

## **Tradiciones y costumbres de Alemania.**

Las tradiciones y costumbres de Alemania acumulan un sinnúmero de números que van más allá de su política, economía, gastronomía o de estatuas o monumentos con historia.

### **Carnavales y fiestas vinícolas.**

Entre las tradiciones más famosas alemanas están los populares y pintorescos carnavales y las fiestas vinícolas.

En el caso de los Carnavales, en este país y durante el mes de febrero, se acostumbra a disfrazarse de personajes ficticios, bien sea animados o pertenecientes a alguna película. Además, el gobierno organiza ciertos desfiles con la intención de celebrar con lujos esta festividad.

### **La música y los colores**

Los alemanes son un pueblo alegre que le gusta celebrar sus festividades con música, comida y vestimenta de muchos y variados colores.

### **La cerveza**

La cerveza es una de las bebidas alcohólicas más populares y conocidas del mundo. Este es el origen de varias marcas como la Pilsner, Weizenbier (cerveza de trigo) y Alt.

Esta bebida fue elaborada de acuerdo con Reinheitsgebot, o la "Ley de Pureza", una ley bávara del siglo XVI que decretó que la cerveza solo podía elaborarse con cebada, lúpulo y agua.

### **Costumbres o tradiciones gastronómicas en Alemania**

Los alemanes adoran la cocina rica y abundante, aunque cada área de Alemania tiene su propia definición de cómo es una comida tradicional. Como verás, ellos dan una gran importancia a los sabores intensos que acompañan casi todas sus festividades.

### **Carne de cerdo**

#### **Schweinshaxe**

Uno de los platos centrales es la carne de cerdo, por ser muy versátil para su elaboración. Existen comidas como el Schweinshaxe (estofado de cerdo) y Saumagen (estómago de cerdo) que son de las preferidas por el paladar alemán.

#### **Bratwurst**

Para los más pequeños de la casa, el Bratwurst es una comida en forma de salchicha y está estrechamente asociada con la comida alemana.

La coliflor, la remolacha y los rabanitos (nabos) se incorporan comúnmente en

los alimentos, ya que son nativos de la región, y las papas y el chucrut también son estrellas de la cocina alemana.

### **Brezel**

Este es un tipo de pan salado tradicional de Bavaria que a los alemanes les encanta comer untado con manteca.

### **Brötchen**

Se puede encontrar este alimento todos los domingos y en casi cada mesa de los hogares de Alemania. Se trata de panes pequeños que se les agregan diferentes tipos de semillas: de pipa (girasol), de calabaza, etc. También se los elabora con diferentes tipos de harinas.

### **Costumbres alemanas conocidas (y no tanto) en el mundo.**

Como en cada rincón del mundo, existen ciertas costumbres que no son conocidas por aquellos que no han vivido dentro de los límites de este país. Así sucede con algunas costumbres a continuación:

#### **Amabilidad**

En la ciudad Deutschland, es un sitio donde las personas son más amables que cualquier otro lugar de Alemania.

Si se cae un zapato, un guante o una bufanda en el frío y triste invierno, se tiene la seguridad de que al volver sobre tus pasos en busca de él, el objeto puede estar ensartado en la rama de un árbol, indicando que alguien previamente lo vio y lo dejó allí para que se regrese por él.

#### **Navidad**

La Navidad es una de las costumbres alemanas con mayor peso, pues es uno de esos momentos en que llaman a la reflexión y unión familiar. El 24 de diciembre, la mayoría de las casas alemanas terminan de decorar y, por la noche, organizan una cena para la familia con la incorporación de varios platos de invierno.

Una de sus costumbre no muy conocidas es que en cada mesa habrá dulces de todos los tipos y estofado de cerdo.

#### **Alegría**

Aunque durante los festivales y celebraciones es bastante frecuente ver como este pueblo tiene una gran predisposición a las fiestas y a las relaciones entre las personas, no siempre es visible este aspecto de este país, ya que se los ha etiquetado por ser algo fríos y distantes. No obstante, cuando se conoce esta cultura desde adentro, nada está más alejado de la realidad.