Tafelspitz – ein Klassiker der Wiener Küche

Aufgaben zum Video

1. Was passt?
Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Welches Wort gehört wohin?

Zuerst wird die _____ (1) vorbereitet; das ist eine Art Suppe, in der man das Fleisch kocht. Dafür tut man Wasser in einen Topf und gibt Kartoffeln, Zwiebeln mit _____ (2) sowie ein Stück Rindfleisch hinzu. Das Ganze muss dann eine halbe Stunde lang kochen. Dann werden die Kartoffeln herausgenommen. Die werden später als _____ (3) zum Fleisch serviert. Deswegen nimmt man für die Kartoffeln am besten eine _____ (4), die beim Kochen nicht zu weich wird. Falls diese nicht zur _____ (5) steht, kann man auch eine andere nehmen. Jetzt muss der Rest der Brühe noch eine Stunde lang kochen.

a) Beilage
b) Verfügung
c) Sorte
d) Schale
e) Brühe

2. Was siehst du im Video?
Schau dir das Video an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man …
a) zwei junge Männer, die auf einer Decke in einem Park sitzen.
b) einen Arbeiter in einer Fleischfabrik.
c) ein Restaurant, in dem Gäste Schnitzel essen.
d) einen Mann, der frisches Gemüse auf einem Markt kauft.
e) eine Reihe von Tellern mit verschiedenen Gewürzen.
f) ein Museum mit Bildern und Informationstafeln an den Wänden.
g) eine alte Zeichnung einer Stadt, durch die viele Tiere laufen.
h) einen Teller mit Fleischstücken in der Mitte und verschiedenen Beilagen am Rand.

3. Prüf dein Textverständnis!
Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Wähl alle richtigen Aussagen aus. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Was sagen die Wienerinnen und Wiener über den Tafelspitz?
a) Es ist ein ganz traditionelles Gericht aus Wien.
b) Er eignet sich gut für Vegetarierinnen und Vegetarier.
c) Man verbindet oft Erinnerungen aus der Kindheit damit.

2. Wie beschreibt Markus Waldhäusl das Fleisch für Tafelspitz?
a) Das Fleisch ist nicht sehr mager.
b) Es hat nicht sehr viel Fett.
c) Das Fleisch ist eher grob.

3. Wie soll die Suppe schmecken?
a) Es geht vor allem um den Fleischgeschmack.
b) Im Mittelpunkt soll das Gemüse stehen.
c) Die Suppe soll nach Fleisch, Gemüse und Gewürzen schmecken.

4. Wie erklärt Jakob Lehne, dass Rindfleisch in der Wiener Küche so wichtig ist?
a) Früher wurden viele Rinder durch Wien getrieben.
b) Es gab in Wien einen großen Markt, auf dem mit den Tieren gehandelt wurde.
c) Rindfleisch konnten sich in der Vergangenheit nur wenige Menschen leisten.

5. Was erfährt man über die Beilagen vom Tafelspitz?
a) Traditionell serviert man nur zwei Beilagen.
b) Eine der Beilagen besteht aus geriebenen Äpfeln.
c) Die verschiedenen Beilagen machen das Gericht erst komplett.

4. Übe die neuen Verben!
Welches Wort passt in welchen Satz? Schreib es in der korrekten Form in die Lücke.

servieren | aufrechterhalten | köcheln | abrunden | abschmecken

1. „Die Suppe muss noch mit verschiedenen Gewürzen _____ werden. Dadurch wird der Geschmack erst richtig _____."
2. „Nimmst du den Topf bitte vom Herd? Ich denke, die Brühe hat jetzt lange genug _____."
3. Tafelspitz wird traditionell mit sehr vielen Beilagen _____.
4. In diesem Restaurant versucht man, eine typische Wiener Küchentradition _____.

5. Übe den Gebrauch der Konjunktionen!
Welche Konjunktion passt? Wähl aus.

1. Ich lese einfach in meinem Buch, _____ (falls/während/um) die Suppe köchelt.
2. Stell dir vor: Sie ist gestern extra nach Wien gefahren, _____ (falls/während/um) einmal echten Tafelspitz zu probieren.
3. Für das Gericht können Sie auch Zwiebeln nehmen, _____ (falls/während/um) sie keine Schalotten im Haus haben.
4. Meine Freundin mag Tafelspitz eigentlich nur, _____ (wenn/während/um) er gut gemacht ist.
5. Wir sind ins Museum gegangen, _____ (wenn/während/um) uns über die Geschichte der Stadt zu informieren.
6. Du kannst ruhig vom Tisch aufstehen und nach draußen gehen, _____ (wenn/während/um) du fertig bist!

Autor: Achim Küpper