

Kapitel 5

Einzelprojekt „Deutsch Essen“

Berliner Platz 1 NEU, S. 59, Aufgabe 14 / Treffpunkt D–A–CH 1, Abschnitt B, S. 14–18

Was Sie brauchen:

- Wörterbücher
- eventuell deutsche Kochbücher
- eventuell Kopie der Landkarte im vorderen Buchumschlag
- Kopiervorlage „Deutsch essen“
- eventuell Wortschatz- oder Redemittelliste der Lehrkraft zum Thema „Kochen“

Idee/Planung

Das Thema Essen ist ein existenzielles Thema und es bestehen zum Zielsprachenland häufig große Unterschiede im Lebensmittelangebot und bei Speisen und Essgewohnheiten. Das Thema eignet sich also hervorragend, um interkulturelle Vergleiche anzustellen. Was isst man? Wie isst man? Wo? Mit wem? Ziel des Projekts ist ein deutsches (österreichisches oder schweizerisches) Essen im Kurs. Tabus und Ernährungsregeln (z.B. Ramadan / kein Schweinefleisch / koscheres Essen) sollten allerdings thematisiert und ggf. bei der Durchführung berücksichtigt werden.

Der Einstieg in das Projekt sollte über ein muttersprachliches Gespräch erfolgen: Welche typisch deutschen (schweizerischen oder österreichischen) Speisen/Spezialitäten kennen die Teilnehmer bereits? Was halten sie für typisch deutsch? Wann/Wie essen die Deutschen? (Zu welchen Uhrzeiten? Alles zusammen auf dem Teller? Speisenfolge? ...)

Durchführung

Einzel- oder Gruppenarbeit: Die Teilnehmer recherchieren deutsche (schweizerische oder österreichische) Rezepte in Kochbüchern (falls vorhanden), bei ortsansässigen deutschen Muttersprachlern oder im Internet (Suchbegriffe für Suchmaschinen: „Hausmannskost + Rezepte + deutsch + kochen“, unter Umständen mit den Ausschlusswörtern „Buch“ und „Restaurant“). Ausgangspunkt für die Recherche können aber auch die in der Eingangsphase benannten Gerichte sein. Für die recherchierten Rezepte sollte die Herkunftsregion (das Bundesland / die Stadt) bekannt sein.

Hinweis: Sie sollten die recherchierten Rezepte auf ihre Verständlichkeit hin überfliegen, damit die Teilnehmer in einer späteren Phase nicht mit den Texten überfordert werden. Ebenso sollten Sie kontrollieren, ob die Zutaten problemlos besorgt werden können. Rezepte, die sprachlich zu schwierig oder hinsichtlich der Zutaten problematisch sind, sollten ausscheiden.

Im Plenum wird mithilfe der Landkarte im Buch (oder der Kopie) markiert, für welche Regionen/Städte Rezepte vorliegen. Die Teilnehmer entscheiden dann gemeinsam, ob sie lieber Gerichte aus verschiedenen Regionen oder aus einer bestimmten Region kochen wollen. Wenn es eine bestimmte Region ist, kann man das Essen auch unter ein entsprechendes Motto stellen (zum Beispiel „Essen wie in Tirol“ oder „Bayrisch essen“). Dann wird im Plenum ein Termin bestimmt, an dem gegessen werden soll. Es sollte geklärt werden, wer Geschirr und Besteck mitbringt. Auch (deutsche?) Getränke sollten bei einem Essen nicht fehlen. Die Teilnehmer können auch überlegen, wie sie im Kursraum eine „gemütliche“ oder „deutsche“ Atmosphäre herstellen können, z.B. durch Musik oder durch eine entsprechende Dekoration.

Gruppen von drei bis vier Teilnehmern entscheiden sich für ein Rezept, das sie kochen wollen. Die Gruppen erarbeiten sich ihr Rezept mithilfe der Wörterbücher. Dabei sollten die Verben (zum Beispiel „schneiden“, „gießen“, „reiben“) pantomimisch gezeigt werden.

Die Gruppen bereiten ein Kärtchen der Kopiervorlage für ihr Gericht vor. Sie tragen den Namen des Gerichts, die Herkunft (Region, Stadt) und die Zutaten ein. Das Kärtchen kann an der gestrichelten Linie gefaltet und später neben das betreffende Gericht gestellt werden. Das ist wichtig wegen möglicher Allergien der Teilnehmer, aber auch wegen persönlicher oder religiöser Essgewohnheiten. Jeder sollte wissen, was für Zutaten verwendet wurden.

Die Gruppen planen, wer wann was besorgt und wo und wann sie sich zum Vorbereiten und Kochen treffen wollen. Das ist besonders dann wichtig, wenn es am Kursort selbst keine Möglichkeit zum Kochen gibt.

Während des Vorbereitens und Kochens sollte ein Gruppenmitglied das Rezept dem Ablauf entsprechend vorlesen. Die anderen führen die Anweisungen aus. (Es kann natürlich auch getauscht werden ...) Verstehen die „Köche“ die vorgelesenen Anweisungen nicht, sollte die Vorleserin / der Vorleser nicht einfach übersetzen, sondern auf die pantomimischen Bewegungen aus der Erarbeitung zurückgreifen.

Präsentation

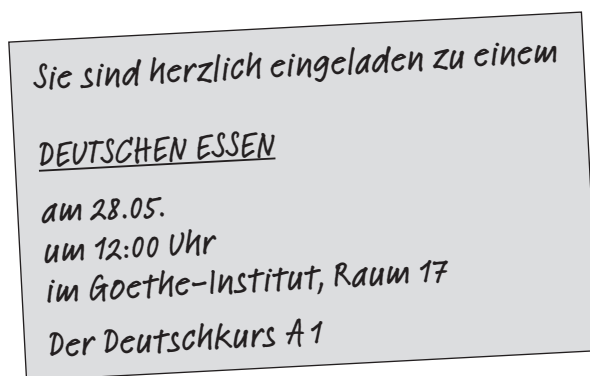
Die Kärtchen werden neben die fertigen Gerichte gestellt. Das Essen selbst ist hier das eigentliche Produkt des Projekts. Es können parallel dazu aber auch die Rezepte ausgelegt werden oder es kann in Verbindung mit einer Landkarte gezeigt werden, woher die Gerichte stammen.

Es kann sich noch eine Phase der Bewertung anschließen, in der alle Teilnehmer die besten Gerichte küren. Dabei sollten Sie darauf achten, dass nur positive Bewertungen möglich sind, etwa nach folgendem Muster:

Wie sieht es aus?	<input type="checkbox"/> 😊	<input type="checkbox"/> 😊😊	<input type="checkbox"/> 😊😊😊
Wie riecht es?	<input type="checkbox"/> 😊	<input type="checkbox"/> 😊😊	<input type="checkbox"/> 😊😊😊
Wie schmeckt es?	<input type="checkbox"/> 😊	<input type="checkbox"/> 😊😊	<input type="checkbox"/> 😊😊😊

Variante

Die Teilnehmer kochen für einen anderen (Deutsch-)Kurs. Dafür können die Teilnehmer einfache Einladungskarten schreiben und sie den Teilnehmern des anderen Kurses geben. Dafür sollten Sie ein Muster vorgeben, z.B.:



Kopiervorlage „Deutsch essen“

<p>Name:</p> <p>Region/Bundesland:</p> <p>Zutaten:</p>	<p>Name:</p> <p>Region/Bundesland:</p> <p>Zutaten:</p>
<p>Name:</p> <p>Region/Bundesland:</p> <p>Zutaten:</p>	<p>Name:</p> <p>Region/Bundesland:</p> <p>Zutaten:</p>

Vervielfältigung zu Unterrichtszwecken gestattet.

Kopiervorlage zu „Deutsch essen“