

Grünkohl: ein norddeutscher Klassiker

Aufgaben zum Video

1. Kennst du diese Wörter?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Welche Begriffe passen zur Beschreibung? Wähl alle richtigen Lösungen aus.

1. Wähl alle Ausdrücke aus, die Lebensmittel bezeichnen.
 - a) ein Superfood
 - b) der Frost
 - c) die Haferflocken
 - d) die Grünkohlsaison
 - e) die Zubereitung
 - f) der Kohlgeschmack
 - g) der Schweinespeck
 - h) der Zuckergehalt

2. Wähl alle Ausdrücke aus, die etwas mit der Essenszubereitung zu tun haben.
 - a) voller Vitamine stecken
 - b) etwas im Winter ernten
 - c) den Kohl weich kochen
 - d) im Restaurant speisen
 - e) etwas in Salzwasser blanchieren
 - f) Zwiebeln anschwitzen
 - g) Fleisch anbraten
 - h) ein vegetarisches Gericht bestellen

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) Felder, auf denen Kühe stehen.
- b) landwirtschaftliche Flächen, auf denen Gemüse angebaut wird.
- c) verschiedene fleischlose Gerichte auf Tellern.
- d) Kellnerinnen, die Essen servieren.
- e) eine Frau, die Gemüse mit einem Messer erntet.
- f) eine grüne Kiste, die mit Grünkohl gefüllt ist.
- g) einen Mann, der in einer Restaurantküche steht und Zutaten zeigt.
- h) einen Biergarten, in dem Menschen essen.
- i) mehrere große Pfannen, in denen Gemüse gebraten wird.
- j) verschiedene Gewürze, die in ein Gefäß gefüllt werden.
- k) mehrere Teller, auf denen Essen angerichtet wird.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Vervollständige die Sätze. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Grünkohl ...
 - a) enthält viele wichtige Vitamine.
 - b) ist ein typisches Sommergemüse.
 - c) wird vor allem in Süddeutschland mit Pinkel serviert.

2. Heute ...
 - a) enthält Grünkohl mehr Zucker als früher.
 - b) kann Grünkohl auch vor dem ersten Frost geerntet werden.
 - c) ist Grünkohl weltweit bekannt.

3. Dirk Wolters ...
 - a) kocht in einem Hamburger Gasthaus.
 - b) braucht für das Grünkohlrezept zahlreiche Zutaten und Gewürze.
 - c) serviert seinen Grünkohl mit verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten.

4. Der Begriff „Bremer Pinkel“ ...
 - a) beschreibt eine Wurst aus Fleisch, Zwiebeln und Hafer.
 - b) kann für manche unappetitlich klingen.
 - c) ist ein altes Wort für eine Wurst, die über Feuer geräuchert wurde.

5. Bei der Zubereitung ...
 - a) wird der Grünkohl als Ganzes gekocht.
 - b) muss der Grünkohl am Ende fast eine Stunde kochen.
 - c) verliert das Gemüse seinen bitteren Geschmack.

6. Laut Dirk Wolters ...
 - a) muss der Kohl richtig weich gekocht werden.
 - b) ist das Gericht gesund und leicht.
 - c) sollte das Gericht nicht täglich gegessen werden.

4. Übe den Wortschatz!

Lies das Rezept und wähle für jede Lücke das richtige Verb aus.

1. Grünkohl vorbereiten: Den Grünkohl von den dicken Blattrippen _____ und gut waschen.
2. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Grünkohl kurz _____, um den bitteren Geschmack zu reduzieren.
3. In einem großen Topf Gänseschmalz erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln darin _____, bis sie weich und leicht goldbraun sind.
4. Den blanchierten Grünkohl in den Topf zu den Zwiebeln geben und mit Brühe _____ und zum Kochen bringen.
5. Gewürze hinzufügen und die Haferflocken einrühren, um die Flüssigkeit zu _____.
6. Zum Schluss: Den Grünkohl auf Tellern verteilen, das Fleisch darauf _____ und alles zusammen servieren.

- | | | |
|----------------|----------------|--------------|
| a) anschwitzen | b) blanchieren | c) anrichten |
| d) befreien | e) binden | f) auffüllen |

5. Wie lautet das Gegenteil?

Lies die Beschreibungen und wähle für jede Lücke das richtige Adjektiv aus.

1. ein gut bekömmliches Gericht – ein schwer _____ Gericht
2. die moderne Küche – die _____ Küche
3. ein fleischfreies Gericht – ein _____ Gericht
4. eine schwere Variante – eine _____ Variante
5. eine heterogene Masse – eine _____ Masse
6. ein ansprechender Begriff – ein _____ Begriff
7. ein erfrischendes Sommergericht – ein _____ Wintergericht

- | | | |
|--------------------|------------------|--------------|
| a) fleischlastiges | b) verdauliches | c) homogene |
| d) leichte | e) traditionelle | f) wärmendes |
| g) abstoßender | | |

Autor: Markus Hofmann