

ÜBUNGEN

A Schau das Interview mit Herrn Gersteiger an. Entscheide dann, ob die Aussagen richtig (R) oder falsch (F) sind.

1. Herr Gersteiger kommt aus Österreich.
2. Er ist 28 Jahre alt.
3. 350 Schüler und Studenten besuchen die Landeshotelfachschule.
4. Zum Kochen werden nur Frischprodukte verwendet.
5. In der Südtiroler oder deutschen Küche kocht man mit wenig Butter.
6. Im Kaiserhof spielt auch die italienische Küche eine wichtige Rolle.
7. Um Koch / Köchin zu werden, ist eine Grundausbildung wichtig.
8. Eine Ausbildung im Betrieb (in einer Pension oder in einem Hotel) ist nicht nötig.
9. Die Schüler machen Praktika auch im Ausland.
10. Durch die verschiedenen Praktika können die Schüler ihren Horizont erweitern.

R F

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B Schau den ersten Teil des Interviews noch einmal an und ergänze die fehlenden Wörter.

Mein Name ist Heinrich Gersteiger. Ich komme aus Lana, Südtirol und bin jetzt 28 Jahre hier im Hotel Kaiserhof, Kaiserhof.

Also hier an der Hotelfachschule Kaiserhof haben wir 350 Schüler, Studenten, die sind von 17 Jahren bis 25 Jahre alt. Was für uns ist, ist, dass wir mit Frischprodukten kochen, also bodenständig Produkte.

Also, der Unterschied zwischen der italienischen Küche und der Südtiroler oder deutschen Küche ist ganz sicher: In der Südtiroler/deutschen Küche wird viel mit Butter und mit gekocht. Also das ist immer noch, weil mit Sahne und Butter bekommt man einfach einen guten Geschmack in die Italienische Küche wie wir sie hier praktizieren im Kaiserhof, da haben wir wirklich mit, wie halt auf der ganzen Welt, mediterrane Küche mit Olivenöl, kurze, vom Grill, und eben ganz ganz frische Produkte. Das ist das Um und Auf für diese Küche.

C Schau jetzt den zweiten Teil des Interviews an. Welche Tipps gibt Herr Gersteiger den Jugendlichen, die Koch werden möchten? Kreuze die richtigen Aussagen an.

- ☐ 1. Die Basis erlernen.
- ☐ 2. In vielen guten Hotels / Restaurants arbeiten.
- ☐ 3. Rezepte auswendig lernen.
- ☐ 4. Viel reisen
- ☐ 5. Regionale Gerichte probieren
- ☐ 6. Fernsehen
- ☐ 7. Bücher und Zeitschriften lesen
- ☐ 8. Eine Universität besuchen.
- ☐ 9. Im Internet Produkte kaufen
- ☐ 10. Praktika auch im Ausland machen