



SPEZIALITÄTEN UND DAS ERNÄHRUNGSHANDWERK

- Was versteht man unter Spezialitäten?
- Suchrätsel und Ernährungshandwerksberufe



1.1 Was versteht man unter Spezialitäten?

Lernziele:

Die Schüler

- unterscheiden regionale von überregionalen Speisen,
- spezifizieren Spezialitäten,
- stellen die Verbindung zwischen Ernährungshandwerk und Spezialitäten her.

Durchführung der Übung:

Teilen Sie Ihren Schülern den ersten Abschnitt des Arbeitsblattes 1 aus und geben Sie ihnen fünf Minuten Bearbeitungszeit. Besprechen Sie im Anschluss die Ergebnisse der Schüler. Handelt es sich um regionale oder überregionale Spezialitäten? Warum verstehen die Schüler die gewählten Speisen als Spezialitäten? Gehen die Meinungen hier auseinander? Teilen Sie zur Ergebnissicherung den zweiten Abschnitt des Arbeitsblatt 1 aus.

Materialien:

- Arbeitsblatt 1 für alle Schüler in Kopie

1.2. Suchrätsel und Ernährungshandwerksberufe

Lernziele:

Die Schüler

- assoziieren zu einem Oberbegriff (hier: Handwerk) treffende Unterbegriffe,
- kennen die Hauptaufgaben verschiedener Berufe und können diese kurz und prägnant erklären,
- arbeiten konzentriert und effektiv.

Durchführung der Übung:

Teilen Sie Ihren Schülern die Arbeitsblätter 2 + 3 aus und geben Sie ihnen sieben Minuten Bearbeitungszeit für das Arbeitsblatt 2. Geben Sie Ihren Schülern nach den sieben Minuten die im Rätsel vorkommenden Ausbildungsberufe als Hilfestellung zur weiteren Bearbeitung (Arbeitsblatt „Lösung: Suchrätsel“ projizieren und nur die Berufe zeigen). Lassen Sie die Schüler das Arbeitsblatt 3 bearbeiten. Nach weiteren fünf Minuten Arbeitszeit überprüfen Sie gemeinsam die Lösungen. Vergleichen Sie die Kurzbeschreibungen (Arbeitsblatt „Lösung: Ernährungshandwerksberufe“). Bearbeiten Sie einen Beruf nach dem Anderen. Lassen Sie je einen Schüler dessen Lösung vortragen. Erst dann decken Sie die Lösung auf.

Materialien:

- Arbeitsblätter 2 + 3 für alle Schüler in Kopie

Hinweis: Alle aufgeführten Berufe sind in Deutschland anerkannte Ausbildungsberufe. Die Berufe Brauer und Mälzer werden in einem Ausbildungsberuf vereint.



Nenne drei Bayerische Spezialitäten

Warum sind diese Speisen Spezialitäten für dich?



LÖSUNG 1: BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN

Spezialitäten zeichnen sich dadurch aus, dass

- sie etwas Besonderes sind,
- man sie nur in bestimmten Regionen erhält,
- es ein Genuss ist, sie zu essen,
- man sie in Maßen isst,
- sie handwerklich hergestellt werden.



Bayern kann eine große Vielfalt an Spezialitäten aufweisen.

Diese sind häufig gehaltvoll.

Spezialitäten sind fest mit dem Ernährungshandwerk verbunden. Ernährungshandwerker sind diejenigen, die Spezialitäten herstellen.

Das bedeutet, dass das bayerische Ernährungshandwerk für den Erhalt der zahlreichen Spezialitäten unabdingbar ist.





BÄCKER | KONDITOR

Fachverkäufer in Bäckerei | Konditorei

- Berufsbild Bäcker, Konditor und Fachverkäufer
- Bayerische Spezialitäten aus dem Bereich Bäckerei und Konditorei

2.1 Der Beruf

- Brainstorming
- Berufsbild
- Aktives Strukturieren
- Diskussion

Inhaltliches Lernziel:

Die Schüler kennen die Berufsbilder und können sich konkret etwas unter den Berufen vorstellen.

2.1.1 Brainstorming

Lernziele:

Die Schüler

- können spontan eigene Ideen und Gedanken aus ihrem Vorwissen zu den Berufen formulieren,
- äußern sich zu den freien Assoziationen der Berufe und gehen auf ihren Vorredner ein,
- akzeptieren und respektieren die Ideen und Gedanken ihrer Mitschüler zu diesen Berufsbildern,
- haben keine Angst, vor ihren Mitschülern etwas Falsches zu sagen.

Durchführung der Übung:

Variante A (gruppenheterogen): Kopieren Sie entweder die drei Arbeitsblätter 1, 2 + 3 zum Brainstorming oder übertragen Sie die Arbeitsblätter auf Flipcharts bzw. die Tafel. Teilen Sie Ihre Klasse in drei Gruppen ein. Jede Gruppe bekommt eine Flipchart/Arbeitsblatt mit einem der drei Berufsbilder und entsprechende Stifte. In jeder Gruppe wird ein Schreiber gewählt oder bestimmt. Geben Sie eine Zeitvorgabe von sieben Minuten. Nun tragen die Gruppenmitglieder alle Einfälle zu ihrem Berufsbild zusammen. Der Schreiber notiert diese. Variante B (gruppenhomogen): Führen Sie das Brainstorming

im Klassenverbund an Tafel, mittels Projektor oder Flipchart durch. Dabei sind Sie der Schreiber und die Schüler rufen Ihnen ohne Meldung die Begriffe zu. Das beansprucht allerdings mehr Zeit, da Sie die drei Berufsbilder nacheinander durchführen müssen. Bei beiden Varianten haben Sie die Ergebnisse direkt für alle visualisiert und müssen diese nicht erst noch übertragen.

Hinweis: Jede Idee und Assoziation ist erwünscht, zulässig und wird festgehalten. Jegliche Kritik ist unerwünscht. Über die einzelnen Ideen wird erst nach der Sammlung diskutiert. Je mehr Stichpunkte zusammenkommen, desto besser.

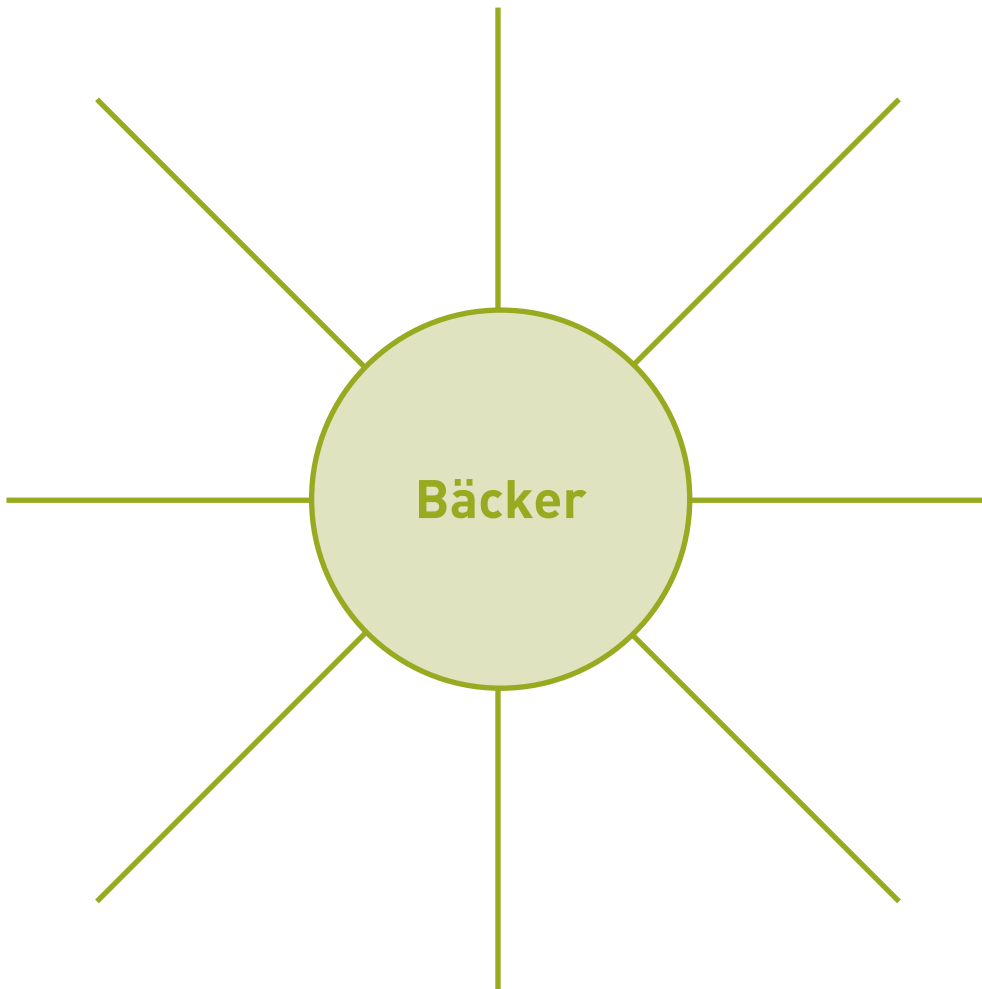
Lassen Sie die Sammlung zunächst unkommentiert stehen und gehen Sie in die Übung 2.1.2 „Berufsbild“ über. Die Diskussion über die Sammlung und die Ordnung der Sammlung folgt erst später.

Materialien (je nachdem):

- Arbeitsblätter 1 + 2 + 3, Projektor, Flipcharts oder Tafel
- Entsprechende Stifte



Was fällt euch zum Begriff Bäcker ein? Notiert stichpunktartig alles, was euch einfällt.





MILCHTECHNOLOGE

Käser

- Berufsbild
- Käseherstellung
- Bayerische Spezialitäten aus dem Bereich Käse

6.1 Der Beruf

- Berufsbild
- Diskussion

Inhaltliches Lernziel:

Die Schüler kennen das Berufsbild und können sich konkret etwas unter dem Beruf vorstellen.

6.1.1 Berufsbild

Lernziele:

Die Schüler

- können ohne vorab Informationen zu erhalten, den Beruf des Milchtechnologen beschreiben,
- bauen auf den Ideen ihrer Mitschüler auf,
- erarbeiten die Lösungen gemeinsam.

Durchführung der Übung:

Führen Sie mit Ihren Schülern zunächst ein kurzes Brainstorming durch. Was stellen sich die Schüler unter dem Begriff „Milchtechnologe“ vor? Was fällt ihnen spontan dazu ein? Teilen Sie nun das Arbeitsblatt aus. Lassen Sie Ihren Schülern fünf Minuten Zeit, sich ihre eigenen Gedanken zu machen.

Gehen Sie danach konkreter auf den Beruf ein: Wo arbeitet ein Milchtechnologe, womit arbeitet ein Milchtechnologe, was fällt in den Aufgabenbereich eines Milchtechnologen? Stellen Sie die großtechnische und die handwerkliche Produktion gegenüber. Können die Schüler Unterschiede nennen? Erarbeiten Sie die Lösungen gemeinsam mit der ganzen Klasse.

Lösung: Stichpunkte:

Käser, Käseherstellung, Pasteurisieren, Milchverarbeitung, Homogenisieren, Qualitätskontrollen,

Anlagen einstellen und bedienen

Arbeitsmaterial/-geräte eines Milchtechnologen:
Rohstoffe: Rohmilch, Enzyme, Milchsäurebakterien, Salz | Anlagen: Pasteurisierungsanlagen, Kühlanlagen, Käsefertiger | Produkte: Milch, Käse, Quark, Sahne, Butter, Joghurt

Arbeitsort eines Milchtechnologen:

Produktionsstätte, Labor, Arbeit an und mit technisierten Anlagen sowie hochempfindlichen Mess- und Analysegeräten

Aufgaben eines Milchtechnologen:

Verarbeitung von Rohmilch zu Käse und Milchprodukten, ständige Überprüfung der Qualität, sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten, hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln, erfordert sehr guten Geschmacks- und Geruchssinn

Großtechnische Produktion:

Die komplette Milchverarbeitung ist zu einem großen Teil vollständig technisiert. Zusätzlich zur Arbeit mit dem Produkt: Anlagenführung und -bedienung, Überwachung der Produktionsanlagen, Qualitätsüberprüfung im Labor.

Traditionelle Produktion:

Auch kleine Käsereien/Molkereien sind modern und technisiert. Hier wird aber viel näher am und mit dem Produkt gearbeitet. Verschiedene Geräte und Anlagen erleichtern die Arbeit, übernehmen diese aber nicht komplett. Die Produktionsmenge ist wesentlich kleiner als in der industriellen Produktion.

Materialien:

- Arbeitsblatt 1 für alle Schüler in Kopie



Welche Stichpunkte fallen dir spontan zum Beruf Milchtechnologie ein?



Was stellst du dir unter dem Beruf Milchtechnologie vor? Womit arbeitet ein Milchtechnologe?
Wie ist seine Arbeitsumgebung? Was sind seine Aufgaben?

Arbeitsmaterial/-geräte:

Arbeitsort:

Aufgaben:

Nenne Unterschiede zwischen der großtechnischen und der traditionellen Käseproduktion.

Großtechnische Produktion	Traditionelle Produktion





Zur Herstellung eines Obazten benötigt ihr:

- 1 Gabel
- 1 Löffel
- 1 Schüssel (Müsligröße)

Außerdem benötigt ihr (Menge mit der Anzahl der Schüler multiplizieren):

- 75 g Camembert
- 20 g weiche Butter
- 1 EL Frischkäse
- 1 EL sehr klein gewürfelte Zwiebeln
- 1 Prise Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- Salz und Pfeffer

Stellt gemeinsam euren eigenen Obazten her. Obazter ist ein typisch bayerischer Brotzeitkäse, den es in beinahe jedem Biergarten und auf jedem Bierkeller in Bayern gibt. Er ist leicht herzustellen und schmeckt deftig.

Zubereitung:

Den Camembert mit der Gabel zerdrücken bzw. „zerrupfen“ (daher der fränkische Begriff für den Obazten: „Gerupfter“).

Die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles miteinander vermengen. Schon ist euer selbst gemachter Obazter fertig. Besonders gut dazu passen Schwarzbrot und Schnittlauch.

