Wie der Brunch bei uns heimisch wurde

Die Mahlzeit Brunch hat eine lange Tradition und eine spannende Geschichte.

Der Brunch, – also die Mischung zwischen Frühstück (Breakfast) und Mittagessen (Lunch) – ist für viele zu einer schönen Gewohnheit geworden, vor allem an Wochenenden. Wie der Brunch erfunden wurde und wie anderswo gebruncht wird, erfahren Sie hier.

Der Erfinder

Der Brunch entstand im 18. Jahrhunderts in Großbritannien. Guy Beringer, ein Jäger, hatte 1895 in dem Magazin „Hunter's Weekly" einen Artikel unter dem Titel"Brunch: A Plea" veröffentlicht. Darin meinte er, dass die Kombination von Frühstück und Mittagessen nach der Jagd die ideale Mahlzeit wäre. Sie soll ausgiebig, entspannt und gemütlich sein und zum Plauschen und Scherzen anregen – das ist heute noch so.

In den USA der 30-er Jahre war das ausgiebige, üppige und zeitlich ausgedehnte Frühstück – der Brunch – in der Oberschicht besonders angesagt. In Europa wurde der Brunch erst ab den 1970-er Jahren so richtig populär. Den Anfang machten internationale Stadthotels, die mittags ein üppiges Brunchbuffet anboten. Heute ist der Sonntagsbrunch auf der ganzen Welt ein Fixpunkt des kulinarischen Angebots.

Was macht einen traditionellen Brunch aus?

Ein typischer Brunch beginnt am späten Vormittag und dauert bis in die Nachmittagsstunden. Deshalb wird der Brunch am besten als Buffet angeboten. Im privaten Rahmen kann man auch einfach alles auf den Tisch stellen – Hauptsache es ist ungezwungen, sodass jeder essen kann, was und wann er will.

Vom Frühstück werden auf jeden Fall die Getränke übernommen, also Kaffee, Tee, Milch und Fruchtsäfte, für viele gehört auch Sekt oder Bier dazu.

Bei den Speisen sollten Eiergerichte, Joghurt, Müsli, frisches Obst und natürlich Toast, Croissants und Gebäck dabei sein. Alles andere ist Geschmacksache: Ob deftig mit Ministeaks, gebratenem Speck und würzigem Käse, ob Bayerisch mit Weisswürsten, Sauerkraut und Senf, ob vornehm mit geräuchertem Lachs und Shrimps oder vegetarisch mit pikanten Aufstrichen und frischem Gemüse. Auch Suppen, Aufläufe, süße Cremen und Torten sind eine gute Wahl. Hauptsache es gibt eine schöne Auswahl, die auch über mehrere Stunden genießbar bleibt.

Gebruncht wird auf der ganzen Welt

Begeisterte Bruncher können ihrer Vorliebe fast überall auf der Welt nachgehen. Dabei gibt es natürlich regionale Unterschiede. So gehören z.B. in Schweden hart

LIVEWORKSHEETS

gekochte Eier und verschiedene Heringsgerichte unbedingt dazu, in Japan die Misosuppe und Sushi und in den USA oft Steaks und Bratkartoffel oder Pommes.

In Großbritannien sind verschiedenen Sorten Toast und Bohnen in Tomatensauce die klassischen Beilagen zu den Eiergerichten. Rindenlose Sandwiches mit Lachs, Schinken, Gurkenscheiben und Aufstrichen, Porridge, englischer Käse wie Cheddar oder Stilton und natürlich die berühmten „Scones with Clotted Cream" gehören zu einem englischen Brunch ebenfalls dazu.

In Italien wird Brotsalat, Bruschetta, Prosciutto con Melone, Antipasti und als warme Gerichte Minestrone, Minipizza, ein Nudelauflauf oder auch Risotto serviert.

Selbst in Frankreich hat sich der Brunch und seine englische Bezeichnung durchgesetzt. Hier kommen natürlich Croissants, Baguettes und Brioches auf den Tisch, dazu Marmeladen, Konfitüren, Butter und feiner Käse. Typische warme Gerichte sind Quiches, Omelettes, warmer Ziegenkäse, Terrinen oder Crêpes.

Brunch mit und ohne Anlass

Eine Brunceinladung für Freunde oder Familie ist eine gute Möglichkeit zum geselligen Beisammensein und als Gutschein ein schönes Geschenk. Geburtstags-, Oster-, Muttertags-, Silvester- oder einfach Sonntagsbrunch, brunchen kann man zu jeder Gelegenheit und zu jeder Jahreszeit.

Was bedeutet Brunch?

Wann isst man im Allgemeinen Brunch?

Wer war der Erfinder von Brunch? (3)

Wie sollte das Mittagessen nach der Jagd?

Wo verbreitete es in Europa?

Was und wann kann man frühstücken?

Schweden?

Japan?

Großbritannien?

Frankreich?

Italien?

In welchem Anlass ist es gut, zu brunchen

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS