

Ein internationales Kochbuch

Katrin Hee

Zentrum für Sprachen, Universität Würzburg

mail@katrin-hee.de

Abstract

In diesem Artikel wird eine Unterrichtssequenz beschrieben, die sich über einen Zeitraum von zirka 2 Wochen hinzieht und sich an Deutschlernende auf A1-Niveau richtet. Unterrichtsprojekt und Inhalt des Artikels ist ein internationales Kochbuch, das die Studenten selbst entwerfen. Das Projekt eignet sich besonders zur Binnendifferenzierung von großen Gruppen. Jedes Kapitel wird von einer Gruppe bearbeitet, so dass die Studenten je nach Fähigkeiten und Lerntempo individuell ihr Wissen anwenden und erweitern können. Der Artikel gibt einen Überblick über die einzelnen Kapitel des Kochbuches, die jeweiligen Lernziele und allgemeine didaktische Hinweise in Bezug auf das Projekt.

This paper describes a teaching project which will be aimed at students of German at the A1 level, and observed over a two week period. The project deals with the conception, writing and editing of an international cookbook. The project is particularly suited to the development of individual student's potential in large groups. Each chapter is edited by a group so that each student can apply and further develop their own individual knowledge and skills, at their own pace. The article gives an overview of each chapter of the cookbook, the respective learning objectives and general educational conventions as to the project.

Schlagwörter

Projektarbeit, Handlungsorientierung, Deutsch als Fremdsprache.

Key Words

Project work, task-based teaching, German as a foreign language.

Sprache/ Niveau

Das folgende Projekt wurde im Rahmen eines Intensivkurses Deutsch für absolute Anfänger (Niveau A1 nach Abschluss des Kurses) konzipiert und erprobt.

Lernziele

Kognitive Lernziele: allgemeine Recherche in einer Fremdsprache, Speisekarten verstehen, Rezepte auf Deutsch verfassen, kleine Artikel schreiben, Sprichwörter verstehen und anwenden können, Trinksprüche und –lieder verstehen und anwenden können, Lokalitäten und kulinarische Gewohnheiten der neuen Heimat kennen lernen.

Affektive Lernziele: verschiedene Esskulturen miteinander vergleichen und dabei Vorurteile abbauen, die Esskultur der neuen Heimat schätzen lernen, Gruppenintegration und interkulturelle Kompetenz fördern.

Inhalte

Textgestaltung, Satzstellung, Wortfeld „Essen“, Sprichwörter und Redewendungen im Bereich „Essen und Trinken“, Landeskunde im kulinarischen Bereich: typische Nationalgerichte, Weinbau in Deutschland, Braukunst.

Zeitplanung

Das Projekt erstreckte sich bei einem täglichen Aufwand von ca. zwei Unterrichtseinheiten im Unterricht selbst und zwei Unterrichtseinheiten außerhalb des Unterrichts über ca. zwei Wochen.

Materialien und Medien

Die Materialien wurden von den Studenten selbst gesammelt, der Kursleiter hatte lediglich beratende Funktion.

Rahmenbedingungen/Hintergrund

Dieses Projekt fand im Rahmen eines Intensivkurses Deutsch für absolute Beginner statt, die einen naturwissenschaftlichen Studiengang besuchten, der auf Englisch abgehalten wurde. Daher war der Fokus bei der Unterrichtsplanung von vornherein auf den außeruniversitären Bereich gelegt; Lernziele waren die Befähigung zu einfachen Sprechhandlungen im alltäglichen Leben wie Besuch von Restaurants oder das Einkaufen z.B. im Supermarkt.

Das Projekt begann nach zirka 2 Wochen Intensivkurs, als die Studenten bereits in der Lage waren, Fragen zu stellen und kurze Gespräche miteinander zu führen. Es ist besonders für Gruppen mit unterschiedlichem Lernniveau geeignet, da es eine gute Binnendifferenzierung erlaubt.

Ablauf des Projekts

Zu Beginn der Unterrichtssequenz haben wir (die zwei Lehrkräfte) den Studenten erzählt, dass wir planen, mit ihnen ein internationales Kochbuch zu entwerfen und mit der gesamten Gruppe Ideen gesammelt, die den Studenten zum Thema „Essen und Trinken“ eingefallen sind. Je nachdem, wie kreativ die Gruppe ist, kann vom Lehrer bereits ein Plakat mit Ideen vorher entworfen werden und die Gruppen können dann den einzelnen Projektideen zugeordnet werden; in unserem Fall waren die Studenten allerdings sehr einfallsreich. Die meisten Ideen, die genannt wurden, haben wir aufgegriffen und daraus je nach Interessen der Studenten Gruppen gebildet.

Aus diesen Gruppen heraus sind die einzelnen Kapitel des Kochbuches entstanden, nämlich: Speisekarten, Internationales Kochbuch, Food Art, Schmackhafte Sprichwörter, Bier Wein Tequila Wodka, Trinksprüche. Dabei haben wir darauf geachtet, dass die Gruppen möglichst international zusammengesetzt waren.

Für das Layout und die konkrete Anordnung der Kapitel innerhalb des Buches waren die Studenten selbst verantwortlich, die Lehrkräfte waren am Anfang bei der Planung und Organisation der Materialbeschaffung und schließlich bei sprachlichen Korrekturen und Fragen behilflich.

Nach der Einteilung in die jeweiligen Gruppen haben die einzelnen Workshops einen Arbeitsplan erstellt, den sie mit dem Kursleiter abgesprochen haben. Dies erlaubte zum einen die Kontrolle des Voranschreitens durch den Lehrer und half den Studenten andererseits auch bei der allgemeinen Planung und zeitlichen Organisation.

Konkret sah das bei den einzelnen Gruppen so aus:

Die **Speisekarten**-Gruppe (3 Personen) besuchte mit einem Stadtplan von Würzburg verschiedene Cafés und Restaurants, fotografierte dort Speisekarten oder bekam sie von dem Lokal zur Verfügung gestellt. Die Gaststätten suchten sie nach ihren eigenen Vorlieben aus, beziehungsweise interviewten Würzburger in der Innenstadt. In einem zweiten Schritt stellten sie für jeden Teil einer Speisekarte (Tageskarte, Frühstück, Extras, Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Fischgerichte, Gemüsegerichte, Pasta, Große Salatvariationen, Getränke) Beispiele zusammen. Diese Speisekarten bilden die erste Sektion des Kochbuches und sollen neuen Studenten Aufschluss über typische Speisen in Würzburger Restaurants geben. Zum besseren Verständnis für die anderen Gruppen und spätere Studenten hat die Gruppe die Speisekarten in Tabellenform aufgelistet und jeweils eine englische Übersetzung dazu geliefert.

Hier ging es hauptsächlich um ein passives Verständnis der Sprache und es wurde viel mit Wörterbuch und Internet gearbeitet. Daher ist diese Gruppe vor allem für Studenten geeignet, die im Hinblick auf Satzbau und der aktiven Verwendung der Sprache noch unsicher sind. Tatsächlich haben sich auch genau diese Teilnehmer für die Gruppe interessiert. Gleichzeitig hatten sie aber durch die Interviews und das Erfragen der Speisekarte die Möglichkeit, aktiv ihre Deutschkenntnisse zu testen. In den allermeisten Fällen erhielten sie ein positives Feedback bezüglich ihrer Deutschkenntnisse und waren von daher motiviert, weiter zu lernen.

Im zweiten Teil, dem Herzstück des Buches, nämlich dem **Internationalen Kochbuch**, haben 11 Studenten Rezepte zusammen gestellt. Bei der Einteilung dieser Gruppe haben wir darauf geachtet, dass alle im Kurs vertretenen Nationalitäten mindestens einmal repräsentiert waren und so ein Kochbuch entsteht, das Nationalgerichte aus den Heimatländern aller Studenten beinhaltet.

Die Teilnehmer sollten typische Gerichte ihrer Heimat finden und die Rezepte mit Zutaten und Zubereitung auf Deutsch verfassen. Die ursprüngliche Idee war es, je ein Hauptgericht von jedem Studenten zu erhalten; die Gruppe war allerdings so motiviert, dass jeder mindestens zwei typische Gerichte vorstellte. Die Sektion ist in unserem Beispiel aufgeteilt in Snacks, Vorspeisen, Suppen, Salate, Hauptgerichte und Nachspeisen, kann aber auch länderspezifisch gegliedert werden. In unserem Projekt zeigte die Nationalflagge die Herkunft des jeweiligen Gerichts an.

Auch dieser Teil war wegen der einfachen Rezeptsprache (einfache Sätze mit Infinitiven wie *Die Tomate klein schneiden*) besonders für Beginner geeignet, die noch Probleme mit dem Konjugieren von Verben und der Satzstellung hatten. Gleichzeitig war es eine große Motivation, die eigene Esskultur einem größeren Publikum vorstellen zu können. Aus diesem Projekt heraus entstanden außerhalb des Unterrichts internationale Kochabende¹, wo der Gruppenzusammenhalt stärker gefördert wurde und die Studenten sich auch interkulturell weiterbilden konnten.

Der dritte Teil des Buches, **Food Art**, war der Vorschlag einer chinesischen Studentin. Sie beschreibt darin typische chinesische Gerichte (wie zum Beispiel den Feuertopf oder die Peking Ente) weniger in Rezeptform, als eher geschichtlich und geographisch. Sie differenziert zwischen drei Arten der Zubereitung: Garen im Feuertopf, Braten und Dämpfen, für welche sie konkrete Beispiele gibt. Der relativ lange Text ist hauptsächlich auf Internet-Recherche zurückzuführen; Die Leistung bestand darin, die richtigen Begriffe in die Suchmaschine einzugeben, die langen Texte zu verstehen und zwischen den verschiedenen Texten auszuwählen.

Der nächste Teil, **Schmackhafte Sprichwörter**, illustriert mit Zeichnungen der Studenten und eigenen Erklärungen deutsche Sprichwörter, die alle etwas mit dem Wortfeld „Essen und Trinken“ zu tun haben.

Für diesen Teil sollten die Studenten über relativ gute Deutschkenntnisse verfügen, da sie zum einen die Sprichwörter verstehen, als auch in ganzen Sätzen erklären sollten.

Interessanterweise haben sich auch tatsächlich die besseren Studenten für diesen Teil gemeldet, so dass wir bei der Gruppeneinteilung in Bezug auf das Niveau keine Probleme hatten.

Die Sprichwörter haben die Studenten auf zwei verschiedene Arten gefunden, die sowohl den schriftlichen und mündlichen, als auch rezeptiven und aktiven Sprachgebrauch betreffen: zum einen haben sie nach „Sprichwörtern zum Thema Essen“ gegoogelt und die interessantesten ausgesucht, zum anderen haben sie Passanten in der Würzburger Innenstadt nach kulinarischen Sprichwörtern und Redewendungen sowie deren Bedeutung befragt. Die Illustration und die Bemerkungen zu den einzelnen Sprichwörtern haben ständig für Heiterkeit in der Gruppe gesorgt und waren so eine große Motivation.

Im Bereich **Bier Wein Tequila Wodka** ging es um typische alkoholische Nationalgetränke, zum Beispiel argentinischen Wein, mexikanischen Tequila, russischen Wodka und Bier und Wein aus Deutschland bzw. Würzburg. Studenten aus den jeweiligen Ländern haben auch hier Informationen und Rezepte zu Cocktails (z.B. Tequila Sunrise) gesammelt und übersetzt. Je nach Fähigkeit der Studenten haben sie sich dabei hauptsächlich auf schon existierende Texte im Internet gestützt oder selbst kleine Texte oder Rezepte verfasst.

Da unser Intensivkurs im September stattfand und einige Studenten geplant hatten, das Oktoberfest in München zu besuchen und einige schon das ein oder andere typische Bierzelt-Lied kannte, bildeten auf Vorschlag der Studenten die **Trinksprüche** den Abschluss des Buches. Auch hier war die Motivation der Studenten sehr hoch. Die meisten Lieder und Sprüche haben sie durch eigene Recherche sowohl im Internet als auch über deutsche Studenten erfragt, wobei auch hier sowohl rezeptiver als auch aktiver Sprachgebrauch gefördert wurde und die Studenten gleichzeitig einen Einblick in die deutsche Kultur bekamen.

Die Lieder wurden zum einen auf Deutsch abgedruckt und in Tabellenform Zeile für Zeile ins Englische übersetzt und zum anderen teilweise mit Informationen auf Englisch versehen, die Hintergrundwissen wie Herkunft und Traditionen liefern.

Neben den deutschen runden chinesische Trinklieder das interkulturelle Bild ab. Die Lieder sind ebenfalls in Tabellenform auf Deutsch und Englisch übersetzt.

Mit welcher Begeisterung und Motivation die Studenten an diesem Projekt teilgenommen haben, zeigt die Tatsache, dass sich ein großer Teil freiwillig dazu bereit erklärt hat, außerhalb des Unterrichts ein finales Layout zu erstellen, in das alle Teile integriert wurden. Zu Beginn jedes Kapitels stehen die Namen derjenigen, die an dem folgendem Segment mitgearbeitet haben, was von Anfang an eine große Motivation für die Studenten war, alles gut und richtig zu schreiben.

Auch der Gedanke daran, dass wir am Ende eine gedruckte Fassung präsentieren wollten, spornte die Studenten an, möglichst keine Fehler zu machen.

Das Kochbuch wurde jedem Studenten als pdf-Datei zur Verfügung gestellt und drei Exemplare wurden am Ende des Intensivkurses im Rahmen eines internationalen Essens präsentiert.

Fazit

Der große Vorteil dieses Projekts war seine Flexibilität. Aus einer relativ groben Idee „Internationales Kochbuch“ wurde durch die Kreativität der Studenten ein immer differenzierteres Projekt, das den einzelnen Personen erlaubte, die Sprache innerhalb ihrer persönlichen Möglichkeiten anzuwenden. Durch die Eigeninitiative waren die Studenten dabei so motiviert, dass sie teilweise über ihre Grenzen hinauswuchsen und sich deutlich verbesserten.

Allgemein war zu beobachten, dass sie die Sprache nicht mehr als unüberwindbares Hindernis ansahen, sondern mit Spaß und Leichtigkeit damit umgingen. Als Lehrkraft darf man dabei nicht den Anspruch haben, jeden kleinen Fehler korrigieren zu müssen; im Vordergrund sollte tatsächlich ein Herantasten an eine neue Sprache stehen, die mit Freude gelernt wird und im täglichen Sprachgebrauch tatsächlich existent ist.

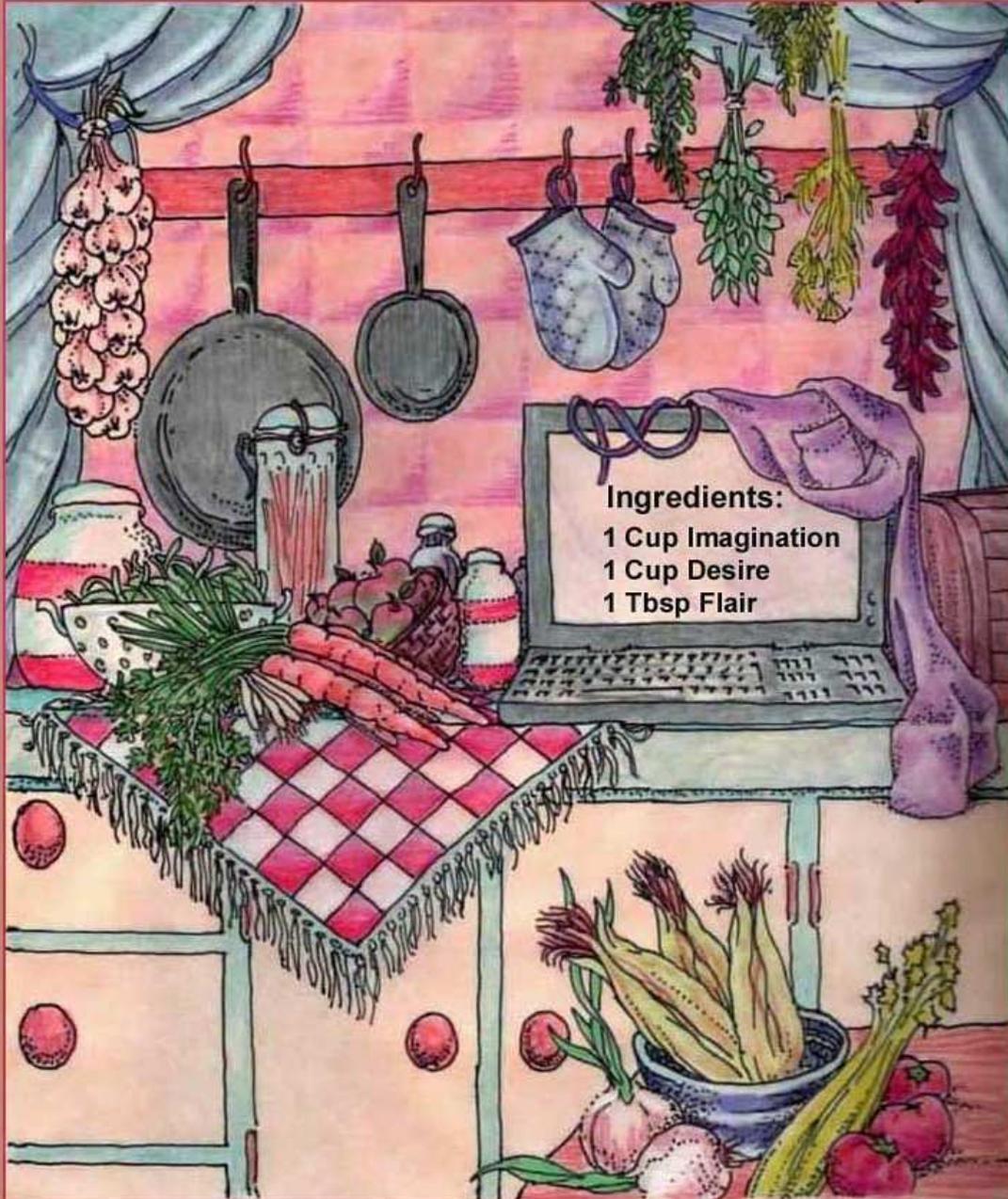
Obwohl es keine eigentliche Grammatik-Einheit in diesem Projekt gab, war es doch erstaunlich, wie viele grammatische Fragen gestellt wurden, dass Inhalte aus vorherigen Unterrichtseinheiten noch einmal hinterfragt oder an konkreten Beispielen von den Studenten identifiziert wurden. Ein großer Vorteil dabei war, dass auf die Fähigkeiten und Bedürfnisse der Studenten individuell eingegangen werden konnte und dass jeder damit ein Maximum an Input erhalten konnte, ohne dabei überfordert zu werden.

Das hier vorgestellte Projekt ist nur ein Modell, das selbstverständlich in all seinen Teilen verändert werden kann². Es soll hier lediglich als Idee verstanden werden, sich auch mit Anfängern durchaus an größere Projekte heran zu wagen. Die Motivation, nach zwei Wochen Deutschkurs selbst ein Buch zusammenstellen zu können und das ganze Projekt selbstständig planen und in Eigenverantwortung durchführen zu dürfen, sind dabei Faktoren, die dazu geführt haben, dass ein wirklich tolles Kochbuch entstanden ist, das sowohl bei den Studenten als auch den verantwortlichen Organisatoren des Studiengang auf große Begeisterung gestoßen ist.

¹ Die Rezepte sind alle illustriert. Einige Studenten haben das Gericht tatsächlich gekocht, die einzelnen Schritte abfotografiert und im Anschluss die anderen Studenten zum Essen eingeladen.

² Ursprünglich hatten wir bei der Planung an andere Einheiten gedacht. Beispielsweise fanden wir, dass man eine kurze Einheit zu verschiedenen Tischmanieren und – gewohnheiten einschalten sollte. Da dies bei den Studenten aber auf kein großes Interesse stieß, haben wir eine kurze Unterrichtseinheit dazu selbst vorbereitet und nicht in das Projekt integriert.

Kapitel 2 Internationales Kochbuch



Von : Anna, Pooja, Asra, David, Lisandro, Hamca

Kashif, Shahab, Nassir, Fittsy, Jago, Johan, Chenxi

Rezept für Janssons

Weihnachts Spezialität aus Schweden



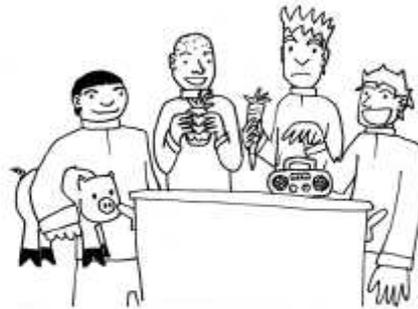
Rezept für Janssons	Vorbereitung
<p>Weihnachts Spezialität aus Schweden Zutaten für 4 Personen</p> <p>2 Zwiebel</p> <p>8 Kartoffeln</p> <p>125 g Anchovis</p> <p>3 dl Creme</p> <p>1 Löffel Butter</p> <p>1 Löffel Brösel</p>	<p>Den Backofen auf 200°C vorheizen.</p> <p>Zwiebel schälen, schneiden und in Butter anbraten.</p> <p>Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Streifen schneiden.</p> <p>Die Kartoffel, Zwiebel und Anchovis in eine Auflaufform schichten.</p> <p>Die Creme in die Auflaufform gießen.</p> <p>Die Brösel über alles streuen.</p> <p>Auflaufform in den Herd stellen.</p> <p>Ca 40-45 Minuten garen</p>

Die Sprichwörter zum Thema Essen

Text von Dima und Joshy
Bilder von Fittsy!!!

Viele Köche verderben den Brei.

Ein Kopf – ein Problem, viele Köpfe – viele Probleme.
„Ooooooh, wir haben Glück, denn wir haben nur zwei Deutschlehrerinnen!“



Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht.
Tue nichts, wovon du keine Ahnung hast.

Erst kommt das Fressen, dann die Moral.
Essen ist eine grundlegende Notwendigkeit des Seins.

Der frühe Vogel fängt den Wurm.
Je früher du zur Mahlzeit kommst, desto besseres Essen bekommst du.
Bemerkung: Die Mensa öffnet um 12 Uhr.



Voller Bauch studiert nicht gern.
Voller Magen? Die Bibliothek ist nur ein Katzensprung, schöne Träume!