



**Lernziel:** Ich lerne die Namen von Lebensmitteln in Österreich und das Gericht „Knödel“ kennen. Ich kann Maßeinheiten (das Kilogramm, der Liter ...) und ein einfaches Rezept verstehen. Ich kann den Geschmack (süß, salzig ...) von Essen beschreiben.

**1. Was sagen diese Personen?**

Sehen Sie sich die Bilder an. Was sagen die Personen auf den Fotos? Schreiben Sie die Sätze in die passenden Sprechblasen.

**Info:**  
 der/die Fleischhauer/in (A)  
 = der/die Fleischer/in (A, D)  
 = der/die Metzger/in (D, CH)

Guten Abend! Wir arbeiten in einem Restaurant.  
 Mmmmh... Das riecht aber gut!  
 Hallo! Ich bin Herr Travnicek, der Fleischhauer.  
 Wer möchte die Suppe probieren?  
 Ich freue mich, dass wir heute alle zusammen Spaghetti kochen!  
 Oh nein! Das Huhn ist verbrannt!

The block contains seven photographs, each with a speech bubble next to it for a student to write a caption. The photos are: 1. A waiter and a waitress in a restaurant. 2. A woman in a white shirt cooking in a kitchen. 3. A woman in a red shirt holding a plate. 4. A woman in a kitchen with a roasted chicken. 5. A man in a white chef's coat in a butcher shop. 6. A woman in a yellow shirt cooking with a family. 7. A family (mother, father, and two children) cooking together in a kitchen.

**2. Wie schmeckt das?**

Verbinden Sie die Adjektive mit den Bildern.



- 1. salzig
- 2. sauer
- 3. scharf
- 4. süß
- 5. bitter



**3. Wie heißen diese Lebensmittel in Österreich?**

In Österreich, Deutschland und der Schweiz gibt es viele Bezeichnungen (= Namen), die in jedem Land anders sind. Besonders bei Lebensmitteln gibt es viele Unterschiede zwischen den Ländern.

Was glauben Sie? Wie heißen diese Lebensmittel in Österreich auch? Verbinden Sie die Bilder mit dem richtigen Wort.

**Info:**  
 Ihr Essen ist zu scharf?  
 Sagen Sie im Restaurant: „Bitte nicht zu scharf!“  
 oder „Ich esse nicht gerne scharf.“



- a) der Erdapfel (Pl. die Erdäpfel)
- b) der Topfen
- c) der Paradeiser (Pl. die Paradeiser)
- d) die Marille (Pl. die Marillen)
- e) die Semmel
- f) das Faschierte
- g) der Striezel (Pl. die Striezel)





**Tipp:**  
Schauen Sie die Fotos auf Seite 2 an.

Lesen Sie die Sätze. Welches Lebensmittel ist das?

1. Er ist weiß und man kann ihn aufs Brot streichen.

\_\_\_\_\_

2. Dieses Gemüse wächst unter der Erde.

\_\_\_\_\_

3. Diese Frucht wächst auf einem Baum und hat einen großen Kern.

\_\_\_\_\_

4. Er ist aus Teig und man isst ihn zum Frühstück.

\_\_\_\_\_

**Wortschatz:**  
(auf ein Brot) streichen = mit einem Messer auf das Brot geben/tun  
wachsen (er/sie/es wächst) = etwas ist zuerst klein und wird dann größer  
der Kern = das harte Stück in der Mitte von Obst

**Info:**  
dag = Dekagramm (A)  
10 dag = 100 Gramm

**4. Welche Maßeinheiten für Lebensmittel gibt es?**

Es gibt für viele Maßeinheiten eine Abkürzung. Was passt zusammen? Verbinden Sie.

**Wortschatz:**  
**die Maßeinheit** = z.B. das Kilogramm (kg), der Liter (l), das Gramm (g)

1) die Flasche
2) die Packung
3) das Kilogramm
4) der Milliliter
5) das Gramm
6) das Dekagramm
7) das Stück
8) der Liter

a) l
b) kg
c) Pkg.
d) dag
e) Stk.
f) Fl.
g) g
h) ml





Welche Maßeinheit passt zu welchem Lebensmittel? Verbinden Sie die Fotos mit den Sätzen und kreuzen Sie die richtige Maßeinheit an.

**Achtung:** Zu einem Satz passt kein Bild.

1. Am Markt kaufe ich heute drei ... Zwiebel.
  - Stück
  - Packungen
  - Liter
2. Ich möchte bitte ein ... Rindfleisch kaufen!
  - Dose
  - Schachtel
  - Kilogramm
3. Mein Vater trinkt jeden Tag einen Viertel... Milch.
  - ...gramm
  - ...stück
  - ...liter
4. Bitte bring` vom Supermarkt ein halbes ... Karotten und eine ... Zucker mit!
  - Kilogramm, Packung
  - Packung, Kilogramm
  - Gramm, Packung
5. Für den Kuchen braucht man 80 ... Öl.
  - Liter
  - Milliliter
  - Gläser
6. Wir legen eine ... Mineralwasser, zwei ... Petersilie und drei ... Thunfisch in unseren Einkaufswagen. Heute kochen wir gemeinsam!
  - Flasche, Schachteln, Dosen
  - Liter, Bund, Stück
  - Flasche, Bund, Dosen
7. In dieses Glas passen 250 ... .
  - Eier
  - Milliliter
  - Säcke





In der letzten Übung kann man den **Akkusativ** finden. Wo ist er? Markieren Sie die Verben mit Akkusativ und schreiben Sie selbst Beispielsätze.

1. kaufen: Du kaufst einen Apfel.

2.

3.

4.

5.

6.

### 5. Was ist ein Knödel?

So sieht ein Knödel aus. In Norddeutschland nennt man ihn Kloß.



#### Knödel in anderen Sprachen

Auch in den Ländern rund um Österreich gibt es Knödel. Oft heißen sie ganz ähnlich:

**Tschechisch:** knedlík      **Italienisch:** canederli

**Polnisch:** knedel



Welche verschiedenen Knödel gibt es? Schreiben Sie Ihre Ideen auf. Sprechen Sie dann mit einem Partner oder einer Partnerin.

süß:

salzig:

Knödel

### Die Vielfalt der Knödel

**Salzige/Pikante Knödel:** Semmelknödel, Erdäpfelknödel, Serviettenknödel, Kaspressknödel, Leberknödel, ...

**Süße Knödel:** Marillenknödel, Topfenknödel, Germknödel, Zwetschkenknödel, Nougatknödel, ...

### Wie macht man Knödel?

Wie macht man Semmelknödel? Lesen Sie das Rezept und suchen sie immer das richtige Bild zum Text (1./2./3.):

#### Zutaten:

2 Eier, 100 g Mehl,  
200 ml Milch, 1 Prise Muskat,  
3 Esslöffel Petersilie,  
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz,  
500 g Semmelwürfel,  
1 Stk. Suppenwürfel

#### Zubereitung:

1. Versprudeln (A) Sie in einer Schüssel das Ei, geben Sie danach Milch und Mehl hinzu und verrühren Sie es gut. Geben Sie Salz, etwas Pfeffer, eine Prise Muskat, die gehackte Petersilie und den zerbröselten Suppenwürfel dazu und rühren Sie nochmals gut um.

2. Geben Sie jetzt die Semmelwürfel in die Masse und rühren Sie um. Formen Sie mit der Masse Knödel. Machen Sie Ihre Hände nass, dann können Sie leichter arbeiten.

3. Bringen Sie Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen. Lassen Sie die Knödel ca. 10-15 Minuten im Topf köcheln.<sup>1</sup>

#### Wortschatz:

eine Prise = ein wenig, ein bisschen (für Gewürze, Salz usw.)

versprudeln (A) = quirlen (D, CH), vermischen

zerbröseln = klein gemacht

vermengen = verrühren, vermischen

die Masse = der Teig

köcheln = nicht zu stark kochen, mit wenig Hitze kochen

#### Tipp:

Hier finden Sie Fotos zu diesen Knödeln:  
<http://www.ichkoche.at/knoedel-rezepte/>

#### Info:

##### trennbare Verben:

**Geben** Sie Salz **hinzu**. -> Infinitiv: hinzugeben

**Rühren** Sie gut **um**. -> Infinitiv: umrühren





Welche Imperativ-Formen finden Sie im Rezept? Schreiben Sie sie auf.

**der Imperativ/die Befehlsform:**  
**Du-Form:** Forme! Bring(e)! Wasch(e)!  
**Sie-Form:** Formen Sie! Bringen Sie! Waschen Sie!

**Beispiel:** 1. versprudeln Sie

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.



Stellen Sie Ihr Lieblingsgericht vor: Wie heißt es? Was sind die Zutaten? Schreiben Sie das Rezept auf:

Blank lined area for writing the recipe.



Finden Sie weitere typische Gerichte aus Österreich. Gehen Sie online und finden Sie Namen, Bilder und Zutaten für diese Gerichte:

**Tipp:**  
<https://erasmusu.com/de/erasmus-osterreich/erasmus-blog/die-10-besten-osterreichischen-gerichte-412735>

## Lösungsblatt

**(1)** Kellner und Kellnerin: „Guten Abend! Wir arbeiten in einem Restaurant“; Frau kocht mit einer Pfanne: „Mmmmh... Das riecht aber gut!“; Fleischer: „Hallo! Ich bin Herr Travnicek, der Fleischhauer“; Frau mit Schöpfer und Suppentopf: „Wer möchte die Suppe probieren?“; Familie kocht: „Ich freue mich, dass wir heute alle zusammen Spaghetti kochen!“; Frau schaut in Backofen und sieht verbranntes Huhn: „Oh nein! Das Huhn ist verbrannt!“;

**(2)** salzig: Salzstangen; sauer: Zitronen und Limetten; süß: Striezel; scharf: Chili; bitter: Kakao;

**(3)** 1c (auch Tomate); 2a (auch Kartoffel); 3e (Brötchen in D, Brötli in CH); 4g (Hefezopf, D); 5f (Hackfleisch, CH, D); 6b (Quark, CH, D); 7d (Aprikose, CH, D);

**(4)** 1f; 2c; 3b; 4h; 5g; 6d; 7e; 8a;

1: Stück; 2: Kilogramm; 3: liter; 4: Kilogramm, Packung; 5: Milliliter; 6: Flasche, Bund, Dosen; 7: Milliliter;

1: kaufen; 2: mögen; 3 trinken; 4: bringen; 5: brauchen; 6: legen;

**(6)** 2: geben Sie; 3: verrühren Sie; 4: rühren Sie; 5: vermengen Sie; 6: formen Sie; 7: waschen Sie; 8: bringen Sie; 9: lassen Sie;

## Quellen

1 Gute Küche Medien GmbH: Rezepte. Einfache Semmelknödel.  
Online im Internet: URL: [www.gutekueche.at/rezepte/4833/einfache-semmelknoedel.html](http://www.gutekueche.at/rezepte/4833/einfache-semmelknoedel.html) [2014-12-15] Für Übungszwecke adaptiert

Fotos: fotolia

## Weiterführende Links

<http://www.ichkoche.at>

[http://www.rezeptesammlung.net/knoedel\\_verschiedene.htm](http://www.rezeptesammlung.net/knoedel_verschiedene.htm)