

HINTERGRUNDINFOS FÜR LEHRER

Grillen

Die Deutschen grillen gerne. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes grillen etwa 25 Prozent der Deutschen im Sommer sogar einmal pro Woche. Allerdings darf nicht überall gegrillt werden. In Mietshäusern ist es meist verboten, auf dem Balkon zu grillen, weil der Rauch die Nachbarn stören könnte. Gesetze dagegen gibt es jedoch nicht. In manchen Hausordnungen steht, dass man zwar gelegentlich grillen darf, die Nachbarn aber rechtzeitig darüber informieren muss. In der freien Natur ist Grillen generell überall erlaubt, außer dort, wo es explizit verboten ist (z. B. im Wald oder in Naturschutzgebieten). Für „wildes Grillen“ muss man ein Bußgeld zahlen. Im Wald ist Grillen verboten – es sei denn man grillt an bestimmten, dafür vorgesehenen Plätzen. Wer nicht im eigenen Garten grillt, sitzt beim Grillen auf dem Boden. Klapptische oder -stühle sieht man seltener.



Das Grillen in der freien Natur ist nicht überall erlaubt

Der Flaucher



Sommer in der Stadt

Im Sommer zieht es die Münchner an den Flaucher – einen Flussabschnitt der Isar im Bezirk Sendling im Süden von München. Dort kann man grillen, picknicken und im Fluss baden. Das hat zur Folge, dass es dort im Sommer oft sehr voll ist. Während der Grillsaison kontrolliert die Polizei die Grillenden. Denn Grillen ist zwar erlaubt, offene Feuer (Lagerfeuer) jedoch verboten.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 45: GRILLEN AM FLUSS

Was wird gegrillt?

Die meisten Deutschen mögen es beim Grillen gerne traditionell. Das heißt, auf den Grill kommt meist Fleisch, seltener Fisch oder Gemüse. Zusätzlich zum Grillfleisch werden Salate gegessen. Besonders beliebt sind Kartoffel- oder Nudelsalat. Auch Baguette, das man leicht in Stücke brechen kann, findet man auf fast jedem Grillfest. Bier wird beim Grillen meist aus der Flasche getrunken. Bierreste werden oft über das Fleisch gekippt, weil viele denken, dass das Fleisch dann saftiger wird. Andere nutzen das Bier, um den Grill auszumachen.



Würstchen, Steak und Hackbraten

Obatzda



Obatzda: Wird gerne mit Brot gegessen

Obatzda oder Obatzter ist eine Streichkäsecreme (oft aus Camembert hergestellt), die in Bayern aufs Brot geschmiert wird. Ursprünglich wurden für den Obatzden alte Käsereste verwendet, die mit Gewürzen und Butter vermischt wurden. Auch heute findet man in den meisten Cremes Zwiebeln und Paprika – manchmal zusammen mit ein bisschen Bier oder Wein. Obatzden isst man in Bayern und in der Schweiz. Aber auch in anderen Regionen Deutschlands und in Österreich gibt es ähnliche Käsecremes.

IDEEN FÜR DEN UNTERRICHT

1. Spielen Sie mit Ihren Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern (TN) das Spiel „Ich packe meinen Picknickkorb (eigentlich: Koffer) und nehme ... mit“, bevor Sie Ihnen das Video zeigen. Die TN sollen der Reihe nach alle Gegenstände aufzählen, die sie zu einem Grillfest mitnehmen würden. Und zwar so: Ein TN beginnt z. B. mit „... und nehme einen Grill mit“. Der nächste TN wiederholt den Begriff seines Vorgängers und nennt einen weiteren. Der TN danach wiederholt beide Begriffe und fügt einen eigenen hinzu usw.
2. Fordern Sie die TN auf, über den idealen Ort zum Grillen zu sprechen, bevor Sie ihnen das Video zeigen. Wie sollte es dort aussehen? Was sollte es in der Nähe geben? Zeigen Sie den TN anschließend das Video. Was denken die TN über den Platz, den Basti, Kurt und Tobi ausgesucht haben?
3. In der Stadt München gibt es ein „Grilltelefon“, das man anrufen kann, wenn man Fragen zum Grillen in der Stadt hat (www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/baureferat/freizeit-sport-natur/grillen-in-der-stadt.html). Fordern Sie die TN auf, die Grillregeln auf der Seite durchzulesen. Lassen Sie die TN ein Rollenspiel spielen: Ein TN setzt sich mit dem Rücken zu seinem Partner und spielt ein Telefongespräch mit einem Mitarbeiter des „Grilltelefons“. Der Mitarbeiter versucht, die Fragen so genau wie möglich zu beantworten. Kreative Antworten auf ungewöhnliche Fragen sind erwünscht. Fordern Sie die TN auf, weitere Fragen an die E-Mail-Adresse des „Grilltelefons“ zu schicken.
4. Fordern Sie die TN auf, den besten Grillplatz in München für eine Grillparty zu finden. Informationen zu Grillplätzen erhalten die TN unter www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/baureferat/freizeit-sport-natur/grillen-in-der-stadt.html. Im Anschluss sollen die TN eine Einladungskarte für eine Geburtstagsgrillparty verfassen, auf der sie den Weg zum Grillplatz so genau wie möglich beschreiben. Dazu können die TN auch einen U-Bahn-Plan von München (www.mvg-mobil.de/netzplaene/images/schnellbahnnetzplan.pdf) benutzen. Achtung: Auf einer Karte ist nicht viel Platz! Im Anschluss werden die Gruppen gemischt. Können die TN der anderen Gruppe den Weg zum Grillplatz finden?
5. Lesen Sie mit den TN die DW-Beiträge „Grille lieber ungewöhnlich“ (www.dw.de/grille-lieber-ungewoehnlich/a-16831749) und „Die Holzkohle-Metropole“ (www.dw.de/die-holzkohle-metropole/a-16876668). Was erfährt man in diesen Beiträgen über die Grilleidenschaft der Deutschen? Was erkennen die TN aus ihrer eigenen Kultur wieder? Was nicht? Gibt es bestimmte Ereignisse oder Feiertage, zu/an denen im Heimatland oder Heimatort der TN viele Menschen grillen? Oder gibt es einen Anlass in der Familie der TN, zu dem immer gegrillt wird/wurde? Lassen Sie die TN über ihre Erfahrungen berichten.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 45: GRILLEN AM FLUSS

6. Fordern Sie die TN auf, ein Rezept für einen Kartoffelsalat (also einen Salat ohne zu schreiben, zu Hause auszuprobieren und die Salate in den Unterricht mitzubringen. Welcher schmeckt am besten? Lassen Sie die TN darüber abstimmen und drei, zwei oder einen Stern an die besten Köche verteilen.

7. Lassen Sie die TN eine Geschichte zum Thema „Grillen“ verfassen. In der Geschichte müssen die folgenden Begriffe – in beliebiger Reihenfolge – vorkommen: 40 Grad; Rad; Platten; Sommerabend; Fleisch; Grill; Freunde; Strand; Bier; Gewitter; Polizei

8. In Deutschland steigt die Zahl der Vegetarier und Veganer, also der Menschen, die auf Fleisch oder sogar auf alle tierischen Produkte verzichten. Damit auch diese Menschen mit ihren Freunden grillen können, hat die Industrie eine Menge Ersatzprodukte geschaffen, die anstelle von Würstchen und Steaks gegrillt werden können, z. B. Würstchen aus Tofu oder Schnitzel aus Sojaweiß. Lassen Sie Ihre TN in kleinen Gruppen einen vegetarischen Grillabend mit 5 Leuten planen. Jeder soll etwas anderes mitbringen. Dazu können die TN sich Tipps im Internet holen. Vergleichen Sie am Ende die Resultate. Wer hat den abwechslungsreichsten und buntesten Korb?

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 45: GRILLEN AM FLUSS



Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 45: GRILLEN AM FLUSS

