

# Die deutsche Küche

Tysk



Navn: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

## Indholdsfortegnelse

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Die deutsche Küche (0,5 ns)                       | 2  |
| Mein Lieblingsgericht                             | 4  |
| Brotsorten in Deutschland (0,7 ns)                | 5  |
| Getränkerte (0,7 ns)                              | 6  |
| Deutsche Rezepte                                  | 7  |
| Labskaus                                          | 9  |
| Leipziger Lerchen (0,6 ns)                        | 11 |
| Marmorkuchen                                      | 14 |
| Reibekuchen - Kartoffelpuffer - Reiberdatschi ... | 15 |
| Kaiserschmarrn                                    | 16 |

## Die deutsche Küche (0,5 ns)



Læs teksten om det tyske køkken.

Traditionell ist die Hauptmahlzeit in Deutschland das Mittagessen und die Abendmahlzeit ist kleiner und einfacher, z. B. ein belegtes Brot. Deswegen wird das Abendessen auch Abendbrot genannt. Aber der Alltag hat sich geändert und heutzutage essen viele Menschen abends die Hauptmahlzeit.

Generell isst man zum Frühstück ein Brötchen, Brot oder Müsli. Ein hart- oder weichgekochtes Ei ist auch sehr beliebt. Dazu trinkt man einen Kaffee, Tee, Milch oder Saft.

In Deutschland gibt es keine einheitliche Nationalküche, sondern mehrere Regionalküchen. Die Gerichte in Norddeutschland z. B. unterscheiden sich sehr von den Gerichten in Süddeutschland. Dennoch sind Gerichte wie Sauerkraut, Bratwurst und Schnitzel generell sehr beliebt in ganz Deutschland. Es gibt aber auch immer mehr Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren.



### Gloser

Hauptmahlzeit - *hovedmåltid*  
belegtes Brot - *brød med pålæg*

hart- oder weichgekochtes Ei - *hård- eller blødkogt æg*  
dennoch - *ikke desto mindre*



Arbejd i par. I skal lave en mundtlig præsentation af det regionale køkken fra et sted i Tyskland. Lav præsentationen på næste side.

I skal gøre følgende:

1. Gå på nettet og søg lidt rundt. Vælg et Bundesland eller en region, som I vil arbejde med. Det kunne fx være:
  - Die bayerische Küche
  - Die hessische Küche
  - Die rheinische Küche
  - Die schwäbische Küche
  - Die norddeutsche Küche
1. Beskriv gerne særlige retter, råvarer eller drikkevarer.  
Fortæl evt. sjove sidehistorier. Skriv jeres noter til præsentationen på næste side.



Skriv jeres præsentation her. I skal præsentere for en anden gruppe, når I er færdige.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Die dänische Küche



Snak i den større gruppe om, hvad der er typiske danske retter og drikkevarer. Skriv jeres noter på tysk her.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Mein Lieblingsgericht



Gå sammen i par og stil hinanden følgende spørgsmål. Skriv jeres svar ned.

1. Was ist dein Lieblingsgericht? Warum?

---

---

2. Beschreibe, wie man dein Lieblingsgericht macht. Welche Zutaten braucht man?

---

---

---

---

---

3. Wo und wann hast du es zum ersten Mal gegessen?

---

---

4. Wie oft bekommst du dein Lieblingsgericht? Machst du das Gericht auch selbst?

---

---

---



Læs om de tyske brødsorter og bøj udsagnsordene i parentes korrekt i nutid. Bemærk, at der både er regelmæssige og uregelmæssige udsagnsord.

## „Brotsorten in Deutschland“ (0,7 ns)

Die Deutschen lieben (*lieben*) ihr Brot. Brot \_\_\_\_\_ (*gelten*) als wichtiges Grundnahrungsmittel, und die deutsche Brotkultur ist seit 2014 als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO anerkannt. Die Zahlen von 2019 \_\_\_\_\_ (*verraten*), dass es mehr als 10.500 Bäckereibetriebe in ganz Deutschland \_\_\_\_\_ (*geben*). Das deutsche Brotregister \_\_\_\_\_ (*verzeichnen*) über 3200 verschiedene Brotspezialitäten. Dazu \_\_\_\_\_ (*gehören*) u. a. das Roggenbrot, das aus 90% Roggenmehl \_\_\_\_\_ (*bestehen*). Oft \_\_\_\_\_ (*backen*) man es in der charakteristischen runden Laibform. Eine andere Brotsorte ist das Mehrkornbrot, das mehr als zwei verschiedene Getreidesorten und oft auch verschiedene Samen \_\_\_\_\_ (*enthalten*). Ganz helle Brote aus Weizenmehl \_\_\_\_\_ (*gehören*) zu den Weißbroten. Man \_\_\_\_\_ (*formen*) sie zu Laiben oder backt sie in Kastenformen. Auch Baguette und Ciabatta, die man aus Frankreich und Italien \_\_\_\_\_ (*kennen*), sind im Sortiment vorhanden. Ein Beispiel für ein ganz besonderes deutsches Brot ist der Pumpernickel. Dieses Brot \_\_\_\_\_ (*besitzen*) eine charakteristische dunkle Farbe und \_\_\_\_\_ (*schmecken*) süß und kräftig. Die Farbe und den süßlichen Geschmack \_\_\_\_\_ (*bekommen*) es durch die lange Backzeit, die mehr als 16 Stunden \_\_\_\_\_ (*betragen*).

### Gloser

Brotsorte (f) - *brødtype*

Grundnahrungsmittel (n) - *basislevnedsmiddel*

Kulturerbe (m) - *kulturarv*

verraten - (*her*) *vise*

Bäckereibetrieb (m) - *bagervirksomhed*

Roggenmehl (n) - *rugmel*

Getreidesorte (f) - *kornsort*

Samen (m) - (*her*) *frø*

Weißbrot (n) - *hvedebrød*

Laib (m) - *rundt eller ovalt brød*

betragen - *udgøre*



Læs teksten. Skriv under teksten, hvilke drikkevarer der nævnes.

## „Getränkekarte“ (0,7 ns)

Wenn man in Deutschland in ein Restaurant geht, kann man die beliebte Apfelschorle bestellen. Viele Menschen trinken sie besonders gerne an heißen Sommertagen. Die Apfelschorle ist ein Erfrischungsgetränk, das aus Apfelsaft und Mineralwasser besteht.

Kennst du die beliebte Mischung aus Cola und Orangenlimonade? Oft nennt man sie Spezi, auch wenn dies eigentlich nur der Markenname einer ganz bestimmten Brauerei ist und viele Anbieter inzwischen Cola-Mix-Getränke herstellen.

Große Unterschiede erlebt man bei der Getränkebestellung zwischen Nord- und Süddeutschland, wenn es zum berühmten Alsterwasser/Alster (in Norddeutschland) oder Radler (in Süddeutschland) kommt. Ob Alster oder Radler, das Getränk beinhaltet in beiden Fällen Bier und Zitronenlimonade. In Bayern gibt es außerdem ein besonderes Mischgetränk aus Weizenbier und Limonade, das den Namen Russe trägt.

Die Deutschen mögen generell gerne Getränke, die mit Limonade oder Mineralwasser vermischt sind, so auch die Weinschorle, für die man Wein mit Mineralwasser mischt.



| Apfelschorle |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
|              |  |  |  |
|              |  |  |  |
|              |  |  |  |

### Gloser

Getränkekarte (f) - kort over drikkevarer  
Erfrischungsgetränk (n) - læskedrik  
Anbieter (m) - udbyder

Getränkebestellung (f) - bestilling af drikkevarer  
Mischgetränk (n) - blandingsdrik  
Weizenbier (n) - lys, overgæret øl

## Deutsche Rezepte



Oversæt alle markerede ord i teksten og skriv den danske oversættelse på den næste side.

### „Vanillekipferl - ein Klassiker unter dem Weihnachtsgebäck“

#### Zutaten für den Teig (40 Stück):

- 250 g Mehl
- 80 g **Staubzucker**
- 200 g Butter
- 100 g **gemahlene** Mandeln
- 1 EL Vanillezucker

#### Zutaten **zum Wenden**:

- 1 EL Vanillezucker
- 3 **EL** Staubzucker



#### Zubereitung:

1. Die Butter in kleine Stücke **schneiden**.
2. Zusammen mit Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und gemahlenen Mandeln zu einem Teig **verarbeiten**.
3. Den Teig in Folie wickeln.
4. Den Teig 1 Stunde lang **im Kühlschrank ruhen lassen**.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank **nehmen**.
6. Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 3-4 cm **Durchmesser** machen und diese in ca. 1,5 cm **dicke Scheiben** schneiden.
7. Aus diesen Scheiben Kipferl (kleine Hörnchen) formen und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Blech** legen.
8. Die Kipferl bei 175 °C (**Umluft**) für 12-15 Minuten backen, bis sie **hellbraun** sind.
9. Während sie noch warm sind, die Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker **wälzen**.
10. Die Kipferl **zum Abkühlen** auf einen **Rost** legen.



Her skal du skrive den danske oversættelse af de markerede ord i teksten på den forrige side.

Zutaten \_\_\_\_\_

Teig \_\_\_\_\_

Staubzucker \_\_\_\_\_

gemahlene \_\_\_\_\_

zum Wenden \_\_\_\_\_

EL \_\_\_\_\_

Zubereitung \_\_\_\_\_

schneiden \_\_\_\_\_

verarbeiten \_\_\_\_\_

im Kühlschrank ruhen lassen \_\_\_\_\_

nehmen \_\_\_\_\_

Durchmesser \_\_\_\_\_

dicke Scheiben \_\_\_\_\_

Backpapier \_\_\_\_\_

Blech \_\_\_\_\_

Umluft \_\_\_\_\_

hellbraun \_\_\_\_\_

wälzen \_\_\_\_\_

zum Abkühlen \_\_\_\_\_

Rost \_\_\_\_\_



Læs teksten igennem og understreg alle navneordene. Hvis du er i tvivl, så husk, at navneord skrives med stort begyndelsesbogstav på tysk.

## „Labskaus“

Labskaus ist ein Seemannsessen, das früher auf den Segelschiffen aus lange haltbaren Lebensmitteln gekocht wurde.

Ursprünglich bereitete man Labskaus mit gepökeltem Rindfleisch zu. Da dieses heute nur schwer zu bekommen ist, greifen Sie am besten auf Corned Beef in Dosen zurück.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Dose Corned beef
- 2 Zwiebeln
- 750 g Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- Salz und Pfeffer
- Öl
- 4 Eier
- Rote Bete im Glas
- Gewürzgurken
- 4 Matjesfilets oder Rollmöpse

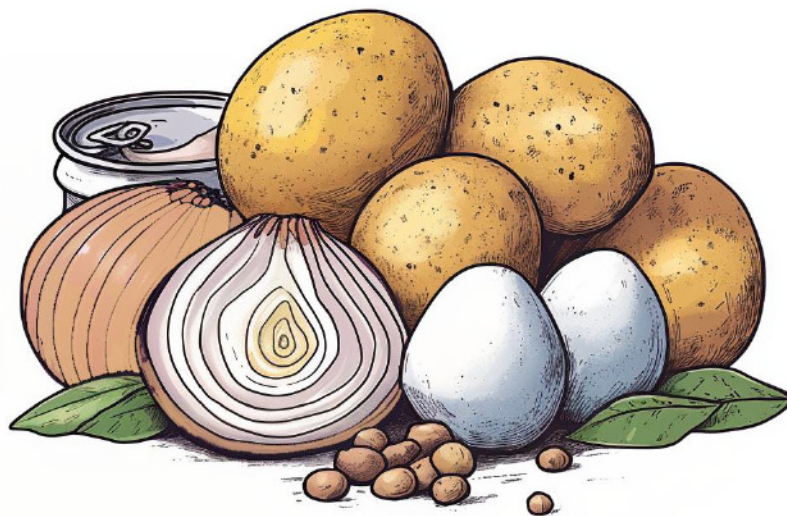
## Zubereitung:

1. Stecken Sie eine Gewürznelke und ein Lorbeerblatt in eine geschälte Zwiebel.
2. Kochen Sie die Zwiebel etwa 20 Minuten in Salzwasser.
3. Geben Sie dann die geschälten Kartoffeln dazu, und lassen Sie alles für weitere 20 Minuten kochen.
4. Würfeln Sie die andere Zwiebel und schneiden Sie das Corned Beef in Würfel.

*Opgaven fortsætter på næste side ...*

... Opgaven er fortsat fra forrige side.

5. Dünsten Sie das Corned Beef mit der gewürfelten Zwiebel in einer Pfanne in etwas Öl an. Geben Sie etwas Kochwasser von den Kartoffeln hinzu und lassen Sie es einkochen.
6. Nach 40 Minuten Kochzeit nehmen Sie die gespickte Zwiebel aus dem Kochwasser heraus und gießen Sie die Kartoffeln ab. Halten Sie etwas Kochwasser zurück.
7. Stampfen Sie die Kartoffeln, das Fleisch und die angebratenen Zwiebeln in einem Topf zu einem Brei.
8. Sollte der Brei zu fest sein, gießen Sie eventuell etwas Kochwasser an.
9. Schmecken Sie das Labskaus mit Salz und Pfeffer ab.
10. Braten Sie Spiegeleier und servieren Sie das Labskaus mit Spiegeleiern, Gewürzgurken, Roter Bete und Rollmops oder Matjes.





Læs teksten og svar på spørgsmålene nedenfor.

## „Leipziger Lerchen“ – Eine traditionelle Gebäckspezialität aus Leipzig (0,6 ns)

„Die Leipziger Lerche“ ist seit dem 19. Jahrhundert eine Gebäckspezialität aus Leipzig.

Singvögel galten früher als Delikatesse, und besonders in der Region Leipzig fing man viele Lerchen. Die Menschen verkauften die Vögelchen, und man backte sie mit Kräutern und Eiern. Aufgrund der intensiven Jagd nahm die Zahl der Lerchen jedoch stark ab. Tierschützer und Vogelfreunde protestierten, und im Jahr 1876 verbot der sächsische König die Lerchenjagd.

Einige schlaue Bäcker kamen auf eine gute Idee und erfanden eine neue Spezialität. Sie ersetzten die Leckerbissen mit einem Gebäck, das sie „Leipziger Lerche“ nannten. Eine Konfitürenfüllung stellt das Herz der Lerche dar, und die gekreuzten Teigstreifen auf dem Törtchen symbolisieren die Kreuzbänder, die man zum Zubinden der gefüllten Tiere verwendete. Die Spezialität erfreute sich schnell großer Beliebtheit, und Leipziger Bäckereien verkaufen seitdem die süßen Leipziger Lerchen.

1. Welche Singvögel hat man im 19. Jahrhundert gefangen? \_\_\_\_\_
2. Wer hat im Jahr 1876 die Lerchenjagd verboten? \_\_\_\_\_
3. Was ist in dem Törtchen? \_\_\_\_\_
4. Was ist auf dem Törtchen? \_\_\_\_\_

### Gloser

Lerche (f) - *lærke*

Gebäckspezialität (f) - *specialitet inden for bagværk*

Singvogel (m) - *sangfugl*

Vögelchen (n) - *lille fugl*

abnehmen - (her) *svinde ind*

Tierschützer (m) - *dyreaktivist*

erfinden - *opfinde*

Leckerbissen (m) - *lækkerbissen*

Konfitürenfüllung (f) - *syltetøjsfyld*

Teigstreifen (m) - *dejstrimmel*

Törtchen (n) - *lille konditorkage*

Beliebtheit (n) - *popularitet*



Læs ingredienserne og undersøg, hvordan kagen ser ud på nettet. Tegn kagen i den tomme boks.

## Rezept: Leiziger Lerchen

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Weinbrand
- 70 g Zucker
- 125 g Butter
- etwas Salz

Zutaten für die Füllung:

- 125 g Butter
- 250 g Aprikosen- oder Erdbeerkonfitüre
- 150 g Puderzucker
- 75 g Mehl
- 1 EL Stärkemehl, z. B. Maizena
- 1 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 150 g geriebene Mandeln
- etwas Bittermandelaroma



Opgaven fortsætter på næste side ...

... Opgaven er fortsat fra forrige side.



Læs resten af opskriften og understreg alle udsagnsord i teksten. Bemærk, at de står i bydeform. Skriv udsagnsordene i navnemåde i skemaet.  
Løst sammensatte udsagnsord er markeret med \*.

## Zubereitung

1. Sieb das Mehl in eine große Schüssel.
2. Gib\* das Ei, den Weinbrand und 1 Prise Salz hinzu\*.
3. Streu\* den Zucker darüber\* und gib\* die vorher zerlassene Butter dazu\*.
4. Knet alles zu einem Teig und stell ihn für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
5. Rühr die Butter für die Füllung schaumig.
6. Füg\* außer der Konfitüre und dem Eiweiß alle anderen Zutaten nach und nach hinzu\*.
7. Schlag die vier Eiweiß steif und heb sie vorsichtig unter die Masse.
8. Roll\* den gekühlten Teig ca. 0,5 cm dick aus\*.
9. Fett\* kleine Tortenförmchen von etwa 6 cm Durchmesser mit Butter ein\* und leg\* sie mit dem Teig aus\*.
10. Gib die Konfitüre auf den Teig und danach die Füllung.
11. Leg zwei Streifen von den übriggebliebenen Teigresten über Kreuz zum Abschluss auf die Törtchen.
12. Back die Lerchen 20 Minuten lang im vorgeheizten Ofen bei etwa 180 °C.

|        |  |  |
|--------|--|--|
| sieben |  |  |
|        |  |  |
|        |  |  |
|        |  |  |
|        |  |  |



Oversæt de markerede ord, der er beskrivende. Skriv oversættelsen over ordet.

## „Marmorkuchen“ - in Deutschland besonders beliebt als Geburtstagskuchen

Zutaten:

bløde

200 g **weiche** Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 TL Vanillezucker

4 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

150 ml Milch

25 g Kakaopulver

1 EL Zucker



Zubereitung:

1. Wasch dir zuerst **gründlich** die Hände und heize den Ofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vor.
2. Schlag die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker **schaumig**.
3. Gib die Eier in die Masse und verrühre alles **gut**.
4. Misch das Backpulver unter das Mehl und gib es abwechselnd mit 100 ml Milch hinzu.
5. Nimm etwa 1/3 des Teiges ab.  
Misch das Kakaopulver und 1 EL Zucker und rühr es mit 50 ml Milch unter den **restlichen** Teig.
6. Füll die Hälfte des Teigs in eine **gefettete** Kastenform (30 cm lang) und gib den **hellen** Teig hinzu und zuletzt den restlichen **dunklen** Teig.
7. Zieh eine Gabel **spiralförmig** durch den Teig, sodass ein Marmormuster entsteht.
8. Schieb den Kuchen in den **heißen** Ofen und back ihn etwa 50-60 Minuten.
9. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, stürze ihn nach 10 Minuten aus der Form und lass ihn auf einem Rost auskühlen.
10. Genieß den **frisch gebackenen** Kuchen zusammen mit deinen Freunden!



Find en makker og læs først tekst og opskrift højt på tysk.  
Oversæt derefter det hele lidt ad gangen skiftevis.

## „Reibekuchen - Kartoffelpuffer - Reiberdatschi ...“

Ein leckerer Kartoffelpfannkuchen, der viele Namen hat und den man auch auf dem Weihnachtsmarkt serviert bekommt.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL (= Esslöffel) Mehl
- 1/2 TL (= Teelöffel) Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten



Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln und schäle sie. Reib die Kartoffeln auf einer Reibe und press möglichst viel Flüssigkeit aus den geriebenen Kartoffeln.
2. Schneide die Zwiebel in sehr feine Würfel.
3. Schlag die Eier in eine Schüssel, gib die Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Mehl, Salz und Pfeffer hinzu und rühr alles zu einem Teig.
4. Gib Öl in die Pfanne und lass es richtig heiß werden. Gib einige Esslöffel Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücke die Masse etwas platt.
5. Brate die Reibekuchen, bis die Ränder knusprig sind.
6. Wende die Reibekuchen und backe sie, bis sie goldbraun sind.
7. Nimm die Reibenkuchen aus der Pfanne und lass sie auf Küchenkrepp abtropfen. Halte die Reibekuchen im Backofen warm, während du die restlichen Reibekuchen backst.
8. Iss sie am besten zusammen mit leckerem Apfelmus.



Læs teksten og opskriften til Kaiserschmarrn og tegn fremgangsmåden på næste side i de tomme bokse.

## „Kaiserschmarrn“

Kaiserschmarrn ist ein beliebter Nachtisch, den man in Süddeutschland und Österreich auf den meisten Speisekarten in Gaststätten findet. Er ist außerdem leicht und schnell zu machen und schmeckt sowohl Groß als auch Klein.

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier  
125 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
300 ml Milch  
40 g Butter  
40 g Rosinen  
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Die Eier trennen und das Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen.
2. Das Eigelb in einer Schüssel mit Zucker und Salz verrühren.
3. Als nächstes nach und nach abwechselnd das Mehl und die Milch und auch die Rosinen dazugeben.
4. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne schmelzen.
6. Die Teigmasse in die Pfanne gießen und den Teig backen, bis er auf der Unterseite golden ist.
7. Zum Überprüfen den Teig anheben. Wenn er golden ist, den Teig wenden und auf der anderen Seite backen.
8. Den Teig, der jetzt wie ein riesiger Pfannkuchen aussieht, mit einem Spatel in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.
9. Den Kaiserschmarren zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und beispielsweise mit Apfelmus oder Pflaumenmus essen.



Her skal du tegne de ti trin i opskriften.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.