

# Essen und Trinken



In Brandenburg  
(Modul 1)

Die Brandenburgische Küche –  
regionale Spezialitäten

# Das Bundesland Brandenburg

Bildquelle: <http://gl.berlin-brandenburg.de/regionalplanung/regionen/index.html>,

Land Brandenburg

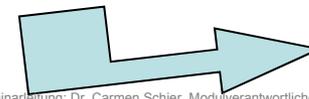
## Regionen im Überblick



## Facts:

- liegt im Nordosten von Deutschland
- Hauptstadt: Potsdam
- ca. 2,5 Millionen Einwohner
- grenzt im Osten an Polen
- beliebtes Reiseziel
- berühmt für frisches Obst und Gemüse

**Landeswappen**





schmeckt pikant

Beilage zu Fisch und  
Fleisch

Eintopf

Delikatesse für  
Feinschmecker



# Teltower Rübchen

„königliches“  
Edelgemüse

Ernte in Brandenburg:  
Ende April bis Ende  
Mai

Spargel mit Kartoffel,  
Sauce Hollandaise  
und Kalbfleisch

Spargelstadt Beelitz  
[www.beelitz.de](http://www.beelitz.de)

# Beelitzer Spargel





Gemüse: grüne Gurke

aus der Region  
Spreewald

im Glas eingelegt:  
sauer, mit Senf oder  
Gewürzen

schon im Jahr 1890  
von Theodor Fontane  
gelobt

# Spreewälder Gurken





Steinobst

Ernte in Brandenburg:  
Juli bis August

süß und sauer

Kirschkuchen

# Kirschen



# Tomaten



wachsen am Strauch

nicht nur in Brandenburg,  
aber hier besonders frisch



Tomaten aufgeschnitten  
bereit zum Essen auf dem Teller

A light blue arrow pointing upwards, starting from a small square base and ending in a triangular arrowhead. It is positioned to the right of the text.



Berühmte Suppe bei den Sorben (Volk mit eigener Sprache in Brandenburg)

Braut und Bräutigam essen sie gemeinsam aus einem Teller

traditionelles Gericht zur „Vogelhochzeit“ (25. Januar → Ende des Winters wird gefeiert)

# Sorbische Hochzeitssuppe





Erdbeer-Eis

Schokoladen-Eis

Vanille-Eis

# Fürst Pückler Eis

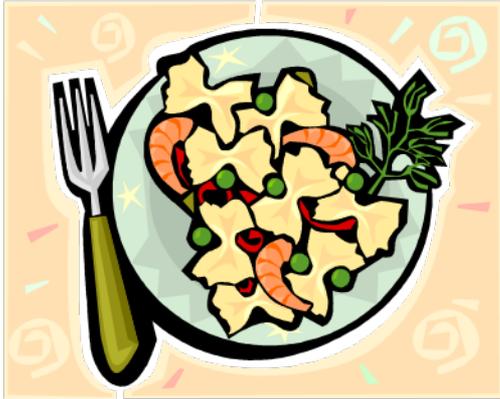


# Und was trinken die Brandenburgerinnen und Brandenburger?

- Saft aus ihrem eigenen frischen Obst!
- Natürlich auch Wasser, Tee, Kaffee, ... das aber nicht typisch aus Brandenburg

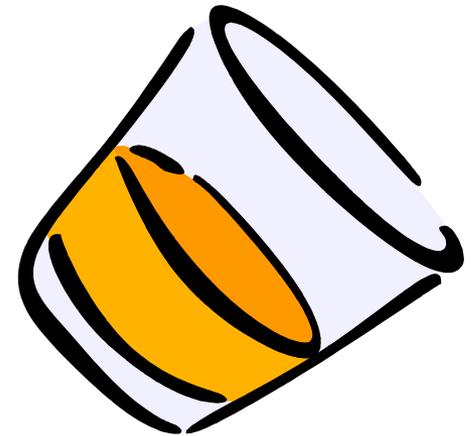


Guten Appetit



und

zum Wohl



...aus Brandenburg in die Welt!!!