



### Essen und Trinken in Österreich

---

#### Hinweise für die Kursleiterin / den Kursleiter

##### Vorbereitung:

Kopieren Sie für jeden TN das Arbeitsblatt und verteilen Sie es.

##### Ablauf:

Teilen Sie das Arbeitsblatt aus. Sprechen Sie zuerst im Plenum über die Bilder. Anschließend lesen die TN die Texte aus **Aufgabe 1** und ordnen die passenden Überschriften zu. Fragen Sie, ob die TN die verschiedenen Lokalitäten bereits kennen und schon einmal dort gegessen haben.

Lassen Sie die TN **Aufgabe 2** in Partnerarbeit lösen. Weisen Sie die TN darauf hin, dass es manchmal mehrere Möglichkeiten gibt. Die TN können natürlich bei Bedarf in den Texten nachlesen. Vergleichen Sie anschließend im Plenum.

**Aufgabe 3** bearbeiten die TN in der Kleingruppe. Die Gruppe wählt eine Situation und versucht, sich auf eine passende Lokalität zu einigen. Lassen Sie einige Gruppen erzählen, zu welcher Entscheidung sie gekommen sind und warum.

##### Lernziel:

Die TN lernen verschiedene österreichische Lokalitäten und deren spezifisches Bewirtungsangebot kennen.

\*Kursteilnehmer/-in: TN

## Essen und Trinken in Österreich

### 1. Lesen Sie die Texte und ergänzen Sie die Überschrift.

Der Würstelstand

Das Beisel

Der Heurige

Das Kaffeehaus

© Bildagentur Waldhäusl/Allover fotografen/SIMI

„Herr Ober, einen großen Braunen, bitte!“ Der Kellner bringt auf einem Tablett eine Tasse Kaffee und ein kleines Glas Leitungswasser, das ist Tradition. Mehlspeisen und Torten stehen in einer Glasvitrine, manchmal aber auch auf Tischen mitten im Raum. Man kann in Ruhe etwas Süßes auswählen und bestellt es dann. Möchten Sie lieber etwas Anderes essen? Kein Problem: Auf der Speisekarte stehen auch Suppen, Schinken-Käse-Toast und andere Kleinigkeiten.

Meistens gibt es auch ein paar Tageszeitungen und Wochenmagazine für die Gäste. Man kann hier also stundenlang sitzen, Kaffee trinken, mit Freunden sprechen oder einfach nur lesen.



© Bildagentur Waldhäusl/Karl Thomas

„Zwei Achterl Zweigelt, ein Viertel Grüner Veltliner und einen Weißen Spritzer, bitte schön!“ Die Kellnerin bringt die Getränke und steckt die Rechnung in ein leeres Glas auf dem Tisch.

Die Speisen aber muss man selbst holen. Im Gasthof ist ein Buffet und dort gibt es Salate, warme Speisen und Brote mit Aufstrich. Man sagt einfach, was man möchte und die Bedienung wiegt die Speisen ab. 10 dag Gurkensalat kosten z.B. 1 Euro. Dann stellt man alles auf ein Tablett, nimmt das Besteck und trägt sein Essen selbst zum Tisch.

Die Spezialität sind hier die Weine: Normalerweise macht der Besitzer den Wein selbst. Nur im Osten und Süden von Österreich findet man diese Lokale, weil die Winzer (so nennt man die Weinbauern) dort am besten Wein anbauen können. Prost!



© Barbara Blaickner

„Einmal Käsekrainer mit Senf und Brot, bitte schön!“ Der Verkäufer schneidet die Wurst in Stücke und serviert sie (meistens) auf einem Pappteller. Oft gibt es keine Gabel, denn man isst die Wurst mit einem kleinen Plastikspieß oder mit den Händen. Eine Käsekrainer ist übrigens eine Wurst mit Käse innen drin. Daneben gibt es aber noch viele andere Sorten: Frankfurter, Debreziner, Bratwurst oder Burenwurst. Am besten schmeckt dazu eine Dose Bier. Man bekommt aber natürlich auch alkoholfreie Getränke in Dosen oder Flaschen.

Stühle gibt es nicht und Tische nur manchmal. Normalerweise muss man stehen. Aber das macht nichts, hier möchte man ja nur schnell eine Kleinigkeit essen.





### Essen und Trinken in Österreich

© Bildagentur Waldhäusl/Robert Kalb

„Mmh, heute gibt's Gemüselasagne mit Mozzarella und Spinat!“ Diese Gasthäuser sind oft nicht sehr groß und oft auch nicht sehr modern, aber fast immer sehr gemütlich. Hier gehen viele junge Leute essen, auch Studenten, weil das Essen meistens günstig ist. Neben traditioneller „Hausmannskost“ bekommt man in ein paar Beiseln auch „moderne Küche“: gesunde Speisen mit viel Gemüse und wenig Fett oder Gerichte aus anderen Ländern. Manchmal macht der Besitzer von einem Beisel das Bier selbst, dann hat das Beisel auch noch eine Bierbrauerei nebenan.

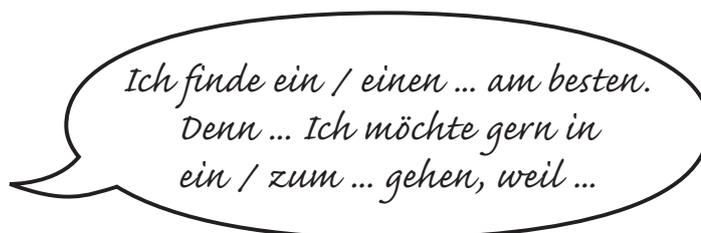


„Beisel“ sagt man übrigens fast nur in Wien: In Österreichs Bundesländern spricht man von einem Gasthaus oder einem Wirtshaus.

**2. Welche Speisen und Getränke isst / trinkt man wo? Kreuzen Sie an.**  
(Es gibt oft mehrere Möglichkeiten.)

	im Kaffeehaus	im Heurigen	am Würstelstand	im Beisel
Apfelstrudel				
Bier				
Frankfurter mit Senf und Brot				
gemischter Salat mit Schafkäse				
Sachertorte				
Weißer Spritzer				
Käsebrot				
heiße Schokolade				
Gulaschsuppe				

**3. Arbeiten Sie in Kleingruppen. Wohin möchten Sie gehen? Warum?**



- Eine Kollegin / ein Kollege im Kurs hat Geburtstag. Sie möchten gemeinsam feiern.
- Sie waren mit Freunden im Kino. Es ist schon spät, aber Sie möchten noch eine Kleinigkeit essen.
- Ihre Eltern kommen zu Besuch.