

Das Geheimnis des perfekten Kaiserschmarrn

Aufgaben zum Video

1. Was passt?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Was stimmt? Lies die Fragen und wähl alle richtigen Lösungen aus. Du kannst auch im Internet recherchieren.

1. Welche Begriffe haben etwas mit einer Monarchie zu tun?

- a) der Hof
- b) die Kaiserin
- c) der Klassiker
- d) die Residenz

2. Wobei handelt es sich um Gewürze?

- a) Nelken
- b) Poren
- c) Zimt
- d) Vanille

3. Welche dieser Wörter verwendet man vor allem in Österreich?

- a) das Kompott
- b) die Kuchl
- c) der Schmarrn
- d) die Palatschinke

4. Was ist ein anderes Wort für ein serviertes Essen?

- a) das Gericht
- b) die Küche
- c) die Speise
- d) der Bissen

2. Was siehst du im Video?

Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) einen Mann, der einen Kuchen mit Schokolade verziert.
- b) eine Person, die eine Gabel zum Mund führt.
- c) ein Ei, das aufgeschlagen wird.
- d) das Porträt einer jungen Frau mit Krone.
- e) eine Pferdekutsche, in der ein junges Paar fährt.
- f) eine festlich gedeckte Tafel in einem Saal.
- g) Kaiserschmarrn, der in einer Pfanne gewendet wird.
- h) Menschen, die vor einem Schloss stehen und Fotos machen.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Wähl die richtigen Antworten aus. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Was erzählt Fritz Schubert?

- a) Er ist nicht der erste in seiner Familie, der Kaiserschmarrn herstellt.
- b) In einen Kaiserschmarrn gehören Milch und Mehl hinein.
- c) Sein Kaiserschmarrn-Rezept kommt ohne Eier aus.

2. Was sagt Schubert über die Entstehungsgeschichte des Kaiserschmarrn?

- a) Kaiserin Sisi wünschte sich eine Süßspeise, die sie nach dem Sport essen konnte.
- b) Er erhielt seinen Namen, weil Kaiser Franz Josef ihn zuerst für Unfug hielt, bevor er ihn aß.
- c) Kaiser Franz Josef und Kaiserin Sisi erfanden den Kaiserschmarrn selbst.

3. Was sagt der Sprecher über die Herstellung des Kaiserschmarrn?

- a) Man erhitzt ihn in einem großen Topf.
- b) Im „Palatschinkenkuchl“ hat man einen besonderen Ofen dafür gebaut.
- c) Der Teig muss eine bestimmte Höhe und Temperatur haben, damit das Gericht gelingt.

4. In der Küche achtet Schubert darauf, dass ...
- a) er seine Arbeit immer mit viel Leidenschaft ausübt.
 - b) der Teig keine festen Stückchen enthält.
 - c) er die Kaiserschmarrn wendet, solange sie innen noch nicht fest sind.
5. Der Zwetschgenröster, erzählt Schubert, ...
- a) ist ein alkoholisches Getränk.
 - b) wird aus Obst hergestellt.
 - c) ist eine Mehlspeise.

4. Übe den Wortschatz!

Wähl für jede Lücke das passende Substantiv aus.

Das _____ (1) meines Großvaters für Kaiserschmarrn:

Man nehme Kuhmilch, _____ (2) und Vanillezucker, verrühre alles in einem Topf und trenne einige frische Eier. Die _____ (3) zum Teig geben, das Eiweiß dagegen in einer Schüssel schlagen und mit je einer _____ (4) Salz und Zucker verfeinern. Sobald der _____ (5) beim Umdrehen nicht mehr aus der Schüssel fällt, vorsichtig unter den Teig heben. Jetzt _____ (6) in einer Pfanne erhitzen und den Teig bei großer Hitze goldbraun braten. Zum Schluss mit _____ (7) bestreuen und bei Bedarf mit _____ (8) servieren.
Guten Appetit!

- | | | | |
|---------------------|------------------|---------------|----------------|
| a) Dotter | b) Rezept | c) Weizenmehl | d) Prise |
| e) Zwetschgenröster | f) Butterschmalz | g) Eischnee | h) Puderzucker |

5. Übe die Deklination der Adjektive!

Wähl das passende Adjektiv aus der Liste und schreib es in der richtigen Form in die Lücke.

1. Zur _____ Identität gehört auch die kaiserliche und _____ Monarchie.
2. Viele Österreicher denken auch heute noch gern an ihre _____ Geschichte zurück.
3. Der Kaiserschmarrn zählt zu den _____ Höhepunkten der Wiener Küche.
4. Dabei ist die Mehlspeise aus _____ Teig unter eher _____ Umständen entstanden.

königlich

kurios

kulinarisch

österreichisch

glanzvoll

fluffig

Autor: Philipp Reichert