

## Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte

Kreative Ideen und Konzepte inkl. fertig ausgearbeiteter Materialien und Kopiervorlagen für einen lehrplangemäßen und innovativen Unterricht

Thema: Technik – Wirtschaft – Soziales, Ausgabe: 28

Titel: Kulinarische Reise durch Europa (29 S.)

### Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus dem Programm „Kreative Ideenbörse Sekundarstufe“ des OLZOG Verlags. Den Verweis auf die Original-quelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 10 Jahren entwickelt der OLZOG Verlag zusammen mit erfahrenen Pädagoginnen und Pädagogen kreative Ideen und Konzepte inkl. sofort einsetzbarer Unterrichtsverläufe und Materialien.

▶ Die Print-Ausgaben der „Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe“ können Sie auch bequem und regelmäßig per Post im [Jahresabo](#) beziehen.

### Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

▶ Die Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

### Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, in Klassensatzstärke für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien zu ziehen, bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

**Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:**

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: [service@olzog.de](mailto:service@olzog.de)

📮 Post: OLZOG Verlag | c/o Rhenus Medien Logistik GmbH & Co. KG  
Justus-von-Liebig-Str. 1 | 86899 Landsberg

☎ Tel.: +49 (0)8191/97 000 220 | 📠 Fax: +49 (0)8191/97 000 220  
[www.olzog.de](http://www.olzog.de) | [www.edidact.de](http://www.edidact.de)

## Kulinarische Reise durch Europa

5.17

### Vorüberlegungen

#### Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- Die Schüler werden für verschiedene Ernährungsgewohnheiten in anderen Ländern sensibilisiert.
- Sie lernen Gepflogenheiten anderer Kulturkreise kennen und achten.
- Sie bereiten typische Speisen aus anderen Ländern zu.
- Sie finden Kriterien zum Erstellen eines Plakates.
- Sie entwickeln Kriterien zum Vorstellen einzelner Speisen oder Lebensmittel.
- Sie denken sich Tipps und Tricks zum Erstellen und Vortragen von Kurzreferaten aus.
- Sie entscheiden sich für ein Land, um typische Speisen sowie Ernährungsgewohnheiten des gewählten Landes im Klassenverband zu präsentieren.
- Sie werden durch die projektorientierte Unterrichtsarbeit mit Leittextarbeit fit für die Projektprüfung.
- Sie reflektieren über ihre Arbeit mit verschiedenen Methoden.

#### Anmerkungen zum Thema (Sachanalyse):

Eine kulinarische Reise durch Europa – für unsere Schüler bedeutet dies häufig Pizzaschnitten am Imbissstand oder Döner an der Bude um die Ecke.

Oft können unsere Jugendlichen mit dem Begriff „Europa“ nichts mehr anfangen. Andererseits haben wir viele Schüler mit **Migrationshintergrund**, deren Wurzeln in Europa liegen, weshalb es sehr sinnvoll ist, deren Wissen in den Unterricht mit einzubeziehen. Dieser Beitrag soll Mut machen, neue Wege zu gehen, Interesse für andere Länder und Kulturen wecken sowie für die „europäische Küche“ sensibilisieren.

Die **Türkei** präsentiert sich durch seine Lage und sein Klima als reichhaltige Speisekammer und bietet allerlei Leckereien. Schon jetzt produziert dieses Land rund 44 Millionen Tonnen Obst im Jahr. Neben dem Anbau von Obst und Gemüse findet man in der Türkei ein reichhaltiges Angebot an Gewürzen. Einheimische Gewürze wie Siyah, Kivircik, Kibris oder Bolu und lassen die Herzen der Hobbyköche höher schlagen. Wenn man an die Türkei denkt, darf die Spezialität „Baklava“ nicht vergessen werden. Die kleinen und feinen Süßwaren aus Honig und Pistazien locken durch ihre Vielfältigkeit; aber aufgepasst: Sie sind sehr süß.

Die griechische Küche ist in Deutschland durchaus beliebt. Souvlaki, Gyros, Pita und Schafskäse sind bekannte Gerichte. Doch **Griechenland** hat noch viel mehr kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten. Frischer Fisch aus dem Mittelmeer, Obst und Gemüse aus den benachbarten Feldern und getrocknete Gewürze lassen den Genießer erstrahlen.

#### Projektarbeit – Definition:

In der Schulpädagogik kennt man die Begriffe „Projektarbeit“, „projektartiger“ oder „projektorientierter Unterricht“. Man kann Projektarbeit als methodische Großform bezeichnen, die den Versuch darstellt, Leben, Lernen und Arbeiten derart zu verbinden, dass ein gesellschaftlich relevantes, zugleich der individuellen Bedürfnis- und Interessenlage der Schüler und Lehrer entsprechendes Thema an verschiedenen Lernorten aufgearbeitet werden kann. Der **Arbeits- und Lernprozess**, der durch die Projektarbeit ausgelöst und organisiert wird, ist dabei ebenso wichtig, wie das **Handlungsergebnis** (oder Produkt), das am Ende der Arbeit stehen soll.

In dieser Unterrichtseinheit wird versucht, in kompetenzorientiertem Unterricht das Lernen und Arbeiten so zu verbinden, dass die **individuellen Bedürfnisse** der Schüler und zugleich das **gesellschaftliche Thema** „Kennenlernen verschiedener Länder durch kulinarische Genüsse“ aufgearbei-

## 5.17

## Kulinarische Reise durch Europa

## Vorüberlegungen

tet werden können. Charakteristisch für einen kompetenzorientierten Unterricht ist, dass er Lerngelegenheiten schafft, die den eigenaktiven Erwerb von Kompetenzen ermöglichen. Die Anforderungssituationen stellen eine Handlungsaufforderung dar, wobei körperliche und geistige Tätigkeiten gefragt sind und alle Sinne angesprochen werden. Die Handlungsorientierung steht im Vordergrund. Dabei bildet die grundsätzliche Einschulung verschiedener Methoden einen Schwerpunkt.

Die Grundidee des kompetenzorientierten Unterrichtens beruht auf der Anwendung von Kenntnissen und Fertigkeiten in neuen und komplexen Situationen. Die neue Situation im Leittextthema fordert die Schüler heraus, Kenntnisse und Fertigkeiten, aber auch Haltungen (z.B. Teamarbeit), die nötig sind, um diese Aufgaben zu bewältigen, zu zeigen. Ob die Schüler über diese Kompetenzen verfügen, zeigt sich in der Lösung der Aufgaben bzw. deren Bewältigung. Eine **abschließende Reflexion** ist deshalb unerlässlich.

**Intrinsische Motivation** entsteht durch die Freude am praktischen Tun und die „verzehrbaren“ Ergebnisse. Die Schüler werden in Entscheidungsprozesse mit einbezogen, wenn es um die Auswahl von Ländern oder Arbeitstechniken, Gewürzen oder spezieller Speisen geht. Im Vordergrund steht die Teamarbeit, ebenso die Selbstverantwortung und Selbstorganisation.

**Didaktisch-methodische Reflexionen:**

Diese Unterrichtseinheit wird in vier Schritten projektorientiert durchgeführt und ist gekennzeichnet durch die Vermittlung von verschiedenen **Methodenkompetenzen**. Projektorientierter Unterricht ist eine Unterrichtsform, in der wesentliche Merkmale und Kennzeichen der Projektarbeit in unterschiedlichen Ausprägungen erkennbar sind.

**Literatur zur Vorbereitung – Tipp für die Lehrkraft:**

- Türkische Küche: [http://de.wikipedia.org/wiki/Türkische\\_Küche](http://de.wikipedia.org/wiki/Türkische_Küche)
- Griechische Küche: <http://www.goccus.com/magazin.php?id=266>
- Kulinarische Reise durch Europa: [http://www.schuleplussessen.de/aktuelles/aktuelles-detail.html?tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=271&cHash=52f1d09349de3028943c2bf0079131bd](http://www.schuleplussessen.de/aktuelles/aktuelles-detail.html?tx_ttnews[tt_news]=271&cHash=52f1d09349de3028943c2bf0079131bd)
- Methodenpool: <http://methodenpool.uni-koeln.de/>

**Die einzelnen Unterrichtsschritte im Überblick:**

1. Schritt: Türkei – Landestypische Speisen, Plakaterstellung, Methodenkarten
2. Schritt: Türkei – Zubereiten der landestypischen Speisen und Vorstellen der Gewürze
3. Schritt: Türkei – Sachgerechtes Vorstellen einer Zutat, Planen der nächsten Unterrichtsschritte
4. Schritt: Überleitung zum nächsten Reiseziel
5. Schritt: Griechenland – Landestypische Speisen, Kurzreferate, Methodenkarten
6. Schritt: Griechenland – Zubereiten der landestypischen Speisen und Vorstellen der Gewürze
7. Schritt: Leittextarbeit im Team – Planung
8. Schritt: Praktische Durchführung

**Autorin:** Gertie Kreuzer ist Fachoberlehrerin für Ernährung und Gestaltung an der Mittelschule Vohenstrauß und der Grundschule Waidhaus. Zudem ist sie Fachberaterin im Schulamtsbezirk Neustadt a.d. Waldnaab.

## 1. Schritt: Türkei – Landestypische Speisen, Plakaterstellung, Methodenkarten

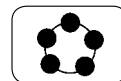
### Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- Die Schüler informieren sich über das erste Reiseziel „Türkei“ mithilfe von entsprechenden Unterlagen (z.B. Internet, Bücher).
- Sie erstellen im Team ein Plakat mit dem Thema „Kulinarische Reise – 1. Station Türkei“.
- Sie beachten anhand der Auswertung und Beurteilung der verschiedenen Ergebnisse, welche Kriterien bei der Plakaterstellung zu beachten sind.



### Einstieg:

Die Lehrkraft klärt mit den Schülern im *Unterrichtsgespräch*, welche Kriterien bzw. Informationen wichtig sind, um eine kulinarische Reise durch verschiedene Länder durchzuführen. Die einzelnen Stichpunkte werden auf Wortkarten notiert (keine Sätze, nur Wörter) und an der *Tafel* gesammelt und geordnet.

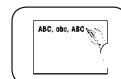


### Tafelanschrift:

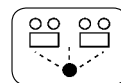
**Eine kulinarische Reise durch viele Länder**

**Welche Informationen brauchen wir für diese Reise?**

verschiedene Länder	Wissenswertes über die Länder	landestypische Speisen
Sitten und Gebräuche	Gewürze	Zubereitungstechniken
Feste		
usw.		



Die Lehrkraft legt **verschiedene Materialien** zum Thema auf (z.B. Bilder mit verschiedenen Speisen, Landeskarten, landestypische Gegenstände, Gewürze). Jeder Schüler darf sich einen Gegenstand oder ein Bild auswählen und nach kurzer Zeit ein bis zwei Minuten über den Gegenstand reden. Die Schüler nennen beispielsweise verschiedene Länder oder Speisen. Die Bilder und Gegenstände werden nach Möglichkeit an der *Tafel* befestigt und/oder auf einem Tisch präsentiert, dabei liegt der Schwerpunkt auf der Türkei.



Die Schüler knüpfen dabei an Migrationshintergründe, Urlaubserfahrungen und Reiseinteressen an. Anschließend wird die Überschrift von den Schülern formuliert und erstellt.

**Frage:** *Wo machen wir Halt?*

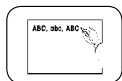
Die Türkei wird dabei als erste Station festgelegt.

## 5.17

## Kulinarische Reise durch Europa

## Unterrichtsplanung

## Tafelanschrift:



**Eine kulinarische Reise durch Europa**

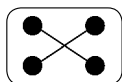
**Erste Station: Türkei**

**Welche Informationen brauchen wir für diese Reise zum Land?  
Welche Fragen stellst du dir?**

verschiedene Länder	Wissenswertes über die Länder	landestypische Speisen
Sitten und Gebräuche	Gewürze	Zubereitungstechniken
		Feste
usw.		

**Impuls:** Damit wir eine kulinarische Reise durch ein Land machen können, sollten wir uns zuerst einige Informationen über dieses Land besorgen.

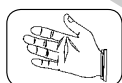
## Bearbeitung:



Die Schüler arbeiten in *Gruppen* zusammen; pro Schüler erhält die Gruppe je zwei leere Wortkarten. Sie versuchen nun zu klären, welche Punkte wichtig sind, um eine kulinarische Reise durch verschiedene Länder durchzuführen. Die einzelnen Stichpunkte werden auf **Wortkarten** notiert (keine Sätze, nur Wörter) und an der *Tafel* gesammelt und geordnet.

**Frage:** Welche Daten sind für uns von Interesse?

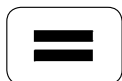
Um Antworten auf die Fragen zu bekommen, sieht sich die Lehrkraft zusammen mit den Schülern die erste Reisestation genauer an.



Jedes *Team* erstellt zum Thema „Kulinarische Reise durch die Türkei“ ein **Plakat**. Material: Papierrollen (Packpapier), dicke Stifte, Klebestifte, Unterlagen „Türkische Küche“, Computer mit Internetanschluss. Zeit: 15 Minuten.

## Auswertung der Arbeitsergebnisse:

- Alle Plakate aufhängen oder auflegen lassen.
- Bezug zu gesuchten Daten herstellen.
- Anhand der gestalteten Plakate die Kriterien zum sachgerechten Erstellen gemeinsam erarbeiten.
- Welches Plakat ist besonders gut gelungen? Begründung!
- Was ist nicht so gut? Begründung!



Die Ergebnisse werden an der *Tafel* festgehalten, daraus ergeben sich Regeln und Tipps zur **sachgerechten Plakaterstellung**.