



## Grundstufe

Wie nennt man die Tiere?

1. Der ..... ist das schnellste Landsäugetier der Erde. Er schafft über 100 km/h. Die hohe Geschwindigkeit kann er allerdings nicht lange durchhalten.
2. .... leben im Norden Amerikas bis hinauf nach Alaska. Einst waren sie die am weitesten verbreiteten ..... in Nordamerika – heute überleben sie nur in Gegenden, die von Menschen dünn besiedelt sind.
3. Im Gegensatz zu anderen Artgenossen liebt der sibirische ..... das Wasser. Die größte aller Katzen ist ein vorzüglicher Schwimmer, die mühelos selbst breite Wasserläufe durchquert.
4. Meister Petz liebt Honig über alles. Um an die Süßigkeit zu kommen, geht er weite Wanderungen und plündert alle erreichbaren Bienenstöcke.
5. Die rosaroten Vögel erhalten ihre Farbe aus der Nahrung: Kleine Krebse bringen die Vögel zum Erröten, wenn sich der Farbstoff langsam im Gefieder absetzt.
6. Der australische Laufvogel läuft bis zu 48 km/h schnell. Dabei macht er bis zu 2,7 m große Schritte. Ein ..... frisst Samen, Früchte, Blumen und kleine Insekten.
7. Der König der Tiere wird fast 2 m lang und wiegt über 200 kg. Die Männchen haben eine imposante Mähne. Mit ihren "Katzenaugen" können ..... auch nachts sehr gut sehen.
8. Seine breiten Tatzen mit den kurzen, gebogenen Krallen sind ideale "Schneeschuhe" und lassen im Wasser wie Paddel einsetzen: Zwischen den Zehen spannen sich Schwimmhäute.

## Mittelstufe

Was ist die richtige Reihenfolge?

Klassisches Lebkuchen-Rezept:

Zutaten für ca. 30 Lebkuchen:

- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1TI Zimt
- je eine Messerspitze Nelken, Piment und Kardamom
- 200g Mandeln (gerieben)
- 50g Orangeat (gehackt)
- 75g Zitronat (gehackt)
- Schale von einer ½ Zitrone
- 250g Mehl
- 4 Eier
- 1 gestrichener TI Backpulver
- 45 runde Backoblaten, ca. 7cm
- Zuckerguß
- Mandeln zum Verzieren (optional)

a, Die Mandeln, das Orangeat und das Zitronat sowie die Gewürze geben wir ebenso dazu wie das mit Backpulver gemischte Mehl.

b, Den Teig streichen wir etwa fingerdick auf rechteckige Oblaten und backen diese auf einem ungefettetem Blech 15-20 Minuten bei 175-200 °C.

- c, Zuckerguss-Zutaten
- 200g Puderzucker



- 2 El Zitronensaft
- 2 El heißes Wasser

Die Zutaten 5-10 Minuten gut verrühren. Der Guß sollte dickflüssig sein.

d, Zunächst geben wir die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren sie schaumig.

e, Nachdem die Lebkuchen abgekühlt sind kann man diese nach eigenem Gutdünken mit Zuckerguß überziehen und nach Wunsch mit abgezogenen ganzen Mandeln verzieren.

f, Die Masse wird zu einem Teig verarbeitet.

## Oberstufe

Ergänze die Geschichte.

Lebkuchen

Erste schriftliche .....(1) von kleinen gewürzten Honigkuchen entstanden um 350 v. Chr., doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüßte Kuchen gekannt, wie man aus .....(2) weiß. Die Römer kannten den panus mellitus: Honig wurde auf einen Kuchen gestrichen, dann mit dem Kuchen mitgebacken.

Anders als heute wurde der Lebkuchen nicht nur zur Weihnachtszeit verzehrt, sondern auch zu Ostern oder anderen Zeiten. Die Lebkuchen waren ein .....(3) der Fastenküche und wurden z. B. zu starkem Bier serviert.

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt (siehe Aachener Printen) und schließlich von den fränkischen ..... (4) übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachtschicht her. Als „Pfefferkuchen“ wird es bereits 1296 in Ulm erwähnt, und im 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Lebkuchen war wegen seiner langen ..... (5) beliebt, denn er konnte gelagert werden und wurde in schlechten Zeiten von den Mönchen verteilt.

Da für die Herstellung seltene ..... (6) aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchentradition. Außer Nürnberg und Pulsnitz gehörten dazu Augsburg, Ulm, Köln und Basel. In München wird bereits 1370 im ..... (7) ein „Lebzelter“ aufgeführt, also ein Lebkuchenbäcker. Während in München das Gebäck mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert wurde, dekorierte man die Nürnberger Kuchen mit Mandeln oder Zitronat.

Bekannt waren auch die Thorner Lebkuchen bzw. die Thorner Kathrinchen und Thorner Pflastersteine aus der westpreußischen Stadt Thorn (seit 1919 Toruń, Polen), die nach dem Kloster der hl. Katharina von Alexandrien den Beinamen „Kathrinchen“ trugen.

Lebkuchen (mittelhochdeutsch Lebkuoche) wurden in Klosterbäckereien, wo man schon Hostien anfertigte, ebenfalls auf .....(8) gebacken. In Süddeutschland bzw. Österreich nannte man die flachen Kuchen „Zelte(n)“ und somit die Bäcker „Lebzelter“. Die Lebküchler oder Lebzelter waren in .....(9) vereinigt.

Das Aufkommen des Backpulvers Ende des 19. Jahrhunderts hatte auch einen Einfluss auf die Entwicklung des Lebkuchens. Das .....(10) liess den würzigen Teig in die Höhe treiben. Hierdurch entstanden viele Gebäckvarianten, die in Geschmack und Konsistenz zum Teil dicht, zum Teil weiter vom ursprünglichen Lebkuchen entfernt sind, wie zum Beispiel zahlreiche Honig- oder Gewürzkuchenvarianten.

Gewürze, Bestandteil, Zünften, Haltbarkeit, Zeugnisse, Oblaten, Klöstern, Backpulver, Grabbeigaben, Steuerverzeichnis