

WAS WEISST DU VON ...



1. Carême verfeinerte die gesamte Esskultur, indem er vor allem auf das Anrichten der Speisen höchsten Wert legte. Von welchen architektonischen Werken ließ er sich inspirieren?

Tempel und Pyramiden A

Irrgärten B

Regierungsgebäude C



2. Wie lautete das kulinarische Motto von Carême?

Ordnung und Geschmack A

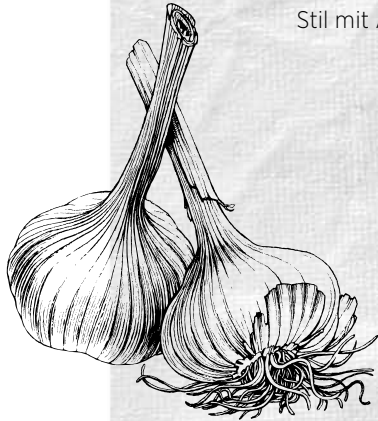
Lust und Dankbarkeit B

Stil mit Aroma C



...MARIE-ANTOINE CARÊME?

Carême war einer der bedeutendsten Köche seiner Zeit, der bis zu seinem Tod im Jahre 1833 wesentlich zur Ausprägung der klassischen französischen Küche beitrug. Er entwarf unter anderem Listen von den Gerichten nach den passenden Zutaten der Jahreszeit und wurde damit ein Vorreiter der regionalen Küche.



3. Carême kam aus einer armen Familie mit mindestens 15 Kindern. In welchem Alter musste er zu arbeiten beginnen?

A 8

B 10

C 14



4. Für wen organisierte er 1810 das Bankett für die königliche Hochzeit?

A Napoleon und Marie-Louise von Österreich

B Ludwig XVI. und Marie Antoinette

C Heinrich IV. und Maria von Medici

5. Welches legendäre Zitat brachte den talentierten Küchenpionier einst mächtig in die Bredouille?

Eure Majestät, noch ein Stück von den Horsd'œuvres und Ihre Hose platzt. A

Meine Königin, Sie pusten auf den Suppenlöffel wie ein wild gewordener Elefant. B

Königliche Hoheit, meine Sache ist es, den Appetit Eurer Hoheit zu reizen, nicht, ihn zu regulieren. C



Für die Antworten das Heft drehen

Antworten: 1.a, 2.a, 3.b, 4.a, 5.c

