## Frankreich und Franzoesische Kueche

## **Ueber das Land**

Frankreich ist ein Land mit einer der aeltesten und einflussreichsten Kulturen Europas. Es war Heimat von Philosophen wie Voltaire und Rousseau, von Kuenstlern wie Monet und Degas sowie bedeutender politischer Bewegungen wie der Franzoesischen Revolution. Paris, die Hauptstadt, gilt als kulturelles, modisches und intellektuelles Zentrum. Neben der Stadt der Liebe bietet Frankreich atemberaubende Regionen: die Schloesser der Loire, die Lavendelfelder der Provence, die rauen Kuesten der Bretagne und die Weinhaenge von Bordeaux. Frankreich ist das groesste Land der EU und besitzt ein starkes nationales Selbstverstaendnis. Die franzoesische Sprache, Kunst, Literatur und Architektur beeinflussten ueber Jahrhunderte Europa und die Welt. Frankreichs Kolonialgeschichte hat zudem Spuren in Afrika, Suedostasien und der Karibik hinterlassen. Der Eiffelturm, das Schloss Versailles, der Mont Saint-Michel - dies sind nur einige der Wahrzeichen des Landes. Tourismus, Weinbau, Luxusgueter und Luftfahrt (z. B. Airbus) sind tragende Saeulen der franzoesischen Wirtschaft.

## Frankreich und Franzoesische Kueche

## **Kulinarisches**

Die franzoesische Kueche gilt als die Wiege der Haute Cuisine und steht fuer feine Zutaten, ausgekluegelte Technik und jahrhundertealte Traditionen. Bereits im 17. Jahrhundert praegten koenigliche Hofkoeche Grundlagen moderner Kochkunst. Begriffe wie "Sauce Bechamel", "Mise en Place" oder "Degustation" stammen aus der franzoesischen Kueche. Es gibt grosse regionale Unterschiede: In der Bretagne wird viel Fisch gegessen, im Elsass beeinflusst die deutsche Kueche mit Sauerkraut und Flammkuchen. Die Provence verwendet viel Olivenoel und Kraeuter, waehrend in Lyon deftige Fleischgerichte dominieren. Typische Gerichte sind Quiche Lorraine, Bouillabaisse, Cassoulet oder Enten-Confit. Frankreich ist zudem beruehmt fuer seine Brotkultur: Baguette, Pain de Campagne, Croissant. Auch Kaese spielt eine zentrale Rolle - es gibt ueber 400 Sorten, z. B. Camembert, Roquefort, Brie. In Sachen Wein ist Frankreich Weltspitze mit Regionen wie Bordeaux, Burgund oder Champagne. Die Esskultur ist Teil des immateriellen UNESCO-Weltkulturerbes - mit Ritualen, Gaengen und Bedeutung fuer das gesellschaftliche Leben.