**Lösungsvorschlag –Aufgaben vom 12-Okt-2023**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| B E Z I R K E IN S A L Z B U R G | | | | | |
| **Bezirk** | **Gau** | **Größe in km²** | **Einwohner** | **KFZ-K.** | **Sehenswürdigkeiten** |
| Salzburg-Stadt | Landeshauptstadt | 65,65 km² | 156.619 | S | Geburtshaus von Mozart Festung Hohensalzburg |
| Hallein | Tennengau | 668,35 km² | 61.660 | HA | Keltenmuseum Hallein Salzwelten Bad Dürrnberg |
| Salzburg-Umgebung | Flachgau | 1.004,47 km² | 157.440 | SL | Wolfgangsee Stille-Nacht-Kapelle Oberndorf |
| St. Johann im Pongau | Pongau | 1.755,37 km² | 82.565 | JO | Eisriesenwelt Werfen Liechtensteinklamm |
| Tamsweg | Lungau | 1.019,65 km² | 20.437 | TA | Burg Finstergrün Silberbergwerk Ramingstein |
| Zell am See | Pinzgau | 2.641,07 km² | 89.625 | ZE | Krimmler Wasserfälle Nationalparkzentrum Hohe Tauern |

**ZUSATZAUFGABEN:**

**Rezept für Salzburger Nockerln:**

Zutaten für 2 Portionen:

5 Eier

3 EL Kristallzucker

1 EL Vanillezucker

1 EL Mehl

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. 3 Eidotter separat in eine kleine Schüssel geben. 2 Eidotter werden nicht mehr gebraucht.
2. Eiklar schaumig rühren. Kristallzucker und Vanillezucker dazugeben und sehr steif schlagen.
3. 3 Eidotter und Mehl nur kurz dazu mischen, da sonst der Eischnee wieder zusammenfällt.
4. Masse glatt streichen, Nockerl mit Teigkarte formen und in mit Öl bestrichene und mit Zucker bestreute Form legen und bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten goldbraun backen.
5. Danach die Salzburger Nockerl mit Staubzucker bestreuen und schnell (noch heiß) servieren.

**Rupertikirtag:**

Findet vom 20. – 24. September statt

**Ältestes Restaurant in Salzburg:**

St. Peter; 802 gegründet

**Almabkehr:**Die Almabkehr oder besser Almkanal-Abkehr ist die jährliche Trockenlegung des Almkanals zum Zweck der Wartung zwischen Grödig und der Stadt Salzburg. Findet üblicherweise im September vor Ruperti statt.

Der Wasserzufluss aus der Königsseeache wird abgesperrt. Nach dem Abfischen und dem Abrinnen des Wassers wird das Bachbett vom Geschiebe aus Sand und Schotter geräumt sowie Ausbesserungen und Reparaturen durchgeführt.

In dieser Zeit werden auch Stollenführungen durch den Mönchsberg angeboten.