

Fünf Berliner, bitte!



Nein, hier sind keine Menschen aus Berlin gemeint, sondern ein leckeres Gebäck aus Hefeteig.

Berliner steht kurz für Berliner Pfannkuchen. So wird das Gebäckstück in weiten Teilen Deutschlands genannt, z.B. in Norddeutschland, in Westfalen, dem Rheinland, im westlichen Baden-Württemberg, aber auch in der Deutschschweiz. Es gibt allerdings keinen einheitlichen Namen für den deutschsprachigen Raum, sondern viele regionale Varianten. In Bayern und Österreich etwa sagt man *Krapfen*.

Der klassische Berliner besteht aus weichem, fettreichem Hefeteig, hat einen Kern aus Konfitüre und wird nach dem Backen gezuckert. Der Berliner ist ein traditionelles Gebäck zu Silvester und zum Karneval. Belegt ist er für den norddeutschen Raum schon seit dem 16. Jahrhundert. Eine Legende will aber, dass er Mitte des 18. Jahrhunderts von einem Zuckerbäcker in Berlin erfunden wurde. Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbreitete er sich dann überregional. Auch international trat er seinen Siegeszug an; man kennt ihn von Norwegen bis Chile.

(151 Wörter)

(Christiane Sturz für www.deutsch-to-go.de - zusammengefasst nach <http://www.esskultur.net/lm/berliner3.html> - <http://www.zeit.de/zeit-magazin/2014/53/pfannkuchen-berliner-sprache-deutschlandkarte> - <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/211953/berliner-pfannkuchen.html> - Seitenaufrufe 21022017)