Kapitel 8 Essen und Trinken

8.1 Einstieg ins Thema

Österreich ist bekannt für seine große Auswahl an traditionellen Gerichten und Getränken. Wer kennt nicht das berühmte Wiener Schnitzel, einen Kaiserschmarren und verschiedene Variationen von Knödeln?

Genießer finden vom Boden- bis zum Neusiedlersee regionale Köstlichkeiten, die Österreich zu einem echten Feinschmeckerland gemacht haben.

In diesem Kapitel finden Sie Information zur Ess- und Trinkkultur in Österreich, zu typischen Gerichten aber auch zu den neuesten Trends rund um dieses Thema!

Einstiegsaufgabe

Machen Sie ein Mindmap zum Thema „Essen und Trinken" in Österreich. Welche Gerichte kennen Sie, welche Spezialitäten haben Sie schon gekostet?

Ess- und Trinkgewohnheiten der Österreicher

Diskutieren Sie, ob die Aussagen zutreffen.

In Österreich wird zu Mittag warm gegessen.

Die Österreicher legen Wert auf biologische Produkte.

Die Österreicher essen ungesund und sind darum auch dick.

Essen und Trinken sind den Österreichern enorm wichtig.

Ein Vegetarier hat es in Österreich schwer!

In Österreich trinkt man viel Alkohol: Bier, Schnaps oder Wein – die Österreicher sind ganz schön trinkfest!

Die Österreicher treffen sich oft mit ihren Freunden im Kaffeehaus oder Restaurant.

8.2 Wortschatzaufgabe

A Spezialitäten

Ordnen Sie die abgebildeten Spezialitäten ihren Namen zu. Haben Sie eines oder mehrere der abgebildeten Gerichte schon einmal gegessen? Wie hat es geschmeckt?

1._____ 2. _____ 3. _____

4. _____ 5. _____ 6. _____

Semmelknödel **Wiener Schnitzel** **Tafelspitz**

Apfelstrudel **Sacher Torte** **Kaiserschmarrn**

B Zutaten

Welche Zutaten finden Sie in welchem Gericht? Ordnen Sie sie zu und finden Sie die bundesdeutschen Entsprechungen.

Bröseln *Semmeln* *Marillenmarmelade* *Kren* *Staubzucker* *Zwetschken*

Zutat	**Gericht**	**Wie sagt man in Deutschland?**
Bröseln		
	Tafelspitz	
		Aprikosenkonfitüre

8.3 Aufgabenkatalog

A Kontrollfragen zu Kapitel 10 *Koppensteiner*

1 Welchen Stellenwert hat Essen und Trinken im Vergleich zu anderen Dingen, wie Reisen, Mode oder Sport für Österreicher?
2 Wann ist die typische Wiener Küche entstanden?
3 Nennen Sie je ein Hauptgericht vom Huhn, vom Schwein und vom Rind!
4 Nennen Sie drei typische Suppeneinlagen!
5 Worum ging es in dem siebenjährigen Streit zwischen dem Hotel Sacher und der Konditorei Demel?
6 In Wien können Sie herrliche Kaffeevariationen genießen. Erklären Sie, wie die folgenden Kaffeespezialitäten zubereitet werden:
   - Eiskaffee
   - Kleiner Brauner
   - Verlängerter
7 Für Österreicher ist der Heurige Inbegriff von Gemütlichkeit. Erläutern Sie bitte
   - die Etymologie des Wortes „Heuriger“;
   - was man bei einem Heurigenbesuch erwarten kann (Lokalität, Essen, Trinken).

8 Fassen Sie die modernen Trends der österreichischen Küche zusammen. Beachten Sie dabei die folgenden Punkte:
- Was wird gegessen?
- Wie viel Zeit nimmt man sich zum Kochen?
- Wer kocht im Allgemeinen?

9 Lesen Sie den Text „Österreich, das Land der Dicken“. Nennen Sie 3 Gründe, warum es um die Gesundheit der Österreicher nicht gut bestellt ist.

10 Was beinhaltet das Protokoll Nr. 10?

11 Beschreiben Sie die Institution „Würstelstand“ (Lokalität, Essen).

12 Beschreiben Sie die Institution „Beisl“ (Lokalität, Essen und Trinken).

B Aufgaben

1 Wie unterscheiden sich die Essgewohnheiten in Ihrem Land von denen der Österreicher?

Vergleichen Sie folgende Aspekte:
- Wann wird gegessen?
- Was wird gegessen?
- Wo wird gegessen?
- Zu welchen Anlässen (zum Beispiel Geburtstage, Treffen mit Freunden, in der Arbeit, statt selbst zu kochen) wird gegessen?

2 Welche Spezialitäten gibt es in Ihrem Land?
- Stellen Sie ein für Ihr Land typisches Menü zusammen.
- Gibt es regionale Spezialitäten?
- Was würden Sie am meisten vermissen, wenn Sie im Ausland leben würden?

3 Ein Essen für vier Personen planen:

Sie geben zu zweit ein Essen für zwei Gaststudenten aus Amerika und wollen für sie traditionell wienerisch kochen. Sie wollen eine Vor-, Haupt- und Nachspeise servieren. Nun müssen Sie die Vorbereitungen koordinieren.

a Suchen Sie Rezepte von Speisen, die Sie gerne kochen würden und schlagen Sie diese Ihrem Partner vor. Suchen Sie zum Beispiel auf: *http://www.gutekueche.at/* oder *http://www.thea.co.at/*

b Ihr(e) PartnerIn macht zu einem oder mehreren Gerichten einen Gegenvorschlag.

c Sie einigen sich auf eine Vor-, Haupt- und Nachspeise.

d Wer geht einkaufen? Wie viel wird das kosten? Suchen Sie im Webshop eines Supermarktes (zum Beispiel: *www.billa.at*) die Preise und rechnen diese zusammen. Zu teuer? Dann wählen Sie ein anderes Gericht! Sie haben nur **40 Euro** zur Verfügung.

e Wer macht was (einkaufen, kochen und so weiter)? Machen Sie einen Vorschlag.

f Was werden Sie trinken? Bier? Wein? Mineralwasser? Suchen Sie auf der Homepage eines Supermarktes, einer Brauerei oder eines Winzers etwas aus!

Präsentieren Sie Ihre Menüs.

4 Speisekarte

Ein Traum geht in Erfüllung: Sie bekommen die Möglichkeit, in Wien ein Restaurant zu eröffnen.

1 Sie entwerfen zusammen mit ein oder zwei Studienkollegen Ihre eigene Speisekarte. Was wollen Sie Ihren Gästen anbieten, und wie teuer werden Speisen und Getränke sein?

2 Orientieren Sie sich zunächst im Internet. Sehr viele Lokale stellen ihre Speisekarte ins Netz. Lassen Sie sich davon inspirieren. Gestalten Sie die Karte ganz nach Ihrem Geschmack, geben Sie Ihrem Restaurant auch einen Namen.

   Benötigen Sie Hilfe? Sie finden weiterführende Links unter 8.5.

3 Mit den fertigen Speisekarten werden Szenen im Restaurant gespielt. Sie sind dabei Kellner und nehmen nicht nur Bestellungen Ihrer Gäste entgegen, sondern beraten diese auch geben ihnen auf Wunsch alle Informationen (Zutaten, Zubereitung und Ähnliches) zu den genannten Speisen.

SPEISEKARTE

GETRÄNKE

Kaffee	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€

Bier und Wein	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€

Heiße Getränke	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€

Alkoholfreie Getränke	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€

SPEISEN

SUPPEN	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€

HAUPTSPEISEN	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€
4.....	...€

DESSERTS/MEHLSPEISEN	
1.....	...€
2.....	...€
3.....	...€

8.4 Lösungsschlüssel

Wortschatzaufgabe

A 1 Wiener Schnitzel

2 Tafelspitz

3 Apfelstrudel

4 Semmelknödel

5 Sachertorte

6 Kaiserschmarrn

B Bröseln - Wiener Schnitzel - Paniermehl

Staubzucker - Apfelstrudel - Puderzucker

Zwetschken - Kaiserschmarrn - Pflaumen

Kren - Tafelspitz - Meerrettich

Semmeln - Semmelknödel - Brötchen

Marillenmarmelade - Sachertorte - Aprikosenkonfitüre

Kontrollfragen *Koppensteiner*

1 einen hohen Stellenwert, es ist wichtiger als alles Genannte

2 im 19. Jahrhundert

3 zum Beispiel Backhendl, Schweinsbraten und Tafelspitz

4 Grießnockerl, Backerbsen, Frittaten, Lungenstrudel, Leberknödel

5 um die Zubereitung der Sachertorte und wer den Namen „Originalsachertorte“ führen darf

6 a Vanilleeis mit kaltem Mokka und Schlagobers

b kleine Tasse Kaffee mit etwas Milch

c mehr Wasser im Kaffee, daher schwächer

7 a Das Wort kommt von „heuer“ (= dieses Jahr) und bezieht sich zugleich auf den „heurigen“ (= neuer) Wein.

b Man sitzt an langen Holztischen, holt Essen vom Buffet, es werden (vor allem für Touristen) sentimental-melancholische Lieder gesungen.

8 a Joghurt, Müsli; am Abend Nudeln. Immer weniger Fett und Fleisch.

b immer weniger, meistens wird ein Fertiggericht zubereitet oder zwischendurch im Büro oder auf der Straße gegessen.

c nach wie vor die Frauen

9 Die Österreicher essen zu viel und zu fett.

Die Österreicher essen zu viel Zucker.

Sie essen zu wenig pflanzliche Lebensmittel (Obst und Gemüse).

10 Eine Liste von spezifisch österreichischen Ausdrücken aus dem Bereich des Lebensmittelrechts, die in der EU den gleichen Status wie die in Deutschland verwendeten Bezeichnungen haben.

11 Dort kann man im Stehen eine Wurst essen, die billige fette Burenwurst ist am beliebtesten, es gibt Dosenbier.

12 kleines Gasthaus, Hausmannskost, eine Biersorte, Hauswein

8.5 Quellenangaben und weiterführende Links

Kaffeehäuser in Wien:
http://www.wiener-kaffeehaus.at/portraits.aspx
Wirtshäuser in Wien:
http://www.lokalfuehrer.at/?site=anzeigen&art=4&g=2
Heurige:
http://lokaltipp.at/jsp-content/top10.jsp?chn=9&id=18

Für alle in diesem Kapitel verwendeten Fotos liegen die Rechte bei der Österreich-Werbung beziehungsweise deren Internetportal *www.austrianviews.at*