

Dresden A2

1 Der Striezelmarkt

1a: Lies die Broschüre. Welche Aussagen sind richtig? Kreuze an. Korrigiere die falschen Aussagen.

- 1 Den Dresdner Striezelmarkt gibt es schon über 700 Jahre.
- 2 2013 findet der 579. Striezelmarkt statt.
- 3 Der Markt war am Anfang ein Fleischmarkt, der an nur einem Tag im Jahr stattfand.
- 4 Der Name des Marktes kommt vom Dresdner Stollen, der Striezel genannt wird.
- 5 Seit 1880 feiert man das Dresdner Stollenfest mit einem Riesenstollen.
- 6 Der Striezelmarkt wird heute immer mit einem Gottesdienst eröffnet.

Dresdner Striezelmarkt



Der Dresdner Striezelmarkt ist einer der ältesten Weihnachtsmärkte Deutschlands. Er wird seit 1434 jedes Jahr im Dezember auf dem Altmarkt in Dresden veranstaltet. Der Striezelmarkt bekam seinen Namen vom Dresdner Stollen. Im Mittelhochdeutschen heißt Stollen *Strutzel* oder *Striezel*.

Der Markt ab 1434

1434 war der Markt ein Fleischmarkt, der immer am Montag vor Weihnachten stattfand. Damals wählten die Leute auf dem Markt ihren Weihnachtsbraten aus. Dann kamen mehr Produkte dazu – auch der Stollen (Christkuchen oder auch Striezel), der dann um 1500 dem Markt seinen Namen gab: Striezelmarkt. Nach 1700 war der Markt nicht nur am Striezelmontag offen. Ab 1800 gab es auch Spielzeug für die Kinder sowie Töpferwaren und anderes für die Erwachsenen.

Der Markt heute

Seit 1994 feiert man das Dresdner Stollenfest am Samstag vor dem zweiten Advent. Das ist der Höhepunkt des Marktes. Für das Fest wird ein Riesenstollen gebacken und auf dem Markt angeschnitten. Seit 2004 wird der Striezelmarkt durch einen Gottesdienst in der Kreuzkirche eröffnet. Zu diesem Gottesdienst singen der berühmte Dresdner Kreuzchor und die Dresdner Kapellknaben. Heute besuchen jedes Jahr fast 2,5 Millionen Menschen den Markt.

1b: Warst du schon einmal auf einem Weihnachtsmarkt (oder einem anderen Wochen-/Straßenmarkt)? Berichte. Die Redemittel helfen.

Redemittel: über ein Ereignis berichten

Ich war schon einmal/noch nie auf einem Weihnachts-/Wochen-/Straßenmarkt.

Der Markt war/ist [im Monat/Jahr ...] in [Stadt]/im/in [Region].

Ich war allein/gemeinsam mit Freunden/Familie/Bekanntem/Kollegen auf dem Markt.

Ich möchte einmal den [Markt] in [Ort] besuchen.

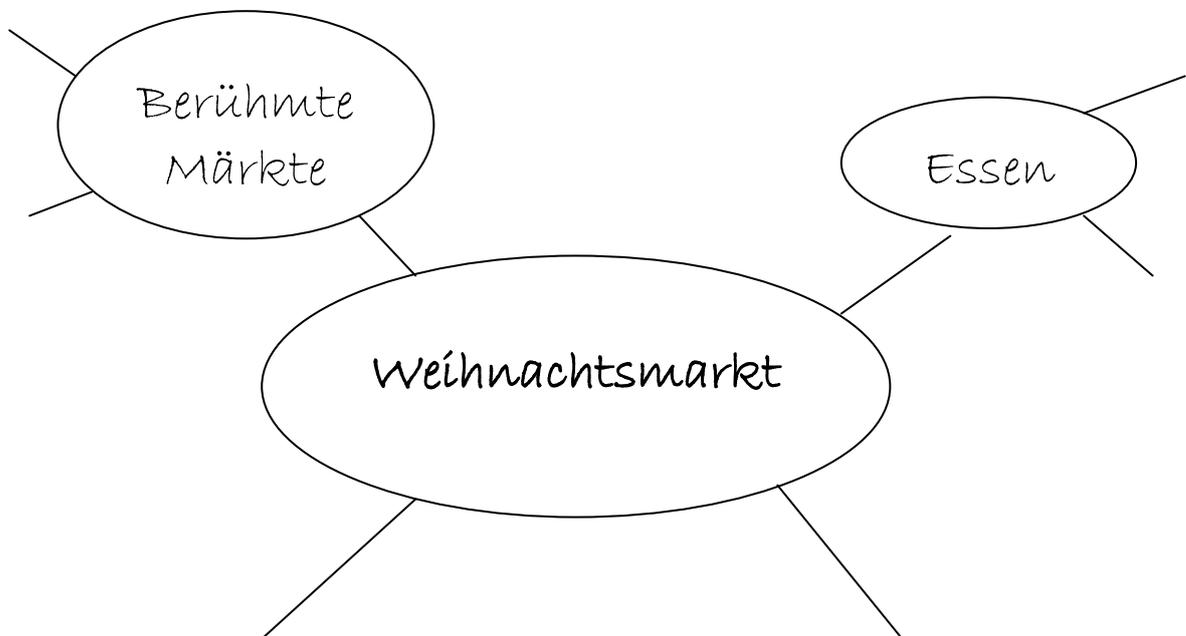
Ich habe/wir haben dort ... getrunken/... gegessen/gefeiert ...

Es war ein schöner/toller/langweiliger/kalter Tag/Abend.



2 Rechercheauftrag: Weihnachtsmarkt

2a: Gestalte ein Assoziogramm zum Weihnachtsmarkt. Nutze die Broschüre aus 1a. Recherchiere auch im Internet und sprich mit anderen.



2b: Stelle dein Assoziogramm vor.

Dresdner Striezel – das Originalrezept



Dresdner Striezel ist nicht nur sehr lecker, sondern auch berühmt. Es gibt ihn seit mehr als 500 Jahren. Der berühmte Dresdner Weihnachtsmarkt wurde nach ihm benannt. Heute ist der Dresdner Striezel (auch Dresdner Christstollen) in der ganzen Welt bekannt. Einen echten Dresdner Christstollen stellen aber nur etwa 150 Bäcker und Konditoren her. Wir verraten es dir!

Der Teig:

1,2 Kilogramm Mehl
80 Gramm Hefe
0,4 Liter Milch
600 Gramm Butter
etwas abgeriebene Zitronenschale
Mazisblüte

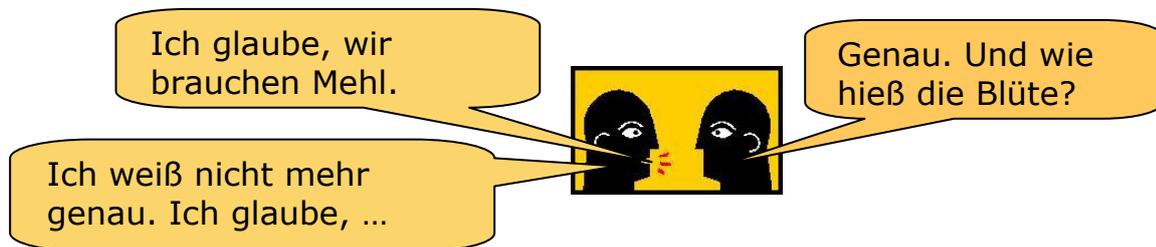
Die Zutaten:

600 Gramm Rosinen (in Rum einlegen)
100 Gramm süße Mandeln
10 Gramm bittere Mandeln
150 Gramm Zitronat
100 Gramm Orangeat
100 Gramm Zucker

Zubereitung:

- Hefe in etwas Milch auflösen - 15 Minuten gehen lassen
- Milch, Mehl, Butter und Gewürze zu Teig verkneten
- Alle Zutaten hinzugeben
- Stollen etwa eine Stunde zugedeckt gehen lassen
- Teig formen (siehe Foto)
- bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen
- Stollen mit 150 Gramm flüssiger, warmer Butter bestreichen und Puderzucker darüber streuen

4b: Schlage die Zutaten im Wörterbuch nach. Merke dir dabei so viele Wörter wie möglich. Lege das Rezept dann weg und mache mit einem Partner/ einer Partnerin eine Zutatenliste.



4c: Beschreibe, wie man einen Striezel macht. Jeder sagt einen Satz.

