

## Thema 9: Essen und Getränke

<b>Thema 9:</b> Mahlzeiten in Österreich	A1 Lektion A1._9.1.  Dauer: 120 Minuten (Pause nach 45 Minuten)	Datum:	Zeit:
		Anwesend:	
		Abwesend:	

<b>Lernziel: Die TeilnehmerInnen lernen die Mahlzeiten in Österreich kennen. Sie können ihre Essenswünsche artikulieren. Sie sind fähig, die Klassifikatorhandformen für Trinkgefäße und dem Essen bestimmter Lebensmittel anwenden (z.B. einen Apfel essen, ein Soletti essen).</b>				
<b>Lektionsablauf/ Zeit</b>	<b>LehrerInaktivitäten</b>	<b>TeilnehmerInnenaktivitäten</b>	<b>Mittel</b>	<b>Beurteilung</b>
Mahlzeiten, die in Österreich üblich sind, vorstellen  25 Min.	Stellt die unterschiedlichen Mahlzeiten vor (Frühstück, Mittagessen usw.)	Stellen Fragen	Bilder von Mahlzeiten Bilder von Essen Bilder von Getränken	Fragen und Antworten
Ratespiel  20 Min.	Erklärt die Übung und zeigt mehrere Dialoge, in denen sich zwei (oder mehr) Personen über eine Mahlzeit unterhalten	TeilnehmerInnen müssen herausfinden, um welche Mahlzeiten es sich handelt; wer eine richtig hat, scheidet aus. Wer übrig bleibt, hat verloren	ÖGS-Videos	Beobachtung

Erklärt die Grammatik (inkl. Übungen)  45 Min.	Erklärt die Klassifikatorhandformen: Trinkgefäße, was gegessen wird (Apfel, Soletti usw.)	stellen Fragen	Bilder	Fragen und Antworten
Einzelübung	Erklärt die Übung: Zeigt Bilder von verschiedenen Trinkgefäßen, Essen usw. und stellt Fragen	Jede/r muss eine Frage beantworten	Bilder	Fragen und Antworten
Partnerübung	Erklärt die Übung	Partnerübung (2 P): Stellen sich gegenseitig Fragen, was sie gerne essen und was nicht		Beobachtung
<i>Mahlzeiten/Tageszeiten</i>	<i>Essen</i>	<i>Getränke</i>	<i>Klassifikatoren</i>	
Frühstück Brunch Mittagessen Kaffee (Nachmittagskaffee) Jause Abendessen  Morgen in der Früh später Vormittag Mittag Nachmittag Abend	Semmel Brot Vollkornbrot Kipferl Marmelade Butter Wienerschnitzel Kartoffel/Erdapfel Suppe Tafelspitz Palatschinke Frittaten Sachertorte Germknödel Kaiserschmarren	Kaffee Tee (schwarz, grün, weiß) Orangensaft Milch Schlag (flüssig/geschlagen) Wasser Mineralwasser Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Bier Weißwein Rotwein Schnaps	trinken essen kauen Soletti essen Apfel essen usw.  Handformen für Trinkgefäße	



	Apfel Kirschen Schwarzbeeren Ribisel			
--	---	--	--	--



		TeilnehmerInnen können Fragen stellen		
Neue Gebärden	Nimmt ev. Originalgebärden auf (z.B. Gebärde für ein bestimmtes Essen)	Wiederholen die speziellen Gebärden für z.B. Essen, Getränke		
<i>Vokabular</i>	<i>Grammatik</i>			
Essgewohnheiten Esskultur Stäbchen Teezeremonie	Üben und festigen der bisher gelernten Grammatik			

## Thema 9: Essen und Getränke

<b>Thema 9:</b> Gesunde und ungesunde Ernährung	A1 Lektion A1._9.3.  Dauer: 120 Minuten (Pause nach 45 Minuten)	Datum:	Zeit:
		Anwesend:	
		Abwesend:	

**Lernziel: Die TeilnehmerInnen können ihre Meinung über gesundes und ungesundes Essen ausdrücken. Sie können die Klassifikatorhandformen für Größe und Form und die Mehrzahl (z.B. Reis, Bohnen, Maiskorn) bestimmter Lebensmittel sowie die Verneinung MAG-NICHT, DARF-NICHT richtig anwenden.**

Lektionsablauf/ Zeit	LehrerInaktivitäten	TeilnehmerInnenaktivitäten	Mittel	Beurteilung
Diskussion <i>15 Min.</i>	Leitet die Diskussion: Was ist gesundes bzw. ungesundes Essen?	TeilnehmerInnen nehmen an der Diskussion teil	Poster: Lebensmittelpyramide	Fragen und Antworten
Partnerübung <i>15 Min.</i>	Erklärt die Partnerübung	Partnerübung (2 P): Eine Person soll die andere überzeugen, gesünder zu essen.		Beobachtung
Beitrag "Gebärdenswelt" <i>15 Min.</i>	Zeigt ein oder zwei Beiträge aus "Gebärdenswelt" zu diesem Thema und stellt	Beantworten die Fragen	Internetzugang Beamer	Fragen und Antworten

	den TeilnehmerInnen Fragen			
Erklärung der Grammatik (inkl. Übungen) 45 Min.	Erklärt die Klassifikatorhandformen: Größe und Form von Lebensmittel Erklärt die Mehrzahl (z.B. Reis, Bohnen, Maiskorn)  Erklärt: Verneinung MAG-NICHT, DARF NICHT	Stellen Fragen	Bilder von Lebensmitteln	Beobachtung
Gruppenübung	Erklärt die Übung	Jede/r erklärt warum er z.B. Bohnen nicht mag oder nicht essen darf	Bilder	Beobachtung Fragen und Antworten
<i>Vokabular</i>	<i>Grammatik</i>			
Fleisch Fisch Nudel Reis Erdäpfel Milch Käse Obst Gemüse  Schwein Schweinefleisch Kuh	Klassifikatorhandformen (Größe und Form von Lebensmittel)  Mehrzahl (z.B. Reis, Bohnen, Maiskorn)  Verneinung: MAG-NICHT, DARF-NICHT			

<p>Rindfleisch Pute Putenfleisch Huhn Hühnerfleisch Meeresfrüchte Kalorien Superfood</p> <p>gesund ungesund bio vegetarisch</p> <p>zunehmen abnehmen</p>				
--	--	--	--	--



## Thema 9: Essen und Getränke

<b>Thema 9:</b> Ein Restaurantbesuch A1 Lektion A1._9.4.  Dauer: 120 Minuten (Pause nach 45 Minuten)	Datum:	Zeit:
	Anwesend:	
	Abwesend:	

<b>Lernziel: Die TeilnehmerInnen kennen die unterschiedlichen Arten von Speiselokalen in Österreich. Sie sind mit den wichtigsten Benimmregeln in einem österreichischen Restaurant vertraut. Sie festigen die bisher gelernte Grammatik und das Vokabular.</b>				
Lektionsablauf/ Zeit	LehrerInaktivitäten	TeilnehmerInnenaktivitäten	Mittel	Beurteilung
Einführung des Themas 15 Min.	Erklärt Unterschiede: Restaurant, Gasthaus, Kaffeehaus, "Beisl" und jeweiliges Angebot	Stellen Fragen	Bilder	
Gruppenarbeit 30 Min.	Erklärt Übung:	Gruppenarbeit: Jede Gruppe wählt eine Art Essenslokal aus und überlegt sich eine Geschichte dazu. Diese müssen sie dann der anderen Gruppe erzählen (das kann auch durch ein Rollenspiel erfolgen)		Beobachtung Fragen und Antworten

Benehmen in einem Restaurant (Österreich/Deutschland)	Erklärt die wichtigsten Benimmregeln ( <a href="https://gastlichkeit.at/fuer-sie/restaurant-knigge/">https://gastlichkeit.at/fuer-sie/restaurant-knigge/</a> )	Stellen Fragen	Ev. Illustrationen	
Video mit verschiedenen Szenen	Spielt das Video ab und stellt Fragen (in den Videos sieht man Dos and Dont's-Szenen/Dialoge in einem Restaurant)	Beantworten die Fragen	Video Beamer	Fragen und Antworten
<i>Feedback zum Kurs und Fragen</i>	Bittet Teilnehmer um Feedback	Geben Feedback bzw. stellen Fragen		
<i>Vokabular</i>	<i>Grammatik</i>			
Gasthaus Restaurant Beisl Kaffeehaus Bedienung Rechnung Ober Kellner Essbesteck Serviette Tischdekoration Aperitif Benimmregeln  bar bezahlen mit der Kreditkarte bezahlen  höflich unhöflich	Wiederholung des Gelernten			

--	--	--	--	--