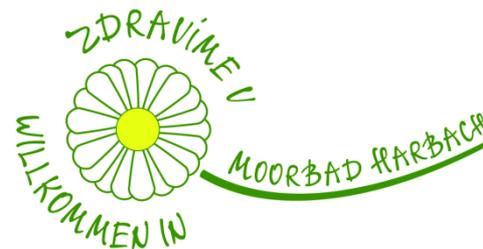




EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.



Cross-Border Cooperation

Austria – Czech republic

Programming period 2007-2013

Böhmische Küche

Böhmische x tschechische Küche

- die Küche des westlichen Landesteils der heutigen Tschechischen Republik



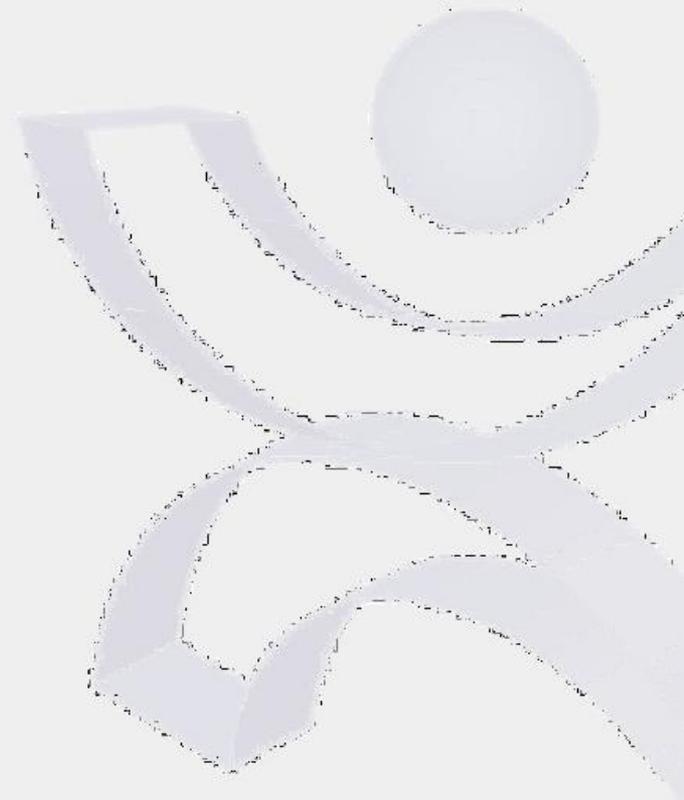
Böhmische x mährische Küche

- Rezepte sind ähnlich - unterschiedliche Namen
- Škubánky x kucmoch x stryky



Mährische Spezialitäten

- mährisches Rauchfleisch



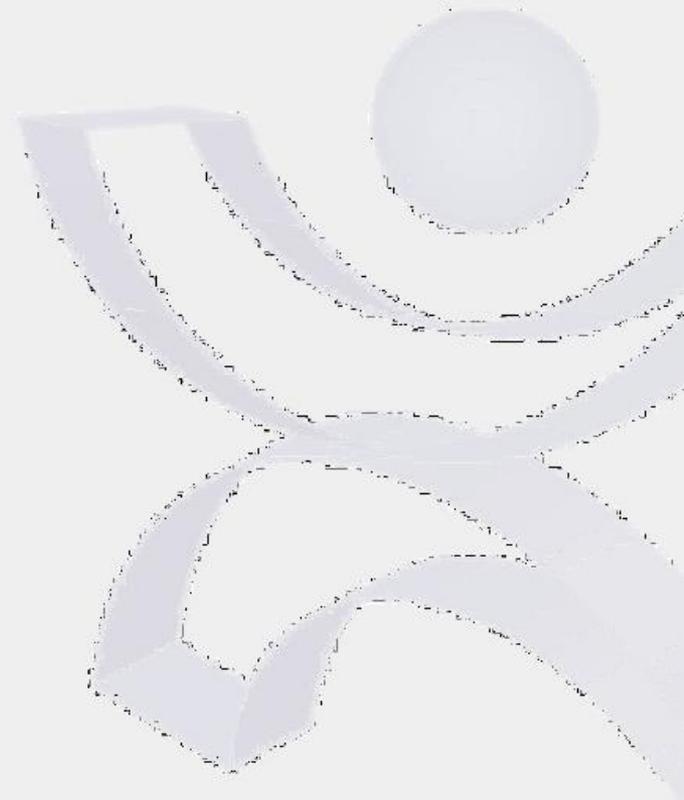
Mährische Spezialitäten

- Mährische Spatzen – gebratene Stücke Schweinefleisch



Getränke

- **Pilsner**
Urquell („Plzeňský Prazdroj“): Bier nach Pilsner Brauart.
- **Budweiser**
Budvar („Budějovický Budvar“): Budweiser Bier.



- ***Mattoni (Mineralwasser)***: Bekanntes Mineralwasser aus Karlsbad
- ***Slivovice***: Traditionell aus Zwetschgen, Nationalgetränk im östlichen Mähren.
- ***Becherovka***: Karlsbader Kräuterlikör mit bittersüßen Geschmack. Das Originalrezept von Josef Becher, stammt aus dem Jahr 1807.

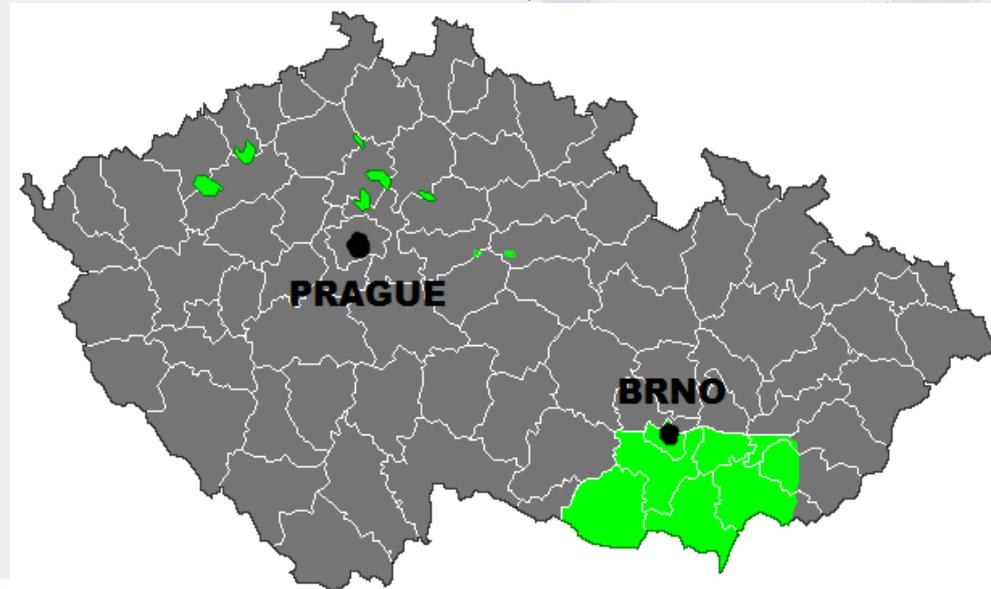
Kofola

- Softdrink
- 1962
- Ersatz für die meist nicht erhältlichen Westprodukte Coca-Cola oder Pepsi-Cola.



Weine

- tausendjährige Tradition
- der Weinkonsum wird zu etwa 45 % aus heimischer Produktion gedeckt, mit steigender Tendenz

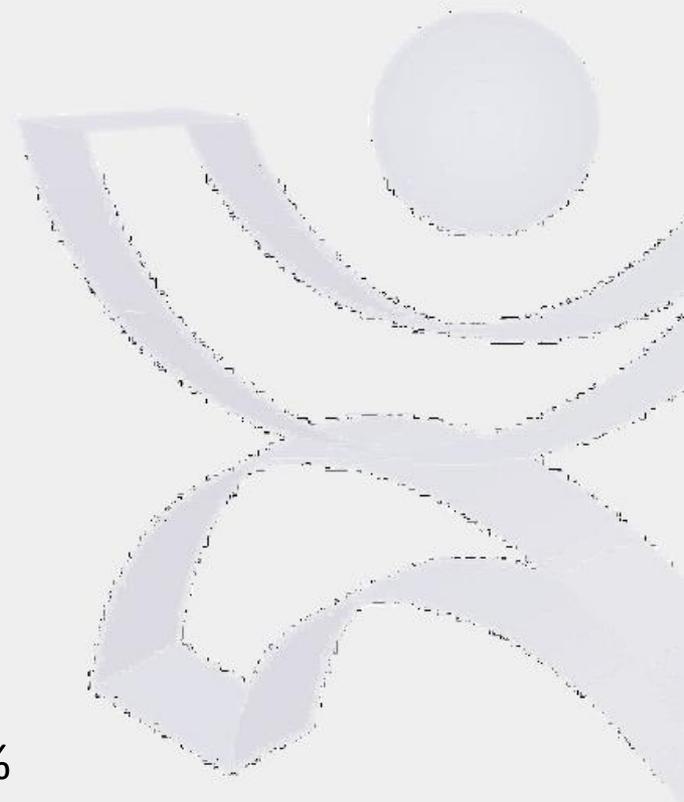


Rote Rebsorten (červené)

- *Svatovavřínecké* - St. Laurent, 9%
- *Frankovka* - Lemberger, 5,6%
- *Zweigeltrebe* - Zweigelt, 4,7%
- *Rulandské modré* - Pinot Noir, 4%
- *Modrý Portugal* - Blauer Portugieser, 3,9%
- Cabernet Sauvignon, 1,3%

Weißer Rebsorten (bílý)

- Müller-Thurgau, 11,2%
- *Veltínský zelený* - Grüner Veltliner, 11%
- *Ryzlink vlašský* - Welschriesling, 8,5%
- *Ryzlink rýnský* - Riesling, 7%
- Sauvignon Blanc, 5%
- *Rulandský bílý* - Pinot Blanc, 5%
- Chardonnay, 4%
- *Rulandský šedý* - Grauburgunder, 3,7%
- *Tramín červený* - Gewürztraminer, 3%
- *Neuburský* - Neuburger, 2,3%
- *Muškat moravský* - Mährischer Muskat, 1,8%
- *Veltínský červený raný* - Frühroter Veltliner, 1,7%



Böhmische Küche

- ist mit der österreichischen Küche verwandt
- wesentlich von der Geographie und dem Klima des Landes beeinflusst
- lässt sich von traditionellen altböhmischen Rezepten inspirieren
- ihre Grundlage sind Zutaten, die zu Hause angebaut werden können: vor allem Getreide, Hülsenfrüchte, Kartoffeln und Fleisch
- war einmal neben der italienischen und französischen Küche die beste Europas und hat leider in den 40 Jahren Planwirtschaft sehr gelitten

Gewürze

- Knoblauch
- Kümmel
- Liebstöckel
- Neugewürz
- Majoran
- Dill

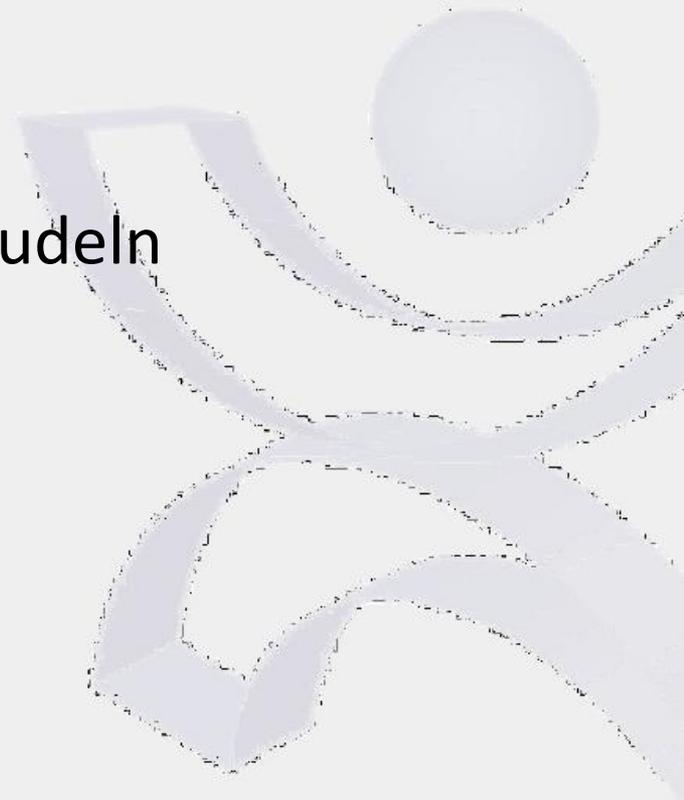


Essgewohnheiten

- keine großen Unterschiede zu den österreichischen Gewohnheiten
- drei Mahlzeiten: Frühstück, Mittagessen und Abendessen
- die wichtigste Mahlzeit des Tages ist das Mittagessen
- Suppe, Hauptgericht und Salat oder Dessert
- im Allgemeinen wird böhmisches Bier getrunken
- Wein – Südmähren und nördlich von Prag

Bekannte tschechische Suppen

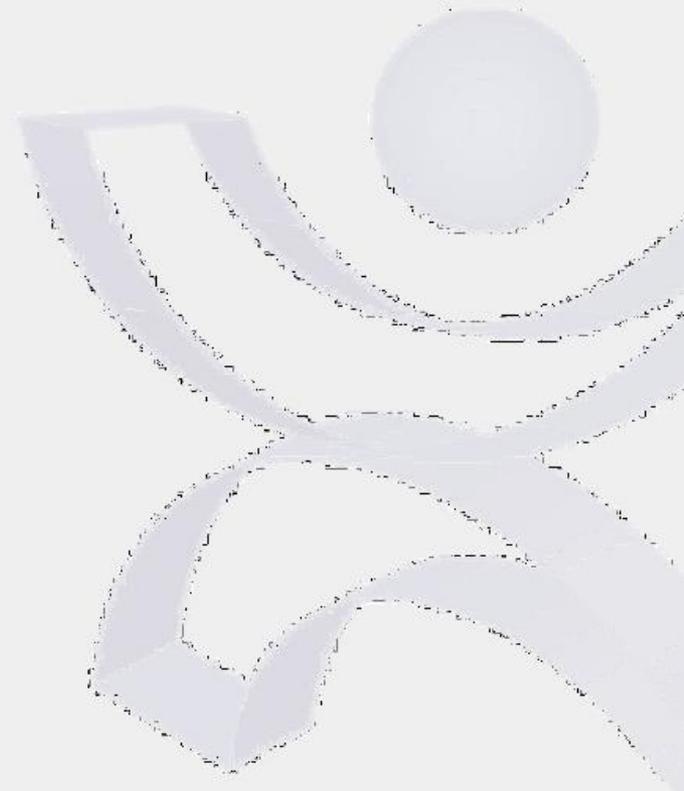
- Kartoffelsuppe mit viel Majoran
- Sauerkrautsuppe
- Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln
- Rindfleischsuppe mit Leberknödeln
- Gulaschsuppe
- Kuttelsuppe
- Bohnensuppe
- Linsensuppe
- Kulajda



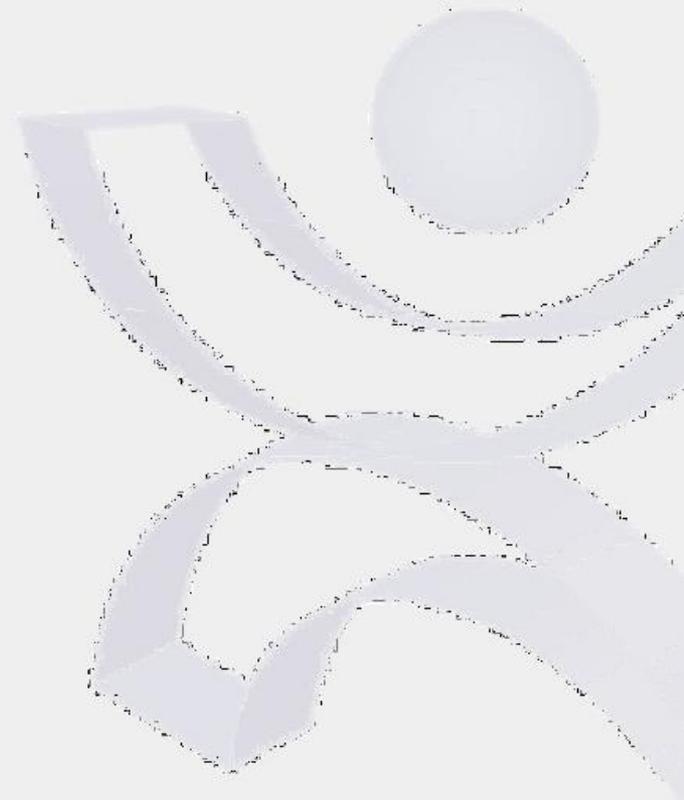
Kartoffelsuppe



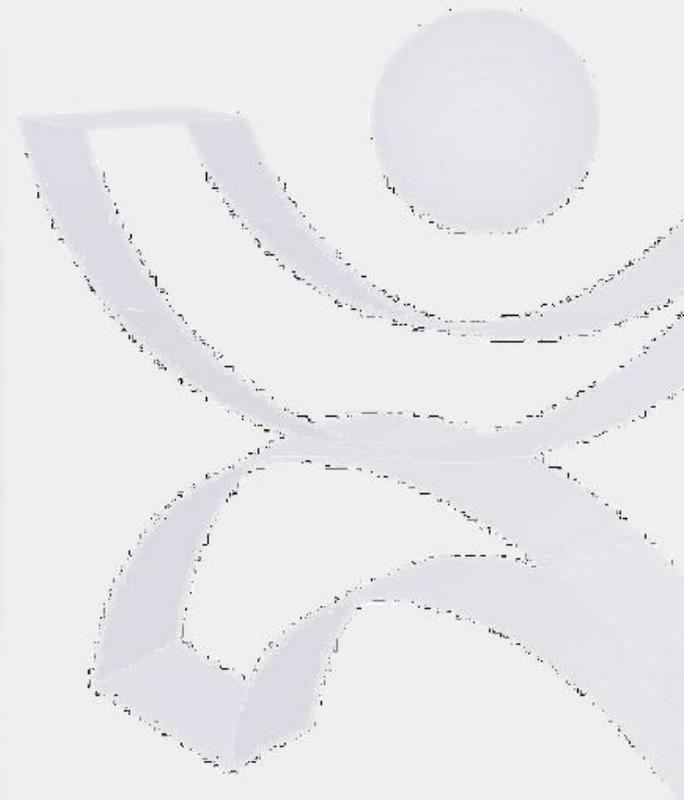
© Chutné zakousnutí



Kulajda



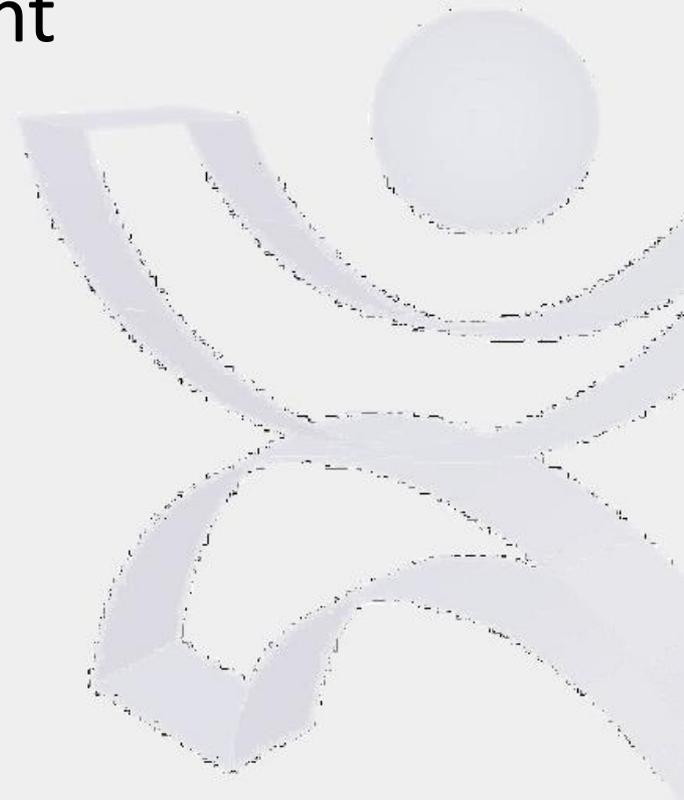
Kuttelsuppe:



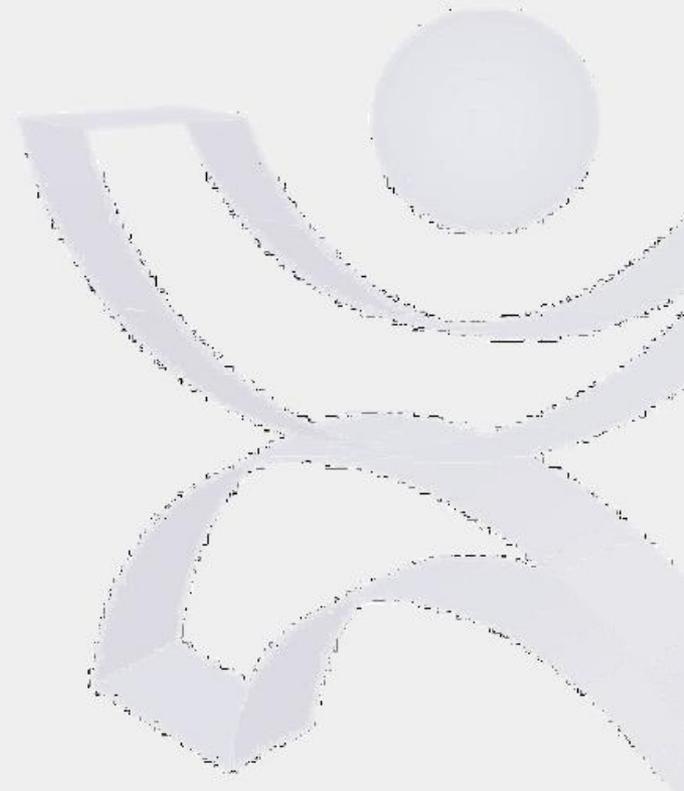
Hauptgerichte:

- unter den Hauptgerichten dominieren Fleischgerichte, insbesondere aus Schweinefleisch
- zu Fleischgerichten mit Saucen werden als Beilage überwiegend Knödel (Semmelknödel) serviert
- zu Gerichten mit Bratensaft werden Kartoffelknödel, Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert.

Schweinebraten mit Knödel und Sauerkraut – das Nationalgericht



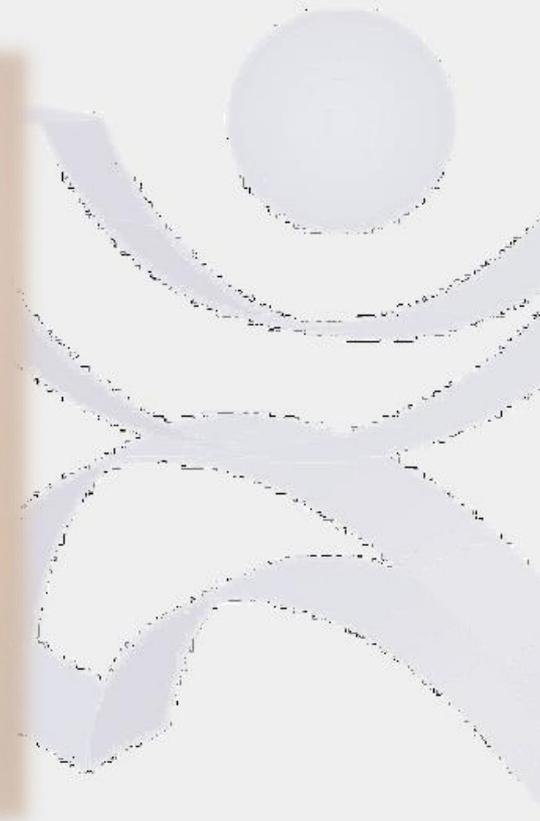
Lungenbraten/Lendenbraten



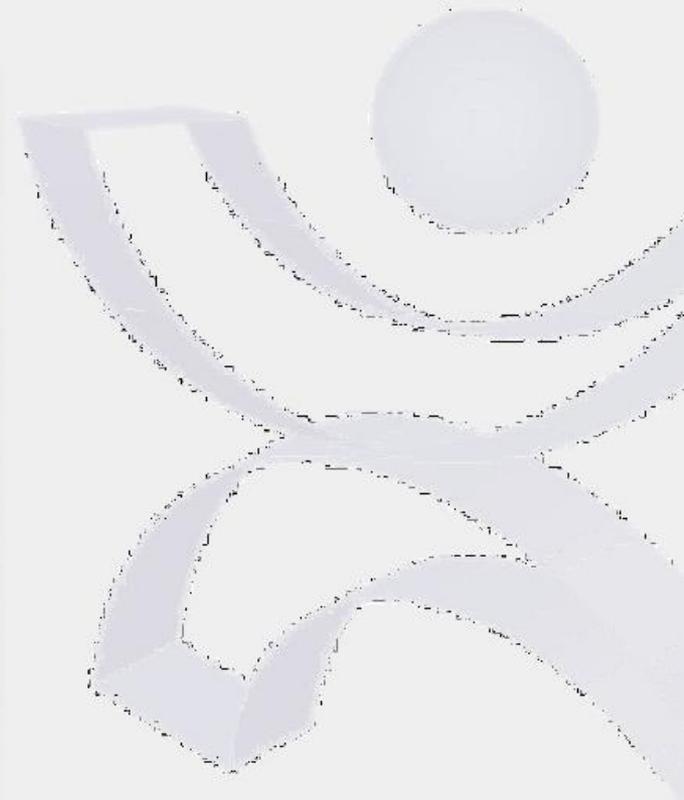
Böhmische Knödel

- Phänomen der tschechischen Küche
- bis zu 50 Arten
- können rund oder länglich sein, groß oder klein, salzig oder auch süß
- aus Hefeteig als lange „Wurst“ in einer Serviette oder nur im Wasser gegart und zum Servieren aufgeschnitten
- aus Kartoffeln oder aus beiden in unterschiedlichem Mischungsverhältnis, aus Semmeln, aus Gries, aus Mehl, aus Topfen, aus allerlei weiteren Mischungen..

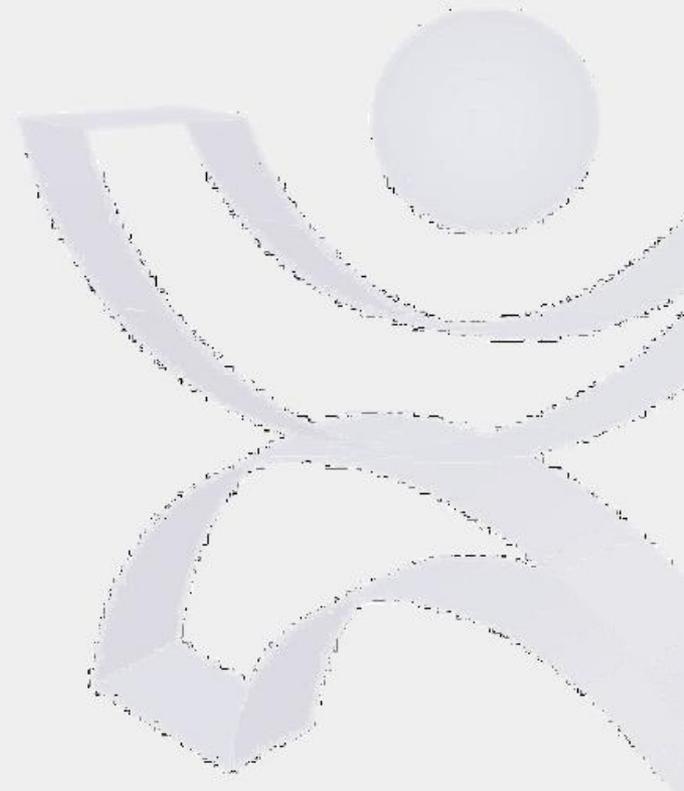
Böhmische Knödel



Böhmische Knödel

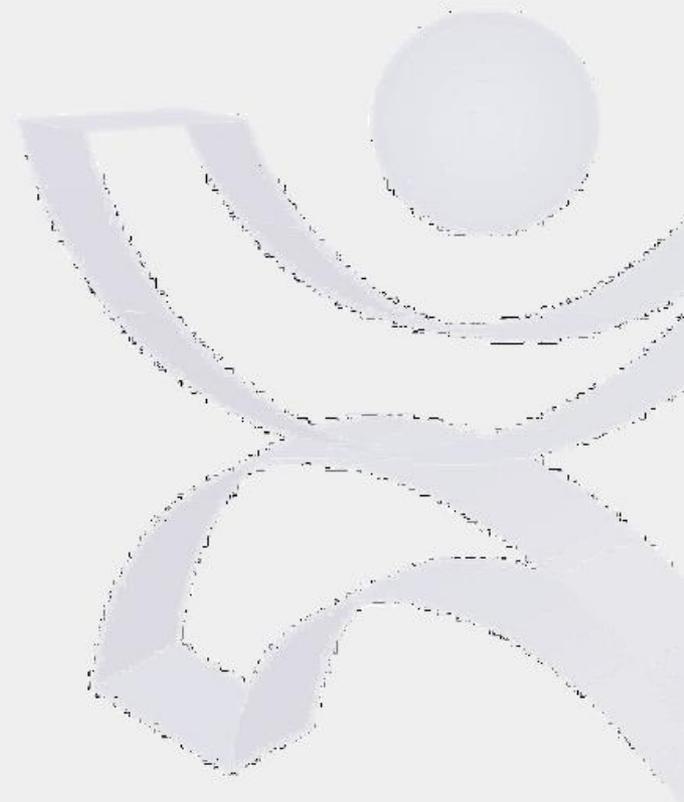


Böhmische Knödel



Böhmische Knödel

VAŘÍMEZDRAVĚ.CZ © 2008



Chlebíček

- Brötchen
- in unzähligen Variationen mit Salami, Schinken, Käse und Salaten - insbesondere dem böhmischen Kartoffelsalat



Chlebíček



Süßspeisen

- typisch für Tschechien sind Süßspeisen aus Hefeteig
- Kolatschen
- Liwanzen
- Buchteln

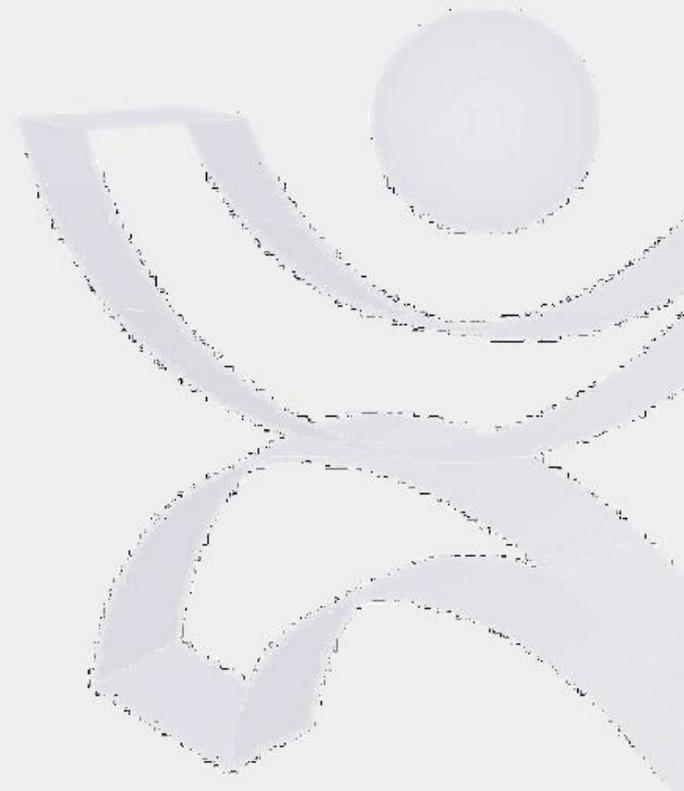
Kolatschen



Buchteln



Liwanzen



Kaffee

- *Turek* („Türke“)
- dazu wird ein Teelöffel sehr fein gemahlene Kaffees in ein Glas geschüttet und mit siedendem Wasser übergossen
- der Kaffee wird nach Bedarf gesüßt, umgerührt und nach dem Absetzen getrunken
- der Kaffeesatz bleibt übrig
- immer seltener getrunken



Weitere Themen

- Weiterentwicklung der böhmischen Küche
- Gesunde Küche/ gesundes Essen/Bio Produkte
- Verpflegung der Kinder / Schulkantinen
- Vegetarismus/ Veganismus
- Fast Food
- Convenience Food
- Kochen im Haushalt
- Bauernmarkt, Lebensmittelgeschäfte, Supermarkt
- Tischmaniere

„Berühmte“ Lokale

- Restaurant Alcron - Hotel Radisson Blu Alcron
<http://www.alcron.cz/>
- Degustation Bohême Bourgeoise
<http://www.ladegustation.cz/>
- Jan Paukert lahůdkářství s.r.o. – Delikatessen
<http://www.janpaukert.cz/>
- Cafe kousek - Nové Hrady
<http://www.cafekousek.cz/>



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Evropská územní spolupráce Rakousko-Česko



Danke für Ihre Aufmerksamkeit.

Mgr. Štěpánka Otepková
Lužnice 149
Tschechische Republik
+420 722 808 931
stepanka.otepkova@seznam.cz

Quellen:

- Böhmisches Küche. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2014-09-13]. Dostupné z: http://de.wikipedia.org/wiki/B%C3%B6hmische_K%C3%Bcche
- *Essen und Trinken in Tschechien* [online]. [cit. 2014-09-13]. Dostupné z: <https://www.vile-netzwerk.de/tschechien/articles/essen-und-trinken-in-tschechien.html>

Quellen:

- Kulajda. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2014-09-13]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kulajda>
- *Eine kulinarische Reise durch Tschechien* [online]. 2007 [cit. 2014-09-13]. Dostupné z: <http://www.tschechische-kueche.de/home/?L=1%3Fblog%3Dweihnachtssen12>

Quellen:

- <http://www.zahrada-centrum.cz/images/illustrations/000084.jpg>
- http://imageproxy.jxs.cz/~nd03/jxs/cz~/661/778/f09dbdb10d_63989553_o2.jpg
- <http://czechmediary.com/wp-content/uploads/2009/12/kulajda1.jpg>
- http://i.idnes.cz/11/072/sph/ABR3c6bca_28ONA26b.jpg
- <http://www.czechspecials.cz/getattachment/2cd1929e-6e6c-4385-9b65-b5207d116482/Pork,-sauerkraut-and-dumplings.aspx?%20align=>
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/02/Praha_2005-09-25_sv%C3%AD%C4%8Dkov%C3%A1_na_smetan%C4%9B-00.jpg/640px-Praha_2005-09-25_sv%C3%AD%C4%8Dkov%C3%A1_na_smetan%C4%9B-00.jpg
- <http://www.svobodabrezik.cz/img/produkty-detail/big/70/1.jpg>

Quellen:

- http://ona.idnes.cz/foto.aspx?r=recepty&c=A090909_141422_recepty_ves
- http://www.supermamina.cz/files/img/201303050920_bramborove-knedliky-plnene-uzenym-masem.jpg
- http://www.rozumnehubnuti.cz/wp-content/uploads/2010/08/merunkove_knedliky-300x300.jpg
- https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQO4jmr_SJ2nce1vpd9fGrY608VC@_HzUU-3t4TTkQsf4MgtxAX3Q
- <https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSC3M9RIIA-89ChOMzFmKUvu3ZsWjJVqdKtGFrl-EUXGZOq5jo4>
- http://prostreno.bety.cz/data/images/recipes/originals/0/232-138_honzovy_buchty.JPG
- http://i.idnes.cz/08/012/gal/VES20771c_745_big.jpg
- <http://img.ceskatelevize.cz/program/porady/10084897100/recepty/recept18.jpg>
- http://img.ahaonline.cz/img/18/article/738771_import-cesi-proste-turka-miluji.jpg
- http://tschechoslow-tour.de/Jpeg/karte_cz.gif
- <http://img.radio.cz/pictures/jidlo/kucmochx.jpg>
- <http://media.chutastyl.cz/yummy/91/d9/91d99972dfa16d992fbff1c0d2355bbd.jpg>
- http://img.blesk.cz/img/19/article/1266468_vrabec-maso-veprove-crop.jpg

Quellen:

- <http://www.znasehoregionu.cz/photos/fsmoravske-uzene-antoni.jpg>
- <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/48/CzechWineRegions.png>
- http://www.janpaukert.cz/i/cache/c07ba_images_zbozi_8_Chlebice_k-se-sunkou-a-vejcem_kopie_resize440x300_gravitycenter_extent440x300_typejpg_strip/c_hlebicek-se-sunkou-a-vejcem.jpg
- Weinbau in Tschechien. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-2014 [cit. 2014-09-14]. Dostupné z: http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Tschechien