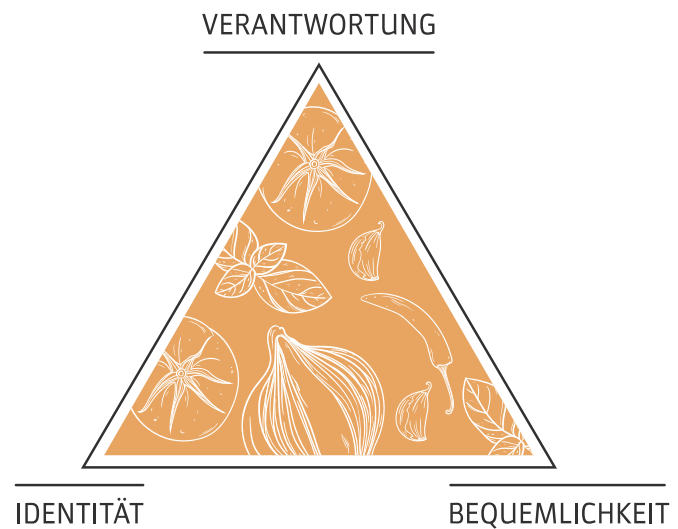


ESSEN – EINE DREIECKSGESCHICHTE

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min.

Dauer: mind. 55 Min.

Anhand der zwei Fragen „Was hast du als Letztes gegessen?“ und „Was kochen wir für unsere Gäste?“ setzen sich die Lernenden zu zweit und in Kleingruppen mit dem Konzept des „Kulinarischen Dreiecks“ des amerikanischen Sozialwissenschafters Warren Belasco auseinander. Er geht davon aus, dass jede Entscheidung für ein bestimmtes Essen im Spannungsfeld von Verantwortung, Identität und Bequemlichkeit stattfindet.



KOMPETENZORIENTIERTE LERNZIELE:

Die Lernenden sind in der Lage ...

- ihre Konsumententscheidungen im Spannungsfeld von Verantwortung, Identität und Bequemlichkeit zu verorten.
- gemeinsam ein Menü zu planen.
- ihre Erkenntnisse bei der Anwendung des kulinarischen Dreiecks von Belasco zu benennen.

BENÖTIGTE MATERIALIEN/MEDIEN:

- M 1-1 Info- & und Arbeitsblatt Kulinarisches Dreieck
- Plakatpapier und -stifte

» Tipps von Lehrpersonen

Für Jugendliche ohne Vorkenntnisse Beispiele für Speisen parat halten oder Menü nur für zwei Gäste planen lassen.

Je nach Möglichkeit, eine ausgedachte Speise nachkochen oder in ein Restaurant essen gehen und die Speisenauswahl anhand der erlernten Kriterien überprüfen und hinterfragen.

EINSTIEG



10	PA	Plakat Stifte M1-1	<p>Die Lehrperson gibt den Lernenden den Auftrag sich kurz gegenseitig über ihre letzte Mahlzeit auszutauschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Was hast du als Letztes gegessen?“ • „Was waren die Gründe für deine Speisenauswahl?“ <p>Währenddessen teilt die Lehrperson das Info- und Arbeitsblatt (M 1-1) aus. Nun sollen die Lernenden den Arbeitsauftrag 1 gemeinsam bearbeiten. Notizen können direkt am Arbeitsblatt gemacht werden.</p>
----	----	--------------------------	---

ERARBEITUNG

10	PL	Dreieck auf Flipchart/ Tafel M1-1	<p>Die Lehrperson präsentiert das Kulinarische Dreieck anhand des Infoblattes. Der amerikanische Sozialwissenschaftler Warren Belasco hat die Gründe für Lebensmittelkonsum in drei Bereiche eingeteilt: 1) Verantwortung, 2) Identität und 3) Bequemlichkeit.</p> <p>Die Lernenden können später noch einmal in Ruhe die Informationen dazu im Infoblatt (M 1-1) nachlesen.</p>
----	----	---	--

10	GA	M1-1	<p>Je zwei Paare gehen zusammen und bearbeiten die Gruppenarbeit (M 1-1): „Was servieren wir unseren Gästen?“</p>
----	----	------	---

10	PL	M1-1	<p>Die Ergebnisse werden im Plenum kurz präsentiert und diskutiert. Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede gibt es zwischen den verschiedenen Menüs?</p>
----	----	------	---

ABSCHLUSS

10	PL	Plakatpapier Stifte	<p>Bei Gruppen bis 15 Personen: Im Plenum werden die Erkenntnisse der Einheit besprochen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. „Wie war es für dich deine Entscheidung für ein bestimmtes Essen nach den Kriterien „Verantwortung“, „Identität“ und „Bequemlichkeit“ zu beurteilen?“ 2. „Wie könnte die Kenntnis des „Kulinarischen Dreiecks“ deine Entscheidungen für Lebensmittel und Speisen in Zukunft beeinflussen?“ 3. „Was nimmst du dir von der heutigen Einheit noch mit?“ <p>Die Lehrperson schreibt die Antworten auf dem Flipchart mit.</p> <p>Bei Gruppen von mehr als 15 Personen: Jede der 3 Fragen wird auf ein Flipchart geschrieben. Die Lernenden beantworten jede Frage in Stichworten. Danach können die Antworten auf den Plakaten im Plenum kurz besprochen werden.</p>
----	----	------------------------	--