

Íme néhány feladat a pályaműből:

I. Tiroler Toto

1. In welchen zwei Ländern liegt das ganze Bundesland Tirol?

- a, Österreich und Ungarn
- b, Ungarn und Slowakei
- c, Österreich und Italien

2. Wie viele Teile hat das ganze Bundesland Tirol?

- a, 2
- b, 3
- c, 4

3. Wie viele Teile liegen in Österreich?

- a, 1
- b, 2
- c, 3

4. Was ist die größte Stadt in Tirol?

- a, Innsbruck
- b, Salzburg
- c, Telfs

5. Welche Berge sind am höchsten hier?

- a, Zugspitze
- b, Großglockner
- c, Wildspitze

6. Wie viele Einwohner hat Tirol?

- a, zirka 700 000
- b, zirka 800 000
- c, zirka 900 000

7. Wie groß ist Tirol?

- a, als Katar
- b, als Liechtenstein
- c, als Vanuatu

8. Wer ist der berühmteste Mann in Tirol?

- a, Ötzi
- b, Mozart
- c, Goethe

II. Kreuzworträtsel

Margarethe wurde 1318 als Tochter König Heinrichs von Böhmen (Herzog von Kärnten, Graf von Tirol) geboren und erbt seine Gebiete. Sie war Gräfin von Tirol.

Der Beiname „Maultasch“ stammt vermutlich von Erzählungen, könnte aber auch als Schimpfwort wegen ihrer häufigen Männerbeziehungen gelten.

Seit 1425 hat man dann den Beinamen wörtlich genommen und sich Margarete mit einem missgestalteten Mund vorgestellt. Die daraus folgende Ansicht, Margarete sei allgemein von großer Hässlichkeit gewesen, ist aller Wahrscheinlichkeit nach falsch, denn Zeitzeugen, wie Johannes von Winterthur, haben Margarete als besonders schöne Frau beschrieben. Auch die Vorstellung, sie habe einen besonders anstößigen Wortschatz besessen, ist historisch nicht haltbar. Des Weiteren ist auf einem Siegel mit ihrem Konterfei ihr Mund durchaus nicht verunstaltet. Es gibt allerdings keine zeitgenössischen Bilder, auf denen Margarete von Tirol dargestellt ist. Alle Bilder, auf denen sie zu sehen ist, stammen aus späterer Zeit.

Eine dritte Erklärung leitet den Namen vom Lieblingsaufenthaltort Margaretes, der im Volksmund „Schloss Maultasch“ genannten Burg Neuhaus in Terlan, ab. Demnach habe diese Burg ihren volkstümlichen Namen von der unterhalb gelegenen „mala tasca“ (Mausefalle) genannten Zollstation übernommen und sei in der Folge auf die Gräfin übergegangen.

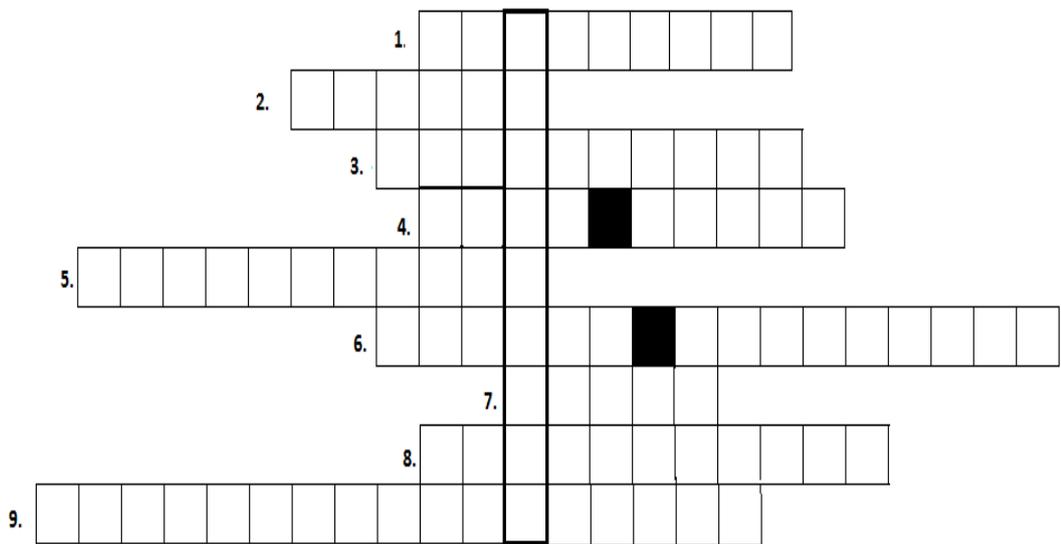
Eine weitere Möglichkeit ist auch, dass der zweifelhafte Beiname „Maultasch“ von ihrem ersten Ehemann Johann Heinrich in die Welt gesetzt wurde, der sich nicht gescheut hatte, die übelsten Gerüchte über sie zu verbreiten.

Der italienische Autor Filippo Villani bezeichnete sie um 1400 als „Medusa“. Die angebliche Belagerung der Burg Hochosterwitz geht auf die „Kärntner Chronik“ Jakob Unrests zurück; derartige Legenden wurden 1816 von Jacob Grimm in den „Deutschen Sagen“ publiziert und durch Lion Feuchtwangers Roman Die häßliche Herzogin neu popularisiert.

Letzten Endes war Margarete als alleinige Erbin Tirols Spielball der drei Dynastien der Wittelsbacher, Luxemburger und Habsburger, die alle um ihre Gunst warben, um das strategisch wichtige Passland Tirol in ihre Hand zu bekommen.

1. Wie heißt die Königstochter in Tirol?
2. Wie bezeichnete der italienische Autor die Gräfin?
3. Der Sitzplatz für den König.

4. Mausefall mit einem anderen Wort.
5. Was kann das Wort Maultasch heißen?
6. Wer war ihr erster Ehemann?
7. Wer hat das Buch „Deutsche Sagen“ publiziert?
8. Wie hat Johannes von Winterthur die Prinzessin beschrieben?
9. Warum hat sie ihren Beinamen bekommen?
10. Die Enträtselung ist der Beiname von der Gräfin :



III. Tiroler Speckknödel

Ordnen Sie die Absätze!

Zutaten

300 g Brot(e) (Knödelbrot) oder Brötchen, altbacken, gewürfelt

250 g Speck, klein gewürfelt

2 m –große Zwiebel(n), klein gewürfelt

3 Ei(er)

1/8 Liter Milch, lauwarme

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Cayennepfeffer

1 Bund Petersilie

1 EL Mehl

n. B. Semmerbrösel

Salzwasser

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min. **Ruhezeit:** ca. 30 Min.

/ **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

(...) **a**, Einen EL Mehl zur besseren Bindung und falls der Teig zu nass ist, noch etwas Semmelbrösel dazugeben. Kein Mehl mehr, dadurch werden die Knödel zu hart. Die Masse eine halbe Stunde stehen lassen und anschließend mittelgroße Knödel formen, das geht am Besten mit nassen Händen.

(...) **b**, Die Brotwürfel mit der lauwarmen Milch, den Eiern, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer vermischen. Die Zwiebelwürfel mit den Speckwürfeln und mit der gehackten Petersilie in einer Pfanne anschwitzen. Ebenfalls unter die Knödelmasse mischen (ganz wichtig ist das richtige Mischen aller Zutaten).

(...) **c**, Die Knödel sind danach innen weich und fluffig und können sowohl als Suppeneinlage als auch als Beilage zur Hauptspeise genommen werden. Am Besten

schmeckt dazu Sauerkraut. Wer nicht alle Knödel benötigt, kann sie nach dem Erkalten auch portionieren und einfrieren.

(...) **d**, Einen weiten Topf mit Salzwasser zum Siedepunkt bringen (nicht wallen lassen!), die Knödel in das Wasser legen und ca. 10 Minuten sieden lassen. Danach ca. 3 Minuten aufwallen lassen und anschließend vom Herd nehmen.

IV. Bildbeschreibung

Beschreiben Sie dieses Bild und äußern Sie Ihre Meinung über die traditionelle Tracht! (50-80 Wörter)



Aki esetleg megoldja a feladatokat, a 10. n osztálynál ellenőrizheti, helyesek-e a válaszai!

Jó munkát! ☺