



DOWNLOAD

Barbara Sturm

Training: Gute Umgangsformen 7

Tischsitten

VORSCHAU

Downloadauszug
aus dem Originaltitel:



**Ziele:**

Die Schüler sollen

- Erfahrungen im Essen mit Besteck machen;
- Speisen als eine Abfolge verschiedener Genüsse erfahren;
- erleben, dass die Kenntnis und Einhaltung von Tischregeln Sicherheit vermittelt;
- wissen, wie man sich angemessen in einem Restaurant verhält.

Material:

- ⇒ Geschirr, Besteck, Gläser für vier Gänge
- ⇒ Tischdecke
- ⇒ Servietten
- ⇒ Dekorationsartikel, Kerzen
- ⇒ dünnflüssige Suppe
- ⇒ Speisekarte eines Restaurants mit anspruchsvoller Küche
- ⇒ Arbeitsblatt 1: Besuch eines Restaurants
- ⇒ Arbeitsblatt 2: Der gedeckte Tisch – Ein Menü mit 4 Gängen
- ⇒ Arbeitsblatt 3: Tischsitten
- ⇒ Kopiervorlage 1: Wie gut sind deine Tischmanieren?

VORSCHAU



Vorbemerkung:

Die Notwendigkeit, über Tischsitten zu sprechen, ergibt sich aus Beobachtungen und der Tatsache, dass viele Schüler zu Hause nur mit einem Besteckteil essen. Das Preis-Mengen-Verhältnis ist oft ein Kriterium für gutes Essen.

Die Aufgabe dieser Unterrichtseinheit ist es, die Schüler sowohl technisch als auch emotional auf den Besuch eines Restaurants höheren Niveaus vorzubereiten, ihnen die Schwellenangst zu nehmen.

Speisen, egal ob zu Hause oder in einem Restaurant, geht über Essen zur Sättigung weit hinaus. Verschiedene Sinne werden angesprochen und umschmeichelt. Welche Faktoren spielen hierbei eine Rolle? Benehmen ist grundsätzlich auf die Mitmenschen bezogen, in diesem Falle auf meine Tischgemeinschaft, andere Gäste, Kellner und Koch. Wie werden sie durch mich beeinflusst? Die Schüler finden mit ihren Kenntnissen aus den vorangegangenen Unterrichtseinheiten schnell heraus, welche Sinne womit angesprochen werden.

Optik: angemessene Kleidung und Gesamterscheinung, Haltung (wenn die Ellenbogen auf dem Tisch liegen, hängt man mit Kopf und Haaren über dem Teller)

Geräusche: schmatzen, schlürfen, Handy, zu laut reden, worüber spreche ich (Fantasien!), z. B. beim Spaghetti-Essen nicht über Würmer reden, Fäkalausdrücke

Hygiene: saubere Hände, Vorlegebesteck benutzen, Brot brechen (mit dem eigenen Buttermesser nimmt man aus der allgemeinen Butterschale, es sollte also nicht an einer Bissstelle abgestrichen werden), Körpergeruch

Empfindung: der Anblick eines schönen, funkelnden Glases mit Speiseresten oder fettigem Lippenabdruck daran ist nicht schön; daher sollte vor dem Trinken der Mund abgetupft werden; um nicht die Serviette mit der Speiseresteseite auf die gute Kleidung zu legen, wird die Serviette jedes Mal 1/3 zu 2/3 eingeschlagen und der Mund an der Innenseite des 1/3 abgetupft.

Kellner bzw. Ober haben eine (be)dienende Funktion, man tritt ihnen daher mit besonderer Höflichkeit gegenüber, sie tragen auch erheblich zu unserem Wohlbefinden bei diesem besonderen Essen bei. Dem Koch als Fachmann auf seinem Gebiet erweisen wir die Ehre, nicht schon vor dem Probieren Salz, Ketchup oder andere Fertigwürzen zu verwenden. Bei einem besonders gelungenen Essen freut sich der Koch über ein Lob.

So, wie wir unseren Tischgenossen nicht den Anblick zerkauter Speisen beim Schmatzen zumuten, muten wir ihnen auch nicht den Anblick unserer Zahnhygiene zu. Ungenießbare Speisereste (etwa Fischgräten oder Kerne) werden möglichst dezent aus dem Mund befördert und auf dem Tellerrand platziert.

Um den Rest aus dem Suppenteller zu schöpfen, neigen wir den Teller zum Tisch; sollte nämlich dabei Suppe schwappen, landet sie besser auf dem Tischtuch als auf unserer Kleidung. Machen wir beim Essen eine Pause, etwa um zu trinken, legen wir das Besteck gekreuzt auf den Teller. Liegt das Besteck jedoch parallel auf dem Teller, ist dies ein Zeichen für den Ober, abzuräumen.

Es bietet sich an, die Stichpunkte zunächst an der Tafel zu sammeln und dann auf das **Arbeitsblatt 1** zu übertragen.



Jeder Schüler erhält die gleiche **Speisekarte**, die aus dem Internet kopiert und ausgedruckt werden kann. Es sollte eine Karte aus der gehobenen Gastronomie sein, die möglichst ansprechend gestaltet ist. Die Rubriken Vorspeisen, Salate, Suppen, Nudeln, Fisch- und Fleischgerichte, Käse und Dolci, Aperitivi, Digestivi und Weine sollen vertreten sein. Es sollten Gerichte wie Vitello Tonnato, Carpaccio u. Ä. enthalten sein, von denen die meisten Schüler noch nie gehört haben.

Die Schüler lesen die Karte und stellen Fragen nach ihnen unbekanntem Speisen. So inspiriert, können sie das Deckblatt der Speisekarte ausmalen und gestalten. Die Schüler stellen sich selbst ein bevorzugtes Menü zusammen. Mit dem Hinweis ausgerüstet, dass jeder Gang auf einem eigenen Teller serviert wird und zu jedem Gang neues Besteck gehört, machen die Schüler eine Auflistung der Geschirr- und Besteckteile, die zu ihrem Menü nötig sind. Diese Stunde sollte in der Schulküche durchgeführt werden, damit die Schüler anschließend für ihr Wunschmenü eindecken können. Die Schüler vergleichen und besprechen ihre verschiedenen Lösungsmöglichkeiten. Dabei werden sie herausfinden, dass es sinnvoll ist, die Besteckteile, die zuerst, d. h. für die Vorspeisen, benötigt werden, nach außen zu legen. Hiernach bearbeiten sie das **Arbeitsblatt 2**.

Nachdem im Arbeitsblatt 2 die technischen Fragen des gedeckten Tisches behandelt wurden, bietet **Arbeitsblatt 3** die Auseinandersetzung mit den sozialen und emotionalen Aspekten eines Restaurantbesuches.

Zum Abschluss bietet sich die Ausarbeitung und Aufführung eines Sketches an, denn die Aufführung des falschen Verhaltens setzt die Kenntnis des korrekten Verhaltens voraus, macht aber ungleich mehr Vergnügen.

Die **Kopiervorlage 1** beinhaltet eine Zusammenfassung aller erarbeiteten Aspekte zum Thema Esskultur. Die Kapitel 8, 9 und 10 enthalten jeweils eine entsprechende Zusammenfassung. Laminiert können diese Zusammenfassungen den Schülern als dauerhaftes Kompendium an die Hand gegeben werden.

Der gemeinsame Besuch eines Restaurants ist bei den Schülern auch ein sehr beliebter Abschluss dieser Unterrichtsreihe, um den sie von den Mitschülern beneidet werden. Es empfiehlt sich, nicht à la carte zu essen, sondern ein Menü vorzubestellen und dieses mit den Schülern vorher zu besprechen. Die Unsicherheit und Aufregung ist bei vielen Schülern enorm hoch. Es hat sich auch als hilfreich erwiesen, vorher eine Tischordnung festzulegen, um im Restaurant Diskussionen darüber zu vermeiden. Die Tischkarten kann man auf der Rückseite mit möglichen Themen für Tischgespräche beschriften. Auch das trägt wesentlich zur Sicherheit der Schüler bei.



Besuch eines Restaurants

1. Warum gehst du in ein Restaurant essen?



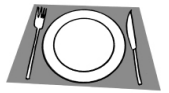
2. Mit welchen Personen hast du in einem Restaurant zu tun?

3. Welche Sinne werden angeregt und wodurch?

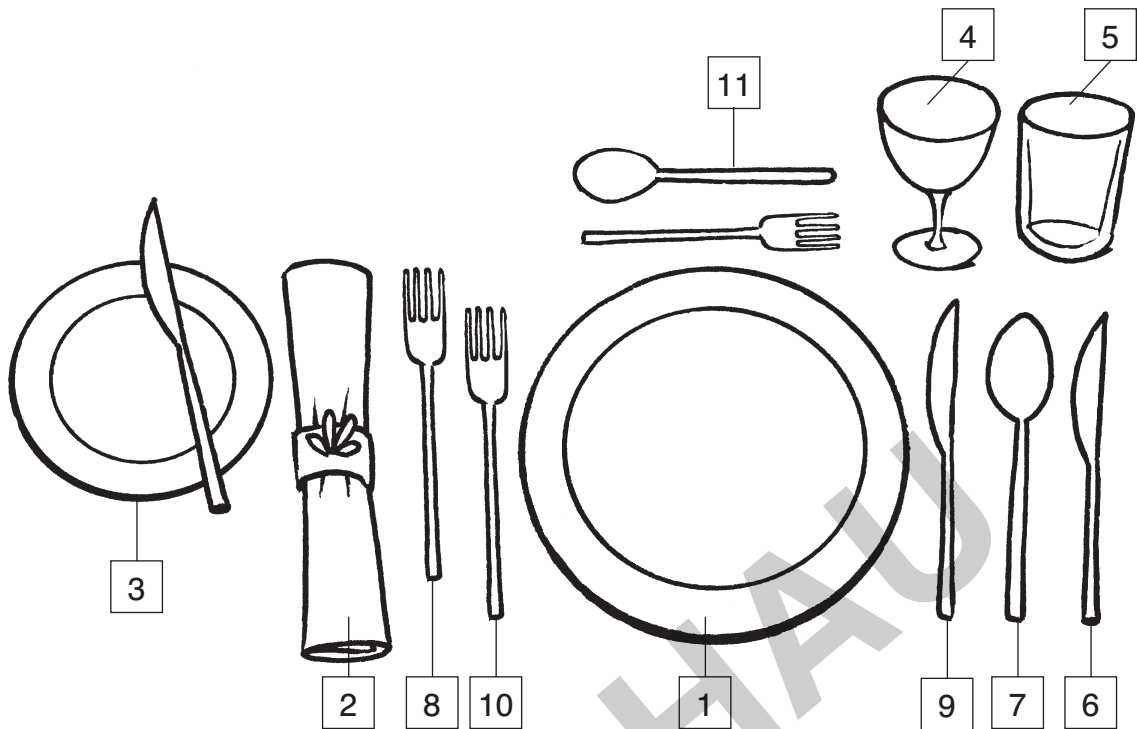
Sinneswahrnehmung	Positiver Auslöser

4. Welche Gedeck- oder Besteckteile brauchst du für folgende Speisen und Getränke?

Ich bestelle ...	Dafür brauche ich ...



Der gedeckte Tisch – Ein Menü mit 4 Gängen



1. Ordne die Nummern der Gedeckteile richtig zu.

- Brotteller mit Brotmesser
- Menügabel
- Menümesser
- Serviette
- Vorspeisengabel
- Suppenlöffel
- Wasserglas
- Weinglas
- Dessertbesteck
- Vorspeisenmesser
- Teller



Tischsitten

1. Du hast schon herausgefunden, was gutes Benehmen ist.
Erinnere dich und schreibe noch einmal die Regel auf.

Gutes Benehmen bedeutet _____

2. Das körperliche und seelische Wohlbefinden beim Essen hängt ab vom

3. Welche Verhaltensweisen fallen dir ein?
Sieh dir dazu das Bild genau an.
Notiere in Stichworten.



4. Arbeitet alle zusammen und sammelt eure Ideen an der Tafel.
Sortiert sie anschließend in folgende Liste ein.

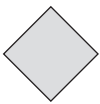
	+	-
hören		
sehen		
riechen		
schmecken		
fühlen		



Wie gut sind deine Tischmanieren?

Ein schönes Essen ist ein besonderer Anlass:

Wenn ...	Dann ...	Darum ... 
Wenn meine Kleidung unsauber oder nicht angemessen ist, dann zeigt das dem anderen, dass ich ihn nicht wertschätze.	Darum kleide ich mich angemessen und sauber.
Wenn ich mit offenem Mund kaue, dann schmatze ich und man sieht das zerkaute Essen.	Darum esse ich mit geschlossenem Mund.
Wenn ich laut rede oder telefoniere, dann können andere sich nicht ungestört unterhalten.	Darum spreche ich nur so laut, dass mein Gesprächspartner mich versteht und ich spreche nur mit Leuten, die am Tisch sitzen.
Wenn ich über Unappetitliches rede, dann vergeht anderen der Appetit.	Darum spreche ich nur über angenehme Themen.
Wenn meine Hände ungewaschen sind oder ich rieche, dann ekeln sich die anderen.	Darum habe ich saubere Hände und rieche frisch.
Wenn ich Speisereste auf den Teller spucke oder meine Zähne säubere, dann ekeln sich die anderen.	Darum lege ich nicht Essbares mithilfe der Gabel auf dem Teller ab. Meine Zähne säubere ich im Bad.
Wenn ich mit fettigen Lippen aus einem funkelnden Glas trinke, dann bleibt ein schmieriger Rand zurück.	Darum säubere ich den Mund vor dem Trinken mit der Serviette, die auf meinem Schoß liegt.
Wenn ich die Serviette mit der benutzten Seite auf meinen Schoß lege, dann bekommt die Kleidung vielleicht Flecken.	Darum klappe ich die benutzte Seite der Serviette nach innen um.
Wenn ich den Suppenteller zu mir hin neige, um den Rest Suppe auszulöffeln, dann schwappt die Suppe möglicherweise auf meine Kleidung.	Darum neige ich den Teller zum Tisch hin.
Wenn ich Butter auf ein angebissenes Brotstück streiche und dann mit demselben Messer in die allgemeine Butterschale gehe, dann ist das unhygienisch und unappetitlich.	Darum breche ich Brotstücke ab, die ich jeweils mit Butter bestreiche.
Wenn ich mehrere Gänge bestelle, dann wird das Besteck in der richtigen Reihenfolge gedeckt.	Darum benutze ich das Besteck, wie es liegt, von außen nach innen.
Wenn ich Besteck benutzt habe, dann ist es nicht mehr sauber.	Darum lege ich es nur noch auf dem Teller ab.
Wenn ich nur eine Pause beim Essen mache, dann brauche ich mein Besteck noch.	Darum lege ich es gekreuzt auf den Teller.
Wenn ich fertig gegessen habe, dann brauche ich dieses Besteck nicht mehr.	Darum lege ich es parallel auf dem Teller ab.



Kapitel 7: Keine Angst vor Messer und Gabel

Seite 4

Zu 1: Besonderes Essen, besonderer Anlass, Entspannung, Vergnügen, Freizeitgestaltung, private Einladung, geschäftliche Einladung

Zu 2: Ich, meine Begleitung, andere Gäste, Gastgeber, Kellner, Koch

Zu 3: Beispiele:

Sinneswahrnehmung	Positiver Auslöser
Sehen	Möbel, Sauberkeit, Farben, Blumen, Kerzen, Optik Essen, Tischdecke, Geschirr
Hören	Lautstärke anderer Leute, Handy, Musik, Hall
Riechen	gelüftet, Kochduft, Holz, Blumen
Schmecken	Zutaten, Gewürze, Eigengeschmack der Zutaten
Fühlen	Atmosphäre, bequeme Stühle, Besteck und Gläser fühlen sich gut an

Zu 4: Beispiele:

Ich bestelle ...	Dafür brauche ich ...
gemischten Salat	Teller, Messer, Gabel
Tortellini in Sahnesoße	Teller, Gabel, Löffel
Cola	Glas

Seite 5

Zu 1: 3 Brotteller mit Brotmesser, 10 Menügabel, 9 Menümesser, 2 Serviette, 8 Vorspeisengabel, 7 Suppenlöffel, 5 Wasserglas, 4 Weinglas, 11 Dessertbesteck, 6 Vorspeisenmesser, 1 Teller

Seite 6

Zu 1: Gutes Benehmen bedeutet, die körperliche und seelische Unversehrtheit, das Wohlbefinden und die Würde des Mitmenschen zu achten.

Zu 2: Beleuchtung, Lautstärke, Musik, Publikum, Qualität des Essens

Zu 3 und 4:

	+	-
hören	Musik, leise reden, mit geschlossenem Mund kauen	schmatzen, schlürfen, rülpsen, laut reden, ekliges Thema
sehen	kein zerkautes Essen zeigen, benutztes Besteck auf den Teller legen	offener Mund beim Kauen, schlabbern, beschmiertes Glas, Arm auf den Tisch legen, benutztes Besteck auf Tischdecke legen
riechen	duftende Speisen	rülpsen, Schweiß
schmecken	Speise, Getränk	keine Vorstellung von schlechtem Geschmack durch unappetitliches Reden
fühlen	Wärme, bequeme Stühle, Besteck liegt gut in der Hand, Tischdekoration	unsaubere Tischdecke, grelles Licht, zu laute Musik, reden, Handy



Bergedorfer[®] Unterrichtshilfen

... und das Lehrerleben wird leichter!

Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen Persen-Verlagsprogramms finden Sie unter www.persen.de

Hat Ihnen dieser Download gefallen? Dann geben Sie jetzt auf www.persen.de direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.



VORSCHAU

© 2012 Persen Verlag, Buxtehude
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Die AAP Lehrerfachverlage GmbH kann für die Inhalte externer Sites, die Sie mittels eines Links oder sonstiger Hinweise erreichen, keine Verantwortung übernehmen. Ferner haftet die AAP Lehrerfachverlage GmbH nicht für direkte oder indirekte Schäden (inkl. entgangener Gewinne), die auf Informationen zurückgeführt werden können, die auf diesen externen Websites stehen.

Grafik: Julia Flasche
Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH, Bayreuth

Bestellnr.: 23121DA7

www.persen.de