



die Schweiz



Schweizerküche

A photograph of a Swiss cheese platter. The platter is white and contains several wedges of yellow Swiss cheese, a small round loaf of bread, and a bunch of dark purple grapes. The background is slightly blurred, showing other plates and a white tablecloth.

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

ESSGEWÖHNHHEITEN 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 Kaffeefullautomaten gehören in der Schweiz schon lange zur normalen Ausstattung eines privaten Haushalts.

The background image shows a glass bowl of yellow soup in the upper left and a white plate of Rösti (potato pancakes) topped with melted cheese in the center. The text is overlaid on this image.

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, likely Emmentaler, 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, Chräbelì, 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>

