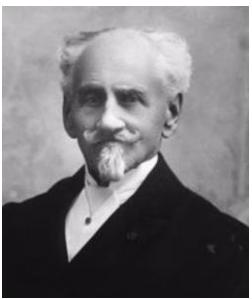


Franz Sacher - Infotext



Franz Sacher, Quelle: Bild, 2016

Name: Franz Sacher

geboren am: 19. 12. 1816

gestorben am: 11. 03. 1907

Geburtsort: Wien

Sterbeort: Weikersdorf

Herkunft: Österreich

Beruf: Koch (Erfinder der Sachertorte)

Ich bin Franz Sacher. Als junger Mann begann ich eine Kochlehre im Haushalt des Fürsten Metternich. 1832 buk ich meine erste Sachertorte: eine Schokoladentorte, die an der Oberfläche mit erwärmtter Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoladenglasur überzogen wurde. Wow, die war lecker! Von dieser weltberühmten Mehlspeise werden heute über 360.000 Stück pro Jahr vom Hotel Sacher (Wien) im In- und Ausland verkauft. 1840 wurde ich Küchenchef des Kasinos in Pressburg, welches mir später gehörte. Ich beschloss nach Wien zurückzukehren und eröffnete ein **Delikatessengeschäft** und eine Weinstube. Mein ältester Sohn erschuf das Hotel Sacher in Wien. Mein Sohn Carl erbaute 1881 das Hotel Sacher in Baden, welches heute für Ausstellungen, Lesungen oder Feierlichkeiten genutzt wird. 1907 starb ich in Weikersdorf, heute gehört diese Ortschaft zu Baden.

Zusatzinformation:

Eine **Delikatesse** ist eine außergewöhnlich leckere Speise.

Franz Sacher - Aufgaben

Kreuze die richtigen Antworten an!

Welche Ausbildung hat Franz Sacher gemacht?

- ein Kunststudium
- eine Kochlehre
- ein Musikstudium

Wie viele Sachertorten werden jährlich verkauft?

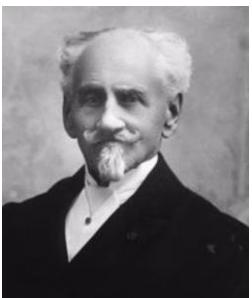
- über 360.000 Stück
- unter 360.000 Stück
- über 500.000 Stück

Wer gründete das Hotel Sacher in Wien?

- seine Tochter
- sein jüngerer Sohn
- sein älterer Sohn

Markiere dir die Stelle im Text, in der die Sachertorte genau beschrieben wird. Versuche dann, ein Stück der Torte zu malen.

Franz Sacher - Infotext



Franz Sacher, Quelle: Bild, 2016

Name: Franz Sacher

geboren am: 19. 12. 1816

gestorben am: 11. 03. 1907

Geburtsort: Wien

Sterbeort: Weikersdorf

Herkunft: Österreich

Beruf: Koch (Erfinder der Sachertorte)

Ich bin Franz Sacher. Als junger Mann begann ich eine Kochlehre im Haushalt des Fürsten Metternich. 1832 buk ich meine erste Sachertorte: eine **Schokoladentorte**, die an der Oberfläche mit erwärmtener **Marillenmarmelade** bestrichen und mit **Schokoladenglasur** überzogen wurde. Wow, die war lecker! Von dieser weltberühmten Mehlspeise werden heute über 360.000 Stück pro Jahr vom Hotel Sacher (Wien) im In- und Ausland verkauft. 1840 wurde ich Küchenchef des Kasinos in Pressburg, welches mir später gehörte. Ich beschloss nach Wien zurückzukehren und eröffnete ein **Delikatessengeschäft** und eine Weinstube. Mein ältester Sohn erschuf das Hotel Sacher in Wien. Mein Sohn Carl erbaute 1881 das Hotel Sacher in Baden, welches heute für Ausstellungen, Lesungen oder Feierlichkeiten genutzt wird. 1907 starb ich in Weikersdorf, heute gehört diese Ortschaft zu Baden.

Zusatzinformation:

Eine **Delikatesse** ist eine außergewöhnlich leckere Speise.

Franz Sacher - Aufgaben

Kreuze die richtigen Antworten an!

Welche Ausbildung hat Franz Sacher gemacht?

- ein Kunststudium
- eine Kochlehre
- ein Musikstudium

Wie viele Sachertorten werden jährlich verkauft?

- über 360.000 Stück
- unter 360.000 Stück
- über 500.000 Stück

Wer gründete das Hotel Sacher in Wien?

- seine Tochter
- sein jüngerer Sohn
- sein älterer Sohn

Markiere dir die Stelle im Text, in der die Sachertorte genau beschrieben wird. Versuche dann, ein Stück der Torte zu malen.

