

Die Kunst des Brezelbackens

Aufgaben zum Video

1. Kennst du diese Wörter?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Welche Antworten sind richtig? Wähl alle passenden Wörter aus.

1. Welche Gegenstände sind rund?

- a) Würfel
- b) Rad
- c) Pyramide
- d) Ring

2. Welche Wörter kann man benutzen, um ein Gebäck zu beschreiben?

- a) salzig
- b) ätzend
- c) kross
- d) herzhaft

3. Welche Wörter haben mit dem Backen einer Brezel zu tun?

- a) Kruste
- b) Teig
- c) Hefe
- d) Lauge

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) zwei Bäcker, die jeweils eine Brezel in der Hand halten.
- b) eine Mitarbeiterin, die den Brezelteig händisch zusammenmischt.
- c) zwei Mitarbeitende in einer Bäckerei, die Brezeln formen.
- d) Menschen, die beim Laugen von Brezeln Handschuhe tragen.
- e) einen Mann, der Brezeln in den Ofen schiebt.
- f) Brezeln, die vor dem Backen mit einem Messer angeschnitten werden.
- g) Fertig gebackene Brezeln, deren Ärmchen hell sind.
- h) Menschen in traditioneller Tracht, die auf einem Fest tanzen.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Was ist korrekt? Wähl aus. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Was wird über das Bäckerhandwerk in Deutschland gesagt?
 - a) In vielen Bäckereien gibt es nicht genug Mitarbeitende.
 - b) Bei der Herstellung von Brezeln wird bis heute alles mit der Hand gemacht.
 - c) In Bayern müssen Auszubildende im Bäckerhandwerk lernen, wie man Brezeln formt.
2. Sebastian Brücklmaier ...
 - a) wurde in eine Bäckerfamilie geboren.
 - b) findet, dass Brezeln zum Frühstück am besten schmecken.
 - c) sagt, dass das Schlingen von Brezeln nicht besonders schwer ist.
3. Was wird über die Natronlauge gesagt?
 - a) Durch das Überziehen mit Natronlauge wird der Brezelteig nach dem Backen salzig.
 - b) Natronlauge kann schädlich für die Haut sein.
 - c) Mit Natronlauge überzogene Brezeln können nach dem Backen problemlos gegessen werden.



4. Was ist typisch für schwäbische Brezeln?
 - a) Schwäbische Brezeln gibt es in unterschiedlichen Formen.
 - b) Sie haben dünne Ärmchen, die beim Backen kross werden, und einen weichen Bauch.
 - c) Sie enthalten mehr Fett als bayerische Brezeln.

5. Was wird über Brezeln allgemein gesagt?
 - a) In Schwaben werden Brezeln gern mit Butter gegessen.
 - b) Brezeln gibt es seit über 300 Jahren auch in den USA.
 - c) Es ist noch nicht lange her, dass die Brezeln ihre heutige Form erhalten haben.

4. Übe die Vokabeln!

Welches Wort passt in welche Lücke? Wähl aus!

Brezeln sind in Süddeutschland besonders beliebt. Für manche sind sie _____ (1) und das Symbol für das deutsche _____ (2). In einigen Traditionsbäckereien, die es seit mehreren _____ (3) gibt, werden sie von Hand geschlungen. Je nach Region gibt es unterschiedliche _____ (4). Die Brezeln gelangten durch deutsche _____ (5) vor über 300 Jahren auch in die USA.

- | | | |
|----------------|-----------------|-------------------|
| a) Einwanderer | b) Varianten | c) Bäckerhandwerk |
| d) Kulturgut | e) Generationen | |



5. Übe das Passiv!

Welches Verb passt? Wähl das richtige Verb aus und schreib es in der richtigen Form in die Lücke!

Zuerst wird der Brezelteig in einer großen Schüssel _____. Dann wird er in viele kleine runde Teigstücke _____ und anschließend zu langen Teigwürsten _____. Nun können aus dem Teig mit der Hand Brezeln _____ werden. Wenn sie geformt sind, werden sie mit Natronlauge _____. Schließlich werden sie mit Salz _____ und im Ofen _____.

portionieren

mischen

rollen

bestreuen

überziehen

schlingen

backen

Autorin: Eriko Yamasaki