

## KIRSCHTORTE AUS DEM SCHWARZWALD

### 1. Bevor ihr euch das Video anschaut, löst bitte folgende Aufgabe:

Welche Verben passen zu den Begriffen? Ordnet richtig zu. Benutzt, wenn nötig, auch ein Wörterbuch.

1. Kirschen in Alkohol	a) backen
2. Eiweiß und Eigelb voneinander	b) garnieren
3. Sahne steif	c) schlagen
4. Kakao vorsichtig unter den Teig	d) stellen
5. den Kuchen im Backofen 20 Minuten	e) einlegen
6. den Kuchen mit Kirschen	f) heben
7. den Kuchen in den Kühlschrank	g) trennen

### 2. Schaut euch das Video einmal an. Achtet genau darauf, was passiert. Was wird im Video gezeigt? Mehrere Antworten sind möglich.

Im Video sieht man, wie ...

- a) Touristen im Schwarzwald eine Wanderung machen.
- b) Menschen im Garten eines Restaurants sitzen und essen.
- c) ein traditionell eingerichtetes Gasthaus renoviert wird.
- d) jemand Äpfel von einem Apfelbaum pflückt.
- e) jemand zu Hause mit seinen Kindern einen Kuchen backt.
- f) jemand viele Zutaten für einen Kuchen zusammenmischt.
- g) jemand einen Tortenboden mehrmals durchschneidet.
- h) jemand Sahne auf die Torte streicht.
- i) jemand Schokolade isst.
- j) Gäste im Restaurant einen Kaffee trinken und eine Schwarzwälder Kirschtorte essen.

### **3. Schaut euch das Video ein zweites Mal an und hört diesmal genau hin. Was ist richtig? Wählt die richtige Antwort aus.**

1. Der Schwarzwald liegt ...
  - a) im Nordosten Deutschlands.
  - b) in einem Mittelgebirge in Deutschland.
  - c) im Südwesten Deutschlands.
  
2. Hirschen ist ... im Schwarzwald.
  - a) der Name eines Kurorts
  - b) der Name eines Restaurants
  - c) der Name einer Spezialität
  
3. Es gibt den Familienbetrieb von Eberhard Junghanns seit ...
  - a) 40 Jahren.
  - b) vier Jahren.
  - c) vier Generationen.
  
4. Für eine gute Schwarzwälder Kirschtorte braucht man unter anderem ...
  - a) Gelatine und Kirschwasser.
  - b) einen Ofen, den man auf 200 Grad erhitzen kann.
  - c) viel Zeit.
  
5. Was ist richtig?
  - a) Das Rezept von Eberhard Junghanns ist schon seit 1609 in der Familie.
  - b) Ganz am Ende kommt Kakao in den Teig.
  - c) Kirschen verkaufen sich nicht gut im Schwarzwald.
  
6. Was ist typisch für eine Schwarzwälder Kirschtorte ist, dass sie ...
  - a) sehr lange im Ofen bleiben muss.
  - b) auch ohne Kühlschrank lange frisch bleibt.
  - c) mit Sahne, Schokolade und Kirschen verziert ist.
  
7. Was ist das größte Problem beim Backen einer Schwarzwälder Kirschtorte?
  - a) Die Zutaten für die Torte bekommt man nur im Schwarzwald.
  - b) Man muss aufpassen, dass die Sahne beim Zubereiten nicht schlecht wird.
  - c) Um die Kalorien zu reduzieren, darf man nur wenig Zucker verwenden.
  
8. Schwarzwälder Kirschtorte isst man ...
  - a) vor allem an heißen Tagen.
  - b) als Nachspeise oder am Nachmittag.
  - c) nur in Süddeutschland.

**4. In Rezepten werden häufig Infinitivkonstruktionen oder Passiv (werden + Partizip II) verwendet. Formt die folgenden Sätze ins Passiv um und schreibt die richtige Partizip-II-Form in die Lücken.**

1. Alle Zutaten auf den Tisch stellen.

Alle Zutaten müssen auf den Tisch \_\_\_\_\_ werden.

2. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und steif schlagen.

Das Eiweiß wird vom Eigelb \_\_\_\_\_ und steif \_\_\_\_\_.

3. Eigelb, Eiweiß und Zucker miteinander verrühren.

Eigelb, Eiweiß und Zucker werden miteinander \_\_\_\_\_.

4. Dann Mehl und Stärke dazugeben und zum Schluss den Kakao unter die Masse heben.

Dann werden Mehl und Stärke \_\_\_\_\_, und zum Schluss wird der Kakao unter die Masse \_\_\_\_\_.

5. Den fertigen Teig 20 Minuten lang im Backofen backen.

Der fertige Teig wird 20 Minuten lang im Backofen \_\_\_\_\_.

6. In dieser Zeit die Gelatine und das Kirschwasser erhitzen.

In dieser Zeit werden die Gelatine und das Kirschwasser \_\_\_\_\_.

7. Den fertigen Kuchen dreimal durchschneiden.

Der fertige Kuchen wird dreimal \_\_\_\_\_.

8. Die Kirschen mit dem Kirschwasser marinieren.

Die Kirschen werden mit dem Kirschwasser \_\_\_\_\_.

9. Dann die Torte mit den eingelegten Sauerkirschen belegen und Gelatine mit Kirschwasser und Sahne verrühren.

Dann wird die Torte mit den eingelegten Sauerkirschen \_\_\_\_\_ und die Gelatine mit Kirschwasser und Sahne \_\_\_\_\_.

10. Die Torte mit der Sahne-Mischung bestreichen und mit Kirschen verzieren.

Die Torte wird mit der Sahne-Mischung \_\_\_\_\_ und mit Kirschen \_\_\_\_\_.

11. Die Torte in den Kühlschrank stellen, bis sie gegessen wird.

Die Torte muss in den Kühlschrank \_\_\_\_\_ werden, bis sie gegessen wird.

**5a. Im Video wird „wo“ als Relativpronomen benutzt, allerdings in einer dialektalen Variante, die der Schriftsprache nicht entspricht. Durch welches Relativpronomen kann „wo“ ersetzt werden, damit die Sätze dem Standarddeutschen entsprechen? Wählt die richtige Antwort aus.**

1. Küchenchef Eberhard Junghanns: „Und das, wo wir jetzt besonders Wert drauf legen, ist ein guter Service.“

- a) womit
- b) wofür
- c) worauf

2. Kirschbauer Hermann Schätzle: „Die Schwarzwälder Kirsche ist die beliebteste Frucht überhaupt, wo's gibt, in unserer Region.“

- a) das
- b) die
- c) was

**5b. In welchen Sätzen ist das Relativpronomen „wo“ richtig verwendet? Wählt die richtigen Antworten aus.**

- a) Dort, wo ich wohne, stehen nur wenige hohe Häuser.
- b) Jetzt, wo ich einen neuen Job gefunden habe, möchte ich mir ein neues Auto kaufen.
- c) Die Stadt, wo du mir im Reisebuch gezeigt hast, möchte ich in meinem nächsten Urlaub gerne besuchen.
- d) Das Sommerfest, worauf ich mich so sehr gefreut hatte, musste wegen des starken Regens leider ausfallen.
- e) Meine Mutter, womit ich gestern telefoniert habe, musste heute plötzlich ins Krankenhaus eingeliefert werden.
- f) Bonn, wo mein Vater herkommt, habe ich in meiner Kindheit oft besucht.
- g) Mein Haus, wo letztes Jahr erst gebaut wurde, braucht schon einen neuen Anstrich.
- h) Alles, wo du erzählt hast, war gelogen.
- i) Ich möchte gerne mal wieder an die Nordsee reisen, wo man sich gut erholen kann.

### **Arbeitsauftrag**

Welche Spezialität gibt es in euren Heimatländern. Bringt ein Rezept mit und stellt es im Unterricht vor. Welches Gericht würden die meisten von euch gerne selbst einmal ausprobieren?

*Autorinnen: Saara Wendisch/Stephanie Schmaus  
Redaktion: Raphaela Häuser*