



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Apfelstrudel: süß, sauer, köstlich

Schon die österreichische Kaiserin Elisabeth liebte den Apfelstrudel aus der Wiener Zuckerbäckerei Demel. Heute ist Rudolf Swonar der Chef-Zuckerbäcker bei Demel. Er erklärt, wie man den perfekten Apfelstrudel zubereitet. Dafür braucht man natürlich die richtigen Äpfel. Diese kommen zum Beispiel aus Puch bei Weiz, dem größten Apfeldorf Österreichs.

Manuskript

RUDOLF SWONAR (Chefpâtissier):

Wie ich gehört habe, hat sich die **Kaiserin** Elisabeth, Sisi genannt, den Apfelstrudel vom Demel **unterirdisch** in die **Hofburg** servieren lassen.

JOSEFA WILHELM (Apfelbäuerin):

Es ist ja fast schon eine Hauptspeise. Mit Suppe und Apfelstrudel, glaube ich, ist auch der Kalorien**bedarf gedeckt**.

RUDOLF SWONAR:

Es gibt eine **Unzahl** an Strudelarten oder Strudelsorten. **Allein** bei den süßen gibt es den Apfelstrudel, den **Topfenstrudel**, den Kirschstrudel, den Erdbeerstrudel, den **Marillenstrudel**. Mein Name ist Rudolf Swonar, ich bin Chef-Zuckerbäcker beim Demel in Wien am Kohlmarkt und backe seit meinem sechsten Lebensjahr Apfelstrudel. Wir starten beim Apfelstrudel mit dem gezogenen Strudelteig, bestehend aus Mehl, Salz, einem Ei, **lauwarmem** Wasser und Öl. Jetzt kommen wir eigentlich zur **Hauptattraktion** beim Wiener Apfelstrudel: Wir ziehen jetzt den Strudelteig. Das ist die Kunst der Zuckerbäcker, das zu können. Wenn man den Strudelteig nach oben wirft, dann zieht er sich nach außen, wird in der Mitte noch dünner und dünner. Der Strudel ist jetzt so dünn **ausgezogen**, dass man das Buch lesen könnte. Die **Brösel** beim Strudel nehmen dem Apfel das Wasser, das heißt, die Butterbrösel **saugen** das **auf**, und er **wassert** nicht **aus**. Jetzt machen wir unsere **Rumrosinen**. Wichtig ist auch: Die Rosinen saugen jetzt eigentlich den Rum auf.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

JOSEFA WILHELM:

Man ist das so gewohnt, dass er süß-sauer ist. Ich bin Josefa Wilhelm, bin Obstbäuerin in Puch bei Weiz, dem größten Apfeldorf Österreichs. Und wir produzieren 16 verschiedene Apfelsorten [Apfelsorten]. Das Klima hier eignet sich ganz gut für 'n **Apfelanbau**, weil wir sehr kühle Nächte im Herbst haben und sehr warme Herbsttage, und die sind eben dann auch verantwortlich, dass der Apfel schön rot und gelb wird.

RUDOLF SWONAR:

Der Strudelteig ist **hauchdünn**. Wären die Äpfel jetzt zu stark, zu dick, zu **grob** geschnitten, würden die Äpfel den Strudelteig zerstören. Jetzt geben wir den **Zimtzucker** dazu. Dann geben wir unsere Butterbrösel drüber. Das gibt dem Strudel dann einen wirklich guten Geschmack. Sollte man zum Beispiel jetzt einen Apfel haben, der nicht die entsprechende Säure hat, dann muss man halt die Menge vom Zitronensaft **a bissi** erhöhen. Dann wird die vordere Seite vom Strudel nach oben gezogen. Und der ganze Strudel wird gerollt. Der Strudel wird dann noch an der **Oberfläche mit** Butter **eingestrichen. Passt**. Traditionell wird der Apfelstrudel als Apfelstrudel serviert, einfach mit **Staubzucker bestreut** und dann genossen. Einfach schmeckt er am besten.

*Autorinnen: Lina Paulitsch, Anja Mathes
Redaktion: Stephanie Schmaus*



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Glossar

Pâtissier, -s/Pâtissière, -n (aus dem Französischen) – eine Person, deren Beruf es ist, süße Backwaren herzustellen

Kaiser, -/Kaiserin, -nen – jemand, der ein Land regiert und mehr Macht hat als der König

Strudel, - (m.) – hier: ein Kuchen aus einem dünnen Teig, der mit Obst oder anderen Zutaten gefüllt wird

unterirdisch – unter der Erde

Hofburg (f., nur Singular) – ein Schloss in Wien, in dem die Kaiser und Kaiserinnen von Österreich lebten

den Bedarf decken – dafür sorgen, dass man so viel von etwas bekommt, wie man braucht

Unzahl (f., nur Singular) – eine sehr hohe Zahl; sehr viel

allein – hier: ohne alles andere; von allem anderen abgesehen

Topfen (m., nur Singular) – bairisch und österreichisch: ein cremiges, säuerliches Milchprodukt, ähnlich wie Quark

Marille, -n (f.) – österreichisch: Aprikose

Teig, -e (m.) – eine weiche Masse aus verschiedenen Zutaten, die man kneten kann und aus der Brot oder Kuchen gebacken wird

lauwarm – leicht warm

Attraktion, -en (f.) – etwas Besonderes, das viele sehen oder erleben wollen

etwas aus|ziehen – hier: etwas auseinanderziehen und dadurch dünner machen

Brösel, - (m., meist im Plural) – der Krümel; ein sehr kleines Stückchen Brot



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

etwas auf|saugen – eine Flüssigkeit in sich hineinziehen

aus|wassern – hier: Flüssigkeit abgeben

Rum, -s (m.) – ein alkoholisches Getränk aus Zuckerrohr

Rosine, -n (f.) – die getrocknete Weintraube

Anbau (m., nur im Singular) – das Anpflanzen von Obst, Gemüse und Getreide

hauchdünn – sehr dünn

grob – nicht fein

Zimt (m., nur Singular) – ein Gewürz, das für Süßspeisen verwendet wird

a bissi – umgangssprachlich in Süddeutschland und Österreich: ein wenig; ein bisschen

Oberfläche, -n (f.) – die äußere Schicht von etwas

etwas mit etwas ein|streichen – etwas mit etwas bestreichen; etwas auf etwas auftragen

passt – umgangssprachlich in Süddeutschland und Österreich: etwas ist gut so

Staubzucker (m., nur Singular) – sehr feiner weißer Zucker; der Puderzucker

etwas bestreuen – etwas mit einer lockeren Schicht bedecken