

STRASSBURG

Europahauptstadt

1. Straßburg befindet sich im Osten von Frankreich, das Gebiet nennt man

- P. Bretagne
- B. Elsass
- T. Burgund

2. Straßburg ist die Hauptstadt der EU: Es befinden sich dort der Europarat (seit 1949), das Europäische Parlament (seit 1992), und auch seit 1998:

- A. Der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte
- I. Das NATO-Hauptquartier
- O. der Hauptsitz der G8

3. Straßburg ist nicht nur EU-Hauptstadt sondern auch bekannt als ...-Hauptstadt.

- U. Sauerkraut
- E. Weihnachts
- Y. Oster

4. Welchen Namen trug Straßburg in der Antike?

- H. Babaorum
- C. Argentoratum
- K. Aquarium

5. Seit 1988 gehört die Innenstadt von Straßburg zum Weltkulturerbe der UNESCO und umfasst zum Beispiel die Kathedrale Liebfrauenmünster. Wie heißt ein weiterer wichtiger Teil der Innenstadt?

- B. das Lateinische Viertel
- L. das Viertel „la Petite Venise“
- K. das Viertel „la Petite France“



Folkloretänzer in Tracht



Liebfrauenmünster

6. Welcher Fluss mit einer Länge von 1230 km bildet die Grenze zwischen Deutschland und Frankreich ?

E. der Rhein

U. die Donau

Y. die Mosel

7. Kennst du ein typisches Gericht aus dem Elsass? Es besteht aus einem dünnen Teigboden. Der Belag besteht original aus Zwiebeln, Speck und Sahne.

A. Pizza

M. Quiche

O. Flammkuchen

8. Wie heißt der berühmte Park in der Nähe der europäischen Institutionen?

B. Der Rosengarten

F. Die Orangerie

U. Hyde Park

9. Welche Berge liegen in der Nähe?

F. die Vogesen

X. die Alpen

Q. der Apennin

10. Am 26. April 1792 verfasste Claude Joseph Rouget de l'Isle dieses Lied in Straßburg. Es ist die Nationalhymne von Frankreich, weißt du den Namen?

A. Ode an die Freude

E. Marseillaise

E. Die Marseillaise

Wenn du alle Fragen richtig beantwortet hast, erhältst du ein bekanntes elsässisches Eintopfgericht. Es besteht aus Kartoffeln, Fleisch und Gemüse, die Zubereitung dauert ca. 24 Stunden.



Links das Parlament und Rechts der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte



„der Blaue Baum“ - Symbol der Weihnachtshauptstadt



Tonterrinen für die Zubereitung

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10
B	A	E	C	K	E	O	F	F	E