

Taxi

Heft 2 - 2013



Inhaltsverzeichnis:

Deutsches Brot.....	S.2
Essen spielerisch.....	S.17
Essen lexikalisch.....	S.24
Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder.....	S.30
Essgewohnheiten heute und früher.....	S.40
Kochrezepte kunterbunt.....	S.57
Getränke interkulturell.....	S.71
Autorenteam.....	S.81



Deutsches Brot

Sprachniveau: von A1.2 bis B2.1

Einstieg ins Thema

Bemerkung! Die zu jedem Teil angebotenen Übungen verstehen sich nur als eine Sammlung von möglichen Aufgaben. Jede Lehrkraft kann je nach Anzahl der Studierenden, der im Unterricht vorhandenen Arbeitszeit und der gesetzten Lernziele selbst entscheiden, welche Aufgaben in welcher Reihenfolge und in welchem Umfang im Unterricht eingesetzt werden. Die Übungen eignen sich je nach Schwierigkeitsgrad für das Niveau von A 1.2 bis B 2.1

1. Was kann man aus diesen Zutaten zubereiten?

600 Gramm Weizenmehl (Type 505)
600 Gramm Roggenmehl (Typ 1150)
2 TL Meersalz (grob)
1 Messersp. Kümmel (gemahlen)
1 Päckchen Trockenhefe
1 Beutel Sauerteig (150g aus dem Reformhaus)
1 TL Rübensirup
Mehl (zum Bearbeiten)
800 Milliliter lauwarmes Wasser

Lösung:

Brot/Graubrot

2. Aus den obengenannten Zutaten (s. Punkt 1) kann man ein richtiges Graubrot backen. Unten finden Sie das Rezept. Bringen Sie die Rezeptteile in die richtige Reihenfolge.

Tipp! Schneiden Sie die einzelnen Schritte des Rezepts aus und lassen Sie die Lernenden in Paaren oder Kleingruppen arbeiten.



Deutsches Brot

A.	Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen gut durchkneten.
B.	Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sichtbar mehr geworden ist.
C.	Nochmals etwa 40 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist. Die Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben.
D.	Brote nacheinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 40-45 Minuten backen.
E.	Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad vorheizen.
F.	2 Laibe formen oder in 2 bemehlte Brotkörbe legen.
G.	Alle Zutaten und das lauwarme Wasser zunächst mit den Knethaken des Handrührers (oder in der Küchenmaschine), dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
H.	Beim Klopfen an die Unterseite des Brotes muss es hohl klingen, dann ist es gar.
I.	Auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.

Lösung:

1G; 2B; 3A; 4F; 5C; 6E; 7D; 8H; 9 I.

Arbeit mit dem Video

Vor dem Sehen: Was assoziieren Sie mit dem Wort Brot?

Antworten Sie auf die Fragen:

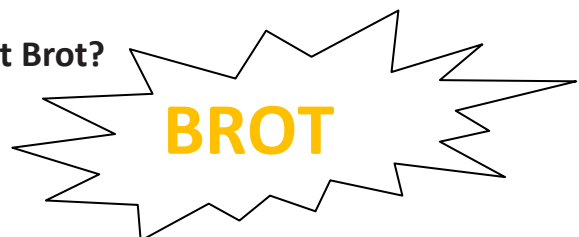
Wie oft und wie viel Brot essen Sie?

Was für Brot essen Sie?

Wo kaufen Sie Brot?

Können Sie ohne Brot leben?

Was denken Sie über deutsches Brot? Haben Sie es schon mal probiert?



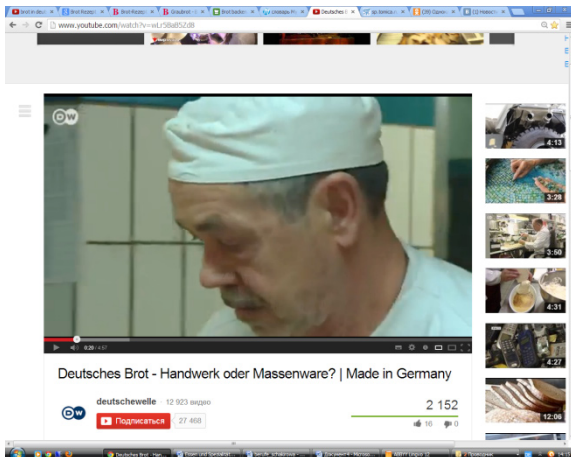
Tipp! Klären Sie vor dem Sehen die Begriffe Handwerk und Massenware? Was assoziieren die Lernenden



Deutsches Brot

damit?

Während des Sehens: Sehen Sie sich das Video auf YouTube an und antworten Sie auf Fragen zum Inhalt der Videosequenz.



Quelle: <http://www.youtube.com/watch?v=wLr5BaB5Zd8>

Tipp! Wenn Sie keine Möglichkeit haben, das Video von youtube.com online im Unterricht zu zeigen, so können Sie es im Voraus herunterladen, indem Sie ss vor der URL-Adresse eintippen, z.B. <http://www.ssyoutube.com/watch?v=wLr5BaB5Zd8>.

1. Zu wem passen folgende Aussagen? Geht es um den kleinen Bäcker oder um die Massenproduktion von Brot?

- A. Rezepte kommen aus der Familie.
- B. Das Brot kostet unter 2 Euro.
- C. Wer auf Qualität setzt, hat immer eine Chance.
- D. Man muss handwerkliches Können haben und große Maschinen bedienen können.
- E. 8 Leute backen 400 Brote am Tag.
- F. Bei der Produktion zählt Tempo.
- G. Man setzt auf Spezialitäten.
- H. 40 000 Knusperbrote werden täglich allein in Berlin gebacken.
- I. Das Geschäft lebt von Stammkunden.
- J. Das Brot wird in 900 Geschäften verkauft.
- K. Für zusätzliche Kunden sorgt der Service Back Drive-in.

Lösung:

Der kleine Bäcker: A, C, E, G, K.

Massenproduktion: B, D, F, H, J.



Deutsches Brot

Nach dem Sehen: Besprechen Sie in der Gruppe und begründen Sie Ihre Meinung.

Warum ist das deutsche Brot weltweit so beliebt?

Was kaufen Sie lieber: Brot vom Bäcker oder Brot im Lebensmittelgeschäft?

Wofür sind Sie bereit mehr zu zahlen? Qualität? Frische? Bio-Brot?

Typisch deutsche Backwaren Buchstabensalat

Die deutschen Bäckereien sind weltbekannt. Sie locken täglich Ihre Kunden mit dem Duft der frisch gebackenen Brote und Kuchen. Hier sind nicht nur typisch deutsche Backwaren zu finden, sondern auch Spezialitäten aus anderen Ländern ohne die die deutsche Backstube heute nicht vorzustellen ist. Die besonders populären Artikel haben sich im Buchstabensalat versteckt. Die Wörter sind Waagerechts und Senkrechts versteckt (von oben nach unten und umgekehrt und von rechts nach links und von links nach rechts; insgesamt 18 Wörter). Finden Sie diese und schreiben Sie die Wörter neben den entsprechenden Fotos.

Tipp: Ä=AE; Ö=OE; Ü=UE

F	L	A	M	M	K	U	C	H	E	N	S	V
B	E	R	L	I	N	E	R	J	L	K	C	O
L	H	E	F	E	Z	O	P	F	E	A	H	L
S	T	O	L	L	E	N	U	S	B	E	A	L
R	L	O	P	K	L	N	E	T	K	S	P	K
B	A	G	E	T	T	E	G	R	U	E	F	O
N	U	S	S	S	C	H	N	E	C	K	E	R
D	G	M	C	N	B	I	A	U	H	U	S	N
O	E	I	R	B	C	H	T	S	E	C	T	B
N	N	B	O	A	T	E	S	E	N	H	R	R
A	S	E	I	G	G	N	L	L	B	E	U	O
U	T	V	S	U	E	A	E	K	Q	N	D	T
W	A	W	S	E	R	I	D	U	O	P	E	N
E	N	O	A	T	O	L	N	C	K	M	L	U
L	G	A	N	T	S	S	A	H	S	C	H	T
L	E	Z	T	E	R	B	M	E	Y	W	R	J
E	R	S	C	H	W	E	I	N	E	O	H	R
M	A	R	M	O	R	K	U	C	H	E	N	O

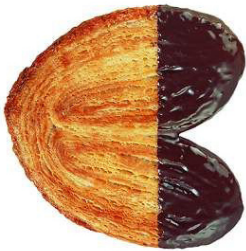


Deutsches Brot

1. _____ ???	2. _____ ???
	
3. _____ ???	4. _____ ???
	
5. _____ ???	6. _____ ???
	
7. _____ ???	8. _____ ???
	



Deutsches Brot

9. _____ ???	10. _____ ???
	
11. _____ ???	12. _____ ???
	
13. _____ ???	14. _____ ???
	
15. _____ ???	16. _____ ???
	



Deutsches Brot

17. _____ ???	18. _____ ???
	

Lösungen:

Buchstabensalat und Foto-Karten:

1. Vollkornbrot; 2. Bretzel; 3. Laugenstange; 4. Apfelstrudel; 5. Streuselkuchen; 6. Käsekuchen;
7. Nusschnecke; 8. Lebkuchen; 9. Hefezopf; 10. Marmorkuchen; 11. Stollen; 12. Donauwelle;
13. Schweineohr; 14. Flammkuchen; 15. Berliner; 16. Croissant; 17. Mandelstange; 18. Baguette

F	L	A	M	M	K	U	C	H	E	N		V
B	E	R	L	I	N	E	R		L	K		O
	H	E	F	E	Z	O	P	F	E	A		L
S	T	O	L	L	E	N		S	B	E	A	L
	L						E	T	K	S	P	K
	A						G	R	U	E	F	O
N	U	S	S	S	C	H	N	E	C	K	E	R
D	G		C				A	U	H	U	S	N
O	E		R	B			T	S	E	C	T	B
N	N		O	A			S	E	N	H	R	R
A	S		I	G			L	L		E	U	O
U	T		S	U			E	K		N	D	T
W	A		S	E			D	U			E	
E	N		A	T			N	C			L	
L	G		N	T			A	H				
L	E	Z	T	E	R	B	M	E				
E		S	C	H	W	E	I	N	E	O	H	R
M	A	R	M	O	R	K	U	C	H	E	N	

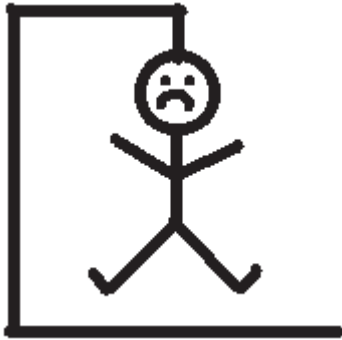


Deutsches Brot

Galgenmännchen

Schneiden Sie die Foto-Karten aus und verwenden Sie diese für das Spiel Galgenmännchen.

Der Beginner zieht eine Karte und markiert die Buchstaben durch Striche. Die Rate-Spieler nennen nun in beliebiger Reihenfolge nacheinander einzelne Buchstaben des Alphabets. Der Gegner muss nun jeweils ansagen, wie oft und an welcher Stelle des Lösungswortes der Buchstabe vorkommt. So ergibt sich nach und nach das gesuchte Wort. Kommt ein genannter Buchstabe darin jedoch nicht vor oder hat der Ratende gar das falsche Wort geraten, so beginnt der erste Spieler damit, einen Galgen mit einem Gehängten zu zeichnen. Dies geschieht in mehreren Etappen (bei jeder Fehlfrage kommt ein Teilstrich dazu), so dass der Rätsellöser je nach Schwierigkeitsgrad des Wortes etwa 10 bis 15 Fehlversuche hat. Hat er dann das Wort noch nicht herausgefunden, so hat er verloren und hängt symbolisch am Galgen.



Arbeit mit dem Text

Vor dem Lesen: Lesen Sie die Einleitung zum Text und Antworten Sie auf die Fragen danach.

7 Fakten über Brot

Wir Deutsche lieben Brot: Zum Frühstück mit Butter und Marmelade und abends ein leckeres Wurstbrot. Nach Angaben des Verbands Deutscher Großbäckereien gibt es hierzulande über 300 verschiedene Brotsorten. Damit sind unsere Bäcker "Weltmeister im Brotbacken". Doch was ist dran an bekannten Vorurteilen? Silke Schwartau ist Leiterin der Ernährungsabteilung der Verbraucherzentrale Hamburg und klärt auf:

Was glauben Sie, welche Vorurteile es über Brot gibt? Glauben Sie diesen Vorurteilen? Äußern Sie Ihre Meinung! Besprechen Sie das im Plenum.

Während des Lesens: Finden Sie eine Überschrift zu jedem Absatz.



Deutsches Brot

A.	Von frischem Brot bekommt man Bauchschmerzen.
B.	Brot macht dick.
C.	Schimmeliges Brot muss weggeworfen werden.
D.	Brot vom Discounter ist nährstoffarm.
E.	Brot verursacht Verstopfung.
F.	Selbstgebackenes Brot ist am besten.
G.	Dunkles Brot ist gesund.

Mythos 1: _____

"Das Brot selbst macht nicht dick", weiß die Ernährungswissenschaftlerin, "der Belag ist das Problem." Wer sein Brot regelmäßig mit Salami, reichhaltigem Käse oder einer dicken Schicht Butter bestreicht, braucht sich nicht zu wundern, wenn er zunimmt. Im Gegenteil könne Vollkornbrot sogar beim Abnehmen helfen. "Die im Vollkornbrot enthaltenen Ballaststoffe machen lange satt, halten den Blutzuckerspiegel konstant und verhindern eine Heißhungerattacke", so die Expertin.

Mythos 2: _____

Wer viel ballaststoffarmes Weißbrot isst und dazu wenig trinkt, kann tatsächlich ein Problem mit der Verdauung bekommen. Das bestätigt Silke Schwartau. "Wenn Sie Weißbrot lieben, sollten Sie darauf achten, dass Sie zusätzlich über den Tag verteilt auch immer Ballaststoffe in Form von Obst und Gemüse zu sich nehmen und viel trinken", rät die Ernährungswissenschaftlerin.

Mythos 3: _____

Hier warnt die Expertin. "Nicht jedes dunkle Brot ist automatisch Vollkornbrot und damit gesünder! Einige Brotsorte werden lediglich durch Malzverbindungen dunkel eingefärbt." Das sei erlaubt, mache das Brot aber nicht wertvoller. "Bei verpacktem Brot können Sie auf die Verkehrsbezeichnung auf der Rückseite achten: Wenn dort 'Vollkornbrot' steht, können Sie auch davon ausgehen, dass es sich um Vollkornbrot handelt." Denn ein echtes Vollkornbrot mit vitamin- und mineralstoffhaltigen ganzen Körnern ist tatsächlich gesünder als reines Weizenbrot.

Mythos 4: _____

Frischgebackenes Brot riecht lecker und eine knusprige Scheibe vom warmen Laib schmeckt fantastisch. Trotzdem, die Warnung aus Omas Zeiten hält sich hartnäckig: "Zu viel frisches Brot verursacht Bauchweh!" Tatsächlich gärt warmes Brot im Magen nach. Die Gase, die sich dadurch bilden, können zu Blähungen führen. Für gesunde Menschen ist das allerdings unbedenklich. Auch Silke Schwartau bestätigt: "Es kommt sehr selten vor, dass jemand frisches Brot nicht verträgt." Auch die Hefe im Brot macht übrigens keine Probleme: Nach den hohen Temperaturen im Backofen ist sie nicht mehr aktiv.

Mythos 5: _____

Das kann die Ernährungswissenschaftlerin nur bestätigen: "Schimmelsporen durchziehen sehr schnell das gesamte Brot, auch wenn sie nur an vereinzelten Stellen zu sehen sind!" Deshalb reiche es nicht aus, die verschimmelte Stelle nur wegzuschneiden. "Wer seine Gesundheit nicht gefährden will, muss das Brot komplett wegwerfen", empfiehlt Silke Schwartau von der Hamburger Verbraucherzentrale.



Deutsches Brot

Mythos 6: _____

Auch das kann man nicht pauschalisieren. Heutzutage backen auch Bäckereien mit fertigen Backmischungen. "Dieses Brot ist dann auch nicht unbedingt besser als das Brot vom Discounter", erklärt die Expertin. Wer prüfen möchte, ob das Brot von seinem Bäcker aus frisch zusammengestellten Zutaten hergestellt wurde oder nur vom Fließband kommt, sollte gezielt danach fragen. Einige Bäcker legen Wert auf gute Qualität und verzichten auf Zusatzstoffe, insbesondere bei Bio-Brot oder regionalen Spezialitäten. Silke Schwartau kennt noch einen einfachen Trick: "Warten Sie eine Nacht ab. Das frisch gebackene Brot schmeckt auch in den nächsten Tagen noch gut, Billigbrot ist oft einen Tag später schon trocken und leicht hart."

Mythos 7: _____

Das ist richtig, wenn Sie die Zutaten für Ihr Brot bewusst wählen, also beispielsweise Vollkornmehl mit verschiedenen Körnern wie Sonnenblumenkernen, Leinsamen oder Sesamkörnern mischen oder Bio-Produkte für Ihr Apfel- oder Karottenbrot hinzufügen. So können Sie sicher sein, dass Ihr Brot unschlagbar gesund ist. Wer allerdings nur zur Tüte mit einer Backmischung greift, hat möglicherweise auch nicht mehr Nährstoffe wie im Discounter-Brot. "Achten Sie bei Backmischungen deshalb unbedingt auf die Zutatenliste", rät die Ernährungswissenschaftlerin.

Quelle des Volltextes: <http://de.lifestyle.yahoo.com/blogs/essen-trinken/7-fakten-%C3%BCber-brot-081707433.html>

Lösung:

Mythos 1 – B; Mythos 2 – E; Mythos 3 – G; Mythos 4 – A; Mythos 5 – C; Mythos 6 – D; Mythos 7 – F.

Nach dem Lesen:

1. Füllen Sie nach dem Lesen das Raster aus.

Mythen	bestätigt/ nicht bestätigt	Argumente
Mythos 1		
Mythos 2		
Mythos 3		
Mythos 4		
Mythos 5		
Mythos 6		
Mythos 7		



Deutsches Brot

Lösung:

Mythen	bestätigt/ nicht bestätigt	Argumente
Mythos 1	nein	dick macht der Aufstrich und der Beleg / Vollkornbrot hilft beim Abnehmen
Mythos 2	ja und nein	nur beim ballaststoffarmen Weißbrot und wenig Wasser trinken
Mythos 3	ja und nein	nur wenn es wirklich Vollkornbrot ist
Mythos 4	nein	bei gesunden Menschen können keine Probleme entstehen
Mythos 5	ja	Schimmelsporen durchziehen sehr schnell das gesamte Brot
Mythos 6	nein	das hängt nur von Zutaten ab
Mythos 7	ja und nein	ja, wenn man die Zutaten bewusst wählt

2. Ergänzen Sie die Sätze. Verwenden Sie die Wörter aus dem Text oder die Wörter unter dem Strich unten.

1. Die Menschen werden nicht vom Brot selbst dick, sondern vom _____.
2. Im Gegensatz zum Weißbrot kann _____ sogar beim abnehmen helfen.
3. Wer Vollkornbrot isst, bleibt länger satt, weil dieses Brot viele _____ enthält.
4. Viel Weißbrot und wenig Wasser trinken kann zu Problemen mit der _____ und sogar zu _____ führen.
5. Vollkornbrot mit ganzen Körnern ist gesünder als reines _____.
6. Früher glaubte man, dass frisches Brot zu _____ führen kann.
7. Man muss das Brot komplett wegwerfen, auch wenn _____ nur an einigen Stellen sichtbar sind!
8. Nicht nur bei Massenproduktion, sondern auch in den Bäckereien wird oft mit fertigen _____ gebacken.
9. Wer gutes Brot backen will, muss auf richtige _____ achten.
10. _____ enthält verschiedene Körner wie Sonnenblumenkörner, Leinsamen oder Sesamkörner.

Vollkornmehl, Beleg, Weizenbrot, Bauchweh, Vollkornbrot, Zutaten, Ballaststoffe, Verdauung, Schimmelsporen, Verdauung, Backmischungen



Deutsches Brot

Lösung:

1. Die Menschen werden dick nicht vom Brot selbst, sondern vom **Belag**.
2. Im Gegensatz vom Weißbrot kann **Vollkornbrot** sogar beim abnehmen helfen.
3. Wer Vollkornbrot isst, bleibt länger satt, weil dieses Brot viele **Ballaststoffe** enthält.
4. Viel Weißbrot und wenig Wasser trinken kann zu Problemen mit der **Verdauung** und sogar zu **Verstopfungen** führen.
5. Vollkornbrot mit ganzen Körnern ist gesünder als reines **Weizenbrot**.
6. Früher glaubte man, dass frisches Brot zu **Bauchweh** führen kann.
7. Man muss das Brot komplett wegwerfen, auch wenn **Schimmelsporen** nur an einigen Stellen sichtbar sind!
8. Nicht nur bei Massenproduktion, sondern auch in den Bäckereien wird oft mit fertigen **Backmischungen** gebacken.
9. Wer gutes Brot backen will, muss auf richtige **Zutaten** achten.
10. **Vollkornmehl** enthält verschiedene Körner wie Sonnenblumenkörner, Leinsamen oder Sesamkörner.

3. Da das Brot so eine wichtige Rolle im Leben vieler Völker spielt, gibt es mit diesem Wort auch zahlreiche Redewendungen und Sprichwörter. Hier nur einige davon. Mehr dazu z. B. unter: <http://www.redensarten-index.de>. Versuchen Sie zuerst selbst zu erklären, was diese Sprichwörter bedeuten. Wenn es nicht gelingt, finden Sie eine passende Definition im Kasten unten.

A. Sprichwörter

1. Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.
2. Besser zu Hause ein Ranft Brot, als in der Fremde eine ganze Kuh.
3. Wer nie Brot im Bette aß, weiß nicht wie Krümel pieken.
4. Wes Brot ich ess', des Lied ich sing.
5. Des einen Tod, ist der anderen Brot.

Lassen Sie sich eine Situation einfallen (denken Sie eine kleine Geschichte aus), die den Sinn eines dieser Sprichwörter illustrieren könnte.

A.	Nur derjenige, der etwas selbst erlebt hat, kann kompetent über einen Sachverhalt urteilen.
B.	Lieber etwas annehmen, was auch greifbar ist, als nach etwas wertvollerem zu streben, was nicht immer zu erreichen ist.
C.	Wer mich bezahlt, dessen Meinung/Interessen vertrete ich auch.
D.	Was dem einen Unglück bringt, bringt dem anderen den Tod.
E.	Es gibt noch andere Dinge im Leben als Essen, die wichtig sind.



Deutsches Brot



B. Redewendungen: Ordnen Sie die Redewendungen den Erklärungen zu.

1.	Brot und Spiele	a.	die Haupteinnahmequelle / der Kernbereich eines Unternehmens
2.	das Brot- und Buttergeschäft	b.	jemanden einer wichtigen Sache berauben
3.	flüssiges Brot	c.	j-d ist enttäuscht/entsetzt
4.	j-m die Butter vom Brot nehmen	d.	in hoher Zahl verkauft werden /reißenden Absatz finden
5.	j-m fällt die Butter vom Brot	e.	eine Schädigung (widerspruchslos) hinnehmen
6.	sich die Wurst vom Brot nehmen lassen	f.	Essen und Unterhaltung
7.	weggehen/laufen/sich verkaufen wie geschnitten Brot	g.	Bier



Deutsches Brot

C. Redewendungen

Ergänzen Sie die Sätze mit passenden Redewendungen(Komponenten der Redewendungen) mit dem Wort Brot. Einige Redewendungen kommen mehrmals vor.

1. _____ und _____ halten das Volk noch ruhig. Aber das wird nicht mehr lange dauern.
2. Die Telekom fürchtet um ihr _____ und _____. Fallen die Milliarden-Einnahmen aus dem Festnetzgeschäft weg, so hat der einstige Monopolist ein Riesenproblem.
3. Obwohl ich rechtzeitig im Elektronikmarkt war, waren alle Flachbildschirme schon vergriffen. Sie gingen weg _____.
4. Beim Thema Atomausstieg hat sich nichts Wesentliches bewegt. Wieso lassen sich die Grünen ausgerechnet hier vom Wirtschaftsminister die _____?
5. Ich dachte, mir _____, als ich den Preis sah.
6. Hier müssen alle Räder reibungslos ineinander greifen, sonst wird es teuer und die Konkurrenz holt die _____.
7. Er ist ein toller und lustiger Bube, der sich inzwischen von seiner Schwester nicht mehr die _____ lässt.
8. Das Bamberger Braugewerbe kann sich einer nahezu 900-jährigen Tradition rühmen. Ohne ihr _____ ist diese Stadt heute nicht vorzustellen.
9. Machen uns die neuen Medien zu digitalen Idioten, die nur noch Spaß und Unterhaltung, also _____ und _____, haben wollen?
10. Unsere Firma ist weltweit präsent, aber unser _____ und _____ läuft in Deutschland. Dort haben wir die meisten Kunden.



Deutsches Brot

Lösungen:

A. Sprichwörter

1 – E; 2 – B; 3 – A; 4 – C; 5 – D.

B. Redewendungen

1 – f; 2 – a; 3 – g; 4 – b; 5 – c; 6 – e; 7 – d.

C. Redewendungen

1. Brot und Spiele halten das Volk noch ruhig. Aber das wird nicht mehr lange dauern.
2. Die Telekom fürchtet um ihr **Brot- und Buttergeschäft**. Fallen die Milliarden-Einnahmen aus dem Festnetzgeschäft weg, so hat der einstige Monopolist ein Riesenproblem.
3. Obwohl ich rechtzeitig im Elektronikmarkt war, waren alle Flachbildschirme schon vergriffen. Sie gingen weg **wie geschnitten Brot**.
4. Beim Thema Atomausstieg hat sich wesentlich nichts bewegt. Wieso lassen sich die Grünen ausgerechnet hier vom Wirtschaftsminister **die Butter vom Brot nehmen**?
5. Ich dachte, mir **fällt die Butter vom Brot**, als ich den Preis sah.
6. Hier müssen alle Räder reibungslos ineinander greifen, sonst wird es teuer und die Konkurrenz holt **die Butter von Brot**.
7. Er ist ein toller und lustiger Bube, der sich inzwischen von seiner Schwester nicht mehr **die Wurst vom Brot nehmen** lässt.
8. Das Bamberger Braugewerbe kann sich einer nahezu 900-jährigen Tradition rühmen. Ohne ihr **flüssiges Brot** ist diese Stadt heute nicht vorzustellen.
9. Machen uns die neuen Medien zu digitalen Idioten, die nur noch Spaß und Unterhaltung, also **Brot und Spiele**, haben wollen?
10. Unsere Firma ist weltweit präsent, aber unser **Brot- und Buttergeschäft** läuft in Deutschland. Dort haben wir die meisten Kunden.



Sprachniveau: A1-A2

Quartett „Spezialitäten aus den deutschsprachigen Ländern“

A Spezialitäten aus Österreich Hütten-Salat  Kaiserschmarren Kürbiscremesuppe Apfelknödel	A Spezialitäten aus Österreich Kaiserschmarren  Hütten-Salat Kürbiscremesuppe Apfelknödel	A Spezialitäten aus Österreich Kürbiscremesuppe  Kaiserschmarren Hütten-Salat Apfelknödel	A Spezialitäten aus Österreich Apfelknödel  Kaiserschmarren Kürbiscremesuppe Hütten-Salat
B Spezialitäten aus der Schweiz Käsefondue  Älplermagroni Pastetli-Füllung Maluns	B Spezialitäten aus der Schweiz Älplermagroni  Käsefondue Pastetli-Füllung Maluns	B Spezialitäten aus der Schweiz Pastetli-Füllung  Älplermagroni Käsefondue Maluns	B Spezialitäten aus der Schweiz Maluns  Älplermagroni Pastetli-Füllung Käsefondue
C Spezialitäten aus Deutschland Eisbein  Leberkäse Tatar Schwarzwälder Kirschtorte	C Spezialitäten aus Deutschland Leberkäse  Eisbein Tatar Schwarzwälder Kirschtorte	C Spezialitäten aus Deutschland Tatar  Leberkäse Eisbein Schwarzwälder Kirschtorte	C Spezialitäten aus Deutschland Schwarzwälder Kirschtorte  Leberkäse Tatar Eisbein



Essen spielerisch

D Spezialitäten aus Liechtenstein Käsknöpfle  Rehpfeffer Schwarzenmagen Ribbel	D Spezialitäten aus Liechtenstein Rehpfeffer  Käsknöpfle Schwarzenmagen Ribbel	D Spezialitäten aus Liechtenstein Schwarzenmagen  Rehpfeffer Käsknöpfle Ribbel	D Spezialitäten aus Liechtenstein Ribbel  Rehpfeffer Schwarzenmagen Käsknöpfle
--	--	---	--

Memory „Spezialitäten aus den deutschsprachigen Ländern“

Tipp: Wenn die zwei Memory-Karten während des Spiels zueinander passen, kann man sie kommentieren, z.B. Hütten-Salat ist eine Österreichische Spezialität. Das ist eine Vorspeise aus Gemüse, Käse und Eiern.

Spezialitäten aus Österreich Hütten-Salat 	Spezialitäten aus Österreich Kaiserschmarren 	Spezialitäten aus Österreich Kürbiscremesuppe 	Spezialitäten aus Österreich Apfelknödel 
Spezialitäten aus Österreich Hütten-Salat Vorspeise Gemüse Eier / Käse	Spezialitäten aus Österreich Kaiserschmarren Nachtisch Mehlspeise	Spezialitäten aus Österreich Kürbiscremesuppe Vorspeise vegetarisch	Spezialitäten aus Österreich Apfelknödel Nachtisch Mehlspeise Obst



Essen spielerisch

Spezialitäten aus der Schweiz Käsefondue 	Spezialitäten aus der Schweiz Älplermagroni 	Spezialitäten aus der Schweiz Pastetli-Füllung 	Spezialitäten aus der Schweiz Maluns 
Spezialitäten aus der Schweiz Käsefondue Hauptgericht Käse vegetarisch	Spezialitäten aus der Schweiz Älplermagroni Hauptgericht Kartoffeln Nudeln	Spezialitäten aus der Schweiz Pastetli-Füllung Hauptgericht Schwein / Geflügel Pilze	Spezialitäten aus der Schweiz Maluns Hauptgericht Kartoffeln
Spezialitäten aus Deutschland Eisbein 	Spezialitäten aus Deutschland Leberkäse 	Spezialitäten aus Deutschland Tatar 	Spezialitäten aus Deutschland Schwarzwälder Kirschtorte 



Essen spielerisch

Spezialitäten aus Deutschland Eisbein Hauptgericht Schwein Gemüse	Spezialitäten aus Deutschland Leberkäse Hauptgericht Rind / Schwein	Spezialitäten aus Deutschland Tatar Hauptgericht Rind	Spezialitäten aus Deutschland Schwarzwälder Kirschtorte Nachtsch Mehlspeise Obst
Spezialitäten aus Liechtenstein Käsknöpfle 	Spezialitäten aus Liechtenstein Rehpfeffer 	Spezialitäten aus Liechtenstein Schwartenmagen 	Spezialitäten aus Liechtenstein Ribbel 
Spezialitäten aus Liechtenstein Käsknöpfle Hauptgericht Käse Nudeln	Spezialitäten aus Liechtenstein Rehpfeffer Hauptgericht Wild	Spezialitäten aus Liechtenstein Schwartenmagen Hauptgericht Rind / Schwein Wurst	Spezialitäten aus Liechtenstein Ribbel Nachtsch Mehlspeise

Bilderquelle:

<http://www.myswitzerland.com/de/typisches-aus-kueche.html>

<http://www.chefkoch.de/rs/s0/%D6sterreich+spezialit%E4ten/Rezepte.html> <http://www.tourismus.li/de/Kultur-Kulinarik/Gastronomie-Wein/Gastronomie-Restaurants/Typische-Speisen.htm>



Essen spielerisch

Sprachniveau: A1-A2

Quartett: Beeren, Nüsse, Gemüse, Desserts

Spielanleitung:

Zerschneiden Sie die Kärtchen. Bilden Sie 4 Gruppen mit je 4 KTN und geben Sie jeder Gruppe einen Kärtchensatz, sodass jeder Spielende 4 beliebige Kärtchen hat (die Kärtchen werden vorher gut gemischt). Das Ziel ist durch das gegenseitige Tauschen im Uhrzeigersinn ein Quartett zu erfragen: *Ich habe... Hast du...?*

1. die Himbeere, die Blaubeere, die Erdbeere, die Brombeere
2. die Walnuss, die Haselnuss, die Erdnuss, die Kokosnuss
3. der Paprika, der Mais, der Kürbis, die Aubergine
4. der Lebkuchen, das Eis, die Torte, der Kuchen





Essen spielerisch



Bildquelle: <http://office.microsoft.com/ru-ru/images>

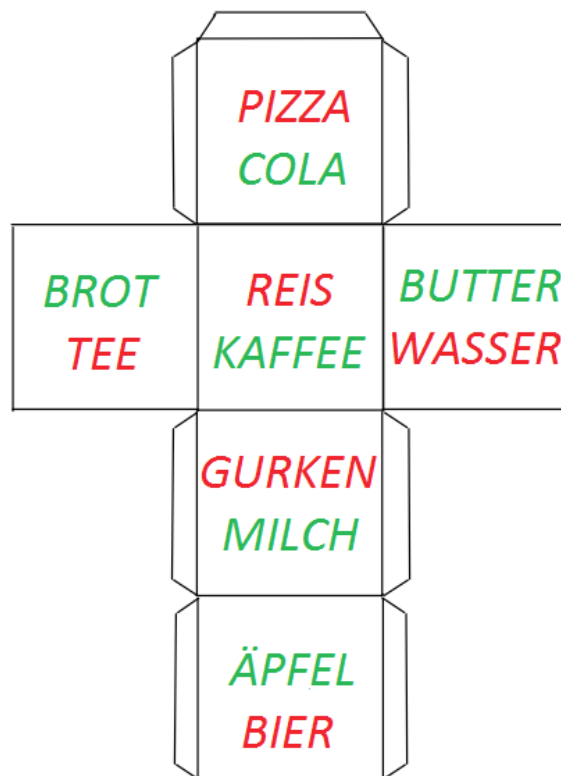
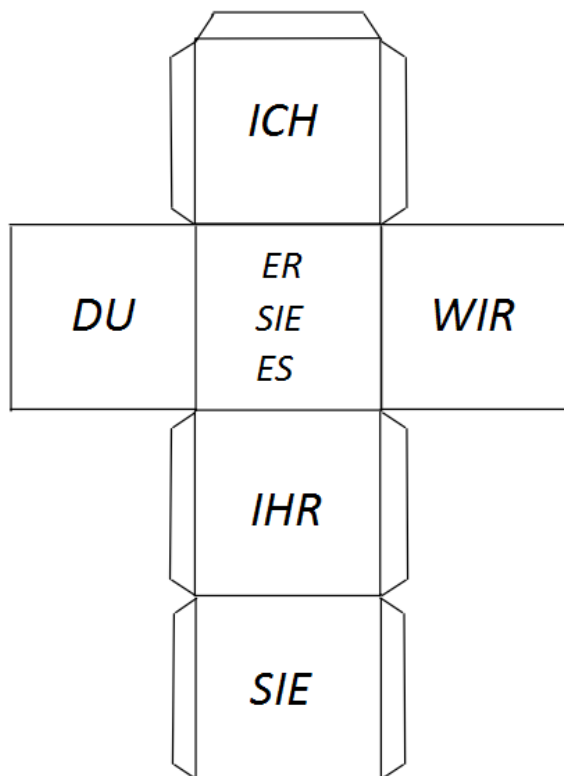
Sprachniveau: A1

Wer isst und trinkt was?

Spielanleitung:

Kopieren Sie die Vorlage auf festes Papier, schneiden Sie die beiden Figuren aus und machen Sie mit Hilfe von Klebstoff 2 Würfel. Jeder Spielende würfelt die beiden Würfel und macht Sätze. Grüne Farbe bedeutet etwas gern essen oder trinken, rote – nicht gern. Z. b. fällt er und **Pizza/Cola** aus, sagt man *Er isst nicht gerne Pizza, aber er trinkt gerne Cola.*

Essen spielerisch





Essen lexikalisch

Sprachniveau: Ab B2

1. Welche Sprichwörter und stehende Redewendungen zum Thema «Essen und Trinken» kennen Sie aus Ihrer Muttersprache? Versuchen Sie ihre Bedeutung auf Deutsch zu erklären!

2. Sehen Sie sich folgende Bilder an! Welche Sprichwörter könnten zu diesen Bildern passen?



3. Ordnen Sie die deutschen Äquivalente der russischen Sprichwörter den passenden Bildern zu!

- Verbotene Früchte sind süß
- Eulen nach Athen tragen
- Zu seiner Zeit gilt ein Glas Wasser ein Glas Wein und ein Heller einen Taler
- Butter verdirbt keinen Kohl
- Der Mensch lebt nicht vom Brot allein
- Weder Fisch noch Fleisch sein
- Reste machen Feste
- Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen

Essen lexikalisch



Arbeiten Sie zu zweit oder in Kleingruppen! Lesen Sie folgende Sprichwörter und stehende Redewendungen zum Thema «Essen und Trinken» und versuchen Sie für jedes Sprichwort die entsprechende russische Version zu finden! Die Gruppe, die die meisten Entsprechungen findet, hat gewonnen.

- | | |
|---|--|
| 1. Es ist Jacke wie Hose | (Хрен редьки не слаще) |
| 2. Die Katze weiß, wo sie genascht hat | (Знает кошка, чье мясо съела) |
| 3. Wie einer isst, so schafft er auch
Hurtig zur Arbeit, hurtig zum Imbiss | (Каков в еде, таков и в труде) |
| 4. Butter verdirbt keinen Kohl | (Кашу маслом не испортишь) |
| 5. Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen | (Кто не работает, тот не ест) |
| 6. Ein faules Ei verdirbt den ganzen Brei | (Ложка дегтя портит бочку меда) |
| 7. Über Geschmack lässt sich nicht streiten | (О вкусах не спорят) |
| 8. Wer sich für einen Ochsen ausgibt,
muss für einen Ochsen ziehen
Wer sich zum Esel macht, muss Säcke tragen | (Назвался груздем, полезай в кузов) |
| 9. Der Mensch lebt nicht vom Brot allein | (Не хлебом единым жив человек) |
| 10. Weder Fisch noch Fleisch sein | (Ни рыба, ни мясо) |
| 11. Wer sich an der Suppe verbrannt hat,
bläst auch auf kalten Fisch | (Обжегшись на молоке, дуют и на воду) |
| 12. Reste machen Feste | (Остатки сладки) |
| 13. Der erste Versuch geht immer daneben
Es glückt nicht alles beim ersten Wurf | (Первый блин комом) |
| 14. Dicht vorbei ist auch daneben | (По усам текло, а в рот не попало) |
| 15. Fisch fängt am Kopfe an zu stinken | (Рыба гниет с головы) |
| 16. Die Suppe, die man sich eingebrockt hat,
muss man auch auslöffeln | (Сам заварил кашу - сам и расхлебывай) |
| 17. Der Satte weiß nicht,
wie dem Hungrigen zumute ist | (Сытый голодному не товарищ) |
| 18. Der volle Bauch studiert nicht gern | (Сытое брюхо к учению глухо) |
| 19. Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm | (Яблоко от яблони недалеко падает) |

Quelle: <http://klann.narod.ru/hobby/deutsch.htm>

Tipp: Als Alternative kann jede Kleingruppe bzw. jedes Paar zehn Kärtchen mit Sprichwörtern ziehen und mit diesen zehn arbeiten.

4. Beenden Sie folgende Sprichwörter und stehende Redewendungen zum Thema «Essen». Wenn Sie die beiden Teile richtig verbinden, finden Sie auf der Rückseite die Erklärung der Bedeutung!



Essen lexikalisch

Regeln: Tabelle A und Tabelle B werden an der Rückseite zusammengeklebt. In Tabelle A finden Sie Sprichwörter und stehende Redewendungen zum Thema «Essen und Trinken», in Tabelle B sind dazu passende Bedeutungserklärungen. Die entstandene Tabelle wird in kleine Kärtchen zerschnitten. Die Lernenden sollen den Anfang und das Ende jedes Sprichwortes verbinden. Wenn sie das richtig gemacht haben, finden sie auf der Rückseite die korrekte Definition.

Der Löffel ist teuer	zur Mittagszeit.
Guter Wein	preist sich selbst.
Wer sein Huhn allein isst,	muss auch sein Pferd allein satteln.
Das Wasser, das du nicht trinken kannst,	lass fließen.
Wir sind hier zum Milchtrinken und nicht	um Kühe zu zählen.

Essen lexikalisch



Wenn der Baum keine Früchte trägt,

fälle ihn am Fuß.

Da bleibt einem der Bissen

im Halse stecken.

Es zieht wie

Hechtsuppe.

Der Appetit

kommt beim Essen.

Den wahren Geschmack des Wassers

erkennt man erst in der Wüste.



Essen lexikalisch

Das Sprichwort bedeutet, dass rechtzeitig gemacht werden

alles zu seiner Zeit, d.h. muss.

Gute Ware muss man nicht sich von allein herum. Man Werbung dafür.

anpreisen, ihre Qualität spricht braucht daher keine spezielle

Wer immer nur an sich denkt, andere helfen. Nächstenliebe zahlen sich auf lange Sicht aus.

kann nicht erwarten, dass ihm und die Bereitschaft zu teilen

Sei nicht gierig und nimm nicht auch an Andere.

mehr als du brauchst. Denke

Dieses Sprichwort wird als Gesprächspartner zum zurückzubringen, wenn er würde man wohl «*Komm' auf den sagen.*

Aufforderung benutzt, um den eigentlichen Geschäft abschweift. Im Deutschen *Punkt!*» oder etwas ähnliches

Wenn etwas nicht seinen Zweck nicht.

erfüllt, lohnt sich der Aufwand



Essen lexikalisch

So sagt man, wenn man eine bekommt. Der Ausdruck geht Gottesurteil: der Beschuldigte Brot oder harten Käse zu trinken. Geling dies ohne

erschreckende Nachricht zurück auf ein mittelalterliches musste ein Stück trockenes hinunterschlucken ohne etwas Schwierigkeiten, war er frei.

Kommt wohl aus dem jiddischen: Damit, dass Suppe aus hat das Ganze wahrscheinlich

"hech supha"=starker Wind. Hechtfleisch lange ziehen muss nichts zu tun.

Sobald man eine Sache einmal auch Lust dazu.

angefangen hat, bekommt man

Das soll bedeuten, dass man das schätzen weiß, wenn man in der zu Trinken auskommen muss. zu schätzen, wenn sie

Wasser erst richtig zu Wüste ist und längere Zeit ohne Man lernt bestimmte Dinge erst unerreichbar sind!

Quelle:

<http://www.sprichworte-und-zitate.de>

<http://www.detlev-mahnert.de/redewendungen.html>

<http://www.studentenkochbuch.net/kochspruch.htm>

4. Wählen Sie sechs Redewendungen und gebrauchen Sie sie in Situationen!



Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

Sprachniveau: B1

Essgewohnheiten in der Schweiz

1. Kurt Lindemeier aus Hamburg macht ein Auslandsemester in Bern und schreibt regelmäßig in seinem Blog. Lesen Sie den Beitrag von heute und finden Sie betreffend des Essens und der Essgewohnheiten Unterschiede zwischen Deutschland und der Schweiz.



VeltinskillerXXX
registriert am
20.06.2007
status: online

Hallo, Leute!

Tja, noch ´ne Woche rum. Krass, wie schnell die Zeit vergeht. Heute erzähle ich euch vom Essen hier. Eins fällt sofort auf: Die Lebensmittel sind einfach sauteuer. Vor allem fürs Fleisch und für Milchprodukte grenzen die Preise fast an Luxus! Aber die Qualität ist top, das muss ich schon sagen. Wer sparen will, soll sich ein scharfes Schweizer Messer besorgen – damit schaffen es die Leute hier, Fleisch und Wurst so dünn zu schneiden, dass man allein mit 100g viele Gäste satt machen kann ☺

Auch das Gemüse ist alles andere als billig. Man sagt, es liegt daran, dass das Land kein EU-Mitglied ist. Deswegen findet man hier in den Regalen auch manch spannende "Übersee-Artikel", die oft jenseits jeglicher EU-Normen hergestellt worden sind. Von daher bitte immer auf Haltbarkeitsdaten achten. Ach ja, hier gibt es auch keinen Euro. Bloß nicht Franken in Euro umrechnen! Da kriege ich echt die Krise.

Ob es etwas Günstigeres als bei uns gibt? Na, vielleicht nur die Gewürze. Sonst ist mir nichts aufgefallen.

Was ich hier ganz spektakulär finde, ist die Art, wie man isst, wenn man nicht selber kochen will: Es gibt eine Menge recht coole (und dementsprechend recht teure) Restaurants, die abends immer voll sind und wo das Essen einfach super schmeckt. Aber mir fehlt manchmal natürlich die „typisch deutsche Küche“ – Gyros, Döner und Currywurst mit Pommes ☺ Darauf freue ich mich schon, wenn ich zurück bin.

Na gut, soweit für heute.

Müntschi,
Kurt



Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

2. Ergänzen Sie die Tabelle.

So ist es in Deutschland	So ist es in der Schweiz
- billigeres Fleisch - - -	- - - -

3. Waren Sie schon in der Schweiz und in Deutschland? Wie finden Sie die Essensqualität (in Restaurants, in Supermärkten usw.) und die Preise dort? Berichten Sie über Ihre Eindrücke.

Quelle: nach http://www.hallo-schweiz.ch/CH_5_Bes.htm

Bildquelle: <http://office.microsoft.com/ru-ru/images>

Sprachniveau: A2-B1

Schweizer Varianten von Lebensmittelbezeichnungen

Es ist kein Geheimnis, dass es im Deutschen viele Dialekte gibt. Aber das Schweizer Deutsch oder Schwyzerdütsch klingt manchmal wie eine ganz andere Sprache. Besonders auffallend sind Unterschiede in den Lebensmittelbezeichnungen.

1. Ordnen Sie zu.

Feldsalat **Peperoni** Rote Beete **Rüebli** Möhren **Gipfeli** Butter **Mütschli** Hähnchen **Anke** Brötchen
Gschwellti Croissants **Rande** Pellkartoffeln **Nüsslisalat** Eis **Mischtchratzerli** Paprika **Glace**



Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

Deutsch

Schwyzerdütsch



Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

Bildquelle: pixelio.de

Lösung:

Nüsslisalat (Feldsalat) Peperoni (Paprika) Rüebli (Möhren) Gipfeli (Croissants) Mütschli (Brötchen)
Anke (Butter) Gschwellti (Pellkartoffeln) Rande (Rote Beete) Mischtraterli (Hähnchen) Glace (Eis)

2. Sehen Sie sich die Wörter aus a. genau an. Was ist für die Schweizer Wortbildung typisch?

Lösung:

Suffix li.

3. Sprechen Sie zu zweit. Sagen Sie, was Sie gern und nicht gern essen oder trinken. Verwenden Sie die Schweizer Varianten unten und aus b.

z.B. Isst du gern Glace? – Ja, sehr gern. Isst du gern Rande?

Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder



Essen:

Gonfi – Konfitüre, Marmelade

Himpi – Himbeere

Biberli – lebkuchenartiges Gebäck

Laffli – Schulterstück vom Schwein/Schaf

Marroni – Esskastanien

Gröikts – geräuchertes Fleisch

Cornichon – kleine Salzgurke

Äppeeri – Erdbeeren

Blauchabis – Rotkraut

Cervelat – Fleischwurst

Guggumere – Gurken

Getränke:

Apéro – Aperitif

Schämpis – Sekt

Kafi – Kaffee

Gaggo – Kakao

Frappé – Milchshak

Quelle: http://www.fona.ch/images/stories/pdf_neu/VorschauBuecher/SchwyzerdAnfaenger_Leseprobe.pdf

Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder



Sprachniveau: A2-B1

Exportprodukte aus der Schweiz

Lesen Sie den Text über die Schweizer Spezialitäten. Markieren Sie im Text die bekanntesten Exportprodukte der Schweiz. Welche Produkte haben Sie in den Lebensmittelgeschäften Ihrer Stadt gesehen?

Die Schweiz ist bekannt für zahlreiche kulinarische Spezialitäten. Die Palette reicht von Appenzeller-Käse bis zur Schokolade. Die bekanntesten Käsesorten aus der Schweiz sind der Emmentaler und der Appenzeller. Vor allem der Appenzeller-Käse ist für sein würziges Aroma bekannt. In der Schweiz selbst ist vor allem der Greyerzer beliebt. Der Greyerzer ist ein Hartkäse aus Kuhmilch. Der Hauptexportmarkt für den Hartkäse ist Deutschland. Es gibt in der Schweiz rund 185 Käsereien. Der Hartkäse aus dem Greyerzerland hat eine lange Kulturgeschichte, die bis in 12. Jahrhundert zurückgeht. Die Schweizer Marke Le Gruyere Switzerland ist weltweit geschützt. Den Hartkäse gibt es in verschiedenen Reifegraden und inzwischen auch als Bio-Käse. In der Beliebtheitsskala folgt der Emmentaler mit den typischen Löchern. Er ist vielleicht das Sinnbild für die Schweizer Käsekultur geworden. In Deutschland sagt man Schweizer Käse zu dieser Hartkäsesorte. Inzwischen wird der Emmentaler auch in anderen Ländern wie Deutschland hergestellt. Der deutsche Emmentaler hat allerdings in der Regel eine kürzere Reifezeit als der Original Emmentaler aus der Schweiz, der mindestens vier Monate reifen muss. Durch die längere Reifezeit wird der Schweizer Emmentaler kräftiger und würziger im Geschmack, was viele Konsumenten lieben. Aus dem Kanton Jura kommt die Käsespezialität Tête de Moine, ein Halbhartkäse aus Kuhmilch, der hoch dünn geschabt wird.

Zu den Fleischspezialitäten aus der Schweiz gehört vor allem das Bündnerfleisch aus dem Kanton Graubünden. Das geböckelte Rindfleisch wird zum Verzehr in sehr dünne Scheiben geschnitten. Ein Großteil der Produktion verbleibt in der Schweiz, wo das Bündnerfleisch als Delikatesse gehandelt wird und zum Beispiel auch zur Verfeinerung von Suppen verwendet wird. Als Delikatesse gilt auch das Waliser Trockenfleisch. Eine lange Tradition hat bei den Süßspeisen die Schokolade. Die Schweizer Schokolade wird seit dem 17. Jahrhundert im Land produziert. Die Schweizer sind heute die Menschen, die mit Abstand am meisten Schokolade essen. Heute gibt es zahlreiche Schokoladenhersteller im Land. Deutschland ist das größte Exportland für Schweizer Schokolade, gefolgt von Frankreich und Großbritannien. Das bekannteste Produkt ist die Toblerone. Heute wird die Toblerone in Bern hergestellt. Bei den alkoholischen Getränken ist das Schweizer Lagerbier bekannt. Das untergärige Bier wird vor allem in der Nordschweiz von der lokalen Brauerrein gerne getrunken. Die Schweiz hat auch einen starken Weinanbau. Die Schweizer trinken sehr gerne lokalen Wein, der allerdings weniger für den Export angebaut wird.

Quelle: <http://www.ngweb.biz/schweizer-spezialitaeten.html>

Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder



Tipp: Weitere Texte mit Aufgaben im Internet

Die Wiener Gastronomie (in „Österreich Spiegel“ Nr. 61/ 2013: <http://www.oesterreichinstitut.at/11258.html>)

Vom „Mohr im Hemd“ zum Kuchen mit Schlag (in „Österreich Spiegel“ Nr. 58/ 2012: <http://www.oesterreichinstitut.at/11001.html>)

Was unterscheidet die asiatische von der US-Küche? (in „Österreich Spiegel“ Nr. 57/ 2012: <http://www.oesterreichinstitut.at/10482.html>)

Ein Menü zum 125. Geburtstag (in „Österreich Spiegel“ Nr. 54/ 2011: <http://www.oesterreichinstitut.at/10209.html>)

Eine ganze Unterrichtsreihe zum Thema inkl. Podcasts bietet die Deutsche Welle an: So isst Deutschland: <http://www.dw.de/so-isst-deutschland-eine-unterrichtsreihe/a-5638156>

Sprachniveau: A2-B1

Essgewohnheiten Deutschlands, Österreichs und der Schweiz

1.Gemeinsame Sprache aber unterschiedliche Küchen – was sind also die Essgewohnheiten Deutschlands, Österreichs und der Schweiz? Ordnen Sie zu:

Eintopf, m	ein ungarisches Nationalgericht
Gulasch, m/n	lange breite Eiernudeln
Spätzle, pl	ein süßer Eierkuchen mit Rosinen
Kaiserschmarrn,m	eine dicke Suppe mit Reis und verschiedenen Arten von Gemüse
Berner Platte, f	eine Mahlzeit in Österreich zwischen dem Mittag- und dem Abendessen
Jausenstunde, f	eine Fleisch- und Wurtsplatte mit Gemüse- oder Kartoffelnbeilag

Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder



2. Lesen Sie folgenden Text und sagen Sie, welche Nation während des Tages am meisten isst.



Während ein typisches Frühstück in Deutschland und Österreich ziemlich reichlich ist und gewöhnlich aus Brötchen mit Wurst und Käse oder Müsli zusammen mit Joghurt oder Milch besteht, beschränken sich die Schweizer – wie es wohl auch ihre Nachbarn, die Spanier und Franzosen, machen – auf ein trockenes Croissant oder ein Hörnchen. Die ursprünglich Schweizer Spezialität Müsli wird dort nicht am Morgen, sondern am Mittag als Snack gegessen. Kaffee aber trinkt man in allen drei Ländern in der Früh sehr gerne.

Zu Mittag kommt endlich mal was Kräftiges auf den Tisch: die Deutschen nehmen Eintöpfe, Schweine- und Rinderbraten mit verschiedenen Beilagen, Rouladen, Hühnerfrikassee, Nudeln mit Tomatensoße zu sich. Als Nationalgerichte bezeichnet man Eisbein mit Klößen oder Salzkartoffeln und Rotkohl oder Sauerkraut. Salzkartoffeln, Pommes frites und Spätzle sind auch beliebte Beilagen. Als Dessert serviert man allerlei Obstkuchen oder Torten, die meist mit frischen Beeren oder Obst (Äpfeln, Pflaumen, Erdbeeren, Kirschen oder Rhabarber) gebacken werden. Weltbekannt ist die Schwarzwälder Kirschtorte. Während dessen essen die Österreicher je nach Region gerne Gulasch, Wiener- oder Putenschnitzel, Schweinebraten und Tiroler Speck mit Spinatknödeln und Erdäpfeln (Um Gottes willen, Kartoffeln!). Als Nachtisch gibt's gewöhnlich Kaiserschmarrn, Powidltascherln, Marillenknödel, Apfelstrudel, Palatschinken und natürlich die Sachertorte. In der Schweiz wird als Mittagessen Mehlsuppe, Käsefondue und Raclette, die Berner Platte oder der Bündner Rohschinken angeboten. Danach isst man Choclate, einen Kuchen aus Kartoffeln, Äpfeln und Käse. Beliebt und bekannt sind der Emmentaler mit grossen Löchern und der Berner Alpkäse.

Das Abendessen in Deutschland wird öfters auf ein paar belegte Brote reduziert. Unzählige Brotsorten sind eigentlich nicht nur für dieses Gebiet, sondern auch für die ganze DACH-Region typisch. In Österreich aber geht es um diese Zeit erstmal richtig los, denn nicht umsonst sagt man über Österreicher, dass sie im Vergleich zu den Deutschen, die schon mit drei Mahlzeiten am Tag zufrieden sind, fast doppelt so viel benötigen. Vor dem eigentlichen Abendessen gibt es noch die Jausenstunde, bei der es vor allem ums Plaudern und Kuchen mit Kaffee geht. Ein paar Stunden später wird noch kalter Braten, Salat, Wurst, Eier und Käse gegessen. Ist man noch abends eingeladen, gibt's gegen 23 Uhr noch schwarzen Kaffee, den ein Österreicher nie ohne ein Stück Strudel oder Torte genießt. Für die Schweizer dagegen, die apropos nicht zu Abend, sondern zu Nacht (z'Nacht) essen, weil es in diesem bergigen Land ziemlich früh recht dunkel wird, ist eins wichtig: die letzte Mahlzeit soll schnell und ausgewogen sein. Ob sie kalt oder warm wird, entscheidet sich am Mittag.

Bildquelle: <http://office.microsoft.com/de-de/images>



Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

3. Ergänzen Sie die Tabelle.

Land	Tageszeit	Essen
Deutschland		
...		
...		

4. Wie finden Sie die Essgewohnheiten der Deutschen, der Österreicher und der Schweizer? Wer isst am gesündesten? Wer nicht? Warum?

z.B. Ich finde es sehr schlecht, dass die Österreicher so spät am Abend noch so viel essen. Das ist sehr schlecht für die Gesundheit.

Textquelle: nach

<https://www.vile-netzwerk.de/oesterreich/articles/essen-und-trinken-in-oesterreich.html>

<http://www.bukaschool.cz/file/106.pdf>

<http://www.blogwiese.ch/archives/69>



Essgewohnheiten der deutschsprachigen Länder

Sprachniveau: A2-B1

Spezialitäten aus Österreich

Lesen Sie den Text. Finden Sie für jeden Textabschnitt eine passende Überschrift.

Österreich ist eine kulinarische Reise wert. Die reiche Natur der Alpenrepublik liefert die Grundlage für viele typische Rezepte. Die Zubereitungsarten sind meist einfach und bäuerlichen Ursprungs und die ländlichen Zutaten wie Fleisch, Käse und Kartoffeln von hoher Qualität.

Bis heute ist Österreichs Nahrungsmittelindustrie eher ein Geheimtipp, doch die Anhängerschaft von österreichischen Fleisch-, Fisch- und Milchprodukten wächst. Insbesondere Wildfleisch und Süßwasserfische sind in vielen Regionen Österreichs in guter Qualität erhältlich. Die Vielfalt des Wildbrets überrascht: Nicht nur Hirsch, Wildschwein und Reh leben in den Wäldern Österreichs, auch Gams, Muffel, Steinbock, Auerhahn und Rebhuhn werden gejagt. Besonders einfache Produkte wie Schinken oder Käse sind in den ländlichen Regionen Österreichs zu empfehlen. Hochwertige Nahrungsmittel wie der Vulcano-Schinken aus der Steiermark genießen Kenner pur, um den Geschmack nicht zu verfälschen.

K. und k. steht für kaiserlich und königlich, was für die Herrschaft der Habsburger über Österreich-Ungarn bis 1918 steht. Insbesondere böhmische und ungarische Einflüsse fanden nach dem österreichisch-ungarischen Ausgleich 1867 den Weg nach Wien. Sie sind noch heute in Gerichten wie Gulasch, Buchteln oder Palatschinken erkennbar. Während Kaiser Franz-Joseph selbst kein großer Esser war, wurden unter seiner Herrschaft bei Gala-Diners bis zu zwölf Gänge serviert. Für jeden Gast wurden 250 Gramm Konfekt eingeplant. Dieser verschwand meist in den Geheimtaschen der weiten Röcke. Franz-Joseph wurden zahlreiche Speisen gewidmet. So kann man in Österreich auch heute noch Kaiserschmarrn, Kaiserknödel, Kaiserschnitzel oder Kaiserstollen essen.

Süße Mehlspeisen sind typisch für Österreich. Die Liste der stets warm zubereiteten Mehlspeisen ist lang und umfasst Spezialitäten wie Palatschinken, süße Knödel, Schmarrn, Tascherl, Buchteln oder Pofesel. Auch die Kombinationsmöglichkeiten sind unerschöpflich: So werden Knödel gerne mit frischen Früchten wie Zwetschgen gefüllt. Serviert werden die Köstlichkeiten mit Zimt, Vanillesauce, Powidl (Pflaumenmus) oder Schlagobers (Schlagsahne). Wer gerne Süßes isst, wird Österreichs Küche lieben.

Berühmte Sterneköche wie Sissy Sonnleitner, Eckart Witzigmann und Johann Lafer kommen aus Österreich. Immer mehr Genießer und Gourmets finden den Weg nach Österreich um kulinarische Highlights zu erleben. Tipps für Reisevorbereitungen: Wer sich über kulinarische Destinationen in Österreich informieren möchte, kann sich bei "Genussregion Österreich", einem Projekt der österreichischen Regierung, erkundigen. Das Angebot reicht vom Bauernherbst über Weintouren bis zu kombinierten Genießer- und Spa-Besuchen.

Quelle: <http://www.essen-und-trinken.de/topthemen/internationale-kueche/oesterreichische-kueche/oesterreichische-spezialitaeten.html>



Essgewohnheiten früher und heute

Sprachniveau: A2

Im Restaurant

1. Hier ist die Speisekarte von einem typisch deutschen Restaurant. Ordnen Sie zu:

Fleischgerichte Suppen Vegetarische Speisen Dessert + Kuchen
Getränke

Essgewohnheiten früher und heute



Kartoffelsuppe Mecklenburger Art
Unsere Spezialität aus dem Kartoffelland € 3,20

Tomaten-Basilikum Suppe mit Reis
Frische, wohlschmeckende Tomatensuppe
(5-Elemente Speise) € 3,20

Seemannseintopf in großer Terrine
Herzhafter Eintopf mit saisonalem Ostseefisch
Auch als Vorpeise für 2 Personen € 8,40

Großer Gemüsepuffer mit Blattspinat
Hausgemacht und einzigartig
Beliebteste Speise 2005 ! € 8,60

Gemüsereis mit saisonalem Bio-Gemüse
(5-Elemente Speise) € 10,60



Putensteak mit Gemüseblinis
Saftiges Putensteak mit Tomaten belegt
und mit Käse überbacken. € 9,70

Rindergeschnetzeltes
mit Champignons und Bio-Reis € 10,80



Hausgebackener Kuchen nach Tagesangebot.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal !

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und
Vanillesauce € 2,60

Apfelschorle	0,2 l	€ 1,55
.....	0,5 l	€ 2,50
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,25 l	€ 1,80
Fanta (2,3), Cola (3, koffeinhaltig), Sprite ..	0,2 l	€ 1,55
.....	0,5 l	€ 2,50



Essgewohnheiten früher und heute

2. Familie Tschernenko aus der Ukraine besucht Deutschland und will typisch deutsches Essen probieren. Sie kommen ins Restaurant aber können leider nicht alles, was auf der Speisekarte steht, verstehen. Machen Sie für sie eine Bestellung. Spielen Sie Dialoge.

Berücksichtigen Sie folgendes:

- die Mutter ist Vegetarierin
- der Vater ist auf Pilze allergisch
- die Tochter hat Halsschmerzen



Bildquelle:

<http://office.microsoft.com/de-de/images>

Kellner:

Was kann ich für Sie tun?

Was hätte die Dame/der Herr/das Mädchen gerne als Vorspeise?

Was hätte die Dame/der Herr/das Mädchen gerne zu trinken?

Was hätte die Dame/der Herr/das Mädchen gerne als Hauptgericht/ Dessert?

Guten Appetit!

Sie:

Als Vorspeise/Hauptgericht/Dessert für die Dame/den Herrn/das Mädchen bitte...

Zum Trinken bitte...



Essgewohnheiten früher und heute

Sprachniveau: A2

Gesundes Essen

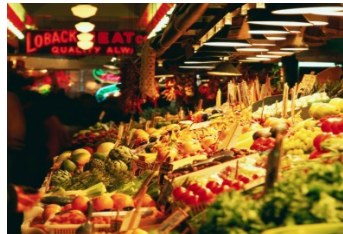
Wer gesund sein will, soll auf seine Ernährung aufpassen. Deshalb ist es wichtig zu wissen, welche Lebensmittel gut für die Gesundheit sind und welche nicht.

1. Sortieren Sie die Bilder unten:

gesund	ungesund



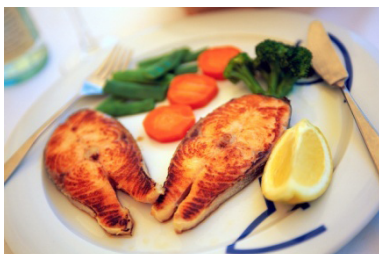
Nüsse



Gemüse



Milchprodukte



Fisch



Pizza



Kuchen



Essgewohnheiten früher und heute



Hamburger mit Pommes



Cola



Geflügel

Bildquelle: <http://office.microsoft.com/de-de/images>

2. Sprechen Sie in der Gruppe: welche Lebensmittel aus 1. essen Sie, wie oft und warum?

nie – selten – manchmal – oft – immer

3.

**1) Welche Gesundheitsprobleme hat man, wenn man sich nicht gesund ernährt?
Diskutieren Sie.**

2) Lesen Sie den kurzen Text unten und vergleichen Sie mit Ihren Ideen aus 1).

Laut einer Studie der International Association for the Study of Obesity (IASO) ist Deutschland in Europa Dickenland Nummer 1: 75 Prozent der Männer und 59 Prozent der Frauen sind zu dick. Die Bundesrepublik hat nach Zeitungsangaben Tschechien, Zypern und Großbritannien in der Rangliste der Dicken abgelöst, die EU-Spitzenreiter in den vergangenen Jahren waren. Die überflüssigen Kilos entwickelten sich zu einer Belastung für das Gesundheitssystem. Zivilisationskrankheiten wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall und verschiedene Krebsarten seien oft die Folgen. Doch was soll man machen, wenn man abnehmen will? In erster Linie sich mehr bewegen und seinen Ernährungsplan umstellen.

Quelle: <http://www.stern.de/wissen/mensch/uebergewicht-deutschland-ist-in-der-eu-am-fettesten-587495.html>



Essgewohnheiten früher und heute

Sprachniveau: B1-B2

3) Sehen Sie das Video „Svens Diät – Tag 1“ und sagen Sie, was Svens Ziel ist.



4) Sehen Sie das Video noch einmal kreuzen Sie richtig (r) oder falsch (f) an.

1. Sven will eine Diät machen.
2. Mit dem Videotagebuch möchte Sven die anderen motivieren und sich selbst mehr Druck machen.
3. Sven hält es für unrealistisch, so viele Kilos innerhalb eines Jahres abzunehmen.
4. Vor allem verzichtet Sven auf Lebensmittel, die Zucker und Kohlenhydrate enthalten.
5. Das neue Essen schmeckt Sven sehr gut.
6. Sven trinkt jetzt fast nur noch Tee und Mineralwasser.
7. Sven darf Kartoffeln, Nudeln und Reis essen.
8. Die Unterstützung des Publikums ist für Sven wichtig.

Lösung:

f, r, f, r, f, r, f, r.

Volltext:

Hi, ich bin Sven. Heute ist der 9. Januar 2012 und ich starte heute meine Diät oder habe sie vielmehr schon begonnen, gerade heute. Und ich möchte dieses Videotagebuch führen, damit ich euch auch eventuell ein bisschen motivieren kann und dass ich selbst auch ein bisschen mehr Druck habe. Abnehmen möchte ich innerhalb von einem Jahr ca. 50 kg. Hört sich jetzt viel an, aber ich denke mal, wenn man pro Woche ein Kilo abnimmt, dann ist es machbar. Was mache ich? Ich verzichte auf Fett, ich verzichte auf Zucker und Kohlenhydrate: d.h., keine Cola mehr, keine Pizza, kein gar nix. Heute früh gab's Vollkornbrot mit Philadelphia-Käse bestrichen, darauf ein bisschen Putenbrust. Mittags hab ich vorher noch einen Apfel gegessen, dann gab's es Putenschnitzel mit frischem Salat, nachmittags gab's einen Kohlrabi, heute Abend habe ich Truthahn in Aspik gegessen, auch mit ein bisschen Salat. Schmeckt nicht so doll, ich habe eigentlich schon fast keine Lust mehr. Wenn du jahrelang immer was Fettes gegessen hast und immer Cola getrunken hast, schmeckt dir das alles natürlich nicht. Getrunken habe ich nur Selters und Tee und zu Abend habe ich Maximalz Zero getrunken, was für heute das Highlight war. Heute werde ich noch einen Paprika essen und ich hoffe, ich halt durch. Morgens ist mein 2. Tag. Ich habe nur ein bisschen Hunger, weil... irgendwie fehlen die Kohlenhydrate, irgendwie Kartoffeln, Reis, Nudeln. Ja, ich hoffe, ich schaffe es und ihr guckt weiter meinen Channel und wir schaffen das zusammen. Ciao



Essgewohnheiten früher und heute

5) Haben Sie schon mal eine Diät gemacht? Wie haben Sie sich dabei ernährt? Was war das Resultat? Erzählen Sie.



Einmal habe ich versucht, 5 kg innerhalb einer Woche abzunehmen, weil ich in ein Kleid passen wollte. Ich habe nur Obst und Gemüse gegessen und nur Wasser getrunken. 3 kg waren schon weg, aber ich hatte immer Hunger und schlechte Laune.

Bildquelle: <http://office.microsoft.com/de-de/images>

Sprachniveau: A2-B1

Wie und was essen die Promis?

1. Viele denken, die Promis essen nur Delikatessen und nur in schicken Restaurants. Bei manchen ist es wirklich so, bei anderen kommt auch häufig normale Hausmannskost auf den Tisch. Ordnen das Interview mit Klaus Meine von den „Scorpions“ und sagen Sie, was er gerne isst und trinkt.



Essgewohnheiten früher und heute

Welches Essen schmeckt Ihnen am besten?	1	Burgdorfer Spargel mit Parmaschinken und Kartoffeln. Dazu konnte der Legende nach auch Mick Jagger in einem Restaurant in Hannover nicht Nein sagen.
Was ist für Sie ein perfektes Dinner?	2	Auch wenn ich einen leichten trockenen Weißwein, gern einen Sauvignon Blanc, meistens bevorzuge, weiß ich natürlich einen guten Roten zu schätzen.
Trinken Sie lieber Weißwein oder Rotwein?	3	Nach einem Konzert in Manaus am Amazonas hatten wir einen Lunch bei Indios mitten im Dschungel. Das Ergebnis: »Scorpions eat Crocodile.«
Wozu können Sie nicht Nein sagen?	4	Ich habe während unserer Tourneen viele Weltküchen probiert, aber das beste Essen gibt's zu Hause, gekocht von meiner lieben Frau Gabi.
Würden Sie eher ein Sterne-Restaurant oder Wirtshaus bevorzugen?	5	Ich bin zwar sehr gerne in der Küche, aber ehrlich gesagt nur zum Essen...
Welche drei Dinge für die Kühltasche nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?	6	Beides ist cool – das hängt von der Stimmung, vom Anlass und von der Begleitung ab.
Was können Sie nicht ausstehen?	7	Ein entspanntes Dinner mit Family & Friends nach oder während einer unserer anstrengenden Tourneen: zusammen essen, trinken und einfach die Zeit miteinander genießen.
Was haben Sie lieber: Fisch oder Fleisch?	8	Beides. Frischer Fisch geht immer. Aber ein argentinisches Steak ist manchmal auch nicht zu verachten.
Was können Sie selbst kochen?	9	Unfreundliche Bedienung, wo auch immer. Zum Glück kommt das nur selten vor.
Was war Ihr schrecklichstes Ess-Erlebnis?	10	Ein Magnum Dom Perignon, Sylter Nordseekrabben, fünf eisgekühlte Gläser für den Fall, dass die ganze Band auftaucht...
Haben Sie ein Lieblingsrestaurant?	11	Wenn man Sushi mag, dann gehört bei einem Besuch in Hamburg ein köstliches Abendessen bei »Henssler & Henssler« am Hafen einfach dazu – die Speisekarte rauf und runter!

Quelle: nach <http://www.falstaff.de/gourmetartikel/tischgesprach-mit-klaus-meine-6271.html>

Lösung:

4, 10, 3, 1, 9, 5, 2, 8, 7, 6, 11



Essgewohnheiten früher und heute

2. Wie würden Sie die Fragen aus 1. beantworten? Interviewen Sie sich gegenseitig.

	Frage	Ich	Partner
1	Welches Essen schmeckt Ihnen am besten?		
2	Was ist für Sie ein perfektes Dinner?		
3	Trinken Sie lieber Weißwein oder Rotwein?		
4	Wozu können Sie nicht Nein sagen?		
5	Würden Sie eher ein Sterne-Restaurant oder ein Wirtshaus bevorzugen?		
6	Welche drei Dinge für die Kühltasche nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?		
7	Was können Sie nicht ausstehen?		
8	Was haben Sie lieber: Fisch oder Fleisch?		
9	Was können Sie selbst kochen?		
10	Was war Ihr schrecklichstes Ess-Erlebnis?		
11	Haben Sie ein Lieblingsrestaurant?		



Essgewohnheiten früher und heute

Sprachniveau: B1

Mit vollem Bauch studiert es sich nicht gern – wie essen also Studenten in Deutschland?

1. Das Studium ist eine besondere Zeit im Leben jedes Menschen, die viel Kraft und Energie bedarf. Eine gesunde Ernährung spielt dabei eine ganz wichtige Rolle. Wie und was soll Ihrer Meinung nach ein Student essen und trinken und was nicht? Warum?

Ich denke, ein Student soll Fisch essen, um klug zu sein und weniger Kaffee trinken. Das ist ungesund.

2. Ergänzen Sie den Lückentext.

**ausgewogene Bio-Essen den ernähren Fisch gemeinsame gesünder Millionen
Mittelpunkt männliche Preis Restaurantbesuche Spruch Trends vegetarischen**

Darüber, ob sich Studenten gesund(1) _____, gibt es keine verlässlichen Zahlen. Unter 2 (2) _____ Studenten in Deutschland findet sich bestimmt jeder Typ, was die Ernährung angeht: angefangen von Fertigpizza- und Fast Food-Liebhabern, über Fans des (3) _____ Essens, bis hin zu denjenigen, die in die Uni mit einer Box selbst zubereiteter Gemüsesuppe kommen. Trotzdem lassen sich (4) _____ erkennen: Die starke Nachfrage nach dem Bio-Essen in den Mensen und Cafeterien der deutschen Hochschulen zeugt von einer Tendenz zu gesünderem oder zumindest nachhaltig hergestelltem Essen. Laut Umfragen erwarten ca. 30% der deutschen Studenten von ihrer Mensa, dass (5) _____ angeboten wird. Auch in Supermärkten wird oft zu Bio-Lebensmitteln gegriffen, vor allem von den jungen und gebildeten Akademikern, die als Zielgruppe der Nahrungsmittelindustrie immer mehr in den (6) _____ rücken. Es werden inzwischen in vielen Läden Tofu-Burger und -Schnitzel angeboten, was gesunde Ernährung mit günstigen Preisen kombinieren lässt. Doch das Nummer 1 Mensa-Gericht Deutschlands –(7) _____ Schnitzel – hat Bio noch nicht vertrieben. Die ungesunden Nudelgerichte, Kartoffeln, Pommes Frites und die Currywurst landen auf folgenden Plätzen der Top Ten. Erst dann wird es (8) _____: Salat, Fisch und Mischgemüse zählen auch regelmäßig zum Studentenmenü.

Ganz beliebt bei vielen Studenten ist das (9) _____ Kochen: an Wochenenden und abends kommen in einer großen WG-Küche schnell bis zu 15 Leuten zusammen. Wichtig ist vorher auszumachen, wer dabei den Küchenchef geben darf, denn wenn jeder nur ein bisschen anders würzt, bewahrheitet sich der (10) _____ „Viele Köche verderben den Brei.“

Für Zwischendurch gehen ab und zu auch Döner-Imbiss oder Chinesen von nebenan. (11) _____ sind dagegen eher selten, weil sie für die meisten Studentenschlitz zu teuer sind. Einer Umfrage zufolge gehen (12) _____ Studenten fast doppelt so oft in die Mensa als ihre Kommilitonen.



Essgewohnheiten früher und heute

Der Grund dafür ist allerdings nicht klar, aber es gibt Theorien: Es kann sein, dass die Jungs einfach mehr essen, das heißt sie ziehen es eher vor, für knappe zwei Euro einen großen Teller Nudeln in der Mensa zu sich zu nehmen als für den gleichen (13) _____ ein belegtes Brötchen beim Bäcker zu kaufen.

Da es für Studenten wichtig ist, den ganzen Tag das Gehirn auf Trab zu halten, essen viele (14) _____, der dem Klischee nach Gehirnnahrung ist. Doch so einfach ist das nicht: Zwar ist Fisch wegen dem hohen Vitamin B12-Gehalt sehr gut für die Denkleistung, doch der Körper braucht auch Kohlenhydrate: Brot, Hülsenfrüchte, Obst und Gemüse.

Wer also klug und gesund sein will, soll aufpassen: (15) _____ Ernährung ist eine komplizierte Sache, aber sie zahlt sich definitiv aus.

Lösung:

- (1) ernähren
- (2) Millionen
- (3) vegetarischen
- (4) Trends
- (5) Bio-Essen
- (6) Mittelpunkt
- (7) den
- (8) gesünder
- (9) gemeinsame
- (10) Spruch
- (11) Restaurantbesuche
- (12) männliche
- (13) Preis
- (14) Fisch
- (15) ausgewogene

Quelle: nach <http://www.news.de/karriere/855100173/voller-bauch-studiert-nicht-gern/1/>

3. Was sind dem Text nach die Trends im Studentenessen? Vergleichen Sie mit Ihren Ideen aus 1.

- Bio-Essen

- ...

4. Haben Sie studiert oder studieren Sie noch? Wie ernähren Sie sich, bzw. wie haben Sie sich als Student ernährt? Gibt es bei uns an den Hochschulen gute Mensas? Ist das Bio-Essen auch in unserem Land in? Berichten Sie.



Essgewohnheiten früher und heute

Sprachniveau: A2-B1

Essgewohnheiten heute und vor 50 Jahren

1. Mit der Zeit verändern sich die Essgewohnheiten. Was denken Sie, haben sich die Menschen vor 50 Jahren besser ernährt als jetzt? Begründen Sie.

2. Wie war es früher und wie ist es jetzt? Sortieren Sie die Aussagen.

So war es vor 50 Jahren	So ist es jetzt
f, ...	

- Das Frühstück ist die Mahlzeit, die noch am häufigsten zu Hause gegessen wird. Aber auch hier gibt es mehr und mehr Menschen, die ihren Kaffee und ihr Croissant unterwegs essen. Dabei ist es immer gut, sich für die Mahlzeiten bewusst Zeit zu nehmen und mit anderen Menschen gemeinsam zu essen.
- Der Fleischanteil ist größer, dafür isst man weniger Kartoffeln (75 Kilogramm pro Kopf und Jahr).
- Der Konsum an Erfrischungsgetränken, Softdrinks und Säften steigt deutlich an. Diese Getränke enthalten oft viele Kalorien. Das gilt auch für Säfte, die ja eigentlich den Ruf haben, gesund zu sein. Aber gerade flüssige Kalorien, die nicht satt machen, führen zu Übergewicht. Besser: Häufiger Wasser trinken.
- Der Verzehr von Obst und Gemüse ist groß, weil sie ganzjährig verfügbar sind, die Lagerbedingungen sind technisch fortgeschritten.
- Die Fähigkeit zu kochen nimmt ab. Das hat verschiedene Gründe. Zum einen arbeiten viele Frauen und verbringen somit deutlich weniger Zeit in der Küche – so wie die Männer. Außerdem gibt es ein riesiges Angebot an Fertiggerichten, die das eigenständige Kochen überflüssig machen.
- Die Frau bleibt zu Hause und versorgt die Familie. Die Frauen haben mehr Zeit zum Kochen und benötigen diese Zeit auch, um die Grundnahrungsmittel zu verarbeiten. In Zeiten der Lebensmittelknappheit lernen sie, quasi aus Nichts eine Mahlzeit zu zaubern. Die Kochkompetenz in dieser Zeit ist hoch.
- Die Menschen nehmen drei Mahlzeiten am Tag zu sich. Und zwar in der Regel gemeinsam und zu Hause. Die Männer kommen mittags heim, die Schule endet zur Mittagszeit. Die Familie versammelt sich um den Esstisch.
- Die Snack-Kultur in Deutschland verändert sich schnell und deutlich. Morgens am Kiosk einen Schokoriegel, nach der Arbeit ein Pizzabaguette auf die Hand. Die Kalorien sind schnell verputzt und vergessen – und schlagen sich dennoch auf den Hüften nieder.
- Man isst sonntags ein kleines Stück Fleisch, etwas Gemüse und viele Kartoffeln (110 Kilogramm pro Kopf im Jahr).



Essgewohnheiten früher und heute

- j. Man kann gerade der Küchenarbeit leichter entgehen. Schnellrestaurants und Fertigprodukte haben einen enormen Absatz. Man muss nicht kochen, nicht aufräumen, nicht abwaschen – das trifft den Zeitgeist.
- k. Viele Menschen nehmen ihr Mittagessen in der Kantine, am Arbeitsplatz oder in einem Restaurant ein. Die wenigsten arbeiten so nahe an ihrem Zuhause, dass sie die Mittagspause daheim verbringen können. Außerdem ist häufig sowieso niemand da, der das Mittagessen zubereiten könnte. Auch die Kinder essen außer Haus, da die Schule oft erst nachmittags endet.

Quelle: nach <http://www.apotheken-umschau.de/Ernaehrung/Essgewohnheiten-heute-und-vor-50-Jahren-163617.html>

Lösung:

vor 50 Jahren: f, g, i.

3. Schreiben Sie die Sätze über die Essgewohnheiten vor 50 Jahren ins Präteritum um.

Die Frau blieb zu Hause und versorgte die Familie



Esssgewohnheiten früher und heute

4. Und wie ist die Situation in Ihrem Land? Wie haben sich die Esssgewohnheiten in den letzten Jahren (im Fall von Russland seit der Sowjetzeit) verändert? Überlegen Sie sich Antworten zu folgenden Fragen:

- Wer kochte und wie oft?
- Wie einfach war es die Grundnahrungsmittel zu besorgen?
- Wo aß man vorwiegend?
- Wie verbreitet war die Schnell-Essen-Kultur?
- Welche Lebensmittel kamen auf den Tisch? welche konnte man nur selten essen?
-

5. Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse. Benutzen Sie Präteritumformen.

In meiner Familie kochte immer die Oma. Lebensmittel waren schwer zu besorgen – frisches Obst und Gemüse gab's nur auf dem Markt. Aber die Oma kannte sehr viele tolle und recht komplizierte Rezepte. Jetzt ist es leider nicht mehr so...



Essgewohnheiten früher und heute

Sprachniveau: Ab B1

Essen historisch

1. Sehen Sie sich folgende Fotos an! Was für Gerichte sind auf diesen Fotos dargestellt?



2. Woher kommen diese Spezialitäten? Wie werden sie zubereitet? Welche Produkte braucht man dafür? Wissen Sie, woher die beiden Namen stammen?

3. Unten finden Sie jeweils drei Geschichten zur Entstehung der Namen von diesen Gerichten. Lesen Sie die Texte aufmerksam und wählen Sie die Geschichte, die Ihrer Meinung nach, wahr ist.

Eisbein

Geschichte 1

Der geschichtliche Ursprung des Namens dieser lukullischen Köstlichkeit führt uns zu den Sitten, die vor ca. 4000 Jahren herrschten.

Wer Eisbein bestellt, erhält das Schienbein des Schweins mit den ansitzenden Fleischteilen. Schon damals wurden von den Menschen Schweine und andere Haustiere wie Rinde oder Pferde gezüchtet. Der Name stammt aus dem Nordischen und rührt daher, dass es früher keine Kühlschränke gab und das für das ganze Jahr beschaffene Fleisch im Eis und Schnee aufbewahrt wurden. So heißen ähnliche Produkte auch heute im Schwedischen «isläggor» - «Eisbeine» und im Norwegischen fast genauso, nämlich «islegg».

Essgewohnheiten früher und heute



Geschichte 2

Das Eisbein – auch als Hachse, bzw. Schweinshaxe, Knöchla, Hechse, Hämmche, Bötzel bezeichnet – ist ein Fleischgericht. Es ist der Teil des Beins vom Schwein, der sich zwischen Knie- oder Ellenbogengelenk und den Fußwurzelgelenken befindet. Für die Herkunft der Bezeichnung Eisbein gibt es unterschiedliche Erklärungen. Nach der verbreiteteren, geht es auf das althochdeutsche *īsben* zurück, ein altes Wort aus der Fachsprache von Jägern und Medizinern für das Hüftbein, vermutlich entlehnt aus dem Lateinischen oder Griechischen.

Geschichte 3

Um den Namen „Eisbein“ ranken sich viele Gerüchte. Wahr ist, dass unsere Vorfahren ständig auf Wanderschaft waren - ohne so etwas wie feste Schuhe an den Füßen. Vor allem in kalten Regionen suchten sie nach einem Mittel, um vereiste und verschneite Strecken zu überwinden. Die Röhrenknochen, an denen das Beinfleisch der erlegten Tiere hing, eigneten sich hervorragend für diesen Zweck. Sie haben nämlich eine Hohlform und sind sehr stabil. Die Menschen bohrten Löcher in den Knochen und befestigten sie mit Sehnen an ihren Füßen. Sehr viel später wurde dieses Modell verfeinert, der Knochen durch Metallkufen ersetzt. Aber noch heute heißen Schlittschuhe auf Schwedisch „isläggor“ - „Eisbeine“ und auf Norwegisch fast genauso, nämlich „islegg“. Der Name eines unserer Leibgerichte bedeutet also „zum Eislauf geeigneter Knochen“.

Die richtige Antwort finden Sie unter: http://www.youtube.com/watch?v=DRkTvseCH9s_

Sachertorte

Geschichte 1

Der Name dieser weltberühmten Torte kommt von dem Namen des österreichischen Schriftstellers des XIX. Jahrhunderts Leopold Ritter von Sacher-Masoch (1836-1895). Er war zu seiner Zeit ein vielgelesener, populärer Schriftsteller. Seine zahlreichen Romane und Novellen waren teils als exotische, immer spannende, ja sogar als moralische Lektüre beliebt. Victor Hugo, Emile Zola, Henrik Ibsen gehörten zu seinen Bewunderern; König Ludwig II. von Bayern empfand zu dem Autor gar eine Seelenverwandtschaft. L.R. von Sacher-Masoch war ein besonderer Liebhaber und Kenner dieser erlesenen Wiener Köstlichkeit und frühstückte während seiner Aufenthalte in Wien immer morgens im Demel (Wiener berühmtestes Cafe), wo er zum Kaffee jeden Tag diese Schokoladentorte bestellte.

Essgewohnheiten früher und heute



Geschichte 2

Die Geschichte der eigentlichen Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. „Dass er mir aber keine Schand’ macht, heut Abend!“ sagte er. Doch der Chefkoch war krank und so musste der 16-jährige Bursche Franz Sacher (1816–1907), damals Lehrling im zweiten Jahr, die Aufgabe übernehmen und erfand die Grundform der Sachertorte. Obwohl die Torte den Gästen anscheinend sehr gemundet hatte, schenkte man ihr vorerst keine weitere Beachtung. Nach Jahren in Pressburg und Budapest kehrte Franz Sacher 1848 nach Wien zurück, wo er einen Feinkostladen mit Weinhandlung eröffnete.

Geschichte 3

Der Name für diese berühmte Torte wurde aus dem Slawischen entlehnt und bedeutet aus dem Russischen und verwandten Sprachen übersetzt «Zucker» («caxap»). Die slawischen Wurzeln dieser köstlichen Wiener Spezialität lassen sich dadurch erklären, dass der Erfinder der Sachertorte der Sohn einer im XVIII. Jahrhundert aus Moskau ausgewanderten reichen russischen Kaufmannsfamilie war, der diese Torte für den österreichischen Diplomat Fürst Klemens Wenzel Metternich (1773-1859) Mitte des XVIII. Jahrhunderts zubereitete. Iwan Bortkow, Erfinder der Sachertorte, war der Lieblingskoch von Metternich und auch der erste, der statt Honig und Seim Zucker in die Torte gab, was der Torte einen besonderen Geschmack verlieh und zugleich deren Produktion verbilligte.

Die richtige Antwort finden Sie unter: http://www.youtube.com/watch?v=yjtG_Nxhhl0



Kochrezepte kunterbunt

Sprachniveau: A2

Wir wollen kochen!

1. Der deutsche Sternekoch Oliver Schwan kocht uns heute eine feine Fleischsuppe. Was macht er? Ordnen Sie zu.

1	2	3	4	5	6	7

1	Wasser	A	hinzufügen
2	Möhren	B	mit Petersilie bestreuen
3	Zwiebeln	C	abziehen
4	Gemüse	D	ins kochende Wasser geben und 1,5 Stunden kochen
5	Fleisch	E	zum Kochen bringen
6	Die Suppe	F	unter fließendem kaltem Wasser abspülen, schlechte Stellen ausschneiden und in die Brühe legen
7	Salz	G	schälen

Lösung: 1E, 2G, 3C, 4F, 5D, 6B, 7A.



Kochrezepte kunterbunt

2. Was macht Oliver Schwan zuerst und was danach? Bringen Sie das Rezept aus a in die richtige Reihenfolge.



zuerst
danach
dann
später
anschließend
am Ende

3. Was können Sie kochen? Schreiben Sie ein Rezept auf. Danach schreiben Sie oder malen Sie auf kleine Papierstücke die nötigen Zutaten und lassen Sie Ihren Partner das Gericht spielerisch kochen.

Äpfel

Mehl

Rosinen

Zuerst musst du Äpfel schälen.
Dann machst du den Teig...

Wir kochen Spezialitäten

Lesen Sie die Speiserezepte. Schreiben Sie aus den Rezepten die Zutaten heraus, die man für jede Speise braucht.

Maluns (Spezialität aus der Schweiz)

Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel reiben. Mit dem Mehl und Salz mischen. Alles in eine Bratpfanne geben und mit ziemlich viel Butter immer wieder stochern, bis kleine Kügelchen entstehen. Es soll nicht zu trocken sein durch die Butter, aber auch nicht schwimmend gebraten werden. Dazu Apfelmus oder Kompott servieren.

Kaiserschmarren (Spezialität aus Österreich)

Dotter mit Zucker schaumig rühren, Mehl und Milch dazu und den steif geschlagenen Schnee und die Rosinen unterziehen. In einer Pfanne Butter zerlassen, den Teig hineinfließen lassen und backen, dabei in kleine Stücke zerteilen. Am Teller mit Staubzucker bestreuen!



Kochrezepte kunterbunt

Obazda (Spezialität aus Bayern)

Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Schnittlauch in kleine Stücke hacken. Anschließend so lange mit Frischkäse und Butter verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Diese nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Ribel (Spezialität aus Liechtenstein)

In eine tiefe Bratpfanne oder eine Gusspfanne 1/3 Wasser, 2/3 Milch, eine Prise Salz, etwas Butter oder Pflanzenfett geben, alles aufkochen lassen. Dann das bereitgestellte Maismehl hinein schütten, alles umrühren und die Mischung zugedeckt ca. ¼ Stunde neben dem Herd ziehen lassen. Nun mit genügend Butter den Ribel in derselben Pfanne ganz fein rösten, bis er schön krümelig ist. Man kann auch halb Türkenmehl halb Weizengrieß verwenden.

Bautzener Topfsülze (Spezialität aus Sachsen)

Das Eisbein mit kaltem Wasser abwaschen, die Zwiebeln schälen und fein hacken, die große Möhre und den Sellerie putzen und ebenfalls klein schneiden. Eineinhalb Liter kaltes Wasser in einen großen Topf füllen, das Salz, das Lorbeerblatt und die Pimentkörner hinein geben. Fleisch, Zwiebeln, die Möhre und den Sellerie darin für zwei Stunden köcheln lassen. Die kleinen Möhren schälen und ungefähr zehn Minuten vor Ende der Garzeit mitgaren. Das Fleisch und die kleinen Möhren herausnehmen. Die Schwarte, das Fett und die Knochen vom Fleisch entfernen, das rosarote Fleisch in Würfel schneiden. Die Brühe mit Essig und Zucker nach Geschmack süß-sauer abschmecken und durch ein Sieb gießen. Eine Keramikschale mit kaltem Wasser ausspülen. Die Gewürzgurken und die kleinen Möhren in Scheiben schneiden. Die Blattgelatine in einer Tasse Brühe ganz auflösen und unter die restliche Brühe rühren. Einen "Spiegel" in die Schale gießen und abkühlen lassen. Die Fleischwürfel, die Gurken- und Möhrenscheiben, die Perlwiebeln und die Champignons darauf verteilen. Die Schale mit der restlichen Gelatine auffüllen und in etwa zwei Stunden fest werden lassen. Das Ganze vor dem Servieren vorsichtig stürzen. - Dazu schmecken kräftiges Landbrot oder Bratkartoffeln mit reichlich Majoran und sauren Gurken.

Maluns	Kaiserschmarren	Obazda	Ribel	Bautzener Topfsülze
Kartoffeln ...				



Kochrezepte kunterbunt

Ersetzen Sie in den Texten oben die Infinitivgruppen durch die Man-Sätze.

Muster: Eier kochen – Man kocht Eier.

Maluns: _____

Kaiserschmarren: _____

Obazda: _____

Ribel: _____

Bautzener Topfsülze: _____



Kochrezepte kunterbunt

Sprachniveau: Ab B1.2

Rezepte international

1. Sehen Sie sich folgende Begriffe an! Was bedeuten sie?

TZATZIKI

SMÖRREBRÖD

PAELLA

MOUSSAKA

SALZBURGER NOCKERL

SAUERBRATEN

2. Ordnen Sie die Fotos den Gerichten zu! Für welche Länder sind diese Spezialitäten typisch? Was wissen Sie darüber?

SAUERBRATEN	HERINGSSALAT	MOUSSE AU CHOCOLAT
TZATZIKI	SALZBURGER NOCKERL	MOUSSAKA
PAELLA	SMÖRREBRÖD	KARELISCHE PIROGGEN





Kochrezepte kunterbunt

3. Lesen Sie folgende Rezepte! Ordnen Sie Rezepte den Fotos zu!

- **Brot:** Toastbrot, Vollkornbrot. **Aufstrich:** Kräuter- oder Zitronenbutter bzw. Paprikabutter. **Belag:** Wurst und Braten, Pasteten, eingelegter Fisch, Käse, diverse Salate, z.B. Krabben mit Rührei, gebratene Leber mit Speck, Fischfilet mit Remoulade, Heringssalat, Leberpastete usw.
- Für die Marinade $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Essig, 1TL Salz, 2 Zwiebeln, 1 Karotte, 1TL Pfefferkörner, 4 Nelken, 2 Lorbeerblätter und 1TL Wacholderbeeren aufkochen. 1kg Rinderoberschale drei Tage in der Marinade einlegen. Fleisch trocken legen und im heißen Fett anbraten. Mit der Marinade aufgießen und ca. 90 Minuten im Ofen garen. In den letzten 15 Minuten die Rosinen mitschmoren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Lebkuchenstücken (ca. 75g) eindicken. Mit 1EL Apfelkraut und $\frac{1}{4}$ l saurer Sahne verfeinern.
- 1 Ei hart kochen. Vier Heringe in kleine Stücke schneiden und mit klein geschnittener Roter Beete, einer Gewürzgurke, klein geschnittener Schalotte und etwas Dill vermischen, 2EL Creme fraiche, 2EL Wodka, 1TL körnigen Senf und 1TL weißen Weinessig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei pellen und vierteln. Salat auf vier Teller verteilen und dabei mit Hilfe von zwei Löffeln kleine Berge bilden. Auf jeden Berg einen TL Creme fraiche geben. Mit den Eivierteln und Dill garnieren.
- Zuerst wird der Reisbrei für die Füllung zubereitet. 300ml Wasser und 700ml Milch aufkochen. Etwa 150g Reis mit Salz bei milder Hitze zugedeckt in ca. 40 Minuten ausquellen lassen. Während der Milchreis gart, 200ml kaltes Wasser, Salz und das Mehl (250g Weizenmehl, 250g Roggenmehl) zu einem Teig vermischen. Teig zu einer langen Rolle formen und in 20 Stücke schneiden. Die Stückchen zu dünnen Fladen rollen, mit dem Reisbrei füllen und bei 200°C im Ofen ca. 15 Minuten backen. Mit Butter bestreichen.
- 100g bitter Couverture und 25g Vollmilch Couverture im Wasserbad zerlaufen lassen. 1 Ei mit 2EL Cognac und 2EL Kalua (Kaffeelikör) auf dem Wasserbad leicht aufschlagen, Schokolade und 1EL löslichen Kaffee zugeben und verrühren. 300g Sahne steif schlagen, unterziehen und einen Tag auskühlen lassen.
- 100g Salatgurke (kleingeschnitten) mit Essig und Salz ziehen lassen, abtropfen und mit 50g Knoblauch, 200g abgetropftem griechischem Joghurt und 100ml Olivenöl vermengen. Mit Salz, Essig und Pfeffer abschmecken.
- 6 Eiweiß zu Schnee schlagen und 50g Zucker dabei langsam einrieseln lassen. 6 Eigelbe nach und nach vorsichtig einarbeiten. 40G Mehl und $\frac{1}{2}$ Vanillemark unterziehen. 6 Nockerl abstechen, in die ausgebutterte Auflaufform geben und 2 — 4 Minuten bei 220°C im Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.
- 2 Auberginen der Länge nach aufschneiden, einkerben und in Öl braten. Aushöhlen, Haut aufheben. Das Fruchtfleisch hacken und mit der gehackten Zwiebel und ca. 150g Hackfleisch vom Lamm mit Petersilie und dem Knoblauch anschwitzen, mit braunem Bratenfond und einem Ei abbinden. Nun die 4 Hauthälften in eine Auflaufform einlegen, mit der Farce füllen und ca. 1 Stunde im Backofen garen. Kurz stehen lassen und zum Servieren auf eine Platte stürzen.



Kochrezepte kunterbunt

- 250g Schweinefleisch und 250g Hähnchenfleisch würfeln und mit 2 gewürfelten Zwiebeln anbraten. Klein gewürfelten Serranoschinken (ca. 125g) dazu geben, kurz mitrösten und dann mit 1l Brühe und 2 Messerspitzen Safran angießen. 350g Reis dazugeben. 4 Tomaten klein schneiden und mit 100g Erbsen mit Olivenöl anrösten, mit etwas Brühe anschmoren. Mit 80g Muschelfleisch, 125g Krabben, 70g Champignons, Salz und Pfeffer zur Reispfanne geben. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Lösung: Sauerbraten - Deutschland, Heringssalat - Estland, Mousse au Chocolat - Frankreich, Tzatziki - Griechenland, Salzburger Nockerl - Österreich, Moussaka - Rumänien, Paella - Spanien, Smörrebröd - Dänemark, Karelsche Pirogen - Finnland.

Sprachniveau: Ab B1

Bunte Rezepte

1. Unten finden Sie drei verschiedene Rezepte:

- a) Fischfilet mit Parmesankruste und Avocado-Kresse-Salat
- b) Rindfleisch mit Reismudeln, Pak-Choi und Pilzen
- c) Ricottapudding.

Sehen Sie sich zuerst folgende Fotos an und finden Sie für jedes Rezept das passende Bild. Begründen Sie Ihre Meinung!



Kochrezepte kunterbunt



Was wissen Sie über diese Gerichte? Welcher nationalen Küche gehören sie an? Warum denken Sie so?

2. Leider sind diese Rezepte durcheinander. Vervollständigen Sie die Rezepte und bringen Sie sie in die richtige Reihenfolge! Die Listen mit Zutatenbezeichnungen helfen Ihnen dabei!

Fischfilet mit Parmesankruste und Avocado-Kresse-Salat (4 Min. 58 Sek.)

1 Portion: 2 EL Mehl; Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer; 180g weißes Fischfilet ohne Haut; 1 Ei, verquirlt; 50g frisch geriebener Parmesan; Olivenöl; ½ frische rote Chilischote, die Samen entfernt und fein gehackt; 1 reife Avocado, geschält und längs in Scheiben geschnitten; 1 Kästchen Kresse; 1 EL bestes Olivenöl; Saft von ½ Zitrone.



Kochrezepte kunterbunt

Rindfleisch mit Reismudeln, Pak-Choi und Pilzen (5 Min. 12 Sek.)

1 Portion: 100g Reismudeln; 100g Rinderlende; Olivenöl; 1 TL gemahlener Kreuzkümmel; Meersalz; ½ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten; 1 frische rote Chilischote, die Samen entfernt und in feine Ringe geschnitten; 1 kleine Hand Shiitake- oder Austernpilze, geputzt und zerpfückt; 200ml Hühnerbrühe; 1 Pak-Choi (ersatzweise Mangold), geviertelt.

Ricottapudding/Sizilien (1 ½ Stunden)

6 Portionen: 400g Ricotta (ersatzweise Speisequark); 1 unbehandelte Zitrone (Schale); 200ml Milch oder Wasser; 4 Eier; 2 EL Sultaninen; 2 cl Rum; je 30g Zitronat und Orangeat; 3 EL Grieß; 4 EL Puderzucker + Puderzucker zum Bestäuben; ¼ TL Zimt; Butter und Mehl für die Form; evntl. kandierte Früchte zum Garnieren.

Eine Pfanne sehr stark erhitzen. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Das Fischfilet zuerst im Mehl, dann im Ei wenden, danach im Parmesan — es soll komplett mit Käse bedeckt sein.

Die Reismudeln nach der Packungsanweisung in kochend heißem Wasser einweichen.

Zuerst 2 EL Sultaninen in 2 cl Rum einweichen.

Noch schnell den Chili zufügen. Avocado und Kresse mit dem Olivenöl und Zitronensaft vermischen und mit dem Fisch auf einem Teller anrichten.

Restliche drei Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Grieß unter die Ricottamasse rühren, dann den Eischnee unterziehen. Puddingform (1 ½ Inhalt) gut fetten, mit Mehl ausstreuen. Masse einfüllen, glatt streichen.



Kochrezepte kunterbunt

Etwas Öl in die Pfanne gießen und den Fisch auf beiden Seiten einige Minuten braten, bis er goldbraun ist.

Backofen auf 175° vorheizen. Inzwischen Ricotta mit 4 EL Puderzucker, 1 ganzen Ei, 3 Eigelb, zerkleinertem Zitronat und Orangeat, marinierten Sultaninen, ¼ TL Zimt und der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone gründlich mischen.

In der Zwischenzeit das Rindfleisch rundherum mit Olivenöl, dem Kreuzkümmel und einer Prise Salz einreiben und in einer sehr heißen Pfanne auf beiden Seiten anbraten.

200ML Milch erhitzen, 3 EL Grieß einstreuen, gut durchrühren. Kurz quellen lassen. Vom Herd nehmen, Grieß auf einen kalt abgespülten Teller geben, abkühlen lassen.

Das fertige Fleisch in Scheiben schneiden, auf den Teller legen und mit der Brühe übergießen.

Pudding im warmen Wasserbad im Backofen etwa eine Stunde garen. Aus der Form stürzen, mit Puderzucker bestäubt servieren. Eventuell mit kandierten Früchten garnieren.

Die Zwiebel, Ingwer und Chili einige Minuten mitbraten, dann die Pilze, die Reismudeln und den Pak-Choi in einem tiefen Teller anrichten.



Kochrezepte kunterbunt

3. Schreiben Sie Ihr eigenes Rezept von einem Lieblingsgericht. Machen Sie einen kurzen Bericht darüber:

- Wer hat Ihnen das Rezept beigebracht?
- Welcher Küche gehört das Rezept an?
- Warum mögen Sie dieses Gericht besonders?
- usw.

Sprachniveau: Ab A2.2

Das Rezept von Wise Guys („Chocolate Chip Cookies“)

1. Sehen Sie sich folgende Zutaten an! Was könnte man daraus zubereiten?

Zucker, Zuckerrübensirup, Margarine, Eier, Mehl, Natron, Vanillepulver, Schokolade

2. Hören Sie das Lied von den Wise Guys und beantworten Sie zwei Fragen:

- a) Was wird zubereitet?
- b) Wie viel von allen Zutaten benötigt man für das Rezept?

Das Video zum Lied finden Sie unter: http://www.youtube.com/watch?v=M8Nn_p_y1zs_

Zutaten	Menge	Zutaten	Menge
Zucker		Mehl	
Zuckerrübensirup		Natron	
Margarine		Vanillepulver	
Eier		Schokolade	



Kochrezepte kunterbunt

3. Sehen Sie sich folgende Kärtchen mit dem Rezept von Chocolate Chip Cookies an. Hören Sie das Lied noch einmal und bringen Sie beim Hören die einzelnen Schritte in die richtige Reihenfolge!

Nehmen Sie noch eine Schüssel und geben Sie 400 Gramm Mehl in die Schüssel!

Geben Sie einen Teelöffel Salz hinzu und schütten Sie den Teig, gut vermischt, in die erste Schüssel rein!

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad!

Geben Sie 2 frische Eier hinzu und verrühren Sie alles wieder gut!

Nehmen Sie einen Teelöffel Natron und ungesüßtes Vanillepulver!

Legen Sie das Backpapier aufs Blech, dann machen Sie aus dem Teig 50 kleine Kugeln und legen diese aufs Backblech!

Spülen Sie das Geschirr und packen Sie die Schüsseln weg!

Fügen Sie 200 Gramm weiche Margarine hinzu!

Heben Sie die 300 Gramm Schokolade in kleinen Stücken unter den Teig und geben Sie den Teig in einen luftdichten Behälter!

Stellen Sie den Teig für 24 Stunden in den Kühlschrank!

Rühren Sie noch einmal, aber kurz, denn es wäre schade, wenn die Kekse zäh würden!

Geben Sie in die erste Schüssel 280 Gramm Zucker und 40 Gramm Zuckerrübensirup! Mixen Sie alles!

Dann backen Sie das Ganze auf der mittleren Schiene eine Viertelstunde!

Probieren Sie die köstlichen Kekse! Variieren Sie die Zutaten nächstes Mal ruhig!



Kochrezepte kunterbunt

4. Schreiben Sie Ihr eigenes Lieblingsrezept.

Wise Guys „Chocolate Chip Cookies“

In die erste Schüssel Zucker, 280 Gramm,
und Zuckerrübensirup (wenn wir so was ham)', davon nehm' ich 40 Gramm und mixe geschwind,
so lang bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
Dazu 200 Gramm weiche Margarine
und 2 frische Eier, dann die selbe Schiene:
wieder alles gut verrühr'n denn das ist der Schlüssel zum Erfolg, zing
und jetzt brauch ich noch ne Schüssel.
400 Gramm Mehl, jeweils ein Teelöffel Natron
und ein Vanillepulver ungesüßt ich glaub das war's schon,
ach nee nen alten Teelöffel Salz jetzt fällt's mir ein
das ganze gut vermischt in die erste Schüssel rein.
Und noch mal rühr'n doch nur kurz, denn es wär' schade wenn die Kekse zäh würden, jetzt ist die Schokolade 300
Gramm in kleinen Stücken unter den Teig zu heben,
den Teig in einen luftdichten Behälter geben.

Refrain:

Chocolate Chip Cookies
beiadadaba
Ich backe Chocolate Chip Cookies
beiabadaba
und meinen Chocolate Chip Cookies kann keine widersteh'n.
Du wirst schon sehn.
Den Teig 24 Stunden in den Kühlschrank stell'n,
dann ham' die Kekse Biss und wer Biss hat muss nicht bell'n.
Jetzt mach ich mir nen netten Tag und ne schöne Nacht
und morgen wird das Werk vollbracht.
Den Backofen heizen auf 180 Grad,
das Backpapier aufs Blech, dann mach ich den Teig parat,
in 50 kleinen Kugeln aufs Backblech drauf,
Abstand halten denn die Dinger gehen auf.
Dann auf der mittleren Schiene ne viertel Stunde backen,
Zeit genug zum spül'n und um die Schüsseln wegzupacken.
Ofen aus, Klappe auf, das Schönste was es gibt,
die Sekunde der Vollendung, die jeder Künstler liebt.
Und habe ich mal Pech und seh' ein paar verbrannte,
bin ich ein braver Neffe und schicke sie der Tante.
Die guten Kekse soll mein Schatz probier'n,
P.S.: Die Zutaten kann man lustig variier'n.
Chocolate Chip Cookies
beiabadaba
ich backe Chocolate Chip Cookies
beiabadaba
Und meinen Chocolate Chip Cookies
ja meinen Chocolate Chip Cookies
ich meine meinen Chocolate Chip Cookies kann keine widersteehn

Video: http://www.youtube.com/watch?v=M8Nn_p_y1zs



Getränke interkulturell

Sprachniveau A2-B1

Getränke interkulturell: Deutschland + Russland = Kaffee + Tee

1. Landeskundliche Einführung

Die TeilnehmerInnen (TN) werden gefragt, was das populärste Getränk in Deutschland ist. Die Frage enthält eine Falle: Trotz der herrschenden Meinung, dass die Deutschen am meisten Bier trinken, ist eigentlich Kaffee ihr Lieblingsgetränk, das sie mehrmals am Tag trinken können. Normalerweise trinkt man ihn am Morgen, außerdem sind auch deutsche „Kaffeepausen“ bekannt: Gegen 16.00 Uhr trinkt man Kaffee mit Kuchen oder Torte. Dagegen ist es allgemein bekannt, dass Tee in Russland viel mehr als in der DACH-Region getrunken wird, wobei heutzutage auch Kaffee an Bedeutung gewinnt.

Die TN werden von vorne an in zwei Gruppen aufgeteilt, die im Laufe der Aktivität parallele Aufgaben erfüllen und miteinander im Wettbewerb stehen. Gruppe 1 ist für Kaffee zuständig, Gruppe 2 dagegen für Tee.

2. Ordnen Sie Wörter den Bildern zu.

Auf den Tisch werden gemischt zwei Sätze von Bildern zum Thema „Geschirr“ gelegt (dazu sollen erstmals nur die Bilder von beiden Sätzen unten ausgeschnitten und gegebenenfalls laminiert werden). Die Gruppe 1 soll die Gegenstände heraussortieren, die zum Zubereiten von Kaffee gehören, Gruppe 2 macht das gleiche mit dem Tee. Am Ende hat jede Gruppe zwölf Gegenstände. Danach versuchen die Teilnehmer die Namen der Gegenstände zu finden, diese schreiben sie separat auf ein Blatt Papier auf*. Wenn die beiden Gruppen fertig sind, werden die Bilder der Reihe nach gezeigt und der abgebildete Gegenstand genannt. Falls die Antwort richtig ist, erhält die Gruppe einen Punkt. Falls die Gruppe den Namen nicht weiß, darf die andere Gruppe raten bzw. die richtige Antwort nennen und erhält somit einen Punkt. Wenn beide Gruppen das Wort nicht kennen, wird es vom Lehrer an die Tafel geschrieben und keine von beiden Gruppen erhält den Punkt. Das neue Wort laut wiederholen lassen und sich vergewissern, dass alle das Bild gesehen haben. Sobald die Gegenstände alle sind, die Punkte zählen und zur Aufgabe 2 übergehen.

Tipp: Bei schwächeren Gruppen können sofort auch 24 Kärtchen mit den Namen von Gegenständen zusammen mit den Bilder-Kärtchen gemischt auf den Tisch gelegt werden, damit die TN die richtigen aus vorgegebenen Varianten suchen und sich nicht selber überlegen müssen.

Bei der Aufgabe 1 handelt es sich um folgende Wörter und Bilder:



Getränke interkulturell

Satz 1 (Kaffee):



Die Kaffeekanne, -n



Das Milchkännchen, -



Die Zuckerdose, -n



Die Kaffeetasse, -n



Getränke interkulturell

	Die Untertasse, -n
	Der Kaffeelöffel, -
	Das Kaffeesieb, -e
	Die Kuchengabel, -n



Getränke interkulturell



Die Kaffeemaschine, -n



Der Kaffeebereiter, -
(das „Bodum“-Kännchen)



Das türkische KaffeeKännchen



Die Thermosflasche, -n



Getränke interkulturell

Satz 2 (Tee):



Die Teekanne, -n



Der (Teekannen)henkel, -



Der (Teekannen)deckel, -



Die (Teekannen)tülle, -n



Getränke interkulturell

	Der Teekessel, -
	Der (Tee)becher, -
	Die Untertasse, - n
	Der Teelöffel, -



Getränke interkulturell



Die Kuchengabel, -n



Das Teesieb, -e



Die Zuckerdose, -n



Die Thermosflasche, -n



Getränke interkulturell

3. Bilden Sie Komposita.

Die Kärtchen mit Wortteilen bzw. Adjektiven ausschneiden und in einen Behälter (Korb, Mütze, Sack) geben und mischen (die Wörter „Tee“ und „Kaffee“ aus der Tabelle werden nicht mit hineingeworfen!). Ein TN aus Gruppe 1 zieht ein Kärtchen und soll ein Wort oder eine Wortverbindung bilden, indem er entweder das Wort „Kaffee“ oder das Wort „Tee“ hinzufügt und bei Adjektiven auch die richtige Endung wählt (z.B. „loser Tee“ oder „Pulverkaffee“). Wenn er richtig geantwortet hat, erhält seine Gruppe einen Punkt. Danach werden alle TN aus beiden Gruppen inspiriert, den Begriff auf Deutsch zu erklären, der Lehrer kann dabei helfen. Bei schwierigen Begriffen kann die Übersetzung gegeben werden. Dann zieht ein TN aus Gruppe 2 ein Kärtchen. So vorgehen, bis die Kärtchen alle sind (jede Gruppe soll schließlich sieben Kärtchen haben). Am Ende Punkte zählen und zur Aufgabe 3 übergehen.

Bei der Aufgabe 2 handelt es sich um folgende Wortteile und Wortverbindungen:

Kaffee	Tee
Pulver-	lose
Instant-	Beutel-
koffeinfrei	Früchte-
stark	kräftig
schwach	wie Spülwasser
Bohnen-	grün
gemahlen	Kräuter-

Lösungen:

- Pulverkaffee (растворимый кофе), Instantkaffee (растворимый кофе), koffeinfreier Kaffee (кофе без кофеина), starker / kräftiger Kaffee (крепкий кофе), schwacher Kaffee / Kaffee wie Spülwasser (некрепкий кофе / «помойка»), Bohnenkaffee (зерновой кофе), gemahlener Kaffee (молотый кофе);
- Loser Tee (листовой чай), Beuteltee / Tee in Beuteln (чай «в пакетиках»), starker / kräftiger Tee (крепкий чай), schwacher Tee / Tee wie Spülwasser (некрепкий чай / «белые ночи»), Früchtetee (фруктовый чай), grüner Tee (зеленый чай), Kräutertee (травяной чай);



Getränke interkulturell

4. Kaffee und Tee zubereiten: Lesen Sie die Sätze, wählen Sie eine passende Ergänzung.

Jeder Gruppe wird ein Blatt mit Fragen angeboten. In 5-7 Minuten sollen sie gemeinsam entscheiden, welche Variante sie für richtig halten. Dann wird die Frage vom Lehrer gestellt, die Gruppen antworten, diejenige, die recht hat, erhält einen Punkt. Sollten beide recht haben, erhalten beide einen Punkt. Nach jeder Frage bittet der Lehrer die TN, auf Deutsch zu erklären, was die richtige Variante bedeutet, bei Schwierigkeiten stellt der Lehrer (falls möglich) die Handlung pantomimisch dar. Soll das die Reaktion auf Russisch hervorrufen, stimmt der Lehrer zu und lässt das entsprechende Wort noch einmal auf Deutsch nennen. Nach der Aufgabe zwei Wortigel („Tee“ und „Kaffee“) an die Tafel zeichnen und Verben zu beiden Subthemen zusammenfassen.

1. Bevor man ihn trinken kann, soll man den Kaffee oder den Tee: a) Vorbereiten b) Nachbereiten c) Zubereiten	6. Um den Kaffee in der Kaffeemaschine zu machen, braucht man: a) Futter (das) b) Filter (das) c) Falter (das)
2. Dazu braucht man gekochtes Wasser. Deshalb muss man es: a) Aufsetzen b) Übersetzen c) Hinsetzen	7. Wenn man nicht aufpasst, dann kann Kaffee oder Milch: a) Entlaufen b) Überlaufen c) Auslaufen
3. Wenn es sich um einen Pulverkaffee handelt, ist alles einfach. Man muss ihn nur mit Wasser: a) Aufgießen b) Übergießen c) Eingießen	8. Sowohl Tee in Teebeuteln, als auch den losen Tee muss man: a) Aufbrühen b) Auskühlen c) Übergießen
4. Dagegen muss man den Kaffee <...>, wenn man es im türkischen Kaffeekännchen kocht. a) Aufstellen b) Aufsetzen c) Einstellen	9. Damit der Tee gut schmeckt und nicht „wie Spülwasser“ (sehr schwach) ist, muss man ihn: a) Gehen lassen b) Stehen lassen c) Ziehen lassen
5. Benutzt man das Bodum-Kännchen, dann muss man den Kaffee zuerst hineinschütten und dann den Stempel: a) Hineinstecken b) Hinlegen c) Herunterdrücken	Damit keine Teeblätter des losen Tees in die Tasse geraten, muss man den losen Tee durch das Sieb: a) Aufgießen b) Hineinschütten c) Aufstellen

Lösungen zur Aufgabe 4:

1) c; 2)a; 3)a; 4)b; 5)c; 6)b; 7)b; 8)a; 9)c; 10)a;



Getränke interkulturell

Übersetzungen für die Wortigel:

Tee: Wasser aufsetzen (ставить чай), Wasser kochen (кипятить воду), Tee aufgießen (заливать водой), Tee aufbrühen (заваривать), Tee ziehen lassen (настаивать); losen Tee in die Teekanne hineinschütten (засыпать листовый чай в заварочный чайник), losen Tee durch das Sieb aufgießen (залить листовый чай через ситечко водой), Tee einschenken (налить чай в кружку);

Kaffee: Pulverkaffee (mit Wasser) aufgießen (заливать водой); türkisches Kaffeebüchsen (турка), Kaffee hineinschütten (засыпать кофе), mit Wasser aufgießen (залить водой), aufsetzen (поставить вариться), Kaffee aufbrühen (заваривать), Kaffee einschenken (налить кофе в чашку); (das) Bodum-Kännchen (френч-пресс), den Stempel herunterdrücken, (die) Kaffeemaschine (кофеварка), das Filter;
Beim Zubereiten kann Kaffee / Milch überlaufen (убежать).

5. Schreiben, Sprechen und pantomimisch darstellen.

Beide Wortigel an der Tafel lassen und die Gruppen bitten, in Form einer Liste Rezepte* für die Zubereitung von Kaffee im türkischen Kaffeebüchsen (Gruppe 1) und Tee (Gruppe 2) aufzuschreiben. Die TN können einiger der Wörter, die an der Tafel stehen, auswählen und werden dazu angeregt, auch die in vorherigen Aufgaben gelernten Wörter zu benutzen. Dann werden Rezepte ausgetauscht und so müssen die TN aus Gruppe 1 die Zubereitung vom Tee pantomimisch darstellen und die TN aus der Gruppe 2 das gleiche mit dem Kaffee machen. Die Wortigel werden von der Tafel abgewischt. Zur Darstellung wird ein TN aus der Gruppe gewählt, die anderen raten. Satzweise vorgehen, d.h. der TN aus der Gruppe 1 stellt einen Satz dar, Gruppe 1 rät, dann geht das Wort an die Gruppe 2 über. Für jeden richtig vorgesagten Satz erhält die Gruppe einen Punkt. Sollte die Gruppe Schwierigkeiten haben, darf die andere Gruppe helfen, sie erhält aber keinen Punkt dafür. Am Ende werden die Punkte gezählt und die Gewinner belohnt.

Tipp: Vor der Erfüllung der Aufgabe die TN daran erinnern, dass in Kochrezepten meistens nur Infinitive gebraucht werden.

Autorenteam



Irina Mainagascheva, Abakan
Lilija Schakirova, Tomsk
Daria Nifontova, St.Petersburg
Lidija Stokrazkaja, St.Petersburg
Ljubov Patruchina, St.Petersburg

Layout und Satz: Artem Voronovskiy, St.Petersburg

Taxi-Team: zentrum@drb.sp.ru