



***die Schweiz***



# Schweizerküche

A platter of Swiss cheese, bread, and grapes. The platter is white and contains several slices of yellow cheese, a small round loaf of bread, and a bunch of dark grapes. The background is a light-colored surface.

1. Charakteristik
2. Die klassischen Zutaten
3. Typische Schweizer Mahlzeiten
  - das Frühstück
  - das Mittagessen
  - das Abendessen
4. Traditionelle Speisen aus der Schweiz
5. Schweizer Wein und Getränke
6. Süßwaren aus der Schweiz
7. Weihnachtsspezialitäten in der Schweiz
8. Kochrezepte
9. Merkwürdigkeiten
10. Zusammenfassung

# Charakteristik



Die Schweizer Küche ist eine der vielfältigsten Küchen der Welt. Die Schweizer Küche verbindet Einflüsse aus der deutschen, französischen und norditalienischen Küche. Speisen sind schwer bekömmlich und satt.



Die Schweiz ist bekannt für Käse und Schokolade. Doch zwischen Rhein und Rhône gibt es kulinarisch noch mehr zu entdecken. Die Küchen der verschiedenen Sprachregionen werden stark von den Nachbarländern beeinflusst. Im Ausland wenig bekannt ist, dass es in der Schweiz exzellente Fischgerichte gibt

Insbesondere der Egli, ein Flussbarsch, der in den vielen Seen lebt, ist ein beliebter Speisefisch. Neben Schokolade gibt es Basler Leckerli, Tirggel (ein weihnachtliches Gebäck) und Luxemburgerli (Makronenkonfekt) zum Naschen. Weitere Geheimtipps sind Schweizer Wurstspezialitäten wie die St. Galler Olma-Bratwurst aus Kalbfleisch oder die waadtländische Saucisson (geräucherte Schweinswurst).

# Die klassischen Zutaten

- Käse,

- Schokolade,

- Kartoffeln,

- Milch,

- Butter,

- Rahm.



# Typische Schweizer

## ESSGEWÖHNHETEN Mahlzeiten

Die Schweizer essen regional sehr unterschiedlich, Studien deuten darauf hin, dass alle Schweizer großen Wert auf genussvolles und gesundes Essen legen.

### Das Frühstück

Morgens Die Schweizer lieben "Gipfeli zum Zmorgen" also Croissants zum Frühstück. Am Sonntag essen viele Familien Zopf mit Butter und Marmelade. Hochwertige Kaffeevollautomaten gehören in der Schweiz schon lange zur normalen Ausstattung eines privaten Haushalts.

The background image shows a glass bowl filled with a smooth, yellow soup, likely a traditional Swiss soup like Fondue or Chutli. In the foreground, a white ceramic plate holds a golden-brown Rösti, which is a potato pancake, topped with melted yellow cheese and some dark, possibly fried, bits. The dishes are set on a light-colored, patterned tablecloth.

# *Typische Schweizer Mahlzeiten*

## **DAS MITTAGESSEN**

Mittags In ländlichen Gegenden, wo das traditionelle Familienleben noch einen höheren Stellenwert hat, kommt häufig ein warmer "Zmittag" auf den Tisch. Die arbeitende Bevölkerung zieht das Restaurant der Kantine meist vor. Nach dem Essen bleibt immer noch ein bisschen Zeit für **eine Tasse Kaffee**.

Zum Mittagessen kann man **Äplermagronen**,  
(Nudeln mit Apfelmus) oder **Rösti**  
(Kartoffelpfannkuchen) servieren



# Typische Schweizer Mahlzeiten DAS ABENDESSEN

Abends Nicht nur zu besonderen Anlässen essen die Schweizer im Winter zum "Znacht" gerne ein Raclette oder ein Käsefondue. Bei wärmeren Temperaturen wird leichtere Küche, oft mediterran inspiriert, aufgetischt. Die Schweizer nehmen zwischen den Hauptmahlzeiten vormittags um neun gerne noch einen "Znüni" und nachmittags um vier einen "Zvieri" ein.

Zum Abendessen kann man Zürcher und Geschnetzeltes servieren.



# Traditionelle Speisen aus Schweiz

## Käse Founde

Geschmolzener Käse und Brotstücke. Die Brotstücke werden auf die Fonduegabel gespiesst und im geschmolzenen Käse geschwenkt.



# Raclette

Geschmolzener Käse serviert mit "Gschwelti" (Pellkartoffeln), Essiggurken und -zwiebeln sowie Senffrüchten.



# Schweizer Weine und Getränke

- Wein: Fendant und Dole, Maienfeld, Fläsch, Jenins und Malans
- Likör: Cointreau, Grand Marnier
  - Weinbrand: Remy Martin
    - Rum: Saint James
    - Schnaps: Williamsa
    - Getränke : Rivella.

# Süßwaren aus Schweiz

- *Luxemburgerli: bestehen aus zwei Teilen und sind gefüllt mit Crememasse.*

- *Hüppen*

- *Schokolade*

- *Schokolade Founde*

LUXEMBURGERLI

# Kochrezepte -Sacher Torte

Zutaten:

.6 Eier

.130 g Butter

.110 g Staubzucker

.130 g Bitterschokolade

1 Päckchen Vanillezucker

.110 g Kristallzucker

.130 g Mehl Butter (für die Form) Mehl (für die Form)

. 8 EL Marillenmarmelade

.2 Becher Schokoladenglasur

# Zubereitung

Die Eier trennen, Butter auf Zimmertemperatur bringen.

In einer Schüssel Butter mit Staubzucker schaumig rühren und Dotter sowie Vanillezucker einrühren.

Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, aber keinesfalls zu heiß werden lassen und ebenfalls in den Abtrieb einmengen.

Eiklar schlagen, mit Kristallzucker steif ausschlagen und vorsichtig unter die übrige Masse heben. Zuletzt das Mehl behutsam einrühren.

Eine Tortenspringform gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, Tortenteig einfüllen und im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr etwa 1 Stunde lang backen.

Torte erkalten lassen, dann durchschneiden. Die beiden Tortenböden mit passierter, leicht erwärmter Marmelade hauchdünn bestreichen und wieder zusammensetzen.

Anschließend auch die Außenseite der Sachertorte mit Marmelade bestreichen, bevor man sie mit Schokoladeglasur überzieht.

# Weihnachtspezialitäten in der Schweiz

In der Schweiz gibt es laut der Ernährungsberatung kein klassisches Weihnachtsgericht. Typische Weihnachtsessen gibt es höchstens noch in den einzelnen Regionen.

Während früher die Zubereitung des Weihnachtsessens viel Zeit in Anspruch nahm, kommen heute vermehrt Gerichte auf den Tisch, die weniger aufwändig sind.

A close-up photograph of a Swiss cheese fondue. The fondue is a thick, melted cheese sauce served in a white ceramic pot. Several pieces of golden-brown, crusty bread are arranged around the pot. Three small Swiss flags (red with a white cross) are placed on the bread. The background is a soft, out-of-focus red.

# Merkwürdigkeiten

- Schweizer Käse, Jogurt, Schokolade, Birchermüesli, Fondue, Raclette oder Röstli sind von New York bis Hongkong begehrt. Das ist der Kreativität der Eidgenossen zu verdanken.
- Die Vielfalt der Schweizer Küche ist enorm. Ob in den Bergen oder in den Tälern, die Menschen produzierten und kochten, was die Wälder, Seen, ihre Felder und Viehzucht hergaben



# Zusammenfassung

Jeder Kanton hat sein **typisches Rezept**

- Milch, Butter, Rahm, Käse - die klassischen Zutaten
- Schweizer Rezepturen gehen um die ganze Welt.

# SCHWEIZERISCH-DEUTSCH

Bölle = Zwiebeln  
Bölletünne = Zwiebelkuchen  
Brösmeli = Semmelbrösel  
Brunsli, Chräbeli, Mailänderli = Plätzchensorten  
Bürli = weißes Brötchen mit dunkler Rinde  
Chäs = Käse  
Chäschüächli = Kleingebäck mit Käse  
Chindsbettisuppe = Kindbettsuppe,  
Rinderkraftbrühe  
Chretzer = Flussbarsch  
Chüngel = Kaninchen  
Flädli = Pfannkuchen  
Fleischkäse = Leberkäse  
Fleischtätschli = Frikadelle  
Fleischvögel = Rouladen  
Gespritzter = Weinschorle  
Graupensuppe = Gerstensuppe  
Gipfeli = Croissant  
Glacé = Eis  
Guetzli = Plätzchen  
Güggeli = Hähnchen  
Güggs = Schuss, Schnaps  
Gugumärä = Gurke  
Trübeli = Johannisbeeren  
Voessen = Gulasch  
Weichseln = Sauerkirschen

Hörnli = Makkaroni  
Kabis = Weißkohl  
Klöpfer = Brühwurst (Basel)  
Konfi = Konfitüre  
Knöpfli = Spätzle  
Kräpfli = Plätzchen  
Kutteln = Pansen  
Leckerli = Lebkuchenähnliches  
Gebäck  
Maroni = Maronen  
Milken = Bries oder Hirn  
Mostbröckli = Trockenfleisch  
Ofeguck = Kartoffelmus-Gratin  
Ofächüächli = Windbeutel  
Öpfelturte = Apfelkuchen  
Panage = Bier-Limonade Mischung  
Pizzoccheri = Buchweizen-Teigwaren  
aus Graubünden  
Plätzli = Schnitzel  
Poulet = Brathuhn  
Prussiens = Schweinsohren  
Quarktorte = Käsekuchen  
Randen = Rote Bete  
Schlumbergli, Schlumbi = weißes  
Brötchen  
Stock = Kartoffelpüree  
Tatsch = Omelette

## SCHWEIZERISCH-DEUTSCH

Böle = Zwiebeln

Bölletünne = Zwiebelkuchen

Brösmeli = Semmelbrösel

Brunslì, Chräbeli, Mailänderli = Plätzchensorten

Bürli = weißes Brötchen mit dunkler Rinde

Chäs = Käse

Chäschüächli = Kleingebäck mit Käse

Chindsbettisuppe = Kindbettsuppe,

Rinderkraftbrühe

Chretzer = Flussbarsch

Chüngel = Kaninchen

Flädli = Pfannkuchen

Fleischkäse = Leberkäse

Fleischtätschli = Frikadelle

Fleischvögel = Rouladen

Gespritzter = Weinschorle

Graupensuppe = Gerstensuppe

Gipfeli = Croissant

Glacé = Eis

Guetzli = Plätzchen

Güggeli = Hähnchen

Güggs = Schuss, Schnaps

Gugumärä = Gurke

Trübeli = Johannisbeeren

Voressen = Gulasch

Weichbäck = Severtkirchen





***Vielen Dank!***

**Autoren:**

**Ewa Gawin**

- **Karolina Labuda**

- **Agata Kreft**

# Quelle

- Google
- <http://szwajcariaodkuchni.blogspot.com/2013/01/moje-pierwsze-szwajcarskie-swieta.html>
- <http://www.swissmilk.ch/de/schweizer-milch/schweizer-kueche.html>

