

Stephen Barnett

Das Land in Listen und Geschichten

Deutschland für die Hosentasche

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main

Inhalt

Einleitung	7
Typisch Deutschland	9
Geographie und Geschichte	60
Wissenschaft und Naturgeschichte	98
Literatur, Musik und Film	140
Tod und Geld	203
Zahlenspiele	223
Danksagung und Quellenangaben	225

Einleitung

Top-Ten-Listen und Rankings können viel mehr über uns und unsere Gesellschaft aussagen, als die blanken Daten auf den ersten Blick vermuten lassen: Öfter als man denkt entlarven sie auch das Eigenartige, das Ungewöhnliche und das schlichtweg Bescheuerte. »Deutschland für die Hosentasche« vermischt solche Listen mit ein paar Statistiken, Anekdoten und Meinungen, um einen unterhaltsamen und informativen Blick auf das Leben in Deutschland zu werfen, seine Einwohner, seine Orte, seine Geschichte. Dazu kommt noch ein Schuss Sport, etwas Wirtschaft, eine Prise Musik, Literatur und Film sowie allerhand andere Dinge, die ich bemerkenswert finde.

Stephen Barnett

Typisch Deutschland

Supergesundes Sauerkraut

Sauerkraut ist nicht nur der perfekte Begleiter zu zahlreichen typisch deutschen Gerichten, sondern zählt dank der darin enthaltenen Milchsäure auch zu den gesündesten Lebensmitteln überhaupt. Zunächst einmal bietet Sauerkraut wie alle anderen zu den Kreuzblütlern (zu dieser Familie zählen auch Blumenkohl, Rosenkohl sowie Weiß- und Rotkohl) gehörenden Gemüsesorten jede Menge Ballaststoffe, Antioxidantien sowie Vitamin A und C. An Skorbut – die Folge eines Vitamin C-Mangels – starben im 16. Jahrhundert unzählige Seeleute, vor allem auf längeren Seereisen. Doch als sich Captain James Cook Ende des 17. Jahrhunderts daran machte, um die ganze Welt zu segeln, verlor er nicht einen seiner Seeleute wegen Skorbut, was nicht zuletzt auf ihre Ernährung zurückzuführen war, schließlich lagerten an Bord sechzig Fässer Sauerkraut.

Weißkohl wird erst dann zu einer wahren Fitnessbombe, wenn es zu Sauerkraut verarbeitet wird. Während der Säuerung entsteht Milchsäure – was dem

Sauerkraut seinen typisch säuerlichen Geschmack verleiht –, die nachweislich einen hohen probiotischen Wert besitzt. Die Milchsäure entsteht, wenn die natürlichen, auf den Kohlblättern sitzenden Milchsäurebakterien den im Kraut enthaltenen Zucker fermentieren. Die probiotischen Bakterien schützen nicht nur vor entzündlichen Darmerkrankungen, sondern sogar vor bestimmten Krebsarten.

Im menschlichen Darm wimmelt es von gesunden Bakterien, die sich von den Überbleibseln unserer Nahrung ernähren. Ohne diese nützlichen Helfer können sich schädliche Parasiten und Hefepilze im Darm ausbreiten. Der menschliche Verdauungstrakt ist darauf ausgelegt, dass wir täglich lebende Milchsäurebakterien zu uns nehmen, doch da unser heutiges Essen meist aus der Fabrik stammt, mangelt es an gesunden Bakterien. Dieser, der modernen Ernährung geschuldete Mangel spielt eine große Rolle bei Magen- und Darmerkrankungen, aber auch Problemen mit dem Immunsystem. Die im Sauerkraut enthaltene Milchsäure bietet jede Menge unterschiedlicher gesunder Bakterien, die den Verdauungsprozess unterstützen. Danke, Sauerkraut!

Ein dickes Lob für die Currywurst

Deutschlands Kultimbiss, die Currywurst, wird rund 800 Millionen Mal im Jahr verspeist. Ausgedacht hat sich das Ganze Herta Heuwer, die 1949 im besetzten Berliner Viertel Charlottenburg lebte. Sie wollte die Passanten mit einem schnell zubereiteten, schmackhaften und sättigenden Imbiss, den sie auf der Straße verkaufen konnte, verwöhnen. Aus Currypulver, Ketchup und Worcestershire-Sauce stellte sie eine Soße her, die sie dann über gegrillte Wurst aus Schweinefleisch goss. Dieser Snack setzte sich schon bald durch, vor allem bei den Bauarbeitern, die die zerbombte Stadt wiederaufbauten, und Heuwers Imbissstand wurde zum Erfolg. In den besten Zeiten verkaufte sie 10 000 Currywürste pro Woche, und etwas später eröffnete sie ein kleines Restaurant, das Tag und Nacht geöffnet hatte und in Berlin zu einer Institution wurde. Heuwer gab ihrer Spezialsoße den Namen »Chillup« (zusammengesetzt aus »Chili« und »Ketchup«) und ließ sie sich patentrechtlich schützen. In der Kantstraße 101 in Berlin erinnert heute eine Plakette an Heuwers Beitrag zur deutschen Küche.

Raten Sie doch mal, wer heutzutage die meisten Currywürste herstellt? Der größte Autobauer Deutschlands: Jahr für Jahr werden in seinen Küchen und Kantinen rund zwei Millionen Currywürste –

bei Volkswagen heißen sie allerdings »Currybockwurst« – zubereitet. Nur wenige wissen, dass diese Spezialität bei VW schon vor dem Zweiten Weltkrieg zubereitet wurde, als die Arbeiter den allerersten VW bauten, Hitlers Volkswagen. Nach Kriegsende beschloss die britische Armee, die Wurstproduktion weiterzubetreiben, und mittlerweile zählt die Currywurst zu den größten in Wolfsburg hergestellten Verkaufsschlägern des Volkswagenkonzerns.

8 fantastische Biere

Trotz der aktuellen Entwicklung, dass die Deutschen inzwischen mehr Wein und weniger Bier trinken und der Genuss von alkoholischen Getränken insgesamt zurückgeht, ist Bier noch immer unangefochten das Lieblingsgetränk der Deutschen schlechthin und macht drei Viertel des Alkoholkonsums aus. Über 1200 Brauereien erzeugen Tausende von unterschiedlichen Biersorten, darunter auch diese acht, die neben Pils zu den beliebtesten zählen:

► Hefeweißbier

Viele Brauereien stellen Weizenbiere her, aber so gut wie die Bayern kann das keiner. Der einzigartige Geschmack und das sagenhafte Aroma dieses Biers mit der typischen Schaumkrone werden mit Hilfe eines

besonderen Hefepilzes erzeugt, der für die Fermentierung der Mischung aus Gerste, Malz und Weizen sorgt.

► Helles

Das ist die bayerische Antwort auf Pilsner. Trotz seiner hellen Farbe besitzt es einen sehr malzigen Geschmack und enthält weniger Hopfen als andere Biere.

► Kölsch

Die besten Kölsch werden – keine Frage – in Köln gebraut. Kölsch wird mit Bierhefe gebraut, reift jedoch wie ein Lager. Dieses helle Bier ist sehr erfrischend und schmeckt nur leicht nach Hopfen.

► Berliner Weiße

Der typische Geschmack einer Berliner Weiße stammt von bewusst gesäuertem Biertreber. Das herb-würzige Bier ist sehr erfrischend.

► Oktoberfestbier

Das süße, dunkle Oktoberfestbier, auch als Märzen bekannt, wird traditionell im März gebraut und im Herbst getrunken. Oktoberfestbier ist nur von August bis Oktober oder November erhältlich.

► Bock und Doppelbock

Bockbiere sind meist dunkle, sehr malzige Starkbiere, deren Alkoholgehalt bei 6,5 % Vol. liegt. Der Stammwürzegehalt liegt ebenfalls über dem normaler Schankbiere. Doppelbockbiere sind in der Regel sogar noch dunkler und reicher im Geschmack als Bockbiere, süffig und mit leichter Süße.

► Rauchbier

Rauchbier besitzt einen ziemlich ungewöhnlichen Geschmack. Das Bier an sich ähnelt dem Oktoberfestbier – süß und malzig –, aber der Rauchgeschmack bietet ein völlig unerwartetes Geschmackserlebnis.

Im weltweiten Bierverbrauch liegt Deutschland auf dem zweiten Platz, Spitzenreiter ist Tschechien. Es dürfte wohl niemanden überraschen, dass fast die Hälfte aller deutschen Brauereien in Bayern beheimatet sind, die Brauerdichte ist in und um Bamberg im schönen Frankenland am größten.

Die umsatzstärksten Brauereien (im Jahr 2008)

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. Oettinger | 6. Hasseröder |
| 2. Krombacher | 7. Veltins |
| 3. Bitburger | 8. Paulaner |
| 4. Warsteiner | 9. Radeberger |
| 5. Beck's | 10. Sternburg |

Die zehn beliebtesten Namen der letzten zehn Jahre

In den folgenden Top-Ten-Listen finden Sie die Vornamen, die die Deutschen ihrem Nachwuchs (Jungen / Mädchen) in den jeweiligen Jahren am häufigsten gegeben haben. Wir beginnen im Jahr 2002 bei Alexander und Marie und arbeiten uns dann vor bis ins Jahr 2011 zu Maximilian und Sophie.

► 2002

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Alexander / Marie | 6. Jonas / Lea |
| 2. Maximilian / Sophie | 7. Tim / Katharina |
| 3. Paul / Maria | 8. David / Sarah |
| 4. Leon / Anna, Anne | 9. Niklas / Julia |
| 5. Lukas / Laura | 10. Luca / Lena |

► 2003

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Maximilian / Marie | 6. Felix / Laura |
| 2. Alexander / Sophie | 7. Luca / Lena |
| 3. Leon / Maria | 8. David / Leonie |
| 4. Paul / Anna, Anne | 9. Tim / Julia |
| 5. Lukas, Lucas /
Lea, Leah | 10. Jonas / Sara, Sarah |

► 2004

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Maximilian / Marie | 6. Luca / Lea, Leah |
| 2. Alexander / Sophie | 7. Felix / Laura |
| 3. Paul / Maria | 8. Jonas / Lena |
| 4. Leon / Anna, Anne | 9. Tim / Katharina |
| 5. Lukas, Lucas / Leonie | 10. David / Johanna |

► 2005

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Alexander / Marie | 5. Luca / Leonie |
| 2. Maximilian /
Sophie, Sofie | 6. Paul / Lena |
| 3. Leon / Maria | 7. Jonas / Emily |
| 4. Lukas, Lucas /
Anna, Anne | 8. Felix / Lea, Leah |
| | 9. Tim / Julia |
| | 10. David / Laura |