

Das Thema des Monats

Österreichische Mehlspeisen

Ob Kaiserschmarren, Salzburger Nockerln, Sachertorte oder Marillenknödel: In Österreichs Mehlspeisenkultur ist die Auswahl groß. Unter dem Begriff „Mehlspeisen“ werden in der österreichischen Küche diverse Süßspeisen, Gebäck und Kuchen verstanden, die nicht nur als Nachspeise, sondern auch oft als Hauptspeise serviert werden. Viele Bräuche und Traditionen der österreichischen Kultur sind eng mit den köstlichen Mehlspeisen verknüpft, daher wurde Österreichs Mehlspeisenkultur 2019 zum immateriellen Weltkulturerbe der UNESCO erklärt. Begeben Sie sich mit Ihren Lernenden auf eine Reise in die vielfältige Mehlspeisenkultur Österreichs.

<https://www.mehlspeiskultur.at/die-kultur/traditionen/>

Unterrichtsablauf:

1. Einstieg: Die Top 10-Liste der beliebtesten Mehlspeisen in Österreich

Viele österreichische Süßspeisen sind weltweit bekannt. Welche sind die beliebtesten Mehlspeisen der Österreicher/-innen selbst? Vor einigen Jahren hat das Linzer Meinungsforschungsinstitut (IMAS) zu dieser Frage eine Top 10-Liste erstellt:

<https://www.nachrichten.at/nachrichten/fotogalerien/cme164721,1102289>

Welche dieser Mehlspeisen kennen Ihre Lernenden? Haben sie sie selbst probiert oder sind sie ihnen nur von Bildern bekannt? Sprechen Sie darüber im Unterricht.

2. Vertiefung: Die Salzburger Nockerln

Die österreichische Küche verbindet Elemente aus vielen Regionen Europas und ist auch von Einflüssen aus der einstigen Habsburgermonarchie geprägt. Das schlägt sich in der Vielfalt der süßen Köstlichkeiten nieder. Die Wiener Klassiker sind zwar die bekanntesten, z.B. die Sachertorte oder der Apfelstrudel, aber auch die anderen Bundesländer haben einiges zu bieten: So sollten die Salzburger Nockerln jedem ein Begriff sein. Lassen Sie Ihre Lernenden das Geheimnis dieser regionalen Spezialität entdecken: Welche Form haben die Salzburger Nockerln? Warum haben sie immer die gleiche Form? Was sind die drei wichtigsten Zutaten bei der Nockerln-Zubereitung? Die Lernenden können für die Beantwortung dieser Fragen den Text lesen oder sich das Video anschauen, in dem Chefkoch Gernot Hicka die Spezialität präsentiert:

Das Thema des Monats

https://www.kleinezeitung.at/lebensart/lokalerezepte/5458027/Rezept_So-gelingen-Salzburger-Nockerl-besonders-luftig

<https://www.dw.com/de/ber%C3%BChmtes-dessert-salzburger-nockerln/av-16612524>

3. Seh-Hörverstehen: Die Herstellung von Torten in der größten Konditorei Europas

Die Café-Konditorei Aida wurde 1913 gegründet. Das Familienunternehmen hat seinen Sitz in Wien, ist aber auch über die Grenzen Österreichs hinaus erfolgreich. Setzen Sie Ihren Unterricht mit einem Seh-Hörverstehen fort. Das Video zeigt, warum die Konditorei als die größte in Europa gilt und wie der Alltag bei der Tortenherstellung aussieht:

<https://www.youtube.com/watch?v=TUJvcr9Xy5Ep>

Schritt 1: Zunächst stellen Ihre Lernenden Vermutungen zu den Mengen der Tortenproduktion an: Wie viele Torten werden täglich hergestellt? Wie viele Tortenstücke werden verkauft? Wie viele Tonnen ... ? (Einen Vorschlag für ein Arbeitsblatt finden Sie im Anschluss.)

Schritt 2: Ihre Lernenden schauen sich den Film an und ergänzen den Lückentext, wobei sie ihre Vermutungen überprüfen.

Schritt 3: Abschließend werden im Unterricht zwei Fragen diskutiert: a) Auf die Goldtorte kommen echte Goldblätter. Warum bestellt man eine Goldtorte, wenn Goldblätter gar keinen Geschmack haben? Wer kauft sich wohl eine solche Torte? Würden Sie selbst eine Goldtorte bestellen, wenn Geld keine Rolle spielen würde? b) Die Konditorei Aida legt Wert darauf, dass ihre Torten „handgemacht“ sind. Inwiefern kann man bei dieser Dimension von Tortenherstellung noch von Tradition und Handarbeit sprechen?

Vorschlag für ein Arbeitsblatt:

Aufgabe: Tortenproduktion in großen Mengen – der Faktencheck. Sehen Sie das Video und ergänzen Sie die Lücken.

Die größte Konditorei Europas produziert jeden Tag ____ Tonnen Gebäck und ____ handgemachte Torten. Täglich besuchen ____ Kunden die Café-Konditorei. Alle Torten brauchen eine Basis: den Biskuitteig. Bei der großen Produktion wird der Teig mithilfe von Maschinen zubereitet. Jedes Jahr verarbeitet die Konditorei dafür ____ Tonnen Zucker und Mehl und ____ Tonnen Butter. Die Mozarttorte ist die meistverkaufte Torte der Konditorei. Davon werden täglich ____ Torten verkauft. Eine ganze

Das Thema des Monats

Mozarttorte aus Schokoladenbiskuit, Marzipan und Schokocreame hat über ____ Kilokalorien. Jeden Monat bestellen Kunden aus Saudi-Arabien ____ Topfenstrudel. „Topfen“ ist das österreichische Wort für „Quark“. Ganz besonders ist auch die Goldtorte, eine Marzipantorte, die mit Blattgold verziert wird und ____ Euro kostet. Insgesamt verkauft die Café-Konditorei täglich ____ Tortenstücke.

(Lösungen: 2 – 2.000 – 800 – 250 – 80 – 350 – 3.000 – 1.500 – 8.000 – 3.000)

4. Digitales Projekt: Rezeptvideo „Die beste österreichische Mehlspeise“

Welches ist nun das Lieblingsrezept Ihrer Lernenden: der klassische Kaiserschmarren, die edle Sachertorte oder die traditionellen Palatschinken? Ihre Lernenden sollen jetzt aktiv werden, indem sie zu einem ausgewählten Rezept ein Video-Tutorial erstellen. Auf der folgenden Seite erfahren Sie, wie man mit Apps ein Video-Tutorial erstellt:

[Rezept-Tutorials | Unterrichtsidee mit Apps \(PDF-Download\)](#)

Zur Recherche bietet die folgende Seite eine Auswahl an Rezepten:

<https://www.ichkoche.at/kochbuch/ella2404/oesterreichische-mehlspeisen-49069>

Tipps für A1: Auch in der „DaF-Idee des Tages“ wurden die Salzburger Nockerln thematisiert: [DaF-Idee 02.02.2019: Mozart und Ski oder lieber Salzburger Nockerln?](#)