

Název předmětu: Němčina

Třída: K3A

Vyučující: Mgr. Hodinová **e-mail na vyučujícího:** alexandra.hodinova@sousvodnany.cz

Téma: Österreichische Küche

Článek si přečteme společně na online hodině. Také uděláme slovíčka, která se vážou ke článku, ty se do příští hodiny naučíte. Pod článkem máte úkol, který splníte a pošlete na Teams do další hodiny němčiny.

Im Lande des Wiener Schnitzels

Die österreichische Küche ist berühmt und Österreich ist das Reiseziel der Gourmets aus der ganzen Welt. Warum ist dort die Auswahl an Fleischgerichten, Süß- und Mehlspeisen, Kaffeespezialitäten und Torten so groß?

Die Speisen und Getränke kommen aus den Küchen aller Länder der ehemaligen Monarchie: das Schnitzel aus Italien, die Palatschinken und das Gulasch aus Ungarn. Auch Böhmen und Mähren haben die österreichische Küche sehr bereichert. Die böhmischen und mährischen Köchinnen haben Buchteln, Kolatschen, Powidltascherln, Marillen- und Germknödel und vieles mehr nach Österreich gebracht. Nicht einmal der Strudel oder das Kipfel sind echt österreichisch – sie sind aus der Türkei über Ungarn nach Österreich gekommen.

Welche Gerichte gehören aber zu den Klassikern? Es sind sicher Tafelspitz mit Kren, Wiener Saftgulasch, gefüllte Kalbsbrust, Backhendl, Selchfleisch mit Sauerkraut und nicht zuletzt Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat. Aus Salzburg kommen die bekannten Salzburger Nockerln und die weltberühmte Süßigkeit, die Mozartkugeln.

Sehr berühmt sind auch die Wiener Konditoren durch ihre Sachertorte, Linzer Schnitten, Nusskugeln, u.a. Man darf jedoch nicht vergessen, dass es in Österreich auch zahlreiche Weinsorten gibt – leichte, trockene Weißweine, Sekte und Rotweine. Und das in einer ausgezeichneten Qualität.

Wie die Portionen in den Restaurants betrifft, so essen die Österreicher gern viel. Sicher mehr, als gesund wäre. Und wenn man sich die Speisekarte ansieht,

so sieht man, dass sie sich für Salate und Gemüse nicht gerade begeistern können.

Opravte následující tvrzení:

Die österreichische Küche ist vor allem durch die Mehlspeisen bekannt.

Die meisten ihrer Gerichte kommen aus Ungarn.

Die böhmischen Köchinnen haben den Strudel nach Österreich gebracht.

Aus Italien kommt das Gulasch.

Nur das Schnitzel ist echt österreichisch.

Mährische Köchinnen haben die österreichische Küche mit Kipfel bereichert.

In Österreich wird vor allem Bier getrunken.

Die Österreicher wissen, was gesund ist und essen deshalb vor allem vegetarisch.