



UNIVERSITÄT  
DES  
SAARLANDES



## Kulinarische Europareise

erstellt von Studierenden des Proseminars

*Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis*

aufbereitet und überarbeitet von Dr. Fabienne Korb und Laura Chiara Schneider

# Kurzübersicht der Unterrichtseinheit

<b>Titel der Unterrichtseinheit</b>	Kulinarische Europareise
<b>Thema der Unterrichtseinheit</b>	Ausgewählte landestypische Gerichte in der Zielsprache entdecken und verstehen
<b>Zielgruppe</b>	ab der 6. Klasse mit min. einem Lernjahr Französisch, Englischkenntnisse von Vorteil
<b>Unterrichtsziele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schüler*innen erkennen Gemeinsamkeiten von Sprachen, insbesondere Sprachfamilien.</li> <li>Die Schüler*innen wenden Strategien der Interkomprehension an, um romanische und germanische Sprachen zu verstehen.</li> <li>Die Schüler*innen formulieren erste Sprachlernstrategien und -techniken, die sie für ihr weiteres Sprachenlernen nutzen können.</li> </ul>
<b>Verwendete bzw. Zielsprachen</b>	Französisch, Italienisch, Elsässisch, Schwedisch
<b>Brückensprachen</b>	Französisch, Deutsch, Englisch + ggf. weitere Fremd-/Erstsprachen(n)
<b>Verwendete Tools/Apps/Programme</b>	Learningsnacks, wahlweise eine digitale Pinnwand oder Plattform o.Ä. zum Bereitstellen der Materialien
<b>Erforderliche (technische) Ausstattung</b>	Tablet, Dokumentenkamera
<b>Arbeitsform(en)</b>	UG, EA
<b>Kurze Beschreibung der UE (inkl. Bezug zu sieben Sieben, sprachenvernetzendes Lernen)</b>	<p>Die UE zielt darauf ab, mithilfe landestypischer Gerichte einen Einblick in verschiedene germanische und romanische Sprachen zu erhalten. Insbesondere merken die Schüler*innen, dass sie mit ihren Sprachen, die sie gut beherrschen, sowie ihrem Weltwissen, Vokabeln und Strukturen herleiten können, ohne die Zielsprache zu sprechen.</p> <p>Sieben Siebe: Internationaler Wortschatz, Panromanischer Wortschatz, Graphien und Aussprache</p>
<b>Bearbeitungszeit</b>	90 Minuten
<b>Dokumente/Präsentationen/Materialien/URL zur UE (inkl. QR-Code zur Verlinkung der digitalen Inhalte)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsblätter zu jedem Land und ein leeres Rezept als Vertiefung</li> <li>Europakarte und Bilder aller Gerichte</li> <li>Learningsnacks <a href="https://www.learningsnacks.de/share/448518/ba7a4121b4dff98865a90164e059c9c2d04797b3">https://www.learningsnacks.de/share/448518/ba7a4121b4dff98865a90164e059c9c2d04797b3</a> (QR Code siehe M3 Schweden)</li> </ul>

# Vereinfachter Stundenverlaufsplan

Unterrichts- Phase und Zeit	Artikulationsschema / Lehrer*Innen-Schüler*Innen Interaktion	Sozialform	Material / Medien
<b>Einstieg</b> 10 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrperson begrüßt Schüler*innen</li> <li>Eine mündliche Sammlung der Lieblingsgerichte der Schüler*innen führt ins Thema ein.</li> <li>Mit der Dokumentenkamera werden eine Europa-karte und vier Gerichte an die Wand projiziert (Schweiz, Elsass, Italien, Schweden). Die Schüler*innen benennen im UG die Gerichte und ihr Ursprungsland.</li> </ul>	UG	Dokumentenkamera
<b>Erarbeitung</b> 55 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>In einer Lerntheke oder auf einer digitalen Plattform finden die Schüler*innen Arbeitsaufträge zu vier verschiedenen Ländern. Diese können in eigenem Tempo bearbeitet werden.</li> <li>Der Laufzettel dient als erste Ergebnissicherung.</li> </ul>	EA	Tablet, Laufzettel, Arbeitsblätter
<b>Ergebnissiche- rung</b> 10 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach jedem Land können die Schüler*innen sich selbst die Lösungen anschauen und kontrollieren.</li> <li>Es erfolgt eine gemeinsame Kurzbesprechung im Plenum inkl. Reflexionsfragen wie: Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?, Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede habt ihr entdeckt?, Was ist euch leicht/schwer gefallen?, Wie könnt ihr eure Erkenntnisse für euer Sprachenlernen nutzen?....</li> </ul>	EA	Lösungen, Laufzettel, Tablet
<b>Vertiefung</b> 15 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schüler*innen entwerfen ihr eigenes Rezept oder ein eigenes Menü mit den behandelten Gerichten oder malen wahlweise ein Gericht</li> </ul>	EA	Rezeptvorlage

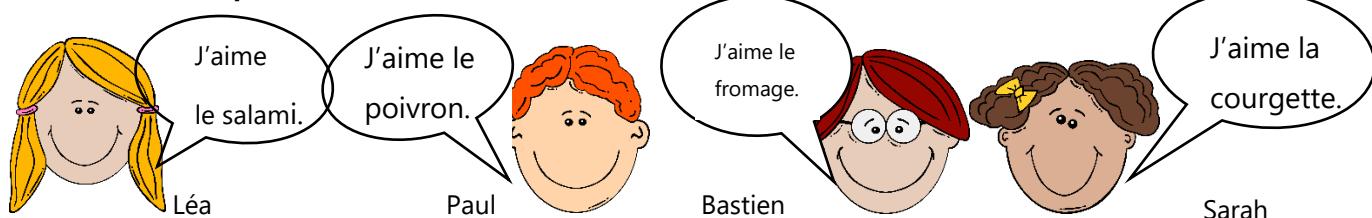
## La Suisse : La fondue au fromage

### 1. Relie les mots à la bonne image.

le fromage  
le pain  
le champignon  
la courgette  
le poivron  
le jambon  
le salami  
les tomates



### 2. Qui aime quoi ?



Qui ?	Français	Allemand	Autres langues
Léa			
Paul		die Paprika	
Sarah	la courgette		
Bastien			

### 3. Qu'est-ce que tu aimes ?

Exemple : J'aime le pain.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

### 4. Wie konntest du dir die französischen Wörter erschließen? Was hat dir dabei geholfen, sie zu verstehen?

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## La Suisse : La fondue au fromage - Lösungsvorschlag

### 1. Relie les mots à la bonne image.

le fromage

le pain

le champignon

la courgette

le poivron

le jambon

le salami

les tomates



### 2. Qui aime quoi ?



Qui ?	Français	Allemand	Autres langues/andere Sprachen
Léa	le salami	die Salami	the salami
Paul	le poivron	die Paprika	the bell pepper
Sarah	la courgette	die Zucchini	the zucchini/ the courgette
Bastien	le fromage	der Käse	il formaggio, the cheese

### 4. Wie konntest du dir die französischen Wörter erschließen? Was hat dir dabei geholfen, sie zu verstehen?

z.B. Französischkenntnisse, Kenntnisse aus anderen Sprachen; über Brückensprachen hergeleitet; Vorwissen zum Gericht

# SCHWEDEN

# SVERIGE

1. Versuche die schwedischen Sätze und Wörter mithilfe deiner Deutschkenntnisse zu verstehen. Verbinde, was zusammengehört.

Hej	Danke
Vad vill du äta?	Vor
Adjö	Was willst du essen?
Tack	Und
Ja	Mit
Nej	Ja
Och	Nein
Med	Tschüss
För	Hallo
Efter	(Da-)Nach

Created with AI

2. a) Schaue dir die Speisekarte genau an und versuche zu verstehen, was es im Restaurant zu essen geben wird.  
b) Du gehst mit einer Freundin/ einem Freund nun in ein schwedisches Restaurant. Deine Begleitung versteht nicht, was auf der Karte steht, du aber schon. Du musst erklären, was es gibt und anschließend auf Schwedisch bestellen.

Zum Restaurantbesuch:



<https://www.learningsnacks.de/share/448518/>

# MENY

## FÖRRÄTTER

Gravlax : Marinerad lax med salt, socker och dill.  
Den serveras med senapssås och rägbröd eller knäckebröd.

Toast Skagen: En blandning av räkor, majonnäs, dill och citronsaft som serveras på rostat bröd.

## HUVUDRÄTTER

Köttbullar: Köttbullar serveras traditionellt med potatismos, gräddsås och inlagd gurka.

Janssons frestelse: En klassisk gratäng gjord på potatis, lök, anjovis och grädde.

## EFTERRÄTTER

Prinsesstårta: En prinsesstårta som består av flera lager sockerkaka, vaniljkräm och vispgrädde. Tårtan är täckt med ett lager grön marsipan och dekoreras ofta med en rosa marsipanros.

Kanelbullar: Kanelbullar som görs av en söt jästdeg med en fyllning av kanel, socker och smör.

## Schweden – Lösungsvorschlag

Hej = Hallo

Vad vill du äta? = Was willst du essen?

Adjö = Tschüss

Tack = Danke

Ja = Ja

Nej= Nein

Och = Und

Med = Mit

För= Vor

Efter= (Da-)Nach

## Italia

# Menu del giorno

### ANTIPASTI

#### BRUSCHETTA

Pane tostato con olio di oliva, sale, pepe e pomodori

#### CAPRESE

Pomodori, mozzarella, olio di oliva e basilico

#### ANTIPASTO MISTO

Olive, diverse verdure e pane

### SECONDO PIATTO

#### TONNO GRIGLIATO

Tonno grigliato con limone e riso mediterraneo

#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Carne bovina con salvia, prosciutto crudo e riso mediterraneo

### 2. PRIMO PIATTO

#### RAVIOLI

Pasta riempita con ricotta e spinaci e salsa di pomodoro

#### PASTA CARBONARA

Pasta con uova, pecorino, guanciale e pepe

### DOLCE

#### GELATO

Gelato di vari sapori

#### TIRAMISÙ

Tiramisù con panna montata e frutta

#### PANNA COTTA

Panna cotta con crema di fragole

### CAFFÈ

#### ESPRESSO

## Italia

1. Auf der Speisekarte siehst du italienische Gerichte/Getränke. Ordne sie den Bildern zu.




---



---




---



---




---



---




---



---




---




---



2. Schau dir die Speisekarte nochmal an. Wie wird auf Italienisch der jeweilige Gang bezeichnet?

Vorspeise = \_\_\_\_\_

Kaffee = \_\_\_\_\_

Zweiter Gang = \_\_\_\_\_

Erster Gang = \_\_\_\_\_

Dessert = \_\_\_\_\_

3. Vergleiche die italienischen Gänge mit den Gängen, die du von zuhause kennst. Welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten fallen dir auf?

---

---

---

---

---

---

4. Stelle dir vor, du gehst in das italienische Restaurant und das wäre deine Speisekarte. Für welche Gerichte würdest du dich entscheiden? Wieso? Tausche dich mit den Mitschüler\*innen neben dir aus.

Antipasto: \_\_\_\_\_

Primo piatto: \_\_\_\_\_

Secondo piatto: \_\_\_\_\_

Dolce: \_\_\_\_\_

5. Dein bester Freund / deine beste Freundin kommt dich besuchen und du bereitest ein Menü vor. Welche Gerichte würdest du anbieten? Überlege dir hierfür gerne eigene Gerichte, die du magst. Es müssen keine italienischen Gerichte sein.

Antipasto:

---

---

Primo piatto:

---

---

Secondo piatto:

---

---

Dolce:

---

---

Caffè:

---

---

## Italien Lösungsvorschlag

### Zu Aufgabe 1:

(oben links → unten links)

Bruschetta

Antipasto misto

Gelato

Pasta Carbonara

Panna Cotta

Espresso

(oben rechts → unten rechts)

Ravioli

Tonno Grigliato

Caprese

Tiramisù

Saltimbocca alla Romana

### Zu Aufgabe 2:

Vorspeise = Antipasti

Kaffee = Caffè

Zweiter Gang = Secondo piatto

Erster Gang = Primo piatto

Dessert = Dolce

### Zu Aufgabe 3:

z.B. Pasta als erster Gang statt Hauptgang; wesentlich mehr Gänge als bei uns etc.

## Elsass

### REZÄPT

#### Fer de Deeg:

- 250 g Mehl
- 'ne Pris Salz
- 2 Löffel Ojer
- 12 cl liewes Wasser

#### Fer de Belég:

- 200 g Bibbeleskaas (oder Schmand)
- 200 g Schmand
- 2 grosse Zwieble
- 200 g Schwinewerkele
- Salz un Pfeffer
- E bissel Muskat (optional)

#### Zubereitung:

##### 1. Deeg mache:

- In 'ner groÙe Schüssel, misch Mehl un Salz.
- Gib de Ojer un des liewe Wasser derbei, un misch bis de Deeg schee homogen isch.
- Knet de Deeg fer ungefähr 5 Minute bis er glat un elastisch isch.
- Mach 'ne Kugel us de Deeg, deck sie mit 'nem saubre Tüch zu un lott sie 30 Minute ruha.

##### 2. Béleg vorbereite:

- Während de Deeg ruht, schneid die Zwieble fei ringlig.
- Brät die Schwinewerkele an, dass sie knusprig sin.

##### 3. Flammekueche zammebaue:

- Heiz de Backoof fer mei heeÙ wie möglich (ungefähr 250°C oder 482°F).
- Roll de Deeg dinn us, so dinn wie möglich.
- Verteil de Bibbeleskaas oder Schmand auf de Deeg.
- Verteil die Zwieble un die angebratene Schwinewerkele deruff.
- Würz mit Salz, Pfeffer un eventuell Muskat.

##### 4. Backe:

- Schieb die Flammekueche in de heeÙe Backoof un back sie fer ungefähr 10 bis 15 Minute, bis sie goldig un knusprig isch.

Geniess din echte elsässische Flammekueche!

1. Lies dir das Rezept oben aufmerksam durch und markiere dir alle Wörter, die du verstehst.
2. Sicherlich hast du schon sehr viel vom Rezept verstanden. Welches Gericht wird mit dem Rezept zubereitet? Kreuze passend an.



3. Warum ist dir das Verständnis so leichtgefallen? Welcher Sprache ähnelt das Elsässische?

---



---

4. Welche Wörter konntest du nicht direkt verstehen? Was denkst du, was diese Wörter bedeuten könnten?

---



---



---



---

5. *Flammekueche* kann man wie eine Pizza vielfältig belegen, z.B. mit Fisch oder sogar mit Nutella und Früchten. Stell dir vor, du darfst eine neue *Flammekueche*-Sorte für ein Restaurant erstellen. Welche Beläge würdest du verwenden?

---



---



---



---

## Elsass – Lösungsvorschlag

### Zu Aufgabe 2:

Korrekt: erstes Bild (Bild ganz links)

### Zu Aufgabe 3:

z.B. Das Elsässische ist mit dem Deutschen verwandt; das Elsässische klingt wie ein deutscher Dialekt

### Zu Aufgabe 4:

**Individuell**; aber z.B.

- Ojer = Eier
- Bibbeleskaas = elsässische Käsesorte, ähnlich zu Quark
- Liewes Wasser = lauwarmes Wasser
- Schwìnewerkele = Speck
- Fei ringlig = in feine Ringe

## Unser Klassenkochbuch

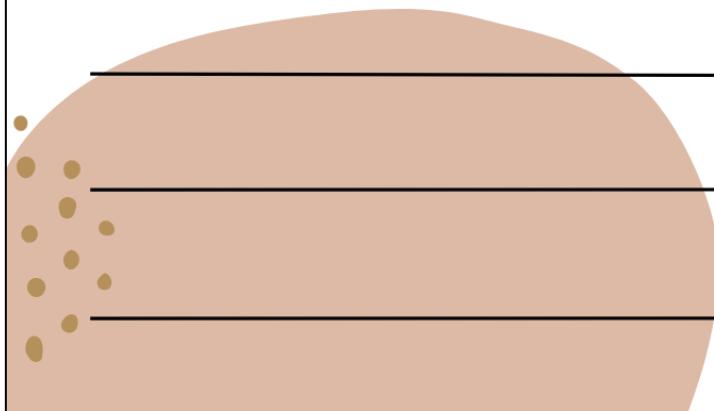
## ZUBEREITUNG

## ZUTATEN

# Mein Rezept



## NOTIZEN



# VOKABEL-LAUFZETTEL

1. Versuche nach jeder Station die Tabelle weiter auszufüllen mit den Wörtern, die dir in der Stationenarbeit begegnet sind.

DEUTSCH	FRANZÖSISCH	ITALIENISCH	SCHWEDISCH	ELSÄSSISCH	ANDERE SPRACHEN
	la crevette		räkor		shrimp
		il pane			the tomato
das Gemüse					
	la sauce			die Ojer	
	le thon				
Lachs					
	le jambon		grädde		
			deg	de Deeg	
					the lemon
	le sel				
	le riz		ris		
			dag		
			potatis		
der Käse					
die Zucchini			courgette		
			und		the menu
	la recette				
		il giorno			
		con			with

2. Was fällt dir auf wenn du dir die Tabelle anschaust? Wo sind Ähnlichkeiten/Unterschiede und wieso?

## Bildquellen

La Suisse – La fondue de fromage

Käsefondue mit Beilagen: Erstellt mit KI. (20.06.2024)

### Italia

Bruschetta: <https://pixabay.com/de/photos/bruschetta-brot-baguette-tomaten-3352409/> (20.06.2024)

Ravioli: <https://pixabay.com/de/photos/ravioli-pasta-albahaka-frisch-7379303/> (20.06.2024)

Antipasto Misto: <https://pixabay.com/de/photos/antipasti-tomaten-oliven-avocado-1344388/> (20.06.2024)

Gegrillter Thunfisch: <https://pixabay.com/de/photos/thunfisch-gegrillt-grillen-2418460/> (20.06.2024)

Eiscreme: <https://pixabay.com/de/photos/eis-dessert-s%C3%BC%C3%9F-fr%C3%BCchte-beeren-3611698/> (20.06.2024)

Caprese: <https://pixabay.com/de/photos/caprese-salat-lebensmittel-k%C3%A4se-1106632/> (20.06.2024)

Pasta Carbonara: <https://pixabay.com/de/photos/pasta-spaghetti-carbonara-roman-3805772/> (20.06.2024)

Tiramisù: <https://pixabay.com/de/photos/tiramisu-dessert-kuchen-scheibe-6172170/>

Panna Cotta: <https://pixabay.com/de/photos/panna-cotta-creme-dessert-nachtisch-2416749/> (20.06.2024)

Saltimbocca alla Romana: <https://pixabay.com/de/photos/fleisch-speck-basilikum-essen-611413/> (20.06.2024)

Espresso: <https://pixabay.com/de/photos/kaffee-trinken-koffein-getr%C3%A4nk-6371149/> (20.06.2024)

### Elsass

Flammkuchen: mit KI erstellt

Choucroute mit Würsten: <https://pixabay.com/de/photos/sauerkraut-mettenden-kartoffel-587392/> (20.06.2024)

Gugelhupf: <https://pixabay.com/de/photos/gugelhupf-kuchen-backen-einladung-4994439/> (20.06.2024)

## Rezeptquellen

Rezept Flammkuchen: Erstellt mit KI. (04.06.2024)

## Rezeptvorlage

Canva

## Zum Entstehungskontext der Lehr-/Lernmaterialien:

Das Proseminar *Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis* wird von Dr. Fabienne Korb, Mitarbeiterin im Lehr-Lern-Atelier des *Instituts für Sprachen und Mehrsprachigkeit*, kurz ISM, an der Universität des Saarlandes geleitet.

Weitere Informationen finden Sie auch unter: [www.uni-saarland.de/ism](http://www.uni-saarland.de/ism)



CC BY-NC-SA 4.0 International by ISM - *Institut für Sprachen und Mehrsprachigkeit*