



Sachanalyse

Woher stammt das Croissant, wenn nicht aus Frankreich, wo es als gastronomisches und zugleich nationales Identifikationssymbol fungiert? Das aus Blätterteig bestehende und heute je nach Ort auch unter dem Namen „Kipferl“, „Hörnchen“, „Cornetto“ etc. bekannte Feingebäck stammt aller Wahrscheinlichkeit nach ursprünglich aus Wien.

Um die Entstehungsgeschichte des Croissants ranken sich eine ganze Reihe von Legenden. Gemäß der wohl berühmtesten unter ihnen wurde das Croissant anlässlich der zweiten Belagerung der Stadt Wien durch die Osmanen im Jahre 1683 erfunden. Um dem Triumph gegen die Osmanen ein kulinarisches Denkmal zu setzen, wurde das „Kipferl“ kreiert – ein Brötchen in Halbmondform, das an das Wahrzeichen der Osmanen, den Halbmond, erinnert. Manchen Quellen zufolge sollen es gar die Bäcker selbst gewesen sein, die beim nächtlichen Angriff der Osmanen Alarm schlugen und somit die Stadt retteten. Inwiefern diese Geschichte den Tatsachen entspricht, lässt sich zum gegebenen Zeitpunkt nicht vollständig klären. Fakt ist jedoch, dass die Tatsache, dass das Croissant zu den *Viennoiseries* zählt, für einen zumindest wahren Kern der Legende um die Heimat des Croissants spricht.

Seinen Weg nach Frankreich fand das Croissant „im Gepäck“ Marie-Antoinettes im 18. Jahrhundert, die, entsprechend einer weiteren Legende, nach ihrer Hochzeit mit dem französischen Dauphin, dem späteren König Ludwig XVI., Heimweh nach ihrer Wiener Heimat hatte und die königlichen Konditoren mit dem Backen ihres Lieblingsgebäcks beauftragte. Dieses hatte mit dem Croissant von heute abgesehen von seiner Form zunächst nur wenig gemein. Letzten Endes waren es die Pariser Bäcker, die den Teig des Croissants mit der Zeit so modifizierten, dass es seinen typischen buttrigen, knusprigen Charakter erhielt. Seine Verbreitung fand es dort nicht vor dem 19. Jahrhundert, wahrscheinlich sogar erst später in den 1920er Jahren.

In vielen Ländern gleichermaßen beliebt, ist es ein Irrtum anzunehmen, die Franzosen*Französinen essen jeden Morgen ihr Croissant. Es ist aber fester Bestandteil eines ordentlichen Sonntagsfrühstücks im Kreis der Familie. Und da wir den Franzosen*Französinen das Croissant ungeachtet seiner ursprünglichen Herkunft in seiner heutigen, unwiderstehlichen Form zu verdanken haben, stellt sich die Frage (die an die Schüler*innen weitergegeben werden kann), ob das Croissant letztlich nicht doch als französische Erfindung gelten und man Julian aus der Einstiegsgeschichte recht geben kann.



Einstiegsgeschichte

Julian et Robert adorent la langue française. Ils habitent en Allemagne et à l'école ils apprennent le français. Cette année, les deux amis rendent visite à leurs correspondants en France. Arrivés en France, à l'école, le prof demande aux élèves allemands de nommer quelques choses ou produits typiquement français:

Julian: «La Tour Eiffel et la Seine!»

Robert: «Les baguettes!»

Le prof: «Oui, tout à fait!»

Julian: «Le croissant!»

Le prof hésite: «Hmm, oui et non ...»

Robert: «Quoi? Mais tout le monde mange des croissants ici!»

Le prof: «Oui, vous avez bien raison, c'est typiquement français, mais tout de même ce ne sont pas les Français qui ont inventé le croissant. Recherchez sur Internet pour savoir pourquoi je ne suis pas tout à fait d'accord avec vous!»

D'où vient le croissant et comment est-il arrivé en France?

Solution: _____

Activités:

1. Donnez plusieurs fiches à chaque élève et lisez les informations.
2. Quelles fiches vont bien ensemble? Mettez-les d'abord en ordre (ordnet) pour répondre à la question ci-dessus.
3. Puis collez (klebt) les fiches sur le panneau (Plakat) et reliez-les entre elles (verbindet sie miteinander). Est-ce le bon schéma? Vous pouvez aussi ajouter des termes génériques (Oberbegriffe).
4. Écrivez ensuite votre réponse à la question sur cette feuille de travail et puis sur le panneau.



Le croissant, dit «Kipfel», symbolisait la victoire des Viennois sur l'empire ottoman. On dit encore aujourd'hui à Vienne que «manger un croissant», c'est «manger un Turc».

100 ans plus tard, le *Kipfel* était déjà très en vogue chez les Viennois.

En 1770, le futur roi de France, Louis XVI, a épousé (heiraten) une princesse autrichienne: elle s'appelait Maria Antonia.

Maria Antonia doit résider à Versailles mais elle n'avait que 14 ans. On raconte qu'elle avait le mal du pays: la pâtisserie autrichienne lui manquait beaucoup (fehlte ihr sehr).

Maria Antonia adorait manger des *Kipfel* qui sont faits d'une pâte à pain.

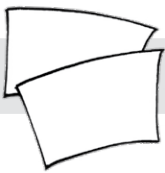
Alors la princesse a demandé aux boulangers français royaux de fabriquer sa viennoiserie préférée: le *Kipfel*.

C'est la princesse Marie-Antoinette qui a apporté le croissant à Paris ainsi que d'autres viennoiseries comme la brioche et le chausson aux pommes (Apfeltasche).

Marie-Antoinette a popularisé le croissant à Paris, mais elle n'était pas très populaire auprès du peuple en tant que (als) reine. L'histoire raconte que pour répondre à la famine (Hungersnot) des paysans (Bauern), elle a dit: «S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche.»



Au fil du temps, les Français ont modifié la recette du croissant. Il reste d'abord réservé aux plus riches.



Vertiefung



Ingrédients:

- 500 g de farine (Mehl)
- 20 g + 250 g de beurre
- 140 g de lait
- 10 g de levure (Hefe)
- 5 g de sel
- 25 g de sucre
- 115 g d'eau

Mélanger d'abord la farine avec le sucre et le sel. Puis ajouter (hinzufügen) l'eau, le lait, le beurre et la levure.

Battre bien: la pâte doit être élastique! Faire un rectangle (Rechteck) et le mettre dans le frigo pendant toute la nuit.



Africa Studio/
stock.adobe.com

Mettre le beurre dans un sac en plastique pour l'écraser (zerdrücken). Le beurre doit aussi être un rectangle. Mettre dans le frigo pour la nuit.

Fariner et abaisser (ausrollen) la pâte au rouleau, ajouter le beurre au milieu et recouvrir (wieder bedecken) de pâte. Abaisser la pâte une nouvelle fois.

Plier (falten) la pâte comme une enveloppe, replier et abaisser. Mettre au frigo encore une heure. Fariner la pâte et l'abaisser une dernière fois.



Anda U/
shutterstock.com

Former les croissants: couper la pâte en triangles (Dreieck). Rouler chaque triangle depuis la base en finissant par la pointe. Attendre 1 heure. Laisser cuire (backen) 10–15 minutes à 210 °C.



Mikhaylovskiy/
shutterstock.com