

© Anette Casella, Erich Kästner Gesamtschule Essen (August 2016)

So schmeckt Deutschland

Ein Kochprojekt mit neu zugewanderten Schülerinnen und Schülern an der Erich Kästner Gesamtschule in Essen

Ziele des Projektes

Seit einem Jahr lernen neu zugewanderte Schülerinnen und Schüler (SuS) aus Bulgarien, Italien, Irak, Kroatien, Polen, Rumänien, Russland und Syrien an der Erich Kästner Gesamtschule in Essen gemeinsam Deutsch. Das Ziel ist, sie einerseits möglichst schnell an den Unterricht in unseren Regelklassen und andererseits an deutsche Lebensweisen (z.B. wohnen, einkaufen, kochen) heranzuführen. Der Unterricht mit den neu zugewanderten Schülerinnen und Schülern (SuS) sollte möglichst handlungs-, kompetenz- und lernzielorientiert sein. So bietet sich eine besondere Lerngelegenheit: Deutsch lernen beim Kochen.

Im Rahmen einer Unterrichtsreihe werden typische deutsche Rezepte gelesen und die Gerichte in Kleingruppen zubereitet. Die Unterrichtsreihe bietet auf diese Weise die Möglichkeit, Kompetenzzugewinn in einen größeren Zusammenhang zu setzen. So findet die Kompetenzschulung integrativ statt: die Sprechfähigkeit wird durch die Notwendigkeit von Absprachen beim gemeinsamen Kochen trainiert und das Leseverstehen entscheidet über das Gelingen der Zubereitung. Darüber hinaus kommen personale, soziale und handlungsbezogene Kompetenzen zum Tragen, die im herkömmlichen Unterricht oft eine untergeordnete Rolle spielen. Die SuS lernen, in verschiedenen Sozialformen zu arbeiten. Durch die Prozessorientierung der Unterrichtsreihe müssen die SuS Strategien der Selbstorganisation entwickeln und übernehmen Verantwortung für ihren eigenen Lernerfolg. Hilfreich ist bei dem Projekt, dass das Kochen und gemeinsame Einnehmen von Mahlzeiten ein allgemeines Kulturgut ist, d.h. die SuS bringen bereits Weltwissen und Erfahrungen mit,

die sie einbringen können. So erklärt sich vieles non-verbal durch Vormachen und Zeigen oder durch Analogie.

Inhalt

1. Unterrichtsreihe im Überblick.....	1
2. Wortschatzarbeit.....	3
3. Grammatik.....	9
4. Leseverstehen	11
Rezept: Kakao	15
Rezept: Quarkbrötchen.....	18
Rezept: Schnitzel mit Kartoffelpüree	22
Rezept: Pfannkuchen.....	30
Rezept: Schnecken	33
5. Lernerfolgsüberprüfung.....	38

1. Unterrichtsreihe im Überblick

Globales Lernziel: ein einfaches, nicht didaktisiertes deutsches Rezept lesen, schmackhaft zubereiten und präsentieren können

Umfang: 6 Unterrichtswochen mit je 6 Unterrichtsstunden

Lernstand der SuS: Ende 1. Lernjahr (Niveau A2)

Gruppengröße: höchstens 15 SuS

Voraussetzung:

- Eine schuleigene Lehrküche mit mehreren Küchenzeilen, an denen die SuS zu zweit oder zu dritt gemeinsam kochen können.
- An einem Tag findet in drei bis vier aufeinander folgenden Unterrichtsstunden der Unterricht in der Küche statt.
- zwei weitere Unterrichtsstunden pro Woche finden im Klassenraum statt.

Sprachliche Mittel:

- Wortschatz zu den Themenfeldern: Küchengeräte und Kochutensilien (Nomen), Zubereiten und Kochen (Verben), Zutaten und Lebensmittel (Nomen + Adjektive), Geschmack (Adjektive)
- Grammatik: Modalverben, Imperativ (2. P. Sing.), (trennbare) Verben, Konjugation (un)regelmäßiger Verben, Temporale Adverbien und Inversionsstellung

Kompetenzen:

Funktionale kommunikative Kompetenzen

- Lesen: selektives und detailliertes Leseverstehen
- Sprechen: Anwendung des Gelernten durch handlungsbezogene Kommunikation mit den anderen SuS

Methodische Kompetenzen

- die Textsorte Rezept kennenlernen
- sich Mehrsprachigkeit zunutze machen (z.B.: Zucker – sugar – azúcar – suker (arab.))

- Strategien der Selbstorganisation und der Kooperation lernen und nutzen:
 - Wie führe ich ein Vokabelheft?
 - Materialsortierung: einen Rezeptordner und Übungsordner anlegen
 - beim Kochen: z.B. Zutaten raussuchen und bereitlegen, Zeitvorgaben einhalten, Präsentieren lernen
 - Regeln der Küchenordnung kennen und einhalten

Interkulturelle Kompetenzen:

- Erweiterung der Handlungsfähigkeit der SuS durch den Umgang mit der deutschen Esskultur sowie Vergleich mit verschiedenen Herkunftskulturen
- Erweiterung des Verständnisses für einen Teil deutscher Alltagskultur und ggf. Einbezug in den Alltag der SuS

Lernerfolgsüberprüfung:

Die Lernerfolgsüberprüfung findet an einem Projekttag (ca. 4 Unterrichtsstunden) statt, an dem die SuS zeigen sollen, dass sie o.g. Lernziele und Kompetenzen erreicht haben. Sie sind mit dem Bewertungssystem bereits vertraut (der Bewertungsbogen wird vorher besprochen) und wissen, dass ihre Leistungen benotet werden.

Mögliche Erweiterung:

Aktuelle und allgegenwärtige Trends wie Bio-Lebensmittel, vegetarische, vegane Ernährung, sowie Convenience-Food (Fertigprodukte, die nur noch geringer Zubereitung bedürfen) werden in dieser Einheit nur am Rande behandelt, bieten jedoch Potential für eine thematische Erweiterung.

2. Wortschatzarbeit

Die Erarbeitung, Anwendung und Übung des Wortschatzes stellt einen wichtigen Teil der Unterrichtsreihe dar. Dazu wird ein Vokabelheft angelegt und regelmäßig geführt. Zusätzlich erfolgt die Arbeit mithilfe von Wortkarten.

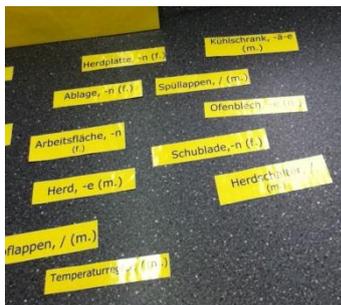
Vokabelheft

Das Vokabelheft wird in den Unterteilungen: *Nomen, Verben, Adjektive* angelegt. Die Eintragungen der SuS werden zunächst auf einer Vorlage (siehe S. 5-8) vorgenommen, die anschließend ins Vokabelheft eingeklebt wird. Sie dient als Beispiel für die weiteren von den SuS selbstständig vorzunehmenden Einträge.

Wortkarten

Die Wortkarten enthalten die wichtigen Nomen, Verben und Adjektive der Unterrichtsreihe. Nomen sind mit Genus und Pluralendung angegeben.

Hier finden sich eine [Übersicht über den Wortschatz](#) sowie die [Wortkarten zum Ausdrucken](#).



Abbildungen: Wortkarten und Wortschatzarbeit

Einführung, Übung, Festigung

Die einzuführenden Vokabeln jeder Stunde orientieren sich an dem jeweiligen Rezept. So wird beim Pudding z.B. *zum Kochen bringen, flüssig/fest*, beim Schnitzel *goldbraun/blass, anbraten* usw. eingeführt. Die Lehrperson muss das entsprechend vorbereiten, indem sie die notwendigen Gegenstände bereitstellt, Bilder mitbringt oder das Gericht bereits fertig gekocht zeigt, um daran den Wortschatz zu erarbeiten.

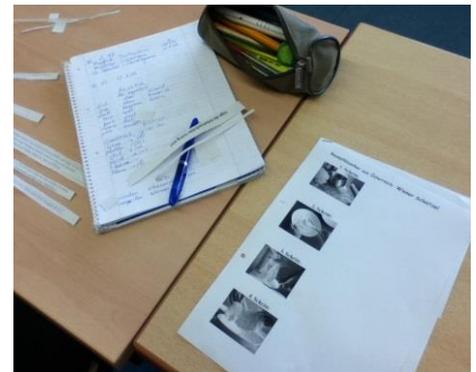
Mithilfe der Wortkarten wird vor dem Lesen der jeweiligen Rezepte zunächst der Wortschatz erarbeitet. Die Lehrperson stellt zu Beginn der Stunde die benötigten Gegenstände, Zutaten, Bilder usw. bereit und teilt den SuS die entsprechenden Wortkarten aus, die anschließend von

ihnen zugeordnet werden sollen. Nach einem gemeinsamen Austausch und der gemeinsamen Korrektur werden die neuen Vokabeln in das Vokabelheft eingetragen. Es empfiehlt sich die Adjektive als Antonympaare (*heiß-kalt / flüssig-fest*) beizubringen und beides ins Vokabelheft einzutragen. Bei den Verben muss die Lehrperson die Tätigkeit vorführen (z.B. *klein schneiden, umrühren*), was in der Küche leicht zu bewerkstelligen ist. Auch hier erhalten die SuS die entsprechenden Wortkarten und ordnen sie den Tätigkeiten zu.

Die Übung und Festigung der Vokabeln findet direkt nach der Einführung statt: Die SuS erhalten ein Rezept, in dem das eingeführte Vokabular vorkommt. Vor dem Kochen suchen sie sich selbstständig die benötigten Zutaten und Utensilien zusammen. Durch die Notwendigkeit der Kooperation beim Kochen tauschen sich die Schüler untereinander aus.

In den anschließenden Unterrichtsstunden wird das Vokabular nachbereitend durch schriftliche Übungen, z.B. durch Lückentexte und Zuordnungsaufgaben wiederholt und gefestigt.

Des Weiteren können die SuS in der Küche jederzeit selbstständig mit den Vokabelkarten in Partnerarbeit üben.



Abbildungen: Wortkarten und Wortschatzarbeit

das Nomen

das Geschlecht (Genus):	die Anzahl (Numerus):			
	Einzahl (Singular):		Mehrzahl (Plural):	
	bestimmter Artikel	unbestimmter Artikel	bestimmter Artikel	unbestimmter Artikel
maskulin (m.)	der	ein	die	/
feminin (f.)	die	eine		
neutrum (n.)	das	ein		

So schreibe ich in das Vokabelheft:

Singular	Plural	meine Sprache	Merkhilfe
das Ei	Eier		egg (engl.)
der Zucker	/		sugar (engl.) السكر (arab.)
die Schokolade	Schokoladen		čokolada (kroat.)
der Teig	Teige		masa (span., ital., ...)

das Verb

die Konjugation

Person		machen	trinken	rühren
Sg	ich	mache e	trinke e	rühre e
	du	mach st	trink st	rühr st
	er/sie/es	mach t	trink t	rühr t
Pl	wir	mach en	trink en	rüh en
	ihr	mach t	trink t	rühr t
	sie/Sie	mach en	trink en	rüh en

Achtung bei der Konjugation!

Bei einigen unregelmäßigen Verben wechseln die Vokale in der
2. und 3. Person Singular

a zu -ä	-e zu -i	-e zu -ie
fahren	helfen	lesen
fangen	werden	sehen
schlafen	werfen	stehlen
halten	nehmen	empfehlen
lassen	sprechen	befehlen
tragen	fressen	...
laufen	geben	
fallen	essen	
...	...	

Person		fahren	helfen	lesen
Sg	ich	fahre e	helfe e	lese e
	du	fähr st	hilf st	liest st
	er/sie/es	fähr t	hilf t	liest t
Pl	wir	fah ren	helf en	les en
	ihr	fah rt	helf t	lest t
	sie/Sie	fah ren	helf en	les en

Konjugation von Modalverben

Person	ö zu -a		ü zu -u	ü zu -a	o zu -i	--	--
	können	mögen	müssen	dürfen	wollen	sollen	möchten
ich	kann Ø	mag Ø	muss Ø	darf Ø	will Ø	soll Ø	möchte
du	kannst	magst	musst	darfst	willst	sollst	möchtest
er/sie/es	kann Ø	mag Ø	muss Ø	darf Ø	will Ø	soll Ø	möchte
wir	können	mögen	müssen	dürfen	wollen	sollen	möchten
ihr	könnt	mögt	müsst	dürft	wollt	sollt	möchtet
sie/Sie	können	mögen	müssen	dürfen	wollen	sollen	möchten

Achtung:

Modalverben haben in der 1. und 3. Person Singular keine Endung (-e, -t).

möchten = Konjunktiv II von *mögen*, wird heute aber im Präsens als eigenständiges Modalverb verwendet

So schreibe ich in das Vokabelheft

Infinitiv	Imperativ Befehlsform (2.P.S.:du)	als Prädikat im Satz Beispiele:	meine Sprache
kochen	Koch ...!	Ich <u>koche</u> gern.	
auf/schlagen, -ä-	Schlag ... auf!	Er <u>schlägt</u> ein Ei <u>auf</u> .	
ab/messen, -i-	Miss ab!	Du <u>misst</u> 200 gr. Butter <u>ab</u> !	
schütten	Schütte ...!	Ich <u>schütte</u> die Milch in den Topf!	
zum Kochen bringen	Bring ... zum Kochen!	Sie <u>bringt</u> die Milch zum Kochen.	
hinzu/fügen	Füg... hinzu!	Ich <u>füge</u> das Kakaopulver <u>hinzu</u> .	
verrühren	Verrühr ... !	Sie <u>verrührt</u> die Zutaten.	
sprechen, -i-	Sprich leise!	Er <u>spricht</u> gut Deutsch.	
essen, -i-	Iss nicht so schnell!	Du <u>isst</u> sehr schnell.	
sein	Sei nicht traurig!	Heute <u>bin</u> ich traurig.	

das Adjektiv

So schreibe ich in das Vokabelheft:

Gegenteil (engl.: opposite)		Beispiel	meine Sprache
groß	klein	ein großes Ei - ein kleines Ei	
dick	dünn	ein dicker Teig - ein dünner Teig	
warm, heiß	kalt	ein heißer Tee - eine kalte Cola	
flüssig	fest	Wasser ist flüssig.- Eis ist fest.	

3. Grammatik

In der Unterrichtreihe werden folgende grammatische Aspekte behandelt:

- die Modalverben (vor allem: müssen, sollen, (nicht) dürfen)
- Umformung der Ich-Form in die Man-Form
- Imperativ
- Trennbare und nicht trennbare Verben
- Temporale Adverbien und Inversionsstellung

Modalverben

Um die Regeln der Küchenordnung kennenzulernen, werden – vor der eigentlichen Küchennutzung – zu Beginn des Projekts die Modalverben (müssen, sollen, nicht dürfen) eingeführt. Dabei wird auch deren korrekte Satzstellung schriftlich wie mündlich geübt.

Modalverb + Infinitiv

können ... schreiben

möchten ... gehen

müssen ... aufpassen

dürfen ... benutzen

usw.

An dieser Stelle findet die Einführung von Modalverben als Oberbegriff statt. Benutzt und gebraucht soll dieser jedoch zunächst im weiteren Diskurs über Grammatik oder als Abgrenzung zu anderen grammatischen Phänomenen.

Methodisch wirksam und gleichzeitig unterhaltsam für die Lernenden ist es, wenn die SuS selber falsche Verhaltensweisen (z.B. in der Küche herumlaufen) pantomimisch darstellen. Die anderen SuS sagen dann, was richtig/falsch ist und der vorführende Lernende führt dann das richtige Verhalten vor.

Umformung der Ich-Form in die Man-Form

Die Umformung von Sätzen aus der Ich-Form in die Man-Form ist eine wichtige Übung zur Anbahnung von Fachsprachlichkeit, da die Fachsprache meistens unpersönlich ist. Die Einführung der Man-Form bietet sich gerade bei den Küchenregeln an. Da diese

verallgemeinerbar sind und für jeden gelten. In den Übungen zu den Rezepten wird die Man-Form an manchen Stellen zur Wiederholung herausgegriffen.

Imperativ

Eine Vielzahl von Rezepten ist im Imperativ verfasst, weshalb sich dessen Einführung und Übung in der Unterrichtsreihe anbietet.

Trennbare und nicht trennbare Verben

Im Themenbereich Küche/Kochen werden zahlreiche trennbare Verben genutzt. In den Übungen zum Imperativ müssen diese Verben erkannt und die Satzklammer entsprechend realisiert werden. Je nach Lernbedarf der SuS können trennbare und nicht trennbare Verben in einer zusätzlichen Übung eingeführt und systematisiert werden (Siehe S. 14)

Temporale Adverbien und Inversionsstellung

Bei Rezepten handelt es sich um Anleitungen mit einer chronologischen Abfolge. Daher bietet es sich an, temporale Adverbien in diesem Zusammenhang einzuführen und deren Verwendung zu üben. Dadurch wird ein weiteres Merkmal der Fachsprache eingeführt, welches in verschiedenen schulischen Textsorten (z.B. Anleitungen im Deutschunterricht, Versuchsdurchführung in den Naturwissenschaften) Anwendung findet. In Zuge der Übung der temporalen Adverbien wird auch die Inversionsstellung eingeführt.

z.B.: *Zuerst* *verrühre* zwei Eier mit einem Schneebesen.

Dann *schneide* die Banane klein und gib sie hinzu.

Danach *mixe* alles zu einer flüssigen Mixtur.

4. Leseverstehen

Ein Rezept muss detailliert verstanden werden, um es kochen zu können. Somit sind die Einsicht in die Notwendigkeit des detaillierten Leseverstehens und die Motivation für die SuS gegeben. Der Weg vom Globalverstehen zum Detailverstehen der Rezepte wird begleitet durch vor- und nachbereitende Wortschatzarbeit sowie verschiedene Grammatikübungen.

Das Lesen der Rezepte erfolgt in einer bestimmten Reihenfolge:

- Die SuS lesen das Rezept in Ruhe jeder für sich.
- Die SuS begeben sich dann zu zweit/dritt zu einer Küchenzeile und tauschen sich über das Gelesene aus.
- Die SuS stellen gemeinsam die Zutaten auf ihrer Küchenzeile bereit, womit sie bereits selektives Leseverstehen unter Beweis stellen.
- vor dem Kochen werden – in groben Zügen – die Arbeitsschritte von der Lehrperson erfragt, z.B.: *Was macht ihr zuerst? Was macht ihr mit der Stärke? Muss man den Ofen vorheizen? Wie machst du den Teig?*

Die SuS üben dabei selektives, aber auch detailliertes Lesen und durch die Abfragung zeigen sie, dass sie wesentliche Informationen richtig verstehen. Die mündliche Abfragung bewirkt, dass die SuS alten/neu erworbenen Wortschatz aktiv verwenden und die Arbeitsschritte mit ihren sprachlichen Mitteln wiedergeben müssen. Somit wird das Textverständnis für alle gesichert und sie lernen, einen Text (hier: das Rezept) umzuformulieren.

- Während des Kochvorgangs muss das Rezept schrittweise nochmal detailliert gelesen werden. Selbstverständlich kommen auch dabei noch viele Verständnisfragen auf, die durch andere SuS oder letztlich auch durch die Lehrperson geklärt werden.

Natürlich passiert es, dass beim Kochen einige Dinge weniger gut oder gar nicht gelingen, da während des Kochvorgangs oftmals keine Gelegenheit zur Klärung von Fragen ist oder sich herausstellt, dass der Text doch nicht an allen Stellen richtig verstanden wurde. Hier ist die Autonomie (siehe: methodische Kompetenzen) der SuS gefordert, sich bei Unsicherheit z.B. die Hilfe der anderen SuS einzuholen. Außerdem können die SuS in solchen Situationen Frustrationstoleranz, bedächtiges und kluges Vorgehen bei Unsicherheit und Analogiefähigkeit üben und lernen.

Modalverben müssen, sollen, nicht dürfen

Einweisung in die Küchennutzung

Zuordnungsaufgabe: SuS ordnen den Modalverben zu, was sie müssen, sollen, nicht dürfen.

Dazu kann die Tabelle zerschnitten werden. Die abgebildete Tabelle stellt die Lösung dar.

✂

müssen	sollen	nicht dürfen
auf die Lehrerin / auf den Lehrer hören	ruhig sprechen	laut sein
mir die Hände waschen	gehen	herumlaufen
mir das Rezept genau anschauen und durchlesen	fragen, wenn ich etwas nicht verstehe	machen, was ich will
warten	Rücksicht auf andere nehmen	mich verletzen
alles abspülen und abtrocknen	ruhig und freundlich sein	mich verbrennen
gut aufpassen		mich auf die Arbeitsfläche setzen
vorsichtig sein		schreien
aufräumen / alles wegräumen		mich an die Arbeitsfläche lehnen
		auf das Essen husten oder niesen
		rennen

Übung: Sprich mit einem Partner. Was musst/sollst du in der Küche machen? Was darfst du nicht machen? Du kannst auch falsche Sätze bilden. Dein Partner muss dich dann korrigieren.

Beispiele:

In der Küche soll ich sprechen

Ja, du hast Recht!

Ja, das stimmt!

Zuerst muss ich mich auf die Arbeitsplatte setzen.

Nein, du darst dich nicht auf die Arbeitsplatte setzen.

Übung: Wie muss man sich in der Küche verhalten?

Schreibe nun 10 Regeln auf. Schreibe die Regeln mit man. Der Kasten hilft dir!

Wo? In der Küche				
Wann? Zuerst Als Erstes Zu Beginn Zuletzt Am Ende Zum Schluss	muss soll darf	man	nicht	...

Beispiele:

Zuerst muss man sich die Hände waschen.

In der Küche soll man ruhig sprechen .

In der Küche darf man nicht laut sein.

Achtung!

mir/mich → sich

*Ich muss **mir**... / Man muss **sich** ...*

Zusatzmaterial: Trennbare und nicht trennbare Verben

Verben können trennbar und nicht trennbar sein. Bei trennbaren Verben kann man die Vorsilbe vom Rest des Verbes trennen (ab/messen). Die Vorsilbe steht dann am Ende des Satzes.

Beispiel: ab/messen
Ich **messe** 200 ml Milch **ab**.
Miss 200 ml Milch **ab**.

Vorsilben, die man meistens trennen kann sind z.B.:

ab-, an-, auf-, aus-, ein-, herauf-, heraus-, hinzu-, hinein-, mit-, nach-, weg-, vor-, zu-, ...

Nicht abtrennen kann man z.B. diese Vorsilben:

be-, ent-, er-, ver-, zer-, miss-, ...

Am besten notierst du dir trennbare Verben mit einem Strich zwischen Vorsilbe und zweitem Verbteil in deinem Vokabelheft! z.B. ab/messen, an/nehmen, hinzu/fügen

Übung: Ergänze das Verb in Klammern in dem Satz. Ist es trennbar oder nicht trennbar?

Wenn das Verb nicht trennbar ist, bleibt die zweite Lücke leer!

Man _____ 100 g Mehl mit der Waage _____. (abwiegen)

Man _____ 50 g Zucker in den Teig _____. (hinzufügen)

Man _____ den fertigen Kuchen mit Puderzucker _____. (bestreuen)

Man _____ den Teig zu einer glatten Masse _____. (verkneten)

Man _____ den Teig mit dem Schneebesen _____. (umrühren)

Man _____ die Kartoffeln mit dem Messer _____. (zerschneiden)

Man _____ 100 ml von der Milch _____. (wegnehmen)

Man _____ den Zitronensaft mit dem Zucker _____. (vermischen)

Man _____ die Mandeln mit dem Messer _____. (zerkleinern)

Man _____ den Kuchen in den Backofen _____. (hineingeben)

Rezept: Kakao

Hinweis: Bevor das Rezept gekocht wird, sollte die Lehrperson praktisch demonstrieren, was *Anbrennen* (mit ein wenig Milch im Topf ist das schnell zu bewerkstelligen) ist. Das sensorische Erleben hat einen hohen Behaltenswert. Ebenso sollte sie im vorentlastenden Abfragegespräch klären, wie man mit *Speisestärke* arbeitet: erst kalt anrühren, dann erst in Heißes einrühren. Auch die Vokabeln *Rest*, *restlich* können hier gut eingeführt werden. Die SuS tragen die Vokabeln in ihr Vokabelheft ein.

Kakao

Die Zubereitung reicht für eine große Tasse (250 ml) Kakao

Zutaten:

5 g Speisestärke
250 ml Milch
30 g Zucker
50 g klein geschnittene Blockschokolade

Utensilien:

ein kleiner Kochtopf
ein Messbecher
eine digitale Waage
ein Teelöffel
ein Schneebesen
eine Küchenuhr
eine Tasse

Zubereitung:

Miss die Milch ab. Schütte **200** ml (nicht 250 ml) in den Kochtopf.

Wieg die Schokolade ab, schneide sie klein und füge sie hinzu.

Bring das Ganze zum Kochen.

Rühr ständig (= immer) alles gut um.

Pass auf, dass die Milch nicht anbrennt !

Füg Zucker und Speisestärke zu den restlichen 50 ml Milch hinzu.

Rühr alles gut um.

Wenn die Milch aufkocht, nimm den Topf vom Herd weg und rühr die Mischung (Milch, Zucker, Stärke) mit einem Schneebesen unter (vorher nochmal gut umrühren!).

Stell den Topf wieder auf die heiße Herdplatte und bring das Ganze eine Minute lang zum Kochen. Dabei musst du ständig umrühren!

Es darf nicht anbrennen!

Gieß den fertigen Kakao in die Tasse.

Guten Appetit!

Der Imperativ

Man verwendet den Imperativ bei *Anleitungen, Aufforderungen, Bitten, Ratschlägen* oder *Befehlen*.

Den Imperativ für die 2. Person Singular (du) bildet man so:

du gehst → ~~du~~-gehst → Geh!

Du nimmst → ~~du~~-nimmst → Nimm!

Das Personalpronomen **du** und die Endung **-st** fallen weg.

Achtung: bei Verben mit ä

du schlä**f**st → Schlaf!

du fä**h**rst → Fahr!

Achtung: bei manchen Verben musst du an die Endung noch ein -e hängen.

du arbeitest → Arbeit**e**!

du findest → Find**e**!

du öffnest → Öffn**e**!

du zerkleinerst → Zerklein**e**!

du entschuldigst dich! → Entschuld**e** dich!

-e wird an Verben mit den Stammendungen **-t, -d, -m, -n, -er, -el, -ig** angehängt.

Achtung: bei trennbaren Verben

Infinitiv	2. Person Präsens	Imperativ
-----------	-------------------	-----------

umrühren	du rührst um	Rühr um !
----------	---------------------	------------------

Der erste Verbteil (hier: um) steht im Imperativ wie auch in der 2. Person Präsens **hinter dem zweiten Verbteil** (hier: rühren).

Übung : Schreib die Zubereitung im Imperativ!

Zubereitung Kakao:

1) die Milch **abmessen**

Miss die Milch ab.

2) **200 ml** in den Kochtopf **schütten**

3) die Schokolade **abwiegen, klein schneiden** und **hinzufügen**

4) das Ganze (=alles) zum Kochen **bringen**

5) ständig (=immer) alles gut **umrühren**

6) **aufpassen**, dass die Milch nicht anbrennt

7) Zucker und Speisestärke zu den restlichen 50 ml Milch **hinzufügen**

8) alles gut **umrühren**

9) Wenn die Milch aufkocht, den Topf vom Herd **wegnehmen** und die Mischung (Milch, Zucker, Stärke) mit einem Schneebesen **unterrühren**

10) den Topf wieder auf die heiße Herdplatte **stellen** und das Ganze eine Minute lang zum Kochen **bringen**

11) den fertigen Kakao in die Tasse **gießen**

Rezept : Quarkbrötchen

Hinweis: Es bietet sich an, *glatt* und *verkneten* praktisch einzuführen, indem man die bereits zubereitete Teigmischung vor den SuS verknetet (oder sie von einem Schüler/einer Schülerin verkneten lässt), eine noch nicht fertig verknetete Hälfte absondert und sie nachher dem *glatt* verknetzten Teig gegenüber stellt.

Man kann auch ein *glatt* gebügeltes Geschirrtuch einem verknitterten gegenüberstellen, um ein gängigeres Beispiel für diese Vokabel zu geben.

Hinweis zur Übung: Die Übung ist in zwei Versionen verfügbar. In der ersten Version müssen die SuS zunächst alle Verben aus den Sätzen markieren. Dabei gilt es zu erkennen, ob die Verben trennbar oder nicht trennbar sind. Anschließend sollen die SuS **Sätze** mit *Man muss* + *Infinitiv* formulieren. In der zweiten Version sind die Verben bereits markiert. Diese kann für sprachschwächere SuS verwendet werden.



Abbildung: Schülerinnen mit selbstgebackenen Quarkbrötchen

Quarkbrötchen

Das Rezept reicht für ungefähr 8 – 10 kleine Brötchen

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Quark
50 g Butter
1 Ei
1 EL(Esslöffel) Zucker
1 Prise Salz
2 EL Wasser
1 ½ Päckchen Backpulver
etwas Milch

Utensilien:

ein Messbecher
eine Waage
eine Rührschüssel (Schüssel zum Rühren)
eine Schere
Backpapier
ein Ofenblech

Zubereitung:

Heiz den Ofen auf 220 Grad vor.

Gib alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel hinein und verknete sie zu einem glatten Teig.

Leg das Ofenblech mit Backpapier aus.

Forme anschließend kleine Brötchen und schneide ein Kreuz hinein.

Leg sie dann auf das mit Backpapier ausgelegte Ofenblech.

Schieb sie in den Ofen.

Back sie 15 Minuten lang bei 220 Grad.

Hol die Brötchen heraus.

Guten Appetit!

Version 1

Übung: Markiere zuerst alle Verben und schreib dann die Zubereitung mit *Man muss* + *Infinitiv*

Zubereitung Quarkbrötchen:

1) Heiz den Ofen auf 220 Grad vor.

Man muss den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

2) Gib alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel hinein und verknete sie zu einem glatten Teig.

3) Leg das Ofenblech mit Backpapier aus.

4) Forme anschließend kleine Brötchen und schneide mit einer Schere ein Kreuz hinein.

5) Leg sie dann auf das mit Backpapier ausgelegte Ofenblech.

6) Schieb sie in den Ofen.

7) Back sie 15 Minuten lang bei 220 Grad.

8) Hol die Brötchen heraus.

Version 2

Übung: Schreib die Zubereitung mit *Man muss* + Infinitiv

1) Heiz den Ofen auf 220 Grad vor.

Man muss den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

2) Gib alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel hinein und verknete sie zu einem glatten Teig.

3) Leg das Ofenblech mit Backpapier aus.

4) Forme anschließend kleine Brötchen und schneide mit einer Schere ein Kreuz hinein.

5) Leg sie dann auf das mit Backpapier ausgelegte Ofenblech.

6) Schieb sie in den Ofen.

7) Back sie 15 Minuten lang bei 220 Grad.

8) Hol die Brötchen heraus.

Rezept: Schnitzel mit Kartoffelpüree

Hinweis: Verwendet wird Putenfleisch, das man verpackt zeigen sollte. Um das Leseverstehen zu orientieren, sollte ein fertig gebratenes Schnitzel zur Anschauung gezeigt und am besten noch vorher gebraten worden sein. Der Duft bewirkt eine hohe Motivation bei den SuS.

Das Verständnis des schwierigeren Vokabulars als bei den vorigen Rezepten wird durch die Bilder zu den Arbeitsschritten erleichtert. Die SuS erkennen, was zu tun ist und können dann erschließen, was *klopfen*, *würzen*, *aufschlagen*, usw. bedeutet. Dies sollte im vorentlastenden Abfragegespräch gezeigt/simuliert werden.

Die Adjektive (*gold*)*braun* versus *blass*, *dünn* versus *dick* und *knusprig*, *zart* sollten hier eingeführt und ins Vokabelheft aufgenommen werden.



Abbildung: Schülerinnen und Schüler bei der Zubereitung der Schnitzel

Lösung Zubereitung Schnitzel

1. Schritt:



Leg das Fleisch zwischen 2 Gefrierbeutel und klopfe es mit einem Stieltopf, damit es dünn und zart wird.

2. Schritt:



Würz das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.

3. Schritt:



Schlag in einem Teller 1 bis 2 Eier auf und verrühr sie mit einer Gabel.

4. Schritt



Gib in einen anderen Teller Paniermehl und auch etwas Mehl hinzu.

5. Schritt:



Zieh jedes Schnitzel mit einer Gabel zuerst durch das gequirte Ei.

6. Schritt:



Gib es dann zum Paniermehl.
Wende es mehrmals im Paniermehl, sodass es schließlich ganz bedeckt ist.

7. Schritt:



Erhitz in einer Pfanne genug Öl und brate das panierte Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun und knusprig an.

8. Schritt:



Nimm das Schnitzel heraus und lass es auf Küchenpapier abtropfen.

9. Schritt:



Serviere das Schnitzel mit einer Zitronenscheibe.

Zu welchem Bild gehören die Anweisungen?

Schneide aus und klebe sie zum passenden Bild!

Serviere das Schnitzel mit einer Zitronenscheibe.

Würz das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.

Schlag in einem Teller 1 bis 2 Eier auf und verrühr sie mit einer Gabel.

Gib in einen anderen Teller Paniermehl und auch etwas Mehl hinzu.

Leg das Fleisch zwischen 2 Gefrierbeutel und klopfe es mit einem Stieltopf, damit es dünn und zart wird.

Zieh jedes Schnitzel mit einer Gabel zuerst durch das gequirlte Ei.

Gib es dann zum Paniermehl.
Wende es mehrmals im Paniermehl, sodass es schließlich ganz bedeckt ist.

Nimm das Schnitzel heraus und lass es auf Küchenpapier abtropfen.

Erhitze in einer Pfanne genug Öl und brate das panierte Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun und knusprig an.

1. Schritt:



2. Schritt:



3. Schritt:



4. Schritt:



5. Schritt:



6. Schritt:



7. Schritt:



8. Schritt



9. Schritt:



Beilage: Kartoffelpüree

Eine passende Sättigungsbeilage zum Schnitzel ist Kartoffelpüree.

Hier bietet es sich an, das Fertigprodukt („aus der Tüte“) einer handelsüblichen Marke zu verwenden. Die Beschreibung ist einfach, klar und auch bildgestützt. Des Weiteren bietet es den Vorteil, dass die SuS mit authentischem (nicht didaktisiertem) Material arbeiten.

Hinweis: Ich habe die Erfahrung gemacht, dass zugewanderte SuS Fertigprodukten „mindere Qualität“ zusprechen, da sie ihrem Verständnis von „richtig kochen“ nicht entsprechen. Hier muss geklärt werden, dass Fertigprodukte gewisse Vorteile haben und mittlerweile zur deutschen Alltagskultur gehören. Ebenso wurden hier fertiger Weißkrautsalat (bereits abgepackt) und saure Gurken dazu gereicht.



Abbildung: Schülerinnen und Schüler bei der Zubereitung der Schnitzel und des Kartoffelbreis



Abbildung: Schülerinnen und Schüler am gedeckten Tisch.

Rezept: Pfannkuchen

Hinweis: Das Adjektiv *weich* kann im Wiederholungskontext von *zart*, *dünn* aus dem Schnitzel-Rezept eingeführt werden.

Die SuS lernen, dass *backen* nicht nur im Ofen stattfindet, sondern auch als *ausbacken* (niedrigere Temperatur und Intensität als *braten*) in der Pfanne möglich ist.

Pfannkuchen

Das Rezept reicht für ungefähr 8 - 10 kleine Pfannkuchen

Zutaten:

200 ml Milch
2 Eier
75 g Haferflocken (Instant)
50 g Mehl
1 TL (Teelöffel) Backpulver
40 g sehr weiche Butter
50 g Zucker
Puderzucker

Utensilien:

eine Waage
eine Rührschüssel
ein Mixer
eine Pfanne
ein Pfannenwender

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel hinein.
2. Verrühre sie mit dem Mixer zu einem glatten Teig.
3. Erhitze die Pfanne.
4. Gib etwas Butter dazu.
5. Gib jeweils 1 bis 2 Esslöffel Teig in die Pfanne, so dass sich kleine Pfannkuchen formen.
6. Backe sie aus bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind.
7. Bestreue sie mit Puderzucker.

Guten Appetit!

1) Übung: Setze die Wörter ein!

Pfanne – goldbraun - Mixer - Rührschüssel - Appetit - Teig – Zutaten – Pfannkuchen
– Puderzucker

Gib alle _____ zusammen in eine _____ hinein.

Verrühr sie mit dem _____ zu einem glatten Teig.

Erhitze die _____ und gib etwas Butter dazu.

Gib jeweils 1 bis 2 Esslöffel _____ in die Pfanne, so dass sich kleine Pfannkuchen formen.

Backe sie aus bis sie auf beiden Seiten _____ sind.

Bestreue sie mit _____.

Guten _____ !

✂ -----

2) Übung: Setze die richtigen Verben ein! Bringe das Rezept in die richtige Reihenfolge, indem du die Zahlen 1-7 in den Kästchen ergänzt.

hineingeben – erhitzen – dazugeben – bestreuen – geben – verrühren – ausbacken

Man muss die Pfannkuchen goldbraun _____.

Man muss alle Zutaten in die Rührschüssel _____.

Man muss alle Zutaten zu einem glatten Teig _____.

Man muss die Butter _____.

Man muss die Pfannkuchen mit Puderzucker _____.

Man muss 1 bis 2 Esslöffel Teig in die Pfanne _____.

Man muss die Pfanne _____.

3) Übung: Schreibe das Rezept noch einmal auf. Verwende dabei anstelle der Zahlen die Wörter aus dem Kasten!

Zuerst Als Erstes Zu Beginn	Dann Danach Anschließend Im Anschluss Daraufhin Später Nachfolgend	Zuletzt Zum Schluss Am Ende
-----------------------------------	--	-----------------------------------

Achtung: Achte auf die Satzstellung! Wenn du am Satzanfang ergänzt, wann du etwas machst (Zuerst, Dann, Am Ende...), musst du **man** *hinter das Verb* schreiben!

Man muss alle Zutaten in die Rührschüssel geben.
↓
Zuerst muss **man** alle Zutaten in die Rührschüssel geben.

Zubereitung Pfannkuchen

Rezept: Schnecken

Hinweis:

Das Format dieses Rezeptes stellt nun einen weiteren Schritt in Richtung „authentisches Rezept“ dar: Zutatenliste und Arbeitsanweisungen werden hier kombiniert, es gibt keine Utensilienliste mehr.

Das Rezept ist anspruchsvoll und dieser Wortschatz sollte auf jeden Fall durch die Lehrperson vorentlastet werden:

- *den Teig ausrollen*
- *mit dem Pinsel bestreichen*
- *die Füllung auf dem Teig verteilen*
- *den Teig auf-/einrollen*
- *Stücke abschneiden*
- *durch ein Sieb abtropfen lassen*
- *den Guss gießen*
- *fest versus leicht andrücken*
- *dickflüssig*

Man sollte auch hier das Endprodukt und die Zwischenprodukte (den verkneteten Teig zum Ausrollen, die fertige Füllung zum Verteilen, die gewaschenen Rosinen tropfen bereits im Sieb ab) vorzeigen können, sowie die oben aufgeführten Vorgänge durch Vorführen anschaulich machen.

Das Leseverstehen wird so stark entlastet, später jedoch insofern von den SuS gefordert, da sie die gesehenen Arbeitsschritte detailliert lesend nachvollziehen und ausführen müssen.

Hinweis Übung 3): Bei dieser Übung kann differenziert werden. So müssen nicht von allen SuS die 17 Sätze bearbeitet werden.

Schnecken	
<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<i>Für den Teig</i>	
150 g Speisequark 6 EL Milch 6 EL Speiseöl 75 g Zucker Päckchen Vanillin-Zucker 1 Prise Salz 300g Mehl 1 Päckchen Backpulver 50 g Butter	in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. mischen und sieben. Dann die Hälfte davon unter den Teig rühren. Schließlich das restliche Mehl unterkneten. Den fertigen Teig zu einem Rechteck von ca. 45 x 35 cm ausrollen. Zum Schluss mit einem Pinsel mit bestreichen.
<i>Für die Füllung</i>	
100 g Rosinen 100 g Marzipan 50 g Zucker 1 Päckchen Vanillin-Zucker 50 g Mandelstifte	in einem Sieb abwaschen und gut abtropfen lassen. Währenddessen in kleine Stücke schneiden. dazugeben und in einer Rührschüssel mit den abgetropften Rosinen vermischen. Anschließend die Mischung auf den ausgerollten Teig geben und gut verteilen.
<i>Schnecken formen und backen</i>	
	Zuerst den Teig von der kurzen Seite (35cm) her aufrollen. Daraufhin mit einem Messer 1,5 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden. Danach das Backblech mit Backpapier auslegen und die Schnecken darauflegen. Im Anschluss die Schnecken ein wenig andrücken. Zum Schluss bei 180 C° (Ober- und Unterhitze) 15 bis 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.
<i>Für den Guss</i>	
½ Zitrone 10 TL Zitronensaft 150g Puderzucker	auspressen und mit und vermischen und glattrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schnecken damit sofort nach dem Backen bestreichen (mit einem Teelöffel).

1) Übung: Verbinde mit den richtigen Verben!

Das Backblech mit Backpapier		bestreichen
Den fertigen Teig zu Rechtecken		verrühren
Mit einem Messer dicke Scheiben von der Rolle		auspressen
Anschließend eine Zitrone		auslegen
Den Teig mit einem Pinsel mit Butter		ausrollen
Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen		abschneiden

2) Übung: Setzte ein!

Zum Schluss	Daraufhin	Danach	Zuerst	Im Anschluss
-------------	-----------	--------	--------	--------------

_____ den Teig von der kurzen Seite (35cm) her aufrollen. _____ mit einem Messer 1,5 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden. _____ das Backblech mit Backpapier auslegen und die Schnecken darauflegen. _____ die Schnecken ein wenig andrücken. _____ bei 180 C° (Ober- und Unterhitze) 15 bis 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

3) Übung: Schreibe die Zubereitung im Imperativ. Markiere vorher alle Verben, die du umformen musst!

Für den Teig

- 1) 150 g Speisequark , 6 EL Milch , 6 EL Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz zu einem glatten Teig **verrühren**.

Verrühre 150 g Speisequark , 6 EL Milch , 6 EL Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin- Zucker, 1 Prise Salz zu einem glatten Teig.

- 2) 300 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver mischen und sieben.
-

- 3) Dann die Hälfte davon unter den Teig rühren.
-

- 4) Schließlich das restliche Mehl unterkneten.
-

- 5) Den fertigen Teig zu einem Rechteck von ca. 45 x 35 cm ausrollen.
-

- 6) Zum Schluss mit einem Pinsel mit 50 g Butter bestreichen.
-

Für die Füllung

- 7) 100 g Rosinen in einem Sieb abwaschen und gut abtropfen lassen.
-

- 8) Währenddessen 100g Marzipan in kleine Stücke schneiden.
-

- 9) 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 50 g Mandelstifte dazugeben und in einer Rührschüssel mit den abgetropften Rosinen vermischen.
-
-

10) Anschließend die Mischung auf den ausgerollten Teig geben und gut verteilen.

Schnecken formen und backen

11) Zuerst den Teig von der kurzen Seite (35cm) her aufrollen.

12) Daraufhin mit einem Messer 1,5 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden.

13) Danach das Backblech mit Backpapier auslegen und die Schnecken darauflegen.

14) Im Anschluss die Schnecken ein wenig andrücken.

15) Zum Schluss bei 180 C° (Ober- und Unterhitze) 15 bis 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Für den Guss

16) ½ Zitrone auspressen und mit 10 TL Zitronensaft und 150g Puderzucker vermischen und glattrühren.

17) Die Schnecken damit sofort nach dem Backen bestreichen.

5. Lernerfolgsüberprüfung

Zunächst sollten die SuS – entsprechend der Vorgehensweise im Unterricht – Vokabelkenntnis zeigen, die Regeln der Küchenordnung kennen und unter Beweis stellen, sowie die – mündlich wie schriftlich - korrekte Verwendung der Modalverben und ihrer Stellung im Satz. Jeder Schüler/jede Schülerin bekommt ein originales ihm /ihr unbekanntes Rezept (aus einem deutschsprachigem Kochbuch), das sie verstehen, kochen und präsentieren sollen.

Aus organisatorischen Gründen müssen sie sich zu zweit eine Küchenzeile teilen.

Die Rezepte sind so zuzuordnen, dass sich die SuS beim Kochprozess gegenseitig nicht behindern (z.B. nicht beide etwas im Ofen backen müssen) und diejenigen, die das gleiche Rezept kochen, nicht miteinander kommunizieren können.

Originalrezepte folgender Gerichte wurden verwendet: Arme Ritter, Milchreis mit Kirschen, Frikadellen, Kirschauflauf, Schokopudding mit Sahnehäubchen, Brötchen (dieses eher einfache Rezept wurde von den SuS zubereitet, die viel gefehlt hatten und/oder schwächer sind).

Es ist sehr hilfreich, wenn zwei Lehrpersonen die Überprüfung vornehmen, da sonst Wartezeiten entstehen und die Bewertung insgesamt objektiver wird. Dankenswerterweise war bei meiner Lernerfolgsüberprüfung eine wissenschaftliche Mitarbeiterin vom ProDaZ-Team¹ der Universität Duisburg Essen dabei.

Die SuS erhalten den Bewertungsbogen (siehe S. 40/41), den sie mit ihrem Namen versehen und auf dem alle Einträge (von ihnen selber und von der Lehrperson) vorgenommen werden.

Die Bereiche 1) Grammatik und 2) Wortschatz werden zunächst mit der Hälfte der Gruppe überprüft. Die andere Hälfte bekommt bereits das zu kochende Rezept und kann sich damit vorbereitend lesend beschäftigen. Die Gruppen wechseln sich ab.

Die korrekte Verwendung der Modalverben (Aufgabe 1a) wird von der Lehrperson gehört und direkt bewertet. Anschließend setzen sich die SuS zur schriftlichen Überprüfung (Aufgabe 1b) hin.

Die Bewertung zu 1b) kann später vorgenommen werden.

Die Wortschatzüberprüfung (Aufgabe 2) findet stumm statt. Die Lehrperson zeigt stumm auf die Gegenstände, die auf den Bewertungsbogen aufzuschreiben sind, bzw. führt Aktivitäten vor oder gibt den Schülern Wortkarten, die sie zuordnen müssen. Beim Geschmack müssen die SuS Lebensmittel den richtigen Adjektiven zuordnen. Beim Kochen (Aufgabe 3) gehen die Lehrpersonen herum und bewerten nach den angegebenen Kriterien.

¹ <https://www.uni-due.de/prodaz/>

Test: Lernerfolgsüberprüfung SE-Klasse: Kochprojekt
Name: _____

Gesamtpunktzahl: _____

Laufzettel für SuS / Bewertungsbogen
/42 Punkte

Note: _____

12.4.16

geprüft wird/werden:						Bewertung	Punkte
1) Grammatik / Satzbau: korrekte Anwendung der Modalverben und des Satzbaus anhand der Kücheneinweisung	1a) Du hast den Zettel <i>Einweisung in die Küchennutzung</i> . <u>Sage</u> 5 richtige Sätze mit <i>müssen/sollen/nicht dürfen</i> . (2 Minuten)						2 1/2
	1b) Du hast den Zettel <i>Einweisung in die Küchennutzung nicht mehr</i> . <u>Schreibe</u> 3 richtige Sätze mit <i>müssen/sollen/nicht dürfen</i> . (2 Minuten)					1b)	2
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 1. 2. 3. </div>					1b)	2
						1b)	2
2) Wortschatz: Vokabelkenntnis zum Thema: Kochen, Küchengeräte, Utensilien, Einrichtungsgegenstände	2a) was du benutzt:	2b) was du tust:	2c) was du brauchst, um den Tisch zu decken:	2d) wie etwas schmeckt:	2e) was es in der Küche gibt:	2a)	5
						2b)	5
						2c)	5
						2d)	2 1/2
						2e)	5

<p>3) Anwendung: sprachliches und praktisches Handeln</p> <p>SuS zeigen, dass:</p> <p>a) sie ein authentisches einfaches Rezept lesen können, d.h. sie verstehen, was verlangt wird</p> <p>b) sie die Anweisungen praktisch umsetzen können: SuS können das Gericht kochen</p> <p>c) sie ein schmackhaftes und ansehnliches Gericht herstellen können</p>	3a) du verstehst das Rezept	3a)	4
	3b) du kannst es kochen	3b)	4
	3c) dein Gericht schmeckt und sieht gut aus	3c)	3

Folgende Fotos zeigen bei der Lernerfolgsüberprüfung erstellte Gerichte oder die Arbeit der SuS.



Abbildung: fertiges Produkt Rezept „Armer Ritter“



Abbildung: Schüler mit gebackenen Brötchen.



Abbildung: Schülerin bei der Herstellung von „Schokopudding mit Sahne“



Abbildung: Schülerin bei der Herstellung von „Kirschauflauf“



Abbildung: Schülerinnen und Schüler des Projektes bei der Abschlusspräsentation nach der Lernerfolgsüberprüfung