Gerichte aus verschiedenen Sprachregionen

PH LUZERN
PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE
PH ZUG Pädagogische Hochschule Zug
HfH Interkantonale Hochschule für Heilpädagogik
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

Diese Karten wurden im Rahmen des Projektes «Plurilinguale Kompetenzen in der Bildungssprache» (PluS) der Pädagogischen Hochschulen Luzern der Pädagogischen Hochschule Zug und der Hochschule für Heilpädagogik Zürich erstellt. Das Projekt wurde unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK).

Autorinnen:
Maja Kern, Alexandra Schiesser, Marie-Nicole Bossart, Claudia Röösli Stübi, Sabina Schönholzer

Die Gerichte wurden zusammengetragen von:
Pompea Azzinnari, Ana-Maria Chitu, Laura Chmelevsky Knobel, Liljana Doda Gojani, Soraya Jafari, Raquel Ineichen, Halima Khedher, Ludmila Moravekova, Margit Toth

Studentische Mitarbeit: Michèle Auchli

Die Texte dieser Broschüre stehen unter der Creative Commons Lizenz CC BY 4.0 – Namensnennung.
PluS - Plurilinguale Kompetenzen in der Bildungssprache © 2025 by Maja Kern, Alexandra Schiesser, Claudia Röösli-Stübi, Marie-Nicole Bossart & Sabina Schönholzer steht unter der **Creative Commons Lizenz Namensnennung 4.0 International (CC BY 4.0)**. Den vollständigen Lizenztext können Sie unter *https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.de* nachlesen.

Die in dieser Broschüre verwendeten Bilder aus Adobe Stock sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen nicht ohne entsprechende Lizenz weiterverwendet, kopiert oder veröffentlicht werden. Die Nutzung erfolgt ausschliesslich im Rahmen der Adobe Stock-Lizenzbedingungen: https://stock.adobe.com/de/license-terms

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Albanisch

Turli me perime

Tava me perime është një pjatë tradicionale shqiptare e pasur me shije dhe e përgatitur me një përzgjedhje të perimeve të freskëta të stinës. Përbërësit si patëllxhanët, kungujt, karrotat, patatet, specat dhe domatet përzihen dhe gatuhen ngadalë me erëza aromatike si rigoni dhe trumza. Kjo tavë është e shijshme, e shëndetshme dhe e përshtatshme si pjatë kryesore ose shoqëruese. E përgatitur me vaj ulliri dhe e përfunduar me majdanoz të freskët, ofron një shije të pasur dhe natyrale, duke reflektuar traditat e kuzhinës shqiptare.

Gemüseauflauf

Der Gemüseauflauf ist ein traditionelles albanisches Gericht, das reich an Geschmack ist und mit einer Auswahl an frischem saisonalem Gemüse zubereitet wird. Zutaten wie Auberginen, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Paprika und Tomaten werden gemischt und langsam mit aromatischen Gewürzen wie Oregano und Thymian gekocht. Dieser Auflauf ist köstlich, gesund und eignet sich als Hauptgericht oder Beilage. Zubereitet mit Olivenöl und mit frischer Petersilie verfeinert, bietet er einen reichen und natürlichen Geschmack und spiegelt die Traditionen der albanischen Küche wider.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Albanisch

Tavë Elbsani

Tavë Elbasani është një pjatë tradicionale shqiptare, e njohur për origjinën e saj nga qyteti i Elbasanit. Kjo tavë përgatitet me mish qengji të pjekur ngadalë dhe të mbuluar me një salcë të trashë prej kosit dhe vezëve. Erëzat dhe gjalpi i japin kësaj pjate një aromë dhe shije të veçantë. E shijshme dhe e pasur me proteina, Tavë Elbasani është një specialitet i kuzhinës shqiptare që shërbehet zakonisht në raste festive dhe të veçanta.

Elbasan Auflauf

Elbasan-Auflauf ist ein traditionelles albanisches Gericht, das für seinen Ursprung in der Stadt Elbasan bekannt ist. Dieser Auflauf wird mit langsam gegartem Lammfleisch zubereitet und mit einer dicken Sauce aus Joghurt und Eiern überzogen. Gewürze und Butter verleihen diesem Gericht ein besonderes Aroma und einen einzigartigen Geschmack. Köstlich und proteinreich ist der Elbasan-Auflauf eine Spezialität der albanischen Küche, die üblicherweise bei festlichen Anlässen und besonderen Gelegenheiten serviert wird.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Albanisch

Tavë krapi

Është një pjatë tradicionale që shpesh përgatitet për vakte familjare të veçanta, veçanërisht në fundjavë kur të gjithë janë bashkë.Festa dhe Gëzime Familjare: Krapi shpesh përgatitet gjatë festave të mëdha, si Pashkët, Krishtlindjet, dhe raste të tjera të veçanta.Darka festive dhe ngjarje të shënuara: Është një zgjedhje e shkëlqyer për darka festive dhe evenimente të ndryshme, duke përfshirë ditëlindjet dhe përvjetorët.Miqtë dhe Mysafirët: Pjata e krapit është ideale për të kënaqur miqtë dhe mysafirët me një recetë tradicionale dhe të shijshme.

Karpfenauflauf

Das Karpfengericht ist ein traditionelles Gericht, das oft für besondere Familienmahlzeiten zubereitet wird, insbesondere am Wochenende, wenn alle zusammen sind. Für Feste und Familienfeiern wird Karpfen oft während grosser Feiertage wie Ostern, Weihnachten und anderen besonderen Anlässen zubereitet. Auch für festliche Nachtessen und Veranstaltungen ist es eine ausgezeichnete Wahl. Das Karpfengericht ist auch ideal, um Freunde und Gäste mit einem traditionellen Gericht zu verwöhnen.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Albanisch

Bollokume

Ballokumja është një ëmbëlsirë tradicionale shqiptare, veçanërisht e njohur në Elbasan dhe e lidhur me festën e Ditës së Verës më 14 mars. Këto janë biskota të mëdha dhe të shijshme, të bëra me disa përbërës të thjeshtë, por që kërkoj

Bollokume

Ballokume ist eine traditionelle albanische Süssspeise, besonders bekannt in der Stadt Elbasan und eng verbunden mit dem Sommerfest am 14. März (Dita e Verës). Es sind grosse und schmackhafte Kekse, hergestellt aus einigen einfachen Zutaten, die jedoch eine spezielle Technik erfordern, um sie richtig zuzubereiten.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Arabisch

Kuskusi

كسكسي بالخضار و اللحم جزر 🥕 و بصل 🧅 و يقطين 🎃 و لحم خروف او بالحمص و الزبيب و لحم الخروف

Couscous

Couscous mit Gemüse (Karotten, Zwiebel, Kürbis) oder Sultaninen und Kischererbsen

Bildquelle: Privates Foto von Halima Khedher

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Arabisch

Khobs B Zaatar

خبز مع زعتر و زيت زيتون

Brot mit Thymian

Brot mit Thymian und Olivenöl

Bildquelle: Privates Foto von Halima Khedher

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Arabisch

Falafel

حمص 🧅 مطحون مع بقدونس 🌿 و بصل

Falafel

Gebratene oder fritierte Bällchen aus Kichererbsen mit Zwiebel und Petersilie oder Koreander.

Bildquelle: Privates Foto von Halima Khedher

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Dari

Qabuli Palau

Qabuli Palau taschkil mischawad az Berenge atri, Goschte Barra, Zardak, keschmesch wa Adwiya.

Qabuli Palau

Qabuli Palau besteht aus duftendem Reis, zartem Lammfleisch und Karotten, Rosinen und Gewürzen.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://pixabay.com/de

Deutsch (Dialekt und Standard)

Müesli

Quetschti Getreideflocke met Nöss ond mängisch Dörrfröcht. Mängisch esch s Müesli gröschtet oder hed no anderi Sache denne, wie z.B. Schoggi oder Getreidepuffs. Werd mit Milch oder Joghurt gässe.

Müsli

Gequetschte Getreideflocken mit Nüssen und manchmal Dörrfrüchten angereichert. Manchmal ist das Müsli geröstet oder mit zusätzlichen Lebensmitteln angereichert (z.B. Schokolade, gepufftes Getreide). Wird mit Milch oder Joghurt gegessen.

Bildquelle: https://pixabay.com/de

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Französisch

Crêpes

Galettes plus ou moins fines frites à la poelle

Pfannkuchen / Omeletten

Dünne Pfannkuchen in der Pfanne gebraten

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Französisch

Madeleines

Biscuits moelleux

Gebäck

Süsses Gebäck zu Tee oder Kaffee

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Französisch

Tortillons

Petits tortillons de pâte à pain pour l’apéro

Apérogebäck

Gezwirbelte längliche Gebäcke aus Brotteig, ideal zum Apéro

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Französisch

Quiche aux légumes

Cuite au four, la quiche est une tarte salée aux légumes, lentilles, poissons ou fromages

Gemüsequiche

Die Quiche wird im Ofen gebacken. Sie ist ein salziger Kuchen der mit Gemüse, Käse, Linsen oder Fisch belegt wird.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Italienisch

Spaghetti al ragù

Un piatto di pasta lunga tonda (spaghetti) con sugo di pomodoro con carne macinata tipica della zona di Bologna. Di solito si serve con parmigiano.

Spaghetti Bolognese

Ein Gericht aus langen runden Nudeln (Spaghetti) mit einer für die Region Bologna typischen Tomatensosse mit Hackfleisch. Üblicherweise wird sie mit geriebenem Parmesankäse serviert.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Italienisch

Pizza

Una focaccia con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico, così chiamata in onore della regina Margherita napoletana, preparata nel forno a legna.

Pizza Margherita

Ein zu Ehren der neapolitanischen Königin Margherita benannten im Holzofen zubereiteter Teigfladen mit Tomatensosse, Mozzarella und Basilikum.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Italienisch

Porchetta

Un maialino intero disossato cotto alla brace, condito con finocchio e ripieno di frattaglie.

Porchetta

Porchetta ist ein auf dem Grill zubereiteter Schweinebraten. Entweder ein ganzes Ferkel ohne Knochen oder ein Schweinebauch, der mit Fenchel gewürzt und mit Kräutern, Gewürzen und Knoblauch gefüllt wird.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Italienisch

Bruschetta

Fette di pane tostato con dadini di pomodoro, aglio e olio.

Bruschetta

Geröstete Brotscheiben mit kleinen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Öl.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Italienisch

Cannolo siciliano

Rotolini di pasta fritta ripieni di crema dolce di ricotta.

Cannolo

Frittierte Teigröllchen, die mit einer süssen Ricottacreme gefüllt werden.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Italienisch

Risotto alla milanese

Un piatto di riso tipico del milanese a base di riso tondo bollito preparato con brodo, cipolla e aglio con l'aggiunta di zafferano.

Safranrisotto

Eine für die Region Mailand typische Reisspeise aus gekochtem Rundreis zubereitet mit Bouillon, Zwiebel und Knoblauch unter Beigabe von Safran.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Rumänisch

Cârnați de Pleșcoi

Sunt cârnați din carne de oaie, condimentați cu ardei și usturoi. Ei își trag numele de la localitatea Pleșcoi din județul Buzău, România, localitate în a cărei zonă sunt produși în mod tradițional.

Pleșcoi- Würste

Es handelt sich um Lammfleischwürste, gewürzt mit Pfeffer und Knoblauch. Sie haben ihren Namen von der Stadt Pleșcoi im Kreis Buzău, Rumänien, der Stadt, in deren Gebiet sie traditionell hergestellt werden.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Rumänisch

Papanași

Papanașii sunt un fel de desert, realizat din brânză dulce de vaci, ouă, făină, griș, pesmet și zahăr. În mod normal sunt serviți cu smântână și dulceață sau gem, dar se servesc și presărați cu zahăr.

Papanași

Papanasi sind eine Art Dessert aus süssem Frischkäse, Eiern, Mehl, Griess, Paniermehl und Zucker. Normalerweise werden sie mit Sahne und Marmelade oder Konfitüre serviert, sie werden aber auch mit Zucker bestreut serviert.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Rumänisch

Sarmale

Preparat culinar din carne tocată (de obicei de porc, dar și de vită, oaie, pasăre sau chiar pește), amestecată cu orez și cu alte ingrediente, învelită în foi de varză (proaspătă sau acră (murată)), de viță sau de ștevie etc., în formă de rulou. În România se servește de obicei cu mămăligă și smântână.

Sarma

Ein Gericht aus Hackfleisch (meist Schweinefleisch, aber auch Rind-, Lamm-, Geflügel- oder Fischfleisch), gemischt mit Reis und anderen Zutaten, eingewickelt in Kohlblätter (frisch oder sauer (eingelegt)), Weinblätter oder Mangold etc., in der Form einer Rolle. In Rumänien wird es normalerweise mit Polenta und Sahne serviert.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Rumänisch

Salam de Sibiu

Salamul de Sibiu este un salam crud-uscat, realizat din carne de porc provenită de la porci ajunși la maturitate și din slănină tare.

Sibiu-Salami

Sibiu-Salami ist eine rohgetrocknete Salami, die aus Schweinefleisch von ausgewachsenen Schweinen und hartem Speck hergestellt wird.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Rumänisch

Salată de vinete

Salată de vinete este o specialitate culinară românească preparată din vinete coapte, decojite și tocate mărunt, amestecate cu ulei, lămâie sau oțet precum sare și piper.

Auberginensalat

Auberginensalat ist eine rumänische kulinarische Spezialität, die aus reifen, geschälten und fein gehackten Auberginen zubereitet und mit Öl, Zitrone oder Essig sowie Salz und Pfeffer vermischt wird.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Rumänisch

Ciorbă de fasole cu afumatură

Bohnensuppe mit geräuchertem Fleisch

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Plurilinguale Kompetenzen PluS in der BildungsSprache

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Serbisch

Sarma

Sarma je veoma ukusno jelo, poznato na celom Balkanu. U kiseli kupus ili u zelje se stavlja dinstan luk, mešano mleveno meso i pirinač. Svaka domaćica ostavi sarmu da se “krčka” nekoliko sati. Ovo jelo se uglavnom sprema za Božić ili Novu godinu.

Sarma: Sauerkrautroulade mit Hackfleisch

Sarma ist ein sehr schmackhaftes Gericht, das auf dem gesamten Balkan bekannt ist. In Sauerkraut oder Mangold wird gedünstete Zwiebel, gemischtes Hackfleisch und Reis gefüllt. Der Koch oder die Köchin lässt die Kohlroulade einige Stunden „köcheln“. Dieses Gericht wird hauptsächlich zu Weihnachten oder Neujahr zubereitet.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Serbisch

Gibanica

Gibanica je tipično srpsko jelo i obično se pravi za doručak. Pravi se od jako tankih kora koje se razvlače na stolu, zatim se puni filom od jaja, sira i ulja, a može se dodati i jogurt kao i mineralna voda.

Gibanica

Gibanica ist ein typisches serbisches Gericht und wird normalerweise zum Frühstück zubereitet. Sie wird aus sehr dünnem Teig hergestellt, der auf dem Tisch ausgezogen und dann mit einer Füllung aus Eiern, Käse und Öl gefüllt wird. Zusätzlich können Joghurt und Mineralwasser hinzugefügt werden.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Serbisch

Karađorđeva šnicla

Karađorđeva šnicla je tradicionalno srpsko jelo koje se sastoji od telećeg i svinjskog kotleta punjeno kajmakom. Prilog koji se služi uz ovo jelo je pečeni krompir, luk i tartar sos.

Karadjordje Schnitzel

Karađorđe-Schnitzel ist ein traditionelles serbisches Gericht, das aus Kalb- und Schweinekoteletts besteht, gefüllt mit Kajmak (Frischkäse meist aus Kuhmilch aber auch Büffel-, Schaf- oder Ziegenmilch). Als Beilage werden gebratene Kartoffeln, Zwiebeln und Tartarsosse serviert.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Slowakisch

Bryndzové halušky

Bryndzové halušky sú slovenské národné jedlo. Pripravujú sa zo zemiakov, múky, soli, bryndze a slaniny. Častým doplnkom bryndzových halušiek je pohár kyslého mlieka, mlieka, alebo žinčice.

Brimsennocken mit Schafskäse und Speck

Brimsennocken sind das slowakische Nationalgericht. Die Nocken ("Gnocchi") werden aus Kartoffeln, Mehl, Salz, Brynzda/Brimsen (Frischkäse aus Schafmilch) und Speck zubereitet. Zu Bryndzovy halušky wird häufig ein Glas Sauermilch, Milch oder Zinkica (eine Art Kefir aus Schafmilch) gereicht.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Slowakisch

Makové šúľance

Šúľance sú gastronomický výrobok slovenskej kuchyne pripravený z vajec, múky, soli, uvarených a nastrúhaných zemiakov. Často sa podávajú s cukrom alebo makom. Názov jedla pochádza zo slova „šúľať“ a príprava cesta je podobná ňokovému.

Mohn Schupfnudeln

Mohn Schupfnudeln ist ein slowakisches Gericht, das aus Eiern, Mehl, Salz und gekochten und geriebenen Kartoffeln zubereitet wird. Sie werden oft mit Zucker oder Mohn serviert. Der Name des Gerichts leitet sich vom Wort „drehen“ ab und die Zubereitung des Teigs ähnelt der von Gnocchi.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Slowakisch

Krupicová kaša

Krupicová kaša je druh teplého sladkého jedla, ktoré sa pripravuje z krupice, mlieka, cukru a prípadne kakaa. Ide o častú stravu pre malé deti od troch rokov.

Griessbrei

Griessbrei ist eine warme, süße Speise, die aus Griess, Milch, Zucker und eventuell Kakao zubereitet wird. Es ist ein häufiges Nahrungsmittel für Kleinkinder ab drei Jahren.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

SEDITA
HORALIA
Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Slowakisch

Horalky

Horalky sú tradečné slovenské oblátky s arašidovou plnkou obliate v čokoláde. V súčastnosti patria k najpopulárnejším pochúťkam Slovákov.

Bergsteiger

Horalky sind traditionelle slowakische Waffeln, gefüllt mit Erdnusscremefüllung und überzogen mit Schokolade. Derzeit gehören sie zu den beliebtesten slowakischen Delikatessen

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Slowakisch

Vyprážaný bravčový rezeň s majonézovým šalátom

Gebratenes Schweineschnitzel Mayonnaisesalat

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Spanisch

Frijoles negros

En la mayoria de los paises que hablan español se come casi todos los dias arróz y frejol

Schwarze Bohnen

Fast in allen spanisch sprechenden Ländern wird jeden Tag Reis mit schwarzen Bohnen als Beilage gegessen.

Bildquelle: https://stock.adobe.com/ch_de/

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)

Spanisch

Platanos

El plátano verde es una guarnición diaria ya sea frita o cocinada.

Kochbanane

Die grüne Kochbanane ist eine tägliche Beilage, die entweder gebraten oder gekocht gegessen wird.

Bildquelle: Privates Foto von Raquel Vargas Ineichen

Ein Projekt der PH Luzern, der PH Zug und der HfH, unterstützt vom Bundesamt für Kultur (BAK)
Kern, Schiesser, Bossart, Röösli Stübi, Schönholzer (2025)