

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

03 Kochen in den Medien

Kochen findet nicht mehr nur zu Hause hinterm Herd statt: Schon lange sind Koch-Shows und Internetseiten rund um das Kochen in der deutschen Medienwelt präsent. Ob Jung oder Alt, Amateur oder Profi: Jeder kocht!



Aufgabe 1:

Lest die folgende Programmbeschreibungen einer Fernsehzeitung und ordnet die Bilder den jeweiligen Kochshows zu.



1



2



3

<h3>Kitchen Impossible</h3>	<h3>Böhmi brutzelt</h3>	<h3>Das perfekte Dinner</h3>	
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid gray; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">?</div> <div style="text-align: left;"> <p>Koch-Wettkampf So 20:15 VOX</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid gray; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">?</div> <div style="text-align: left;"> <p>Koch-Talk Sa 19:45 ZDFneo</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid gray; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">?</div> </div>	<p>Koch-Doku Mo-Fr 19:00 VOX</p>
<p>Kochen als Duell zwischen zwei Spitzenköch:innen: In jeder Sendung fordern sich Tim Mälzer und ein weiterer bekannter Koch oder eine Köchin gegenseitig heraus. Der eine sucht für den jeweils anderen ein besonderes Gericht eines internationalen</p>	<p>Jan Böhmermann ist Entertainer und Satiriker. Keine Überraschung also, dass auch seine Kochsendung ausgesprochen unterhaltsam ist. Für jede Sendung trifft er sich mit einem prominenten Gast aus verschiedenen Bereichen des</p>	<p>Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. In dieser Sendung kommen sogar fünf Meinungen zu Wort. Eine Woche lang von Montag bis Freitag kochen fünf Hobby-Köch:innen um die Wette: Jeden Tag lädt einer der Teilnehmenden den Rest der Gruppe</p>	

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

<p>Kochs heraus und überreicht es in einer schwarzen Box. Der Herausgeforderte reist in das Land des Kochs und muss dort das Gericht nachkochen – allerdings ohne die Zutaten und die Zubereitungsart zu kennen. Am Ende bewerten Stammgäste und Familie des einheimischen Kochs das Gericht.</p>	<p>öffentlichen Lebens. Sowohl der Gastgeber als auch der Gast kochen jeweils ein eigenes Gericht. Außergewöhnliche Kochkunst steht dabei nicht immer im Mittelpunkt: Manch ein Gast bereitet auch nur Tiefkühlkost zu. Dafür erfährt man einiges Interessantes über das Leben der Prominenten – auch abseits des Kochtopfes.</p>	<p>zum hoffentlich perfekten Dinner bei sich zu Hause ein. Am Ende des Abends bewerten die vier Konkurrent:innen Menü, Tischdekoration und Atmosphäre auf einer Skala von eins bis zehn. Freitagabend werden schließlich die Ergebnisse bekannt gegeben und der Gewinner erhält 3000 Euro.</p>
		



Begründet: Welche Show findet ihr interessant und welche nicht?

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien



Aufgabe 2:

Ihr möchtet in der neuen Kochshow "Koch dein Ding!" auftreten. Für eure Anmeldung müsst ihr einen Menüvorschlag zu einem der folgenden Themen einreichen:

Frische Meeresbrise

Leicht und vegetarisch

Buntes vom Bauernhof

Füllt das Anmeldeformular mit Hilfe der unten stehenden Speisen aus.

Koch dein Ding!

Name: _____ Alter: _____

Titel des Menüs: _____

1) Vorspeise:

2) Hauptspeise:

3) Dessert/Nachspeise:

4) Getränke:

Rotwein Bier Cola Wasser Saft

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien

Steinpilz-Risotto	Senf-Dill-Soße	Kohlrabi-Würfel	Basmati-Reis
Kürbissuppe	norddeutsche Fischsuppe	Erdbeereis	Garnelenspieße
Schweineschnitzel	mediterranes Gemüse	gemischter Salat	Putenbrustfilet
Sahnesoße	Vanillepudding mit	Tomatensoße	Forelle



Bildet Gruppen und präsentiert nacheinander euren Menüvorschlag. Der Rest der Gruppe darf auf einer Punkteskala von 1 bis 10 bewerten. Wer hat gewonnen?

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien



Aufgabe 3:

Ihr haben auf der Internetseite www.kochxxl.de ein Forum zum Thema "traditionelle Lieblingsgerichte" gefunden. Lesen Sie das Rezept.

www.kochxxl.de

Reibekuchen nach Omas Art mit Apfelmus

Verfasser: **Mona5586**

Zutaten für vier Portionen:

2	Eier
1 TL	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 kg	Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Öl zum Braten

© Das Fotoarchiv

Bewertung: ★★★★★☆

Zubereitungszeit	ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Brennwert pro Portion	352 kcal.

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Geschirrhandtuch ausdrücken. Die Masse in eine Schüssel geben und die Eier untermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Zwiebel schälen und in kleine Würfel hacken. Die Zwiebelwürfel zu der Masse geben.

Anschließend etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Reibekuchen einen EL der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und braten. Sie sind fertig, wenn sie eine goldgelbe Farbe haben und knusprig sind. Am besten heiß und mit Apfelmus servieren. Zu den Reibekuchen passt auch frischer Lachs mit Kräuterquark.

Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien



Was fällt euch bei der Satzstruktur auf? Tipp: Unterstreicht die Akkusativ-Objekte und die Verbformen!

Verfasst ein Rezept zu eurem Lieblingsgericht.
Verwendet die typischen Satzkonstruktionen.



Aufgabe 4:

Lest die Kommentare, die Mona zu ihrem Rezept erhalten hat.

www.kochxxl.de

Kommentare anderer Nutzer:

**Sonnenschein78 sagt:**

Hallo Mona5586,
ich hab gestern dein Rezept ausprobiert, alle fanden die Reibekuchen SUPER LECKER!!
Vor allem die klassische Variante mit Apfelmus war DER HIT!

**Tarik sagt:**

Mir hat das nicht so gut geschmeckt. Die waren zwar saftig, aber der Nachgeschmack der Reibekuchen war ein bisschen fade.

**Fritzi sagt:**

Huhu,
die Reibekuchen schmecken wirklich köstlich!! Wie bei meiner Oma früher, einfach wahnsinnig gut!

**Tine sagt:**

Leider haben meine Reibekuchen wie eingeschlafene Füße geschmeckt! Völlig ungenießbar! Was habe ich nur falsch gemacht??

**HansWurst sagt:**

Hallöchen, bei uns sind die Reibekuchen immer auseinandergefallen! Komisch! Sonst fanden wir die aber ganz schmackhaft.

Deutsch zum Mitnehmen | dw.com/deutschunterrichten | © Deutsche Welle | Seite 6 / 7



Unterrichtsreihe: So isst Deutschland

Arbeitsmaterialien



Sammelt die Formulierungen, mit denen die Nutzerinnen und Nutzer ihre Meinung über das Gericht äußern. Sortiert diese nach „sehr gut“, „eher gut“, „eher schlecht“, „sehr schlecht“.



Ihr wart bei einem eurer Gruppenmitglieder aus Aufgabe 2 zum Essen eingeladen. Erzählt: Wie hat euch das Menü geschmeckt? Verwendet Ausdrücke aus allen drei Kategorien.