölkerung geprägt sind.

Die Esskultur der Deutschen ist als einfach, aber geregelt bekannt. Deutsche haben in der Regel einen festen Essensplan, nämlich Frühstück, Mittagessen und Abendbrot (Heinzelmann, 2008). Diese Gewohnheit zeigt, dass die Deutschen Disziplin und Regelmäßigkeit im Alltag sehr schätzen.

Traditionelle deutsche Gerichte

Bratwurst

Eines der bekanntesten deutschen Nationalgerichte ist die Bratwurst, eine mit verschiedenen Gewürzen verfeinerte Bratwurst aus Rind- oder Schweinefleisch (Heinzelmann, 2014). Bratwurst wird üblicherweise mit Brötchen oder Senf serviert. Dieses Gericht ist auf vielen Festen und traditionellen Märkten in Deutschland sehr beliebt.

Brezel (Brezel)

Die Brezel ist ein geknotetes Gebäck mit herzhafter Note und einer weichen Konsistenz im Inneren. Dieses Gebäck stammt aus Bayern und gilt als eines der kulinarischen Symbole Deutschlands (Strassner, 2019). Brezeln werden oft als Snack oder zu Tee und Kaffee gegessen.

Sauerkraut

Sauerkraut ist ein Gericht aus fermentiertem Kohl. Es hat einen charakteristischen sauren Geschmack und wird meist zusammen mit Würstchen oder gebratenem Fleisch serviert. Sauerkraut ist nicht nur ein traditionelles Gericht, sondern gilt auch als gesund, da es Probiotika enthält, die gut für die Verdauung sind (Lücke&Zangerl, 2014).

Schnitzel

Schnitzel ist ein dünnes Stück Fleisch, das mit Paniermehl bestreut und anschließend knusprig gebraten wird. Dieses Gericht wird oft mit Kartoffeln oder Salat serviert. Schnitzel ist aufgrund seines herzhaften Geschmacks und der Tatsache, dass es in traditionellen Restaurants leicht zu finden ist, eines der Lieblingsgerichte der Deutschen.

Essgewohnheiten der Deutschen

Frühstück

Das Frühstück ist für die Deutschen eine wichtige Mahlzeit. Das Frühstücksmenü besteht in der Regel aus Brot, Käse, Wurst, Eiern, Butter sowie Kaffee oder Tee (Heinzelmann, 2008). Die Deutschen sind der Überzeugung, dass ein gutes Frühstück Energie für den Start in den Tag liefert.

Mittagessen

Das Mittagessen ist in der Regel die Hauptmahlzeit des Tages. Zu dieser Zeit essen die Deutschen oft herzhafte Speisen wie Fleisch, Kartoffeln, Gemüse und Suppe. Viele Familien pflegen nach wie vor die Tradition, gemeinsam zu Mittag zu essen, um den Familienzusammenhalt zu stärken (Lorek, 2021).

Abendbrot (Abendessen)

Die Tradition des Abendbrots bedeutet „Brot am Abend“. Am Abend essen die Deutschen in der Regel einfacher als mittags. Sie nehmen meist Brot, Käse, Salat und heiße Getränke zu sich. Diese Tradition spiegelt einen einfachen, aber geregelten Lebensstil wider (Heinzelmann, 2008).

Festivals und Esskultur in Deutschland

Die deutsche Esskultur zeigt sich auch in den verschiedenen kulinarischen Festen, die jedes Jahr stattfinden. Das bekannteste Fest ist das Oktoberfest in München (Anderson et al., 2021). Dort werden verschiedene deutsche Spezialitäten wie Würstchen, Brezeln, Brathähnchen und andere traditionelle Gerichte angeboten.

Neben dem Essen zeigt dieses Fest auch die Kultur der deutschen Gesellschaft durch Trachten, Musik und das Zusammengehörigkeitsgefühl der Menschen (Lorek, 2021). Das Oktoberfest ist ein Beweis dafür, dass Essen eng mit der kulturellen Identität und den Traditionen der deutschen Gesellschaft verbunden ist.

Kulturelle Werte in der deutschen Küche

Die deutsche Esskultur birgt vielfältige soziale und kulturelle Werte. Einer davon ist der Wert der Gemeinschaft. Viele Familien in Deutschland pflegen nach wie vor die Tradition des gemeinsamen Essens, um die familiären Bindungen zu stärken (Lorek, 2021).

Darüber hinaus legen die Deutschen großen Wert auf die Qualität und Hygiene ihrer Lebensmittel. Sie bevorzugen frische Zutaten und achten auf eine sorgfältige Zubereitung (Strassner, 2019). Der Wert der Disziplin zeigt sich auch in den regelmäßigen und pünktlichen Essgewohnheiten.

Traditionelle deutsche Gerichte sind zudem ein Symbol für die Bewahrung der Kultur. Auch wenn der Einfluss moderner Küche zunimmt, bewahren die Deutschen ihre regionalen Spezialitäten als wichtiges kulturelles Erbe.

Der Einfluss der Globalisierung auf die deutsche Esskultur

Die fortschreitende Globalisierung hat zu Veränderungen in der Esskultur der deutschen Bevölkerung geführt. Heutzutage sind internationale Gerichte wie Pizza, Sushi und Fast Food in den deutschen Großstädten leicht zu finden (Arya & Dubey, 2023). Dies beeinflusst die Ernährungsgewohnheiten der jüngeren Generation.

Dennoch nimmt die traditionelle deutsche Küche nach wie vor einen wichtigen Platz im Leben der Menschen ein. Viele Restaurants und Festivals pflegen weiterhin traditionelle Gerichte, um die Kultur zu bewahren (Mendez & Popkin, 2019). So entwickelt sich die deutsche Esskultur weiter, ohne ihre traditionelle Identität aufzugeben.

5. FAZIT

Die deutsche Esskultur zeigt, dass Essen nicht nur ein Grundbedürfnis ist, sondern auch ein wichtiger Bestandteil der kulturellen Identität einer Gesellschaft. Die Vielfalt traditioneller Speisen wie Brezel, Bratwurst, Sauerkraut und Schnitzel spiegelt die Geschichte, Traditionen und Bräuche der deutschen Bevölkerung in den verschiedenen Regionen wider. Darüber hinaus verdeutlichen Essgewohnheiten wie Frühstück, Mittagessen und Abendbrot die Werte Disziplin, Gemeinschaft und Regelmäßigkeit im Leben der deutschen Gesellschaft. Auch wenn die Globalisierung Einfluss auf moderne Ernährungsgewohnheiten nimmt, bewahrt die deutsche Gesellschaft traditionelle Speisen als wichtiges kulturelles Erbe.

LITERATURVERZEICHNIS

Abdillah Mahbubi, Nur Aqilah L. R. Opier, Arroyyanah F., & M. Y. A. B. (2023). Implementasi teori generatif transformatif dalam pembelajaran bahasa Arab. *An-Nidzam: Jurnal Manajemen Pendidikan dan Studi Islam*, *10*, 211–228. https://doi.org/10.33507/an-nidzam.v10i2.1127

Abdul Basit, M. A., & Kholfatul Ummah, R. P. (2019). Aplikasi teori generatif-transformasi dalam pembelajaran bahasa Arab di Pondok Pesantren Nurussalam Krapyak Yogyakarta. *Lisanan Arabiya: Jurnal Pendidikan Bahasa Arab, 2*(02), 155–171. https://doi.org/10.32699/liar.v2i02.648

Anderson, L., Benbow, H., & Manzin, G. (2021). Europe on a plate: Food, identity and cultural diversity in contemporary Europe. *Australian and New Zealand Journal of European Studies*. https://doi.org/10.30722/anzjes.vol8.iss1.15155

Arya, C., & Dubey, N. (2023). A critical review on fast-food consumption pattern among South Asian and Southeast Asian young adults. *International Journal of Community Medicine and Public Health*. https://doi.org/10.18203/2394-6040.ijcmph20231717

Auliyalloh, B. A., & Jannah, M. (n.d.). *Al-Injazat: Jurnal Pendidikan Bahasa Arab Universitas Annuqayah*.

Chomsky, N. (1965). *Aspects of the theory of syntax*. MIT Press.

Dwipayana, I. K. A., Gotama, P. A. P., & Putrayasa, I. B. (2024). Pemanfaatan linguistik generatif transformasional dalam pengajaran pengembangan kalimat berbasis muatan lokal pada siswa sekolah dasar. *Academy of Education Journal*, *15*(1), 227–239. https://doi.org/10.47200/aoej.v15i1.2163

Firdaus, N. M. (2020). *Penandaan bahasa Indonesia-Inggris dari data code-switching dan code-mixing dengan metode MNN dan context capture* (Program Studi Informatika – Program Sarjana).

Heinzelmann, U. (2008). *Food culture in Germany*. https://doi.org/10.5040/9798400652370

Heinzelmann, U. (2014). *Beyond bratwurst: A history of food in Germany*. https://doi.org/10.5860/choice.169495

Heinzelmann, U. (2025). *Food cultures of Germany*. https://doi.org/10.5040/9798765122563

Herizal, H., Mukhrijal, M., & Wance, M. (2020). Pendekatan akuntabilitas pelayanan publik dalam mengikuti perubahan paradigma baru administrasi publik. *Journal of Governance and Social Policy, 1*(1), 24–34.

Iskaq, M. S., Nuriyah, A., Ramzhi, P. M., & Bakar, M. Y. A. (2025). Eksplorasi teori generatif-transformatif: Konsep inti, perkembangan, dan aplikasi empiris. *Jurnal Ilmiah Nusantara, 2*(6), 1559–1571.

Islam, U., Sunan, N., & Yogyakarta, K. (n.d.). Surface structure dan deep structure makna qira'ah (Analisis teori Noam Chomsky terhadap QS. Al-Baqarah: 65). *Tafakkur: Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir*, 161–170.

Jayasinghe, S., Byrne, N., & Hills, A. (2025). Cultural influences on dietary choices. *Progress in Cardiovascular Diseases*. https://doi.org/10.1016/j.pcad.2025.02.003

Khasanah, N. (2018). Desain pengembangan kurikulum pembelajaran bahasa Arab berbasis pendekatan potensi/fitrah. *Al Mahāra: Jurnal Pendidikan Bahasa Arab, 4*(2), 159–180. https://doi.org/10.14421/almahara.2018.042-01

Lorek, M. (2021). The social and symbolic meanings of recipes in negotiating East German identity. *Food, Culture & Society, 26*, 409–423. https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2005757

M. Yunus Abu Bakar, Muhammad Nerikhul Amin, Imaya Sinta, & Z. Z. (2025). Menganalisis teori belajar: Perspektif behavioristik, kognitifistik, konstruktivistik, generatif, dan humanistik. *Cendekia Pendidikan, 14*. https://doi.org/10.9644/sindoro.v3i9.267

Mei, V. I., & Hidayat, N. (2023). Telaah kritis-dialogis mazhab linguistik antara teori generative transformative dan teori systematic functional linguistics. *Qismul Arab: Journal of Arabic Education, 2*(2), 95–103.

Mendez, M., & Popkin, B. (2019). Globalization, urbanization and nutritional change in the developing world. 220–241.

Munawarah, Hamzah, A. A., & Pallawagau, B. (2025). Sintesis pemikiran fonologi Al-Khalīl ibn Aḥmad dan teori fonologi generatif Noam Chomsky dalam analisis struktur bunyi bahasa Arab. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, *10*(4). https://doi.org/10.23969/jp.v10i04.39631

Munawwar, M. A., Ningsih, W. R., & Rasyidi, A. W. (2023). Transformational-generative in class X senior high school Arabic book. *Insyirah: Jurnal Ilmu Bahasa Arab dan Studi Islam, 6*(1), 97–114.

Nur Mafaza Karima, Nadia Ulya Wahidah, & M. Y. A. B. (2025). Eksplorasi mazhab teori belajar: Behavioristik, kognitifistik, konstruktifistik, generatif, dan humanistik dalam pendidikan. *Cendekia Pendidikan, 15*. https://doi.org/10.9644/sindoro.v3i9.267

Pada, A., Chomsky, N., Device, L. A., Kunci, K., Kognitif, R., & Arab, P. B. (2026). Revolusi kognitif Noam Chomsky dan relevansinya terhadap pendidikan bahasa Arab, 2(01), 44–58.

Permata, B. A. (2015). Teori generatif-transformatif Noam Chomsky dan relevansinya dalam pembelajaran bahasa Arab. *Empirisma: Jurnal Pemikiran dan Kebudayaan Islam, 24*(2). https://doi.org/10.30762/empirisma.v24i2.18