Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

---

03 Kochen in den Medien

Lehrerkommentar

Unterrichtsziele:	Leseverstehen, Textproduktion, Wortschatzarbeit, Sprechen
Zeit:	90 Minuten
Arbeitsform:	Einzelarbeit, Partnerarbeit, Gruppenarbeit, Arbeit im Plenum

Aufgabe 1

Zunächst können Sie die Kursteilnehmenden (TN) Vermutungen anstellen lassen, wer auf den Bildern zu sehen ist, wie die Kochshow ablaufen könnte, was gekocht wird und an welches Publikum sich die jeweilige Kochshow richtet. Anschließend sollen die Texte im Plenum laut vorgelesen und unbekanntes Vokabular geklärt werden. Dann werden die Bilder den Texten in Partner- oder Einzelarbeit zugeordnet. In der folgenden Diskussion soll begründet werden, warum man sich eine der Kochshows ansehen würde oder warum nicht.

Aufgabe 2

Klären Sie die Bedeutung der drei vorgegebenen Menü-Titel und lassen Sie anschließend die TN ein Thema wählen. Klären Sie das Vokabular aus der unten stehenden Box mit den zur Verfügung stehenden Gerichten. Lassen Sie diese nach Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise, Beilagen und Soßen sortieren.

Die TN sollen nun das Anmeldeformular ausfüllen, indem sie aus den Speisen ein Menü passend zum Thema zusammenstellen. Anschließend sollen Gruppen

gebildet werden, in denen die Menükompositionen vorgestellt werden, die anschließend von den restlichen Gruppenmitgliedern auf einer Skala von 1 bis 10 bewertet werden sollen. Ermitteln Sie nun die Gewinnergruppe.

Aufgabe 3

Lesen Sie im Plenum das Rezept vor, klären Sie unbekanntes Vokabular sowie die Abkürzungen TL (Teelöffel), EL (Esslöffel), kg (Kilogramm). Anschließend können Sie noch weitere Abkürzungen zu Mengenangaben sammeln. Nun sollen die TN in Einzelarbeit die Satzstruktur analysieren. Um die Konstruktion zu erkennen, soll jeweils das Akkusativ-Objekt und die Verbform markiert werden. Veranschaulichen Sie damit die typische Formulierungsweise von Rezepten. Diese sollen die TN selbst üben, indem Sie anschließend ein Rezept zu ihrem Lieblingsgericht schreiben.

Aufgabe 4

Die Forumseinträge sollen in Partnerarbeit abwechselnd vorgelesen und die Formulierungen, welche die Meinung über Essen ausdrücken, herausgeschrieben werden. Diese sollen dann den Kategorien "sehr lecker", "eher gut", „eher schlecht“ und "sehr schlecht" zugeordnet werden.

Die TN sollen sich nun eines ihrer Gruppenmitglieder aus Aufgabe 2 aussuchen, bei dem sie "zum Essen eingeladen waren" und mit Begriffen aus allen drei Kategorien das Menü beschreiben.

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

Glossar

rund um das Kochen – alles zum Thema Kochen

Koch-Doku, -s (f.) – eine Kochsendung, die wie eine Dokumentation gestaltet ist

Spitzenkoch, -köche/Spitzenköchin, -nen – ein Koch oder die Köchin, der oder die sehr gut kocht und dafür auch Auszeichnungen bekommen hat

Duell, -e (n.) – der Zweikampf; der Wettkampf zwischen zwei Personen oder Teams

jemanden herausfordern – hier: jemanden auffordern, an einem Wettkampf gegen einen teilzunehmen

Stammgast, -gäste (m.) – jemand, der immer wieder etwas (z. B. eine Kneipe, ein Restaurant) als Gast besucht

Satiriker, - /Satirikerin, -nen – jemand, der mit Witz und Ironie auf die Fehler einer Person oder der Gesellschaft hinweist

Tiefkühlkost (f., nur Singular) – Essen, das bei sehr niedrigen Temperaturen gelagert wird und oft nur warm gemacht werden muss

prominent – hier: sehr bekannt; berühmt

über Geschmack lässt sich streiten – Redensart: Geschmack ist subjektiv; jedem Menschen gefallen andere Dinge

zu Wort kommen – etwas sagen

um die Wette kochen – im Wettkampf mit anderen kochen, um besser zu sein (bzw. besser bewertet zu werden)

Tischdekoration, -en (f.) – die Art, wie man den Tisch schön gestaltet

Meeresbrise, -n (f.) – eine leichter Wind, der am Meer weht

Risotto, -s (n. oder m.) – ein italienisches Reisgericht

etwas dünsten – Lebensmittel (Fleisch, Fisch oder Gemüse) in nur sehr wenig Flüssigkeit kochen

Kohlrabi, - (m.) – eine Gemüsepflanze (eine Kohlart), bei der vor allem die Knolle gegessen wird

Garnelenspieß, -e (m.) – ein feiner spitzer Holzstab, auf dem kleine Krebstiere (Garnelen) aufgespießt werden

Putenbrustfilet, -s (n.) – ein Stück Fleisch aus der Brust eines Hühnervogels (Pute/Truthuhn)

Forelle, -n (f.) – ein Fisch, der je nach Art in Bächen und Flüssen oder im Meer lebt

Muskat (m., nur Singular) – Gewürz, das aus der Muskatnuss gewonnen wird

Zubereitungszeit, die – die Zeitdauer, die man benötigt, um eine Speise zu kochen

Brennwert, -e (m.) – die Menge Energie, die der Körper aus einem Lebensmittel gewinnen kann

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

---

etwas schälen – das Äußere von Obst und Gemüse entfernen

etwas raspeln – etwas reiben und so zerkleinern

etwas hacken – etwas mit einem Messer in kleine Stücke teilen

knusprig – hier: frisch gebraten und dadurch außen hart

Apfelmus, -e (m. oder n.) – eine weiche Speise aus einem gekochten Apfelbrei

Lachs, -e (m.) – eine Fischart mit oft rötlichem Fleisch

der Hit sein – ganz besonders gut sein; großen Erfolg haben

saftig – so, dass etwas viel Saft enthält; nicht trocken

fade – hier: langweilig; zu wenig gewürzt

köstlich – sehr lecker

etwas schmeckt wie eingeschlafene Füße – etwas schmeckt nicht gut, da es zu wenig oder gar nicht gewürzt wurde

ungenießbar – nicht zu essen; so, dass etwas sehr schlecht schmeckt

schmackhaft – so, dass etwas ziemlich gut schmeckt

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

Lösungen

Aufgabe 1

Bild 1: „Böhmi brutzelt“
Bild 2: „Das perfekte Dinner“
Bild 3: „Kitchen Impossible“

Aufgabe 2

Vorspeise	**Hauptspeise**	**Beilagen**	**Saucen**	**Nachspeise**
norddeutsche Fischsuppe	Schweineschnitzel	Salzkartoffeln	Sahnesoße	Vanillepudding mit Schokosoße
gemischter Salat	Putenbrustfilet	Basmati-Reis	Tomatensoße	Erdbeer-Eis
Kürbissuppe	Garnelenspieße	Spaghetti	Senf-Dill-Soße	Obstsalat
	Forelle	Kohlrabi-Würfel		
	Steinpilz-Risotto	mediterranes Gemüse		
		gedünsteter Brokkoli		

Aufgabe 3

„sehr gut“	**„eher gut“**	**„eher schlecht“**	**„sehr schlecht“**
super lecker	ganz schmackhaft	nicht so gut schmecken	wie eingeschlafene Füße schmecken
Das war der Hit!		ein bisschen fade	völlig ungenießbar
köstlich schmecken			
wahnsinnig gut			