Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

01 Zu Besuch in Deutschlands Küchen

Lehrerkommentar

Unterrichtsziele: Leseverstehen, Hörverstehen, Sprechen, Textproduktion,

Wortschatzarbeit

Zeit: 90 Minuten

Arbeitsform: Arbeit im Plenum, Einzelarbeit, Partnerarbeit

Benötigte Medien: Gerät zum Abspielen des Audios

Anmerkungen

Aufgabe 1





Lassen Sie im Kurs die Sprechblasen vorlesen und klären Sie ggf. unklares Vokabular. Diskutieren Sie, welche Aussagen nach Meinung der Kursteilnehmer zutreffen und lassen Sie sie von ihren eigenen Erfahrungen mit den deutschen Essgewohnheiten erzählen. Erklären Sie, wenn nötig, dass die Aussagen den typischen Vorurteilen gegenüber Deutschland entsprechen, aber in dieser Form nicht zutreffen. Nutzen Sie den Redeanlass, um mögliche Vorurteile gegen die Essgewohnheiten des Herkunftslandes der Teilnehmer zu thematisieren.

Aufgabe 2





Spielen Sie das Audio erst im Ganzen ab und wiederholen Sie es ggf. noch mal Aussage für Aussage. Klären Sie unbekanntes Vokabular. Lassen Sie die Teilnehmer ankreuzen, welche Aussagen richtig oder falsch sind, und besprechen Sie dann gemeinsam die Antworten. Spielen Sie noch einmal das Audio ab und sammeln Sie Gründe für das jeweilige Essverhalten der befragten Personen. Fragen Sie auch, ob die Essgewohnheiten der Kursteilnehmer ähnlich sind und was sie diesbezüglich über ihr eigenes Land wissen.

Aufgabe 3





Lassen Sie zwei oder drei Kursteilnehmer den Text vorlesen und klären Sie ggf. unbekanntes Vokabular und Verständnisfragen. Die Lerner sollen in Partnerarbeit anhand der angegebenen Gliederungspunkte die Textstruktur des Lexikonartikels erarbeiten und die einzelnen Abschnitte farbig markieren.



Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Transkription des Audios "Deutsche Essgewohnheiten"

ULLA:

"Hallo, mein Name ist Ulla. Ich arbeite als Sekretärin in einem großen Unternehmen. Bevor ich heute Morgen ins Büro gefahren bin, habe ich schnell ein Müsli gegessen. Auf der Arbeit koche ich mir dann oft einen Tee. Meine Kollegen trinken eher Kaffee. Mein Mann und ich, wir sind beide berufstätig und gehen mittags mit unseren Kollegen in der Kantine essen. Damit wir nicht zweimal am Tag warm essen, gibt es abends Butterbrote oder ich mache einen Salat."

KARSTEN:

"Guten Tag, ich heiße Karsten und arbeite als Bürokaufmann. Am liebsten esse ich "Rheinischen Sauerbraten mit Rotkohl". Den gibt es aber nur, wenn ich bei meiner Mutter zu Besuch bin. Meine Freundin kocht überhaupt nicht gerne, deshalb stehe meistens ich in der Küche. Ich probiere dann aber gerne neue Rezepte aus, momentan italienische und thailändische. Manchmal habe ich da aber auch keine Zeit für, dann schiebe ich auch schon mal nur 'ne Fertig-Pizza in den Ofen."

LENA:

"Hi, ich bin Lena und studiere Germanistik. Ich lebe alleine in einem kleinen Ein-Zimmer-Appartement. Gleich bin ich mit einer Freundin zum Mittagessen in der Mensa verabredet. Ich koche eher selten, ich esse einfach nicht so gerne alleine. Außerdem sind die Packungen im Supermarkt viel zu groß für meinen Single-Haushalt. Heute werde ich erst spät zu Abend essen, so gegen 9 Uhr. Ich möchte nämlich vorher noch zum Sport gehen."

SUSANNE:

"Hallo, ich bin Susanne. Mein Mann und ich leben getrennt. Ich bin Lehrerin und komme meist so gegen 16 Uhr nach Hause. Meine beiden Söhne sind schon fast erwachsen und auch den ganzen Tag unterwegs. Damit wir einmal am Tag zusammen essen, koche ich uns abends etwas Warmes. Heute gibt's Gemüseauflauf. Und wenn etwas übrig bleibt, dann kann ich das morgen auch noch mal aufwärmen."

MARKUS:

"Hi, ich bin der Markus. Nach der Schule spiele ich oft mit meinen Kumpels Fußball im Park oder wir gehen irgendwo was trinken. Ich hol' mir dann meistens zwischendurch einen Döner beim Istanbul-Grill direkt um die Ecke, auch wenn meine Mutter immer meint, ich soll gesünder essen. Aber bei uns zu Hause kocht eigentlich keiner und weil immer alle unterwegs sind, isst jeder dann, wann er grade Zeit hat. Aber freiwillig hol' ich mir bestimmt keinen Gemüseburger!"



Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Glossar

Weißwurst mit Sauerkraut, die – ein landestypisches Gericht, ursprünglich aus Bayern Nutella, das/die – eine beliebte Nuss-Nougat-Creme als Brotaufstrich deftig – fettig

Schweinshaxe, die – ein Teil des Beins vom Schwein, das lange gegart wird

Müsli, das – Mischung aus Haferflocken, Nüssen oder Trockenobst, die meist mit Milch gegessen wird

Kaffee aufsetzen - Kaffee kochen

Kantine, **die** – ein günstiges Restaurant eines Unternehmens für seine Mitarbeiter **warm essen** – eine warme Mahlzeit essen

Rheinische Sauerbraten, der – typisch rheinländisches Fleischgericht

in der Küche stehen – kochen

eine Pizza in den Ofen schieben – eine Fertigpizza im Ofen zubereiten

Mensa, die – ein günstiges Restaurant für Studenten oder Schüler

Single-Haushalt, der – ein Haushalt mit nur einer Person

Gemüseauflauf, der – ein Gericht mit verschiedenen Gemüsesorten, das im Ofen zubereitet wird

etwas aufwärmen – hier: eine Speise wieder erhitzen

Döner, der – auch "Dönerkebab", türkische Spezialität; mit Salat und Lammfleisch gefülltes Fladenbrot

um die Ecke – umgangssprachlich für: ganz in der Nähe

Gemüseburger, **der** – ein Hamburger mit einem Gemüsebratling anstelle des Fleisches

Antike, **die** – von ca. 1200 v. Chr. bis 600 n. Chr.: Zeitalter des klassischen Griechenlands und des Römischen Reichs

hochwertig – von hoher Qualität



Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

wen wundert es da – es ist nicht erstaunlich

Triebmittel, das – ein Produkt, das man beim Backen benutzt, um den Teig lockerer zu machen

verfeinern – hier: den Geschmack verbessern

Schwarzbrot, **Graubrot**, **Weißbrot**, **Vollkornbrot**, **das** – in Deutschland beliebte Brotsorten

Grundnahrungsmittel, das – ein Hauptbestandteil der menschlichen Ernährung **verspeisen** – essen

Stulle, die – ein mit Wurst oder Käse belegtes Brot

Klassiker, **der** – etwas, das es schon seit langer Zeit gibt und immer noch gerne verwendet wird

Brotlaib, der – das Brot am ganzen Stück

knusprig – hier: frisch, hart und lecker

Kruste, die – das Äußere eines Brotes

Krume, **die** – das Innere eines Brotes



Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Lösungen

Aufgabe 1

1) "Die Deutschen lieben Brot. Sie essen es zu jeder Mahlzeit."

In Deutschland isst man viel Brot, vor allem dunkles und Vollkornbrot. Zum Frühstück kann man Toast oder Brötchen essen, zwischendurch ein belegtes Brot und abends essen auch viele Brot mit Wurst oder Käse. Aber man isst nicht immer dreimal am Tag Brot.

2) "In Deutschland trinkt man immer Kaffee zum Frühstück."

Kaffee zu Frühstück gehört für viele dazu, man trinkt aber auch Tee, Milch oder einfach nur Saft oder Wasser. Übrigens ist eine deutsche Tasse Kaffee größer als beispielsweise der französische "café".

3) "Kohl und Kartoffeln gehören auf jeden deutschen Mittagstisch."

Das ist ein sehr veraltetes Vorurteil. Zwar sind Kartoffeln, ob gekocht oder gebraten, eine beliebte Beilage, aber mittlerweile gibt es auch gerne Reis oder Nudeln als Beilage.

4) "Die Deutschen ernähren sich nur von Nutellabroten."

Es stimmt, dass Nutella in Deutschland sehr beliebt ist – aber von einem Deutschen, der sich ausschließlich von Nutellabroten ernährt, ist nichts bekannt.

5) "Gefrühstückt wird morgens um 7 Uhr, Mittagessen gibt es um 12 Uhr und Abendessen um 18 Uhr: Das ist den Deutschen sehr wichtig."

Feste Zeiten für Mahlzeiten gibt es lange nicht mehr. Jeder isst dann, wann er gerade Zeit hat. Allerdings essen die Deutschen trotzdem tendenziell früher als z. B. Südeuropäer.

6) "Kennen die überhaupt Pizza und Baguette?"

Pizza wurde dank der italienischen Gastarbeiter in Deutschland bekannt. Mittlerweile gibt es unzählige italienische Restaurants in jeder Stadt. Baguette ist wegen der Nähe zu Frankreich genauso bekannt.

7) "Abends isst die ganze Familie gemeinsam am Tisch."

Das war früher einmal so, mittlerweile hat sich das jedoch geändert. Da häufig beide Elternteile berufstätig sind, fehlt meistens die Zeit dazu.



Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

8) "Deutsches Essen ist deftig und kalorienreich, zum Beispiel Schweinshaxe mit Sauerkraut!"

In gutbürgerlichen Restaurants gibt es diese "typisch deutschen" Gerichte. Die meisten Deutschen ernähren sich aber schon lange abwechslungsreicher, spätestens nachdem Gastarbeiter aus Griechenland, Italien u. a. ihre Kochkünste nach Deutschland mitbrachten.

9) "Weißwurst, Bratwurst oder Currywurst: Hauptsache es gibt Wurst! Und dazu Bier, viel Bier! Deswegen sind die Deutschen auch so dick."

Wurst ist in Deutschland sehr beliebt und auch Bier wird gerne getrunken. Aber es gibt auch zahlreiche Vegetarier und Menschen, die kein Bier mögen.

Aufgabe 2

1. falsch, 2. richtig, 3. falsch, 4. richtig, 5. richtig, 6. falsch, 7. richtig, 8. falsch, 9. richtig, 10. falsch

Aufgabe 3

Wortursprung	Brot, ahd. prôt, Obwohl es die Ägypter waren, die in der Antike "Brotesser" genannt wurden,
Aktuelles	ist heute Deutschland diejenige Nation, die für ihre vielfältigen und hochwertigen Brotsorten weltweit bekannt ist. Zwar besitzen auch viele andere europäische Länder landestypische Brote, doch nur die Deutschen können sich über 300 verschiedene Schwarz-, Grau- und Weißbrotsorten freuen. Wen wundert es da, dass 94 % aller Deutschen zwischen 18 und 69 Jahren mindestens einmal am Tag Brot essen und damit durchschnittlich 86 Kilo dieses Grundnahrungsmittels im Jahr verspeisen.
Verwendung	Egal ob morgens zum Frühstück in Form von Brötchen, als Stulle oder beim Abendbrot: Das Gemisch aus Mehl, Wasser, Salz und Triebmittel ist ein beliebter Klassiker.
Zutaten	In Deutschland schreibt der Gesetzgeber sogar vor, dass ein sogenanntes Vollkornbrot aus mindestens 90% Roggen- und Weizenvollkornerzeugnissen bestehen muss. Die verschiedenen Getreidesorten wie Weizen, Dinkel oder Roggen können noch mit Nüssen, getrockneten Früchten sowie zahlreichen Gewürzen verfeinert werden.
Zubereitung	Wenn das Mischungsverhältnis stimmt, wird ein Brotlaib aus dem Teig geformt und dieser anschließend in einem Ofen bei hoher Temperatur gebacken. Sobald er fertig ist, hat er außen eine knusprige Kruste und innen eine weiche, aber saftige Krume.

