

AUSGANGSLAGE

Die EU ist eine schätzenswerte Gemeinschaft.

Geprägt ist sie für uns, die 2HSD der HLW 10, vor allem durch ihre Toleranz, ihre Vielfältigkeit und ihre Mehrsprachigkeit. Sprachen als „Bestandteil des kulturellen Erbes“ - Das spiegelt auch die Situation in unserer Klasse wider.

Wir sind: Nelson Aguilera Pacheco, Ece Alpaslan, Rayana Bersanova, Jasmin Billwein, Anamaria Brkic, Ishal Chaudhary, Anna Fazekas, Ghazal Ghorbanali, Amelie Menyhart, Chiara Schabl, Lena Silberbauer, Emine Uludag und Anita Yordanova. Und wir 13 Personen sprechen 13 Sprachen: Einzelne von uns sprechen Arabisch (Grundkompetenzen) oder Ungarisch (Grundkompetenzen), Bulgarisch, Französisch, Persisch, Russisch, Serbokroatisch, Spanisch, Tschetschenisch, Türkisch, Urdu. Österreichisches Deutsch und Englisch sprechen wir alle.

Auch der Bezirk Favoriten, in dem sich unsere Schule befindet, ist durch eine große Vielfalt an Kulturen, Sprachen und Diversitäten gekennzeichnet.

Daher setzen wir uns in unserem Projekt fächerübergreifend künstlerisch mit Favoriten, Österreich und der EU auseinander. Unsere Lehrkräfte Prof. Helperstorfer (Musik), Prof. Vörtl (Bildnerische Erziehung), Prof. Paupie und Prof. Schachner (Gastronomie) und Prof. Wiesinger (Deutsch) haben uns unterstützt. Die Fotos wurden von Hanna Reismüller (5HMA) und Iasmina Burlui (3HMA) gemacht.

Wir als SchülerInnen haben unsere Wurzeln im Bezirk, unser Herz in Österreich und unser Hirn in der EU. Wir als Menschen müssen essen und trinken, wollen aber auch denken, kreativ sein und reflektieren. Mit diesem Projekt wollen wir unter Beweis stellen, dass wir das alles (und noch viel mehr) können.

BEREICHE, IN DENEN WIR GEARBEITET HABEN:

- Essen: Wir haben unsere traditionellen Lieblingsspeisen zubereitet und die Rezepte in Deutsch, aber auch der zugehörigen Landessprache angegeben. (Und ja, ChatGPT hat geholfen, aber dennoch mussten wir muttersprachlich nacharbeiten.)¹
- Trinken: Wir haben Cocktails zubereitet: Drei für Favoriten, zwei für Österreich und einen für die EU. (Und ja, meistens trinken wir Leitungswasser. Das ist am gesündesten für SchülerInnen.)²
- Kreativ Sein und Gesang: Wir haben eine Hymne für Favoriten erarbeitet und gesungen und aufgenommen. (Und ja, zuerst haben wir uns geniert, aber dann waren wir zufrieden und es hat sehr großen Spaß gemacht.)³
- Kreativ Sein und Bildnerische Kunst: Wir haben eine Fahne für den 10. Bezirk gestaltet. Unsere Ideen haben wir dabei aus dem Songtext gewonnen, der ja eigens im ME-Unterricht als Hymne für Favoriten geschrieben worden ist. Es geht vor allem darum zu zeigen, was Favoriten alles zu bieten hat: Vielfalt, gutes Essen, schöne Parks uvm. Verbildlicht haben wir das, indem wir uns Symbole für die einzelnen Punkte, die im Song vorkommen, ausgedacht haben und sie in bunter Farbe auf die Flagge gemalt haben. Die Symbole füllen dabei die Form des Bezirks Favoriten aus. (Und ja, bunt ist gut, bunter ist noch besser.)⁴

¹ Siehe Beilage 1

² Siehe Beilage 2

³ Siehe Beilage 3

⁴ Siehe Beilage 4

- Kreativ Sein und Verortung:
Wir haben unseren Arbeitsort in Favoriten, unsere Wohnorte in Wien und unseren Lieblingsort in der EU dargestellt. (Und ja, den Lieblingsort zu finden, war gar nicht so leicht!)⁵
- Kreativ Sein mit Sprache:
 - ✓ Wir haben Elfchen geschrieben. (Und ja, das hat Spaß gemacht.)⁶
 - ✓ Wir haben aktuelle Probleme in Gedichten aufgegriffen und diese auch in einem Poetry Slam vorgetragen. (Und ja, das war ziemlich aufwändig.)⁷
 - ✓ Wir haben ausgehend vom Viktor Adler Markt eine Standortbestimmung vorgenommen und gedacht: Tomaten und Paradeiser sowie Kartoffeln und Erdäpfel sind wie Deutsch und Österreichisch. (Und ja, es geht auch um zusätzliche EU-Sprachen!)⁸

REFLEXION:

- Wir haben über die EU nachgedacht und Folgendes für uns herausgefunden: *Die EU ist eine schätzenswerte Gemeinschaft.* Und daher werden wir uns auch mit den Parteien, die zur Wahl stehen, beschäftigen.

So: Now!

Just let us know!

Wir waren aktiv, kreativ und reflektierend.

Und jetzt sind wir neugierig: Gefällt´s?

⁵ Siehe Beilage 5

⁶ Siehe Beilage 6

⁷ Siehe Beilage 7

⁸ Siehe Beilage 8

BEILAGE 1: Traditionelle Lieblings Speisen:

SARMA - Krautrouladen: ÖSTERREICHISCH

Sauerkraut	1 Kopf
Hackfleisch gemischt	500 gr.
Zwiebeln	3
Karotten	2
Paprika edelsüß	2 Esslöffel
Salz, Pfeffer	2 Teelöffel
Langkornreis	1 Kaffeetasse
Lorbeerblätter	3
Öl, Wasser	<i>etwas</i>

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln kleinwürfelig schneiden und in Öl glasig braten. Hackfleisch und Karotten beifügen und ca. 7 min. mitdünsten. Reis und Paprika hinzufügen und ca. 10 min. weiterköcheln. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
2. Vom Sauerkrautkopf so viele Blätter wie möglich lösen und den Strunk entfernen. In einen großen Topf die Reste vom Sauerkraut legen und die Lorbeerblätter hineingeben. Auf die Mitte des Krautblattes die Hackfleischfülle drauflegen, die rechte und linke Seite zur Mitte wenden und zu einer Roulade rollen. In den Topf so dicht wie möglich schichten und mit Wasser befüllen. Zwischen den Rouladen den Speck oder Ripperlstückchen stecken und auf hoher Hitze aufkochen lassen, danach auf kleiner Flamme ca. 4 Stunden lang köcheln.
3. Auf einen Teller mit je einem Stück Speck/Rippel setzen, mit dem eigenen Saft begießen und zu gekochten Kartoffeln oder solo servieren.



SARMA - Krautrouladen: SERBISCH

Kiseli Kupus	1 Glavica
Mesano mleveno meso	500 gr.
Luk	3
Sargarepa	2
Paprika slatka	2 kasike
So, Biber	2 kasikice
Pirinac dugug zrna	1 solja za kafu
Lovorov list	3
Ulje, Voda	Nesto malo

Priprema:

1. Luk sitno iseckati i pržiti na ulju dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i šargarepu i dinstati oko 7 minuta. Dodati pirinač i papriku i kuvati još oko 10 minuta. Skloniti sa strane i ostaviti da se ohladi.
2. Od kiselog kupusa odvojiti što više listova koliko je moguće i ukloniti dršku. U veliki lonac staviti ostatke kiselog kupusa i dodati lovorov list. Na sredinu lista kupusa staviti punjenje od mesa, preklopiti desnu i levu stranu ka sredini i zaviti u rolnu. U loncu poređati što je moguće gušće i naliti vodom. Između rolni staviti komadiće slanine ili komadiće mesa i pustiti da provri na jakoj vatri, zatim kuvati na laganoj vatri oko 4 sata.
3. Na tanjir staviti po jedan komad slanine, preliti sopstvenim sokom i poslužiti uz kuvane krompire ili samostalno.

EMPANADAS und PEBRE: (Chilenisches Rezept) ÖSTERREICHISCH

Empanadas Zutaten:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 100 Gramm Butter
- 1 Ei
- 3 Esslöffel Wasser

Zubereitung:

- Mehl, Salz und Backpulver sieben.
- Die Butter hinzufügen und mit einer Gabel zerdrücken, bis die Mischung krümelig ist.
- Zu einem Teigball formen, in Frischhaltefolie oder eine Plastiktüte wickeln und 1/2 Stunde oder länger im Kühlschrank ruhen lassen.
- Herausnehmen, mit einem Nudelholz ausrollen, dabei so wenig Mehl wie möglich verwenden, bis der Teig dünn ist.
- In Kreise schneiden oder auf einem Backblech für Torten ausrollen.
- Im heißen Ofen bei 200 Grad backen, bis sie gleichmäßig durchgebacken und leicht gebräunt sind.

Pebre Zutaten:

- 1/4 kleine gehackte Zwiebel
- 1 Bund Koriander oder 2 Tassen Korianderblätter
- 1 Tomate
- 1 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Öl

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Geschmack überprüfen und bei Bedarf mehr Salz hinzufügen.
- Zu diesem Zeitpunkt können Sie es durch einen Fleischwolf geben, wenn Sie es gemahlen servieren möchten, ansonsten lassen Sie es wie es ist.
- Mit warmem Butterbrot servieren. Obwohl es auch zu Fleisch oder jedem gewünschten Gericht serviert werden kann, schmeckt es besonders gut zu den Empanadas.



EMPANADAS und PEBRE: (Chilenisches Rezept) SPANISCH

Empanadas Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 100 gramos de manteca
- 1 huevo
- 3 cucharadas de agua

Preparación:

- Tamizar la harina, la sal y el polvo de hornear.
- Agregar la manteca y desmenuzarla pisándola con un tenedor hasta que la preparación quede granulada
- Formar un bollo, envolverlo en papel film o bolsa de nylon y llevar a descansar a la heladera durante 1 / 2 hora o más.
- Retira, estirar con el palote empleando un mínimo de harina hasta que quede fina
- Cortar en círculos para empleando o estirar en asadera para tartas.
- Cocinar en horno caliente 200 grados hasta que esté cocida pareja y ligeramente dorada

Pebre Ingredientes:

- 1/4 cebolla picada muy pequeña
- 1 atado de cilantro o 2 tazas de hojas de cilantro
- 1 tomates
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de aceite

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes en un bol y dejar reposar una media hora al menos
- Rectificar el sabor y añadir más sal si es necesario
- En este momento pueden pasarlo por una picadora, si desean servirlo molido, sino lo dejan tal cual
- Servir acompañado de pan tibio con mantequilla. Aunque pueden servirlo para acompañar carnes o el plato que deseen, con las empanadas quedan espectaculares

WIENER SCHNITZEL mit Erdäpfelsalat:

Rezept Schnitzel für 4 Portionen

4	Stk	Kalbschnitzel (160g)
2	Stk	Eier
4	Prisen	Salz& Pfeffer (für 4 Schnitzel)
150	g	Mehl (griffig)
300	g	Semmelbrösel
/	/	Öl
1	Stk	Zitrone

- 1.Zuerst die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie behutsam klopfen. Fleisch nun beidseitig salzen, in Mehl wenden, abklopfen, durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden.
- 2.Dann die Schnitzel ca. 2 Finger hoch in Öl (Rapsöl, Maisöl oder Sonnenblumenöl) goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3.Zum Schluss die gewaschene Zitrone in Spalten schneiden und die fertigen Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren. (Traditionell auch mit Preiselbeeren)

Rezept Erdäpfelsalat für 4 Personen

500	g	Erdäpfel
1		Rote Zwiebel
/	/	Apfelessig
/	/	Öl

- 1.Erdäpfel weich kochen. Währenddessen eine rote Zwiebel klein hacken.
- 2.Weichgekochte Erdäpfel schälen und in Scheibem schneiden.
- 3.Abwechselnd Erdäpfelscheiben, Zwiebel, Apfelessig+ Öl in Schüssel geben.
- 4.Durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



BEILAGE 2: COCKTAILS

FAVORITEN

Variante Tee – „1001 Nacht“ oder „Orient trifft Okzident“

Rose

Menge	Zutaten	Zubereitung
1,5 cl 4-5 Blatt 1 cl 1,5 cl 4-6 cl	Rosensirup Minze Zitronensaft Ingwersaft Apfelsaft Granatapfelsirup Teeauszug (grüner Tee)	Alle Zutaten bis auf den Tee in ein Rührglas geben, mit Eis befüllen und umrühren. In das mit Granatapfelsirup, Eiswürfeln, Zitronenscheibe und Granatapfelkerne vorbereitete Glas füllen und mit Tee aufgießen. Ausgarnieren
Glas	bauchiges Glas	
Zubereitungsart	Built in glass oder Rühren	
Garniturvorschlag	Orange oder Zitrone Gewürze Granatapfelkerne Strohalm	

Variante Joghurt – „FaYran“ (Favoritener Ayran)

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 ml 3 cl 2 cl 2 Kapseln 2 cl 4-5 Blatt 4 cl	Buttermilch Limettensaft + Abrieb Zitronensaft Kardamon gemörsert Ahornsirup Minze Wasser Salz	Alle Zutaten in einen Shaker geben und anschließend mit Eis befüllen. So lange shaken, bis der Shaker außen leicht beschlägt. In das vorbereitete Glas (Salzrand) füllen. Ausgarnieren
Glas	Fancyglas oder Longdrinkglas	
Zubereitungsart	Shaken	
Garniturvorschlag	Salzrand einfärbte Eiswürfel Minze Zitronentwister	



Chai

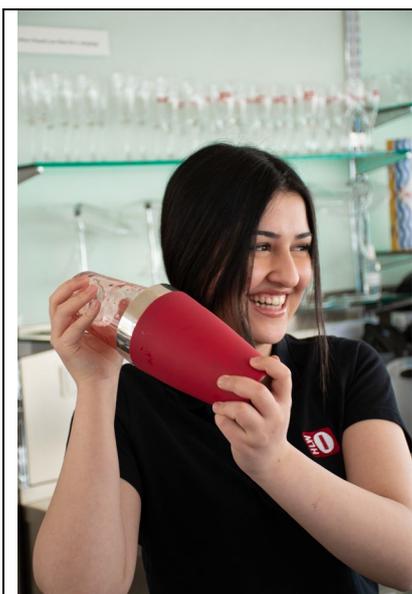
Menge	Zutaten	Zubereitung
1,5 cl 1 cl 4 cl	Ingwersaft Chaisirup Apfelsaft Teeauszug (Schwarztee)	Alle Zutaten bis auf den Tee in ein Rührglas geben, mit Eis befüllen und umrühren. In das mit Granatapfelsirup, Eiswürfeln, Zitronenscheibe und Granatapfelkerne vorbereitete Glas füllen und mit Tee aufgießen. Ausgarnieren
Glas	bauchiges Glas	
Zubereitungsart	Built in glass oder Rühren	
Garniturvorschlag	Orange oder Zitrone Gewürze Granatapfelkerne Strohalm	



ÖSTERREICH

Variante pikant – „Ostarrichi“ oder „Franzl“

Menge	Zutaten	Zubereitung
7 cl 1 cl 2 cl 2 cl 8 cl	Undone Rum (alkoholfrei) Honig Zitronensaft Rote Rübensaft Heidelbeersaft	Alle Zutaten in einen Shaker geben und anschließend mit Eis befüllen. So lange shaken, bis der Shaker außen leicht beschlägt.
100 ml 0,5 TL	Topping Obers Oberskren Salz	In das vorbereitete Glas füllen. Das Obers schaumig schlagen, aromatisieren und auf dem Cocktail verteilen.
Glas	Martiniglas Tumbler	Ausgarnieren
Zubereitungsart	Shaken	
Garniturvorschlag	Rosa Beeren gemörsert, Thymian oder Granita oder Zuckerrand	



Variante Sacher (mit Alkohol) – „SachMok“ (Sachertorte und Mokka)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 KL	Marillentröster	In das Glas ein wenig Marillentröster geben.
3 cl	Undone Rum oder Marillenbrand	Das Rührglas mit den restlichen Zutaten und Eis befüllen und lange Rühren bis sich das Glas leicht beschlägt. Mit Hilfe eines Strainers den Cocktail in das Glas füllen und mit leicht angeschlagenem Obers toppen.
1 cl	Schokoladensirup	
2 cl	Schokoladenlikör	
6	Kaffee	
	Topping: Obers	
Glas	Martiniglas	
Zubereitungsart	Rühren oder Shaken	
Garniturvorschlag	Marillen aufgespießt	



EUROPA – „European Flag“ (mit Alkohol)

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 cl 3 cl 0,5TL	Blue Curacao Zitronensaft Glitzerpulver blau+gold Tonic Bei Bedarf 3 cl Gin hinzufügen	In das Glas alle Zutaten bis auf die Limonade füllen und verrühren, mit Eiswürfeln und Limonade aufgießen und vorsichtig umrühren. Ausgarnieren
Glas	Tumbler oder Longdrinkglas	
Zubereitungsart	Built in Glass	
Garniturvorschlag	Spieß Zitronenschale sternförmig ausgestochen oder Äpfel (sternförmig) – eingefärbt oder Sternfrucht	





BEILAGE 3: Kreativ Sein und Gesang:

Hymne für Favoriten:

Folgen Sie diesem Link, um sich den Song anzuhören:

[Favoriten Ein Ort der alles hat HLW10.mp3](#)

SONGTEXT:

Die Sonne kommt und geht
Eine kühle Brise weht,
Am Wienerberg und in Oberlaa

Am Reumannplatz Eis,
Bei Noodle King gibts Reis,
Den besten Kebab, das ist klar!

WIR TANZEN DURCHS LEBEN IM RYHTMUS DER STADT EIN BEAT DER ETWAS MIT MIR MACHT FAVORITEN – EIN ORT DEN NICHT JEDER HAT

Wenn du traurig bist
des Lebn ned leiwand is,
Geh doch zum Laaerberg

Erholung, frische Luft,
Im Prater Zuckerduft
Das Leben wie ein Ringelspiel!

WIR TANZEN DURCHS LEBEN IM RYHTMUS DER STADT EIN BEAT DER ETWAS MIT MIR MACHT FAVORITEN – EIN ORT DEN NICHT JEDER HAT

Der Viktor Adler Markt,
Viel Obst zu bieten hat -
Die Stadt pulsiert und Genuss pur!

Die Viefalt wird gelebt
Zusammenhalt gepflegt
Ein jeder hier prägt diese Stadt

WIR TANZEN DURCHS LEBEN IM RYHTMUS DER STADT EIN BEAT DER ETWAS MIT MIR MACHT FAVORITEN – EIN ORT DEN NICHT JEDER HAT Die Leute aus Favoriten

Viele sehn´ uns als Parasiten
Aber wir schlagen ein wie Meteoriten
Denn wir sind laut!

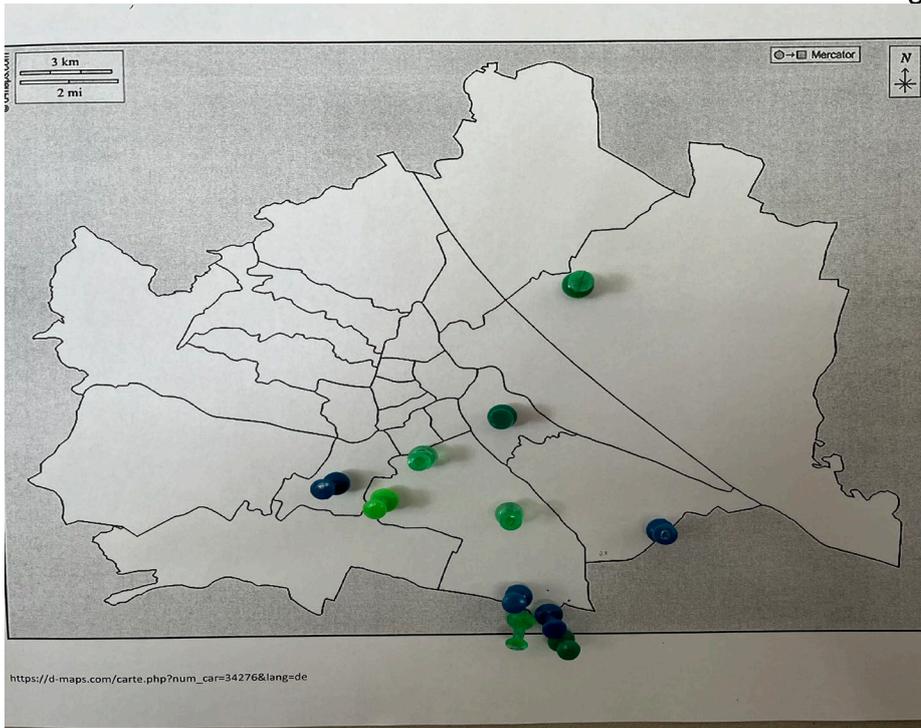
Wir sind viele, wissen vieles
Auch wenns oft eng ist, ja ich lieb es,
Favoriten mein Bezirk – er hat es
Alles was ich brauch!

BEILAGE 4: Kreativ Sein und Bildnerische Kunst:



BEILAGE 5: Kreativ Sein und Verortung:

Wir haben unsere Wohnorte in Wien und unseren Lieblingsort in der EU dargestellt.



BEILAGE 6: Kreativ Sein mit Sprache

Eine Auswahl unserer Elfchen:

(Anamaria Brkic, Ghazal Ghorbanali)

Favoriten Elfchen

Jedinstvena

Unverzichtbare Herzenssache

nahlas, barvita, iubit

Geschmacksache: Tichy-Eismarillenknödl, Kebab

Lieblingsplatz

Österreich Elfchen:

Alpenland

Kultur pur

Wiener Kaffeehaus-Tradition

Sachertorte, Mozart, majestätische Schönheit

Heimat

Europa Elfchen:

Diversidad

Istoría, Politismós

Einheit in Verschiedenheit

Liberté, tradycyjny, comunitá, ezici

Harmonie

Favoriten Elfchen

Verschiedene Nationen
Walk through Reumannplatz
Disfrutar un helado Tichy
Wien

Österreich Elfchen

Neun Bundesländer
Comer Wiener Schnitzel
Varied and different dialects
Schön

Europa Elfchen

Ukusna jela
Viele verschiedene Urlaubsorte
There are beautiful sights
Rilassamento

BEILAGE 7:

Eine Auswahl der Gedichte für den Poetry Slam:

Frauenrechte und Kampf

Frauen sind wichtig und stark,
Ohne ihren Mut wäre die Welt so dark.
In Favoriten, Österreich, Europa,
Main dans la main fordern sie Gerechtigkeit,
together, bis zur Atemlosigkeit.

In einer Welt, wo Frauen oft leiden im Stillen,
Wo ihre Rufe nach Gerechtigkeit oft ungehört verhallen.
Dans ce monde, où la douleur des femmes reste cachée,
In einer Welt, wo ihr Schrei nach Gerechtigkeit oft unbeachtet bleibt.

Their strength and resilience shining bright,
Leur force et leur résilience éclatent de lumière,
Ihre Stärke und Widerstandsfähigkeit strahlen hell,
In the face of adversity, they continue to fight.

Gleiche Rechte, gleiche Pflichten,
Auf justice wollen wir nicht verzichten.
Femmes kämpfen für égalité, Zeit ihres Lebens
Their actions are important, leider manchmal vergebens.

For women's rights are human rights. Das ist klar!
Ensemble, nous pouvons faire une différence, wherever we are.

(Rayana Bersanova)





Das folgende Gedicht wird mit wechselnden Sprecherinnen, gekennzeichnet durch die Farbe, vorgetragen. Die blaue Stimme repräsentiert Favoritens ausländische BewohnerInnen, die rote einen rechten Populisten, der versucht, die österreichischen BürgerInnen gegen diese Menschen aufzuhetzen.

STREITGESPRÄCH

Im Herzen von Europa, das kleine Österreich
Gespalten in 9 Bereiche
Im Osten, die Metropole der Kunst
Wien, ein Zukunftswunsch für jedermann
23 Bezirke prägen die Stadt
Jeder von ihnen ein Ort der Vielfalt
Doch blickt man trotzdem auf uns herab
Vor allem der 10. schlägt ein wie eine Naturgewalt

Favoriten, oh Favoriten, hoch wurdest du gelobt, doch sieh nur, welcher Sturm jetzt in dir tobt.
Wo sind die Menschen aus diesem Land? Wurden sie vertrieben oder doch verbannt?

Täglich in den Medien, stets ein neuer Skandal
Doch wann wird man uns erkennen für unser wahres Merkmal?
Die Menschen kommen zusammen und haben was zu sagen.
Doch ihre Stimmen werden erstickt und eingegraben.

Rechtspopulisten beherrschen die Stadt.
Und verbreiten ihre Propaganda mit Gewalt.
Sie manipulieren die Massen.
Und bringen sie dazu, uns zu hassen.
Glaubt kein Wort dieser Hetzer.
Glaubt kein Wort dieser Ketzer.
Sie verdienen ihr Geld mit uns.
Doch wo ist unser Anteil an dem Pfund.

Favoriten, oh Favoriten, hoch wurdest du gelobt, doch sieh nur, welcher Sturm jetzt in dir tobt.
Favoriten, oh Favoriten, Großes steht bevor! Doch macht euch bereit für den Sturm.
Denn der kommende Gegenwind frisst sich in euer Wahlergebnis wie ein Wurm.

(Lena Silberbauer, Ece Alpalsan, Ishal Chaudhary)



Beilage 8: Standortbestimmung des Österreichischen Deutsch:

Sagen wir „Paradeiser“ oder „Tomate“? Wie steht es mit „Erdäpfel“ oder „Kartoffel“? Diese Frage löst beinahe einen Kulturkampf aus, genauso wie bei Österreichisch und Deutsch. Da wir im Deutschunterricht gelernt haben, dass es einen plurizentrischen Zugang im Deutschen gibt und Österreichisch eine eigene Standardvariante ist, geben wir begeistert bekannt, dass wir Paradeiser und Erdäpfel lieben!

Wir haben uns für Österreichisches Deutsch entschieden, um diese Nachtschattengewächse mit allen Sinnen zu genießen! Um die Vielfalt der Früchte zu sehen, haben wir den Bauernmarkt in der Leibnizgasse und den Viktor Adler Markt besucht. Außerdem haben wir Redewendungen in anderen Sprachen gesucht.



1. Paradeiser



Saftige Paradeiser sind ein Genuss für den Gaumen und ein leckerer Zusatz zum Salat. Sie riechen einzigartig und fühlen sich schwer und glatt und einfach köstlich an. Die verschiedenen Paradeisersorten verwöhnen unseren Gaumen.

Paradeiser-Redewendungen:

Deutsches Deutsch:

Du hast wohl Tomaten auf den Augen. - Du bist eine treulose Tomate.

Spanisch:

Se puso como un tomate.

Englisch:

You have tomatoes on your eyes.



2.Erdäpfel



Je nach Sorte schmecken Erdäpfel unterschiedlich. Eigentlich sollte es nicht nur einen Kaffee- oder Weinsommelier, sondern auch einen Erdäpfelconnaisseur geben. Die Form der Knolle ist meist glatt mit kleinen Einkerbungen. Rohe Erdäpfel zeichnen sich durch einen erdigen Geruch aus. Gekocht duften sie sehr gut. Sie zergehen auf der Zunge und schmecken großartig.

Erdäpfel-Redewendungen:

Deutsches Deutsch:

Für jemanden die Kartoffeln aus dem Feuer holen. Die dümmsten Bauern ernten die dicksten Kartoffeln.

Spanisch:

No entender ni patata. A los bobos se les aparece la madre de Dios.

Englisch:

You are a Couch-Potato.

