

LERNSENARIO – Unser Kochbuch

Eckdaten zum Lernszenario

Endprodukte: Digitales Kochbuch mit Lieblingsgerichten der Gruppe

Zielgruppe: Alle Niveaustufen ab A1; alle Altersstufen ab 10 Jahre.

Anzahl der Lernenden: Wir empfehlen, zu zweit oder in Kleingruppen von 3-4 Lernenden zu arbeiten. Es ist auch möglich, allein zu arbeiten. Der Arbeitsaufwand für die Lernenden wird dann jedoch deutlich höher sein.

Gesamtzeit: 3 Stunden (jeweils à 50 Min.) + 30 Min. zu Hause.

Technik/Ausstattung: Inner- und außerhalb des Klassenraums: Computer oder Tablets, Internetverbindung (evtl. auch Smartphone, Kamera).

Kontext und Aufgaben

Kinder und Jugendliche wissen oft ganz genau, was ihnen schmeckt. Ihre Vorlieben können sehr unterschiedlich sein, denn sie werden von Elternhaus und den Gewohnheiten ihrer Umgebung geprägt. Dabei können interessante und schmackhafte Gerichte, die ihre Mitschüler*innen schätzen, entgehen.

In diesem Lernszenario lernen Schüler*innen die Lieblingsgerichte der Gruppe kennen und sammeln diese in einem gemeinsamen digitalen Kochbuch. Zunächst tauschen sie sich mündlich in Kleingruppen über ihr Lieblingsessen aus (z.B. was sie gerne frühstücken, welches Essen sie sich zum Geburtstag wünschen oder gerne für sich selbst zubereiten). Bei jüngeren Schüler*innen kann dies in der L1 oder einer anderen Sprache geschehen. Danach sammelt die ganze Gruppe verschiedene Lieblingsgerichte an der Tafel (Plenum). Die Lehrkraft kann eventuell verschiedene Kategorien aufschreiben: Frühstück, Geburtstagsessen, Snacks usw., um die Fantasie der Schüler*innen anzuregen. Danach bilden die Schüler*innen Kleingruppen, wählen mindestens eines dieser Gerichte und bereiten es zu Hause zu. Sie fotografieren es für den Kochbucheintrag. Die Lehrkraft sieht zu, dass die Kleingruppen verschiedene Gerichte wählen. Sie schreiben dazu Rezepte, eventuell auch Gourmettipps (das passt auch dazu...). Schließlich stellen sie ihre Fotos und die dazugehörigen Rezepte in einem Kochbuch zusammen.

Kompetenzen

<p>Fachkompetenzen Nach Bearbeitung des Lernszenarios können die Lernenden ...</p> <p><i>... ihre Lieblingsgerichte sowie deren Zubereitung auf Deutsch beschreiben.</i></p> <p><i>... Anweisungen schreiben</i></p> <p><i>...ein Rezept in Wort und Bild ansprechend präsentieren</i></p>	<p>Sprachkompetenzen</p> <p><u>Rezeption:</u> Detaillierte Informationen aus der mündlichen Beschreibung eines Gerichts und seiner Zubereitung entnehmen. Einfache Sprache in Rezepten lesen und verstehen.</p> <p><u>Produktion/Interaktion:</u></p> <p>a) mündlich: Fragen zu ihren Essensvorlieben stellen und beantworten.</p> <p>b) b) schriftlich: Anweisung zur Zubereitung eines Gerichts in einem Rezept formulieren.</p> <p><u>Lexik:</u> Allgemeiner Wortschatz zum Thema Lieblingsgerichte, Küche und Kochen</p> <p><u>Grammatik:</u> Infinitiv, unpersönliche <i>man</i>-Form, Verben mit Präfix (<i>zerkleinern, verrühren, vermischen, zerdrücken...</i>), trennbare Verben (<i>aufschlagen, vorbereiten, einschalten, hineingeben...</i>)</p>
---	--



Ablauf des Lernszenarios

Phase	Aktivität	Ablauf / Kurzbeschreibung	Sozialformen	Zeit
Einstieg	Impuls Austausch	<i>Die Lehrkraft stellt ein Lieblingsgericht und dessen Zubereitung vor. Die Schüler*innen tauschen sich über ihre persönlichen Lieblingsgerichte aus. Die Lehrkraft sammelt Vorschläge für Gerichte an der Tafel.</i>	Plenum Kleingruppen	ca. 15 Min.
	Kurzbeschreibung	<i>Vorstellung des Lernszenarios und Erklärung der Lernziele</i>	Plenum	15 Min.
	Technik	<i>Erkunden der Technik / Tool(s)</i>	Plenum	10 Min.
Planung	Allgemeine Planung	<i>Endprodukt Kochbuch Arbeitsformen, ethischer Umgang mit Bildern des Endprodukts, Bilden der Gruppen, Identifizierung relevanter Sprachmittel nach Bedarf (Wortschatz, Grammatik)</i>	Plenum	ca. 15 Min.
	Planung in den Kleingruppen	<i>Details Endprodukt bestimmen (welche Bilder, welches Rezept, Layout Kochbuch), Rollenverteilung (Fotograf*in, Kochbuchautor*in, Sprachberater*in)</i>	Gruppenarbeit	ca. 10 Min.
Erarbeitung	Erarbeitung der Endprodukte	<i>Durchführung, « Produktion »</i>	Gruppenarbeit	40 Min. und ca 30 Min. für Foto zu Hause
Fertigstellung	Präsentation + Austausch	<i>Ausdrucken und Präsentation der Rezepte und Feedback von den jeweils anderen Gruppen</i>	Plenum	30 Min.
	Fertigstellung / Publikation	<i>Endbearbeitung und Zusammenstellung der Rezepte in einem Kochbuch (Titelblatt für ein Kochbuch vorgeben)</i>	Gruppenarbeit	15. Min.



Beschreibung der Aktivitäten

Aktivität: Impuls / Austausch

Aufgabe für die Lernenden:

Schritt 1: Ihr/e Lehrer*in zeigt Ihnen ein Bild von seinem/ihrem Lieblingsgericht und erzählt Ihnen, wie es hergestellt wird.

Schritt 2: Sie überlegen sich, was Sie selbst gerne essen und sich selbst zubereiten (z.B. als Frühstück, Snacks, was man selbst kocht / zubereitet / gerne aus dem Kühlschrank holt.) Sie tauschen sich mit Ihrem / Ihren Tischnachbarn über Ihre Lieblingsgerichte aus.

Schritt 3: Gemeinsam in der ganzen Gruppe sammeln Sie beliebte Gerichte an der Tafel.

Hinweise für die Lehrkraft:

Die Lehrkraft stellt ein Lieblingsgericht und das Rezept dazu vor und zeigt ein selbstgemachtes Foto davon. Sie lässt die Schüler*innen über ihre eigenen Liebesspeisen reflektieren und sich in Kleingruppen darüber austauschen. Eventuell werden für diesen Schritt von der Lehrkraft relevante Redemittel zur Verfügung gestellt (siehe sprachliche Ressourcen). Anschließend sammelt sie die Liebesspeisen der Gruppe an der Tafel und hilft, wenn nötig, bei der Übersetzung der Gerichte.

Aktivität: Kurzbeschreibung / Vorstellung des Lernszenarios

Aufgabe für die Lernenden:

Die meisten Menschen haben eine Vorstellung davon, was sie gerne essen. Manche wissen genau, wie sie ihr Essen zubereiten, andere lassen sich gerne etwas Leckerer servieren. In diesem Lernszenario wollen wir einander zum Ausprobieren neuer Rezepte inspirieren. Sie wählen allein oder in der Kleingruppe ein Gericht aus, das Sie selbst gerne zubereiten oder ausprobieren möchten.

Schritt 1: Sie bereiten das Gericht zu Hause zu und fertigen davon ein Foto an.

Schritt 2: Sie schreiben zu Ihrem Gericht ein Rezept auf Deutsch.

Schritt 3: Sie präsentieren Ihr Gericht und das Rezept in der ganzen Gruppe und geben anderen Gruppen Feedback.

Schritt 4: Sie geben Ihr Rezept in einem digitalen Kochbuch: „Unser Kochbuch “ heraus. Die Gruppe wählt das Format (Instagram, Blog, PDF-Dokument, ausgedruckte Broschüre)

Hinweise für die Lehrkraft:

Die Lehrkraft präsentiert die einzelnen Arbeitsschritte und das Endziel des Lernszenarios. Sie beschreibt die anvisierten Kompetenzziele mit Bezug auf das Curriculum bzw. die Lehrpläne.



Aktivität: Einführung in die Technik (Überblick über die Endprodukte)

Aufgabe für die Lernenden:

Welche Möglichkeiten haben Sie, Ihre Lieblingsgerichte abzubilden? (Fotografieren mit Smartphone, Tablet, Laptop usw.). Welche Regeln gelten für die Anwendung und Veröffentlichung von Bildmaterial?

Gestaltung eines digitalen Kochbucheintrags mit Text und Bild.

Hinweise für die Lehrkraft:

Die Lehrkraft stellt Möglichkeiten vor, wie man ein Bild von seinem Gericht anfertigen kann und es mit einem Rezepttext kombiniert. Wenn nötig erproben die Lernenden die Grundlagen der gewünschten Technik als Hausaufgabe. Sie bespricht die urheberrechtlichen Regeln für Bilder.

Aktivität: Allgemeine Planung

Aufgabe für die Lernenden:

Schritt 1: Welches Gericht möchten Sie Ihren Mitschüler*innen vorstellen? Wie bereitet man es zu? Wählen Sie ein Gericht, das sich gut für das geplante Kochbuch eignet, d.h., Sie können es leicht selbst zubereiten und fotografieren, es ist interessant / spannend für Ihre Mitschüler*innen. Ihre Lehrkraft teilt Sie in Kleingruppen ein, die jeweils einen Beitrag für das Kochbuch gestalten.

Schritt 2: Ihre Lehrkraft bespricht mit Ihnen den Ablauf der weiteren Arbeitsschritte und zeigt Ihnen, wie ein Rezept auf Deutsch geschrieben wird.

Hinweise für die Lehrkraft:

Die Lehrkraft teilt die Schüler*innen in Kleingruppen ein und lässt sie jeweils ein Gericht als Gruppenbeitrag für das Kochbuch wählen. Die Einteilung kann von den Schüler*innen eventuell auch selbst vorgenommen werden. Die Lehrkraft gibt die Richtlinien für die Rezepte vor, d.h. die Schüler*innen können es leicht selbst zubereiten und fotografieren, es ist interessant / spannend für die ganze Gruppe. Zu diesem Punkt werden die relevanten Sprachmittel (Wortschatz, Grammatik) besprochen und geübt (unter Anleitung der Lehrkraft) (siehe Sprachressourcen im Anhang). Eventuell kann die Lehrkraft den Schüler*innen verschiedene Rezepte vorstellen. Dies ist vor allem bei jüngeren Schüler*innen bzw. Anfängern relevant.



Aktivität: Planung in den Interessensgruppen

Aufgabe für die Lernenden:

Sie einigen sich in Ihrer Gruppe auf ein Gericht, das Sie ins Kochbuch aufnehmen wollen. Schließlich teilen Sie die verschiedenen Aufgaben/Rollen auf, um Ihren Beitrag zu gestalten (siehe Vorschlag unten).

Koch/Köchin und Fotograf*in	<u>Aufgabe:</u> Sie fotografieren das Gericht, das Sie selbst oder zusammen mit Ihrer Gruppe zubereiten.
Kochbuchautor*innen (alle)	<u>Aufgabe:</u> Schreiben des Rezepts und sonstiger Tipps zum Ausprobieren des Gerichts. Gestaltung und Layout des Beitrags.
Sprachberater*in	<u>Aufgabe:</u> Korrekturlesen des Rezepts.

Hinweise für die Lehrkraft:

In dieser Phase sollte die Lehrkraft sicherstellen, dass jede*r in der Gruppe zumindest eine Rolle übernommen und gut verstanden hat.

Aktivität: Erarbeitung des Endprodukts

Aufgabe für die Lernenden:

Sie setzen nun Ihren Plan um und bereiten das gewählte Gericht zu Hause zu. Sie machen ein Foto, das dazu anregt, dieses Gericht auszutesten. Wenn die Gruppenteilnehmer*innen wollen, kann jeder dieses Gericht zubereiten und ein Foto davon machen. Kopieren Sie das Bild / die Bilder in ein Dokument und schreiben Sie im Unterricht gemeinsam das Rezept dazu. Gestalten Sie gemeinsam das Layout, um Ihr Gericht so schmackhaft wie möglich zu präsentieren. Kontrollieren Sie die Sprache.

Hinweise für die Lehrkraft:

Die Lehrkraft stellt hier sicher, dass alle Kleingruppen die Aufgabe verstanden haben. Beim Schreiben des Rezepts und der Gestaltung des Beitrags kann die Lehrkraft die Schüler*innen je nach Niveau sprachlich mit Stichworten und Chunks unterstützen oder ihnen freie Hand geben.

Aktivität: Präsentation + Austausch

Aufgabe für die Lernenden:

Nun ist es Zeit, Ihr Rezept der ganzen Gruppe zu präsentieren. Am Ende Ihrer Präsentation diskutieren Sie Ihren Beitrag mit Ihren Mitschüler*innen. Dies ist eine Gelegenheit, Feedback zu den Beiträgen zu geben: Was finden Sie spannend? Was würden Sie gern selbst ausprobieren? Gibt es Punkte, die verbessert werden könnten oder die nicht verstanden wurden?

Hinweise für die Lehrkraft:

Was hat den Mitschüler*innen gefallen? Was denken sie über die Beiträge für das Kochbuch? Gibt es Punkte, die verbessert werden könnten oder die nicht verstanden wurden? Die Lehrkraft kann die Rolle des / der Moderators/in übernehmen oder einem / einer oder mehreren Lernenden überlassen: Fragen stellen / sicherstellen, dass jeder Lernende gleich viel Zeit zum Sprechen hat etc.

Aktivität: Fertigstellung + Publikation

Aufgabe für die Lernenden:

Nach dem Feedback Ihrer Mitschüler*innen haben Sie noch die Möglichkeit, Ihren Beitrag zu überarbeiten. Danach stellen Sie gemeinsam in der ganzen Gruppe das Kochbuch zusammen.

Hinweise für die Lehrkraft:

Die Lehrkraft sieht zu, dass die Gruppen ihre Beiträge überarbeiten, und hilft ihnen bei Bedarf. Sie hilft der ganzen Gruppe mit der Zusammenstellung des Kochbuchs. Eventuell übernimmt sie allein die Zusammenstellung der Beiträge.



Weiterführende Tipps für die Aktivitäten

Die Rolle der Lehrkraft: Die Lehrkraft bringt sich so wenig wie möglich ein und lässt die Schüler*innen selbstständig arbeiten. Eine strukturierte und deutliche Vorbereitung der verschiedenen Arbeitsphasen fördert einen reibungslosen Ablauf des Szenarios. Während der Arbeitsphasen steht die Lehrkraft den Schüler*innen zur Verfügung, um Fragen zu beantworten und bei sprachlichen Problemen zu helfen. Auf niedrigeren Niveaus können eine umfassendere Spracharbeit und entsprechende Vorbereitung notwendig sein. Schüler*innen können durch die Vorgabe von Chunks und Modelltexten unterstützt werden. Die Lehrkraft kann die Schüler*innen auffordern, ihre anderen Sprachen zu Hilfe zu nehmen.

Beispiele für eine Anpassung der Aufgabe (Erarbeitung und Endprodukt): Je nach technischer Voraussetzung können die Lernenden ein analoges Kochbuch mit eigenen Zeichnungen und handgeschriebenen Rezepten gestalten. Sie können ihre Rezepte auch auf Instagram oder einer anderen online-Plattform (TikTok etc.) veröffentlichen.

Beispiel für eine praktische abschließende Aktivität für alle Niveaustufen: Schüler*innen wählen in Gruppen Rezepte zum gemeinsamen Kochen und machen einen Blindtest.



Materialien, Sprachressourcen und Tipps

WORTSCHATZ zum Thema Essen

Über Lieblingsgerichte sprechen

Ich esse (gern)...	Was isst du gern?	Das schmeckt gut / nicht gut / lecker / super.
Mein Lieblingsgericht / mein Lieblingsrezept / meine Lieblingsspeise ist...	Was ist dein Lieblingsgericht / dein Lieblingsrezept / deine Lieblingsspeise?	Das schmeckt gut / besser / am besten.
Ich esse kein / keine...	Isst du ... ?	Das schmeckt mir (nicht).
Ich mag... Ich mag ... nicht (so gern).	Magst du... ?	Das mag ich sehr gerne / am liebsten / überhaupt nicht / gar nicht.
Zum Frühstück / Mittagessen / Abendessen esse ich...	Was isst du zum Frühstück / Mittagessen / Abendessen?	
Nach der Schule / Nach dem Training / In der Pause / Zwischendurch/Als Snack esse ich...	Was isst du nach der Schule / nach dem Training / in der Pause / zwischendurch / als Snack?	
Ich koche gern...	Was kochst du gern?	
der Vegetarier, -	vegetarisch essen	satt
die Vegetarierin, -nen	vegan essen	hungrig
der Veganer, -	probieren	durstig
die Veganerin, -nen	kosten	heiß
das Gericht, -e	kochen	kalt
die (warme/kalte) Mahlzeit, -en	teilen	süß
die Zwischenmahlzeit, -en	schmecken	salzig



Wortschatz zum Thema Kochen

Haushaltsgeräte und Vorgänge

der Topf, die Töpfe	in einen / den Topf	geben gießen legen schütten
die Pfanne, -n	in eine / die Pfanne	
die Schüssel, -n	in eine / die Schüssel	
die Schale, -n	in eine / die Schale	
der Teller, -	auf einen Teller	geben legen
das (Schneide-)Brett, -er	auf ein (Schneide-)Brett	
das Glas, die Gläser	in ein Glas	gießen schütten
der Messbecher, -	in einen Messbecher	
das Messer, -	mit einem / dem Messer	zerschneiden in (kleine) Stücke schneiden
die Gabel, -n	mit einer / der Gabel	zerdrücken einstechen
der Löffel, -	mit einem / dem Löffel	verrühren
der Mixer, -	mit einem / dem Mixer	verquirlen verrühren vermischen
der Schneebesen, -	mit einem / dem Schneebesen	
der Backofen, die Backöfen	den Backofen	(auf X Grad) einschalten ausschalten
der Herd, -e	den Herd	
die Herdplatte, -n	die Herdplatte	
das Sieb, -e		
das Backblech, -e		
die Reibe, -en		
die Mikrowelle, -n		



Grammatik/Chunks

Ich gebe / schüttele / gieße / lege... Man gibt / schüttet / giesst / legt...	Den / die / das X	in eine Schüssel / einen Topf / eine Form. auf einen Teller / eine Platte / ein Blech. dazu.	
	Den / Die / Das X	in eine Schüssel /einen Topf / eine Form auf einen Teller / eine Platte / ein Blech	(dazu-) geben / schütten / gießen / legen.
Ich schalte Ich mache Man schaltet Man macht	den Ofen / den Herd / die Mikrowelle / die Küchenmaschine / den Mixer	auf X Grad	ein. an. ein an.
	Den Ofen / den Herd / die Mikrowelle / den Mixer	(auf X Grad)	einschalten. anmachen.
Ich bereite Man bereitet	den Teig / den Salat / die Soße / die Füllung / den Aufstrich		vor.
	Den Teig / den Salat / die Soße / die Füllung/den Aufstrich		vorbereiten.
Ich schlage Man schlägt	das Ei		auf. in die Schüssel / den Messbecher / den Teller.
	Das Ei		aufschlagen. in die Schüssel / den Messbecher / den Teller schlagen / geben.
Ich schneide Man schneidet	eine Scheibe Brot das Obst / Gemüse	ab. klein / in kleine Stücke.	
Ich backe Man backt	den Kuchen die Muffins / Scones / Kekse / das Brot	bei X Grad	
	Den Kuchen Die Muffins / Scones / Kekse Das Brot	bei X Grad	backen



Ich lasse Man lässt	die Suppe / Soße den Eintopf	bei niedriger / hoher / mittlerer Temperatur	kochen / köcheln.
	Die Suppe / Soße Den Eintopf	bei niedriger / hoher / mittlerer Temperatur	kochen / köcheln lassen.
Ich friere Man friert Ich stelle Man stellt	das Eis / den Nachtisch	(X Minuten / eine Stunde lang)	ein. Kühl / in den Kühlschrank.
	Das Eis / den Nachtisch	(X Minuten / eine Stunde lang)	einfrieren. Kühlstellen / in den Kühlschrank stellen.
Ich lasse Man lässt Ich rolle Man rollt Ich forme Man formt Ich bestreiche Man bestreicht	den Teig	X Minuten / eine halbe Stunde Rechteckig / rund zu X. mit Ei / Milch / Butter.	gehen / ruhen. aus.
	Den Teig	X Minuten / eine halbe Stunde rechteckig / rund zu X mit Ei / Milch / Butter	gehen / ruhen lassen ausrollen. formen. bestreichen.
Ich koche/brate.../backe Man kocht/brät.../backt	das Gemüse/das Fleisch/den Fisch	bei niedriger / hoher Temperatur / kurz / X Minuten / langsam / schnell	...an.
	Das Gemüse / das Fleisch / den Fisch	bei niedriger / hoher Temperatur / kurz / X Minuten / langsam / schnell	kochen / (an)braten / backen.
Ich würze / schmecke... Man würzt / schmeckt... Ich salze Man salzt	die Speise	mit Pfeffer und Salz / Kräutern -	...ab
	Die Speise	mit Pfeffer und Salz / Kräutern -	würzen / abschmecken salzen / pfeffern



WEITERFÜHRENDE RESSOURCEN

Beispiel für ein Rezept mit Infinitiv:

<https://www.kochbar.de/rezept/325355/Kochen-Spaghetti-mit-Tomaten-Hackfleisch-Sauce.html>

Wortschatz zum Thema Lebensmittel:

<https://germanlearning.in/2021/03/10/wortschatz-von-lebensmittel/>

Interaktive Übungen zum Thema Essen und Trinken:

[https://deutsch-lernen.zum.de/wiki/Essen_und_Trinken_\(Interaktive_%C3%9Cbungen\)](https://deutsch-lernen.zum.de/wiki/Essen_und_Trinken_(Interaktive_%C3%9Cbungen))

Beispiel für ein Projekt zum Thema Kochen und Essen mit sprachlichen Ressourcen:

https://www.uni-due.de/imperia/md/content/prodaz/hauswirtschaftslehre_kochprojekt.pdf

