

Claudia Kuhnen – Eva Dammers – Alexis Feldmeier

Station 3

Küche – Arbeitsorte

„In der Küche“



B1

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



ib

Kontakt: alphaportfolio@uni-muenster.de

Alphaportfolio & Alphawerkstatt

Projektleitung: Dr. Alexis Feldmeier

Wiss. Mitarbeiterinnen: Eva Dammers / Claudia Kuhnen

Mitarbeitende Hilfskräfte: Miriam Chávez, Jessica Dlugaj, Massimo Müller, Denise Rietig, Martin Schulze Weischer

Inhaltliche Beratung und Texte: Andrea Six, Elisa Stute

Germanistisches Institut der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

In Kooperation mit dem Internationaler Bund Bielefeld

Gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)

Homepage: <http://www.uni-muenster.de/Germanistik/alphaportfolio/>

Grafiken & Icons: Anna Dammers

Fotos: Alphaportfolio, externe Bildnachweise siehe Anhang

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Station 3: In der Küche

Hören und lesen Sie!



Seda

Sie sind neu hier, richtig? Ich bin Seda. Ich arbeite hier schon sehr lange. Wenn Sie möchten, **führe** ich Sie **herum** und zeige Ihnen alles.



Olga

Oh, danke! Ja, heute ist mein erster Tag. Das ist sehr nett von Ihnen. Ich heiße Olga.



Seda

Gut, Olga. Zuerst zeige ich Ihnen die Küche. Sie besteht aus vielen unterschiedlichen Arbeitsbereichen. Hier vorne ist der Kochbereich. Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch. In der **Fritteuse** daneben frittieren wir Pommes oder Kroketten.



Im **Kombidämpfer** können wir zum Beispiel Gemüse schnell und **schonend garen**, das heißt, das Gemüse verliert nicht so viele **Vitamine**.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____



Warum? Wie funktioniert denn so ein Kombidämpfer?

Olga



Im Kombidämpfer kochen wir das Gemüse nicht im Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf. Das ist viel gesünder.

Seda



Ich verstehe. Und neben dem Herd? Ist das der Ofen?

Olga



Ja, das ist der Backofen. Wir backen und grillen im Ofen. Links an der Wand stehen die Arbeitstische und über den Arbeitstischen hängen Oberschränke, in denen Sie die **Küchenwerkzeuge** finden, die Sie für die tägliche Arbeit brauchen, wie zum Beispiel unterschiedliche Messer, Schüsseln und so weiter. Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der **Fleischwolf**, der Mixer oder die **Teigknetmaschine** für den Nudelteig.



Der kleine Ofen daneben heißt **Salamander**, in dem überbacken wir Speisen mit Käse oder halten sie warm.



Alles klar. Wo lagern Sie die Lebensmittel? Gibt es hier auch einen Kühlraum?

Olga

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____



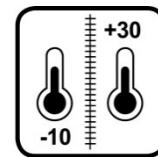
Seda

Natürlich, wir haben auch einen Kühlraum, in dem wir das Fleisch und das Gemüse **aufbewahren**. Der ist hier, gleich neben dem Lager für die Getränke und die anderen Lebensmittel.



Olga

Huh, im Kühlraum ist es aber sehr kalt.



Seda

Klar. Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° **herrschen**, weil wir hier die Lebensmittel lagern, die leicht verderblich sind, wie zum Beispiel Gemüse, Fisch, Eier und Fleisch. Deshalb ist auch viel Ware im Lager.



Olga

Ach so. Und in der Ecke da? Da ist die Spülmaschine, richtig?



Seda

Genau, hier ist der Spülbereich. Das schmutzige Geschirr steht hier auf der **Ablage**. Im **Vorspülbecken** reinigen wir es vor und in der Spülmaschine spülen wir das Geschirr und die Gläser. Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen. Haben Sie jetzt Zeit und können mir helfen?



Olga

Ja klar! Ich helfe gerne.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Sätze



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1. Sätze hören

1.1 Hören Sie die Sätze und ergänzen Sie die Satzmelodie!



Ich verstehe. ↓

Und neben dem Herd? ↑



3.02



Wo lagern Sie die Lebensmittel?

Gibt es hier auch einen Kühlraum?



Sie sind neu hier, richtig?

Ich bin Seda.



Ja, das ist der Backofen.

Wir backen und grillen im Ofen.



Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen.

Haben Sie jetzt Zeit und können mir helfen?



Ach so.

Und in der Ecke da?



Ja klar!

Ich helfe gerne.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1.2 Hören Sie die Fragen und ordnen Sie die passenden Antworten zu!



3.03

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
e											

- a Im Ofen backen und grillen sie.
-
- b In dem Salamander überbacken sie Speisen mit Käse oder halten sie warm.
-
- c Ja, Seda arbeitet dort schon sehr lange.
-
- d Im Vorspülbecken reinigen sie das schmutzige Geschirr vor.
-
- e Im Kombidämpfer wird das Gemüse nicht in Wasser gekocht, sondern mit heißem Wasserdampf gegart.
-
- f Das heißt, das Gemüse verliert nicht so viele Vitamine.
-
- g Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.
-
- h Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen.
-
- i Dort findet man die Küchenwerkzeuge, die sie für die tägliche Arbeit brauchen.
-
- j Seda zeigt Olga zuerst die Küche.
-
- k Der Kühlraum ist gleich neben dem Lager für die Getränke und die anderen Lebensmittel.
-
- l In der Fritteuse frittieren sie Pommes oder Kroketten.
-

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1.3 Hören und ergänzen Sie die Fragen!



3.04

1. Das ist _____?

2. _____ so ein Kombidämpfer?

3. _____ Sie die Lebensmittel?

4. _____ Sie?

5. Haben Sie jetzt Zeit und _____?

6. _____ auch einen Kühlraum?

7. Ist das _____?

8. _____ im Kombidämpfer nicht so viele Vitamine?

9. _____ sich neben dem Herd?

10. Warum ist es _____ Kühlraum?

11. _____ hier, richtig?

12. Und was ist _____?

13. _____ viel Ware im Lager?

14. _____ den Oberschränken?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2. Sätze sprechen

2.1 Hören Sie die Sätze und sprechen Sie nach. Nehmen Sie sich auf!



3.05

1. Ich arbeite hier schon sehr lange.
2. Wie funktioniert denn so ein Kombidämpfer?
3. Das heißt, das Gemüse verliert nicht so viele Vitamine.
4. Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen, weil wir hier die Lebensmittel lagern, die leicht verderblich sind.
5. In der Fritteuse daneben frittieren wir Pommes und Kroketten.
6. Der kleine Ofen daneben heißt Salamander, in dem überbacken wir Speisen mit Käse oder halten sie warm.
7. Wenn Sie möchten, führe ich Sie herum und zeige Ihnen alles.
8. Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.
9. Das schmutzige Geschirr steht hier auf der Ablage.
10. Sie sind neu hier, richtig?
11. Über den Arbeitstischen hängen Oberschränke, in denen Sie die Küchenwerkzeuge finden, die Sie für die tägliche Arbeit brauchen.
12. Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen.
13. Natürlich, wir haben auch einen Kühlraum, in dem wir das Fleisch und das Gemüse aufbewahren.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Lesen Sie die Wörter und sprechen Sie einen passenden Satz dazu.

2.2 Ihr Partner kontrolliert. Sagen und schreiben Sie den Satz auch in Ihrer Muttersprache!



Beispiel: Fritteuse

In der Fritteuse frittieren wir ...

herumführen

Kombidämpfer

Vitamine

heißer Wasserdampf

Küchenwerkzeuge

Arbeitstische

Salamander

aufbewahren

Kühlraum

Spültisch

Vorspülbecken

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.3 Fragen Sie Ihren Partner. Beantworten Sie die Fragen Ihres Partners.



Sprecherin 1



Sie sind neu hier, richtig?

.....



Soll ich Sie herumführen?

.....



Wissen Sie, was wir auf dem Gasherd kochen und braten?

.....



Und was wird in der Fritteuse frittiert?

.....



Haben Sie jetzt Zeit und können mir beim Spülen helfen?

.....



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.3 Fragen Sie Ihren Partner. Beantworten Sie die Fragen Ihres Partners.



Sprecherin 2



Wie funktioniert denn so ein Kombidämpfer?



.....



Und neben dem Herd? Ist das der Ofen?



.....



Was finde ich in den Oberschränken?



.....



Wo lagern Sie die Lebensmittel? Gibt es hier auch einen Kühlraum?



.....



Und in der Ecke da? Da ist die Spülmaschine, richtig?



.....

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3. Sätze lesen

3.1 Verbinden Sie zu Sätzen!



1	2	3	4	5	6
Wir haben auch einen Kühlraum, ...	Wenn Sie möchten, ...	Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen, ...	Der kleine Ofen heißt Salamander, ...	Über den Arbeits-tischen hängen Ober-schränke, ...	Auf den Arbeits-tischen stehen kleinere Küchen-geräte, ...
a	weil wir hier die Lebensmittel lagern, die leicht verderblich sind.				
b	in denen Sie die Küchenwerkzeuge finden, die Sie für die tägliche Arbeit brauchen.				
c	wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.				
d	in dem wir das Fleisch und Gemüse aufbewahren.				
e	in dem überbacken wir Speisen mit Käse oder halten sie warm.				
f	füre ich Sie herum und zeige Ihnen alles.				

1	2	3	4	5	6
d					

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.2 Lesen Sie die Sätze und kreuzen Sie an! Richtig oder falsch?



1. Im Vorspülbecken werden große Töpfe und Pfannen gespült.

richtig

falsch



2. Zuerst zeigt Seda Olga die Fritteuse.

richtig

falsch

3. Natürlich, gibt es auch einen Kühlraum.

richtig

falsch

4. Auf dem Gasherd brät man Fisch und Fleisch und kocht Soßen und Suppen.

richtig

falsch

5. Schonend garen heißt, das Vitamin verliert nicht so viel Gemüse.

richtig

falsch

6. Rechts an der Wand stehen die Arbeitstische.

richtig

falsch

7. Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte.

richtig

falsch

8. Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 30° herrschen.

richtig

falsch

9. Im Kühlraum werden Lebensmittel gelagert, die leicht verderblich sind.

richtig

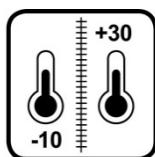
falsch

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.3 Lesen Sie die Sätze! Finden Sie die Synonyme!



- | | | | |
|----|---|---|--|
| 1 | Ich heiße Olga. | a | Ich zeige Ihnen alles. |
| 2 | Zuerst zeige ich Ihnen die Küche. | b | Hier sind die Küchenwerkzeuge. |
| 3 | Ich führe Sie herum. | c | Der Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° haben. |
| 4 | Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen. | d | Im Kühlraum lagern wir Fleisch und Gemüse. |
| 5 | Das ist viel gesünder. | e | Ich beginne damit, Ihnen die Küche zu präsentieren. |
| 6 | Hier sind die Küchengeräte. | f | Wo ist der Kühlraum? |
| 7 | Diese Küchengeräte brauchen Sie für die tägliche Arbeit. | g | Das ist viel besser für Ihre Gesundheit. |
| 8 | Im Kühlraum bewahren wir Fleisch und Gemüse auf. | h | Auf dem Gasherd bereiten wir Soßen und Suppen zu. |
| 9 | Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen. | i | Mit diesen Küchengeräten müssen Sie jeden Tag arbeiten. |
| 10 | Wo befindet sich der Kühlraum? | j | Mein Name ist Olga. |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
j									

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4. Sätze schreiben

4.1 Schreiben Sie die Sätze zu Ende!

1. Im Kombidämpfer können wir Gemüse schnell und schonend garen,
_____.



2. Wenn Sie möchten,
_____.



3. Im Vorspülbecken reinigen wir es vor und
_____.



4. Neben der Spülmaschine,
_____.

5. Natürlich, wir haben auch einen Kühlraum,
_____.

6. Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte,
_____.

7. Der kleine Ofen daneben heißt Salamander,
_____.

8. Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen,
_____.

9. Im Kombidämpfer kochen wir das Gemüse nicht im Wasser,
_____.

10. In der Fritteuse daneben
_____.

11. Der ist hier,
_____.

12. Auf dem Gasherd
_____.

13. Hier vorne
_____.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.2 Ordnen Sie die Satzteile und schreiben Sie sie richtig!



sehr lange. arbeite schon
hier Ich



Ich arbeite hier schon sehr lange.

Fisch und Fleisch. wir kochen Auf dem Gasherd
braten und Soßen und Suppen

Pommes wir und frittieren
In der Fritteuse Krokettchen. daneben

zeige Ihnen alles. möchten, führe ich Wenn
herum und Sie Sie

und hier, für die Getränke Der ist
die anderen Lebensmittel. neben dem Lager gleich

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.3 Beantworten Sie die Fragen! Schreiben Sie zu jeder Frage einen Satz!



Wo ist der Kühlraum?



Wie kühlt es im Kühlraum?

Was ist denn ein Kombidämpfer?

Was spülen sie am Spültisch?

Was ist in den Oberschränken?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Texte



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1. Texte hören

1.1 Hören Sie den Basistext! Welche Antwort ist richtig?

1. Was ist ein Salamander?

- Das ist nur ein gefährliches Tier, was man nicht in der Küche findet.
- Das ist ein kleiner Ofen, in dem sie Speisen mit Käse überbacken oder warm halten.
- Im Salamander garen sie das Gemüse mit heißem Wasserdampf.



3.06

2. Wo spülen sie große Töpfe und Pfannen?

- Die großen Töpfen und Pfanne spülen sie am Spültisch.
- Die großen Töpfen und Pfanne spülen sie auf den Arbeitstischen
- Die großen Töpfen und Pfanne spülen sie draußen im Fluß.

3. Was steht auf den Arbeitstischen?

- Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Gasherd, der Kombidämpfer und der Salamander.
- Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.
- Auf den Arbeitstischen soll nichts stehen.

4. Was wird im Kühlraum aufbewahrt?

- In dem Kühlraum bewahren sie die Fritteuse auf.
- In dem Kühlraum bewahren sie den Nudelteig und den Fleischwolf auf.
- In dem Kühlraum bewahren sie das Fleisch und Gemüse auf.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____



3.07

1.2 Vervollständigen Sie die Texte mit den Wörtern aus der Box.

In der Fritteuse daneben, aus vielen unterschiedlichen,
Hier vorne ist, zeige ich Ihnen, Soßen und Suppen



Seda

Zuerst _____ die Küche. Sie besteht _____
_____ Arbeitsbereichen. _____
_____ der Kochbereich. Auf dem Gasherd kochen wir
_____ und braten Fisch und Fleisch. _____
_____ frittieren wir Pommes oder Kroketten.

Haben Sie jetzt Zeit, und die Gläser, reinigen wir es vor,
spülen wir, auf der Ablage, der Spülbereich



Seda

Genau, hier ist _____. Das schmutzige Geschirr
steht hier _____. Im Vorspülbecken _____
_____ und in der Spülmaschine spülen wir das Geschirr
_____. Neben der Spülmaschine, am Spültisch,
_____ große Töpfe und Pfannen. _____
_____ und können mir helfen?

wie zum Beispiel, grillen im Ofen, in denen,
hängen Oberschränke, an der Wand, und so
weiter, die tägliche Arbeit



Seda

Wir backen und _____. Links _____
stehen die Arbeitstische und über den Arbeitstischen _____
_____, _____ Sie die Küchenwerkzeuge finden,
die Sie für _____ brauchen, _____
_____ unterschiedliche Messer, Schüsseln _____
_____.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1.3 Hören Sie die Texte und schreiben Sie!



3.08



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2. Texte sprechen

2.1 Hören Sie den Text und sprechen Sie für Olga.



Sie sind neu hier, richtig? Ich bin Seda. Ich arbeite hier schon sehr lange. Wenn Sie möchten, führe ich Sie herum und zeige Ihnen alles.



3.09



Gut, Olga. Zuerst zeige ich Ihnen die Küche. Sie besteht aus vielen unterschiedlichen Arbeitsbereichen. Hier vorne ist der Kochbereich. Im Kombidämpfer können wir zum Beispiel Gemüse schnell und schonend garen, das heißt, das Gemüse verliert nicht so viele Vitamine.



Im Kombidämpfer kochen wir das Gemüse nicht im Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf. Das ist viel gesünder.



Ja, das ist der Backofen. Wir backen und grillen im Ofen.



Natürlich, wir haben auch einen Kühlraum, in dem wir das Fleisch und das Gemüse aufbewahren. Der ist hier, gleich neben dem Lager für die Getränke und die anderen Lebensmittel.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.2 Sprechen Sie mit Ihrem Partner.
Was passiert in den Bildern?



Ich arbeite hier ...

Wenn Sie möchten, ...

Ja, heute ist ...



... frittieren wir ...

Im Kombidämpfer können wir ...

... das Gemüse nicht in Wasser ...



... über den Arbeitstischen ...

Auf den Arbeitstischen stehen ...

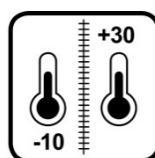
... oder halten sie warm.



natürlich, wir haben auch ...

Im Kühlraum muss ...

Das schmutzige Geschirr steht ...



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.3 Sie sind Seda und führen Olga herum. Zeigen Sie ihr alles. Spielen Sie den Dialog!



Der Kochbereich



Hier vorne ist der Kochbereich. Auf dem Gasherd ...



Die Arbeitsstische

...

Und was ist das?

...



Das ist ein Kombidämpfer ...



...

Der Kühlraum



...



Der Spülbereich

...

...

...

...

...

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3. Texte lesen

3.1 Lesen Sie die Texte. Sind sie richtig oder falsch?



Im Salamander kochen wir das Gemüse nicht im Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf. Das ist viel gesünder.

richtig

falsch

Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen, weil wir hier die Lebensmittel lagern, die leicht verderblich sind, wie zum Beispiel Kroketten und Pommes.

richtig

falsch

Ich bin Seda. Ich arbeite hier seit gestern.

richtig

falsch

Natürlich, wir haben auch einen Kühlraum, in dem wir das Fleisch und das Gemüse aufbewahren. Der ist hier, gleich neben dem Spülbecken für die Getränke und die anderen Lebensmittel.

richtig

falsch

Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch. In der Fritteuse daneben frittieren wir Pommes oder Kroketten. Im Kombidämpfer können wir zum Beispiel Gemüse schnell und schonend garen.

richtig

falsch

Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig. Der kleine Ofen daneben heißt Salamander, in dem überbacken wir Speisen mit Käse oder halten sie warm.

richtig

falsch

Zuerst zeige ich Ihnen das Bad. Sie besteht aus vielen unterschiedlichen Arbeitsbereichen. Hier vorne ist der Kochbereich.

richtig

falsch

Das schmutzige Geschirr steht hier auf der Kochplatte. Im Vorspülbecken reinigen wir es vor, und in der Spülmaschine spülen wir das Geschirr und die Gläser. Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen.

richtig

falsch

Links an der Wand stehen die Arbeitstische und über den Arbeitstischen hängen Oberschränke, in denen Sie die Küchenwerkzeuge finden, die Sie für die tägliche Arbeit brauchen, wie zum Beispiel unterschiedliche Mützen, Schals und so weiter.

richtig

falsch

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.2 Beantworten Sie die Fragen zum Text.
In welcher Zeile des Basistextes steht die Antwort?



Antwort in Zeile

Was ist neben dem Gasherd?

Antwort in Zeile

Was ist viel gesünder?

Antwort in Zeile

Was befindet sich in den Oberschränken?

Antwort in Zeile

Weshalb ist auch viel Ware im Lager?

Antwort in Zeile

Was ist in der Ecke?

Antwort in Zeile

Was machen sie im Ofen?

Antwort in Zeile

Was bewahren Sie im Kühlraum auf?

Antwort in Zeile

Wo spülen sie das Geschirr und die Gläser?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

- 3.3 Lesen Sie! Welche Textteile gehören zusammen. Ordnen Sie die Texte den Überschriften zu.



- a) Links an der Wand stehen die Arbeitstische und über den Arbeitstischen hängen Oberschränke, in denen Sie die Küchenwerkzeuge finden, die Sie für die tägliche Arbeit brauchen.
- b) Hier vorne ist der Kochbereich. Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch. In der Fritteuse daneben frittieren wir Pommes oder Kroketten.
- c) Das schmutzige Geschirr steht hier auf der Ablage. Im Vorspülbecken reinigen wir es vor. Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen.
- d) Im Kühlraum muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen, weil wir hier die Lebensmittel lagern, die leicht verderblich sind, wie zum Beispiel Gemüse, Fisch, Eier und Fleisch. Deshalb ist auch viel Ware im Lager.
- e) Sie sind neu hier, richtig? Ich bin Seda. Ich arbeite hier schon sehr lange. Wenn Sie möchten, führe ich Sie herum und zeige Ihnen alles.
- f) Im Kombidämpfer kochen wir das Gemüse nicht im Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf. Das ist viel gesünder.

1 e Vorstellung

2 ___ Der Kochbereich

3 ___ Was ist ein Kombidämpfer?

4 ___ Oberschränke und Arbeitstische

5 ___ Der Kühlraum

6 ___ Der Spülbereich

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4. Texte schreiben

4.1 Diktat. Hören Sie den Text und schreiben Sie mit.



3.10

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.2 Lesen Sie den Text. Markieren Sie die Fehler und schreiben Sie den Text neu!



Seda

Natürlich, wir haben auch einen Kühlraum, deshalb wir das Fleisch und das Gemüse aufbewahren. Der ist nicht hier, gleich auf dem Lager für die Getränke und die anderen Küchenhilfe.



Olga

Huh, im Salamander ist es aber sehr kalt.



Seda

Klar. Im Kühlraum muss eine Temperatur daneben 30° und 2° herrschen, in dem wir hier die Lebensmittel herrschen, die leicht verderblich waren, wie zum Beispiel Gemüse, Fisch, Eier und Fleischwölfe. Deshalb ist auch viel Ware im Topf.



Olga

Ach so. Und in der Küche da? Da ist die Chef in, alles klar?



Seda

Fast, hier ist der Spülbereich. Das schmutzige Vitamin steht hier auf der Ablage. Im Vorspülbecken reinigen wir es vor und in der Spülmaschine spülen wir das Geschirr und die Flaschen. Unter der Spülmaschine, am Spültisch spülen wir große Kannen und Pfannen. Haben Sie jetzt Lust und können mir helfen?



Olga

Nein, eigentlich nicht! Ich gehe gerne nach Hause.

Name: _____

leicht schwer

Datum:

Schreiben Sie hier den Text neu!



Name: _____

leicht schwer

Datum:

4.3 Ihre Mitarbeiter möchten wissen, was sich in den verschiedenen Bereichen der Küche befindet. Schreiben Sie ihnen eine Email und berichten Sie, was sie wo finden.



Beispiel: Liebe Mitarbeiter,
es gibt viele unterschiedliche Bereiche in der Küche. Vorne
ist der Kochbereich. Dort findet ihr ...



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Schau genau



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1. Hören

1.1 Hören Sie die Präpositionen mit den Substantiven im Dativ und sprechen Sie nach! Übersetzen Sie in Ihre Muttersprache!



3.11

auf dem Gasherd

in der Fritteuse

in dem Kombidämpfer

neben dem Herd

in dem Ofen

an der Wand

über den Arbeitstischen

auf den Arbeitstischen

in den Oberschränken

in dem Salamander

in dem Kühlraum

in der Ecke

auf der Ablage

neben der Spülmaschine

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Hören Sie die Präpositionen mit den richtigen Substantiven im Dativ
1.2 und verbinden Sie! Schreiben Sie die die Präpositionen mit den richtigen Substantiven im Dativ in die Liste.



neben		dem Gasherd
in		den Arbeitstischen
auf		dem Herd
an		dem Kombidämpfer
über		dem Spültisch
auf		der Ablage
in		der Spülmaschine
neben		der Fritteuse
an		der Wand

Name: _____

leicht schwer

Datum:

1.3 Hören Sie und verbinden Sie! Schreiben Sie die Präpositionen mit dem Substantiv im Dativ und den richtigen Ergänzungen in die Liste.



3.13

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2. Sprechen

2.1 Hören Sie die Sätze und sprechen Sie nach! Bilden Sie eigene Sätze!

Und neben dem Herd?

Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.

In der Fritteuse daneben frittieren wir Pommes oder Krokettten.



3.14

Wir backen und grillen im Ofen.

Im Kombidämpfer kochen wir das Gemüse nicht im Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf.

Der ist hier, gleich neben dem Lager für die Getränke und die anderen Lebensmittel.

Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch.

Huh, im Kühlraum ist es aber sehr kalt.

Links an der Wand stehen die Arbeitstische und über den Arbeitstischen hängen Oberschränke.

Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen.

Und in der Ecke da?

Im Kombidämpfer können wir zum Beispiel Gemüse schnell und schonend garen, das heißt, das Gemüse verliert nicht so viele Vitamine.

Das schmutzige Geschirr steht hier auf der Ablage. Im Vorspülbecken reinigen wir es vor und in der Spülmaschine spülen wir das Geschirr und die Gläser.

Die Spülmaschine steht ...

Die Oberschränke befinden sich ...

Wir kochen auf...

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.2 Lesen Sie die Satzanfänge und sprechen Sie den Satz zu Ende!



Und neben dem Herd?



Neben der Spülmaschine ...

Wir backen und grillen ...

Der ist hier, gleich neben dem Lager ...

Links an der Wand stehen ...

Auf den Arbeitstischen stehen ...

Das schmutzige Geschirr steht ...

In der Fritteuse ...

Im Kombidämpfer können wir ...

Auf dem Gasherd kochen ...

Huh, im Kühlraum ...

Im Kombidämpfer kochen

Und in der ...?

Deshalb ist auch viel Ware ...

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.3 Schneiden Sie die Karten aus und bilden Sie Sätze! Sprechen Sie mit Ihrem Partner Dialoge!



auf dem Gasherd
...

in der Fritteuse ...

in dem
Kombidämpfer ...

neben dem Herd
...

an der Wand ...

über den
Arbeitstischen ...

auf den
Arbeitstischen ...

in dem Ofen ...

neben dem Lager
...

in dem Kühlraum
...

in dem Lager ...

in der Ecke ...

auf der Ablage ...

in dem
Vorspülbecken ...

in der
Spülmaschine ...

am Spültisch ...



Der Kühlraum ist hier,
gleich neben dem Lager.



Huh, im Kühlraum ist es
aber sehr kalt.



Klar. Im Kühlraum muss
eine Temperatur zwischen
10° und 2° herrschen.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3. Lesen

3.1 Lesen Sie die Satzteile und verbinden Sie die richtigen Satzteile miteinander. Schreiben Sie sie in die Liste.

Im Kombidämpfer kochen wir

Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch.

Links an der Wand stehen

auf der Ablage, am Vorspülbecken reinigen wir es vor.

Auf dem Gasherd kochen wir

spülen wir große Töpfe und Pfannen.

In der Fritteuse daneben frittieren wir

kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf oder der Mixer.

Der ist hier, gleich neben dem Lager

das Gemüse nicht mit Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf.

Das schmutzige Geschirr steht hier

die Arbeitstische und über den Arbeitstischen hängen Oberschränke.

Neben der Spülmaschine, am Spültisch,

im Ofen.

Wir backen und grillen

für die Getränke und die anderen Lebensmittel.

Auf den Arbeitstischen stehen

Pommes und Kroketten.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.2 Lesen Sie die Sätze und markieren Sie alle Präpositionen mit einem Substantiv im Dativ in den Sätzen.

Wir backen und grillen im Ofen.



Im Kombidämpfer kochen wir das Gemüse nicht im Wasser, sondern garen es mit heißem Wasserdampf.

Das schmutzige Geschirr steht hier auf der Ablage. Im Vorspülbecken reinigen wir es vor und in der Spülmaschine spülen wir das Geschirr und die Gläser.

Auf den Arbeitstischen stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.

Und in der Ecke da?

Und neben dem Herd?

Huh, im Kühlraum ist es aber sehr kalt.

Der ist hier, gleich neben dem Lager für die Getränke und die anderen Lebensmittel.

Links an der Wand stehen die Arbeitstische und über den Arbeitstischen hängen Oberschränke.

In der Fritteuse daneben frittieren wir Pommes oder Kroketten.

Im Kombidämpfer können wir zum Beispiel Gemüse schnell und schonend garen, das heißt, das Gemüse verliert nicht so viele Vitamine.

Neben der Spülmaschine, am Spültisch, spülen wir große Töpfe und Pfannen.

Deshalb ist auch viel Ware im Lager.

Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch.

Name: _____

leicht schwer

Datum:

3.3 Lesen Sie den Basistext und markieren Sie alle Präpositionen mit Substantiven im Dativ. Schreiben Sie die Präpositionen mit Substantiven im Dativ heraus! Kennen Sie noch andere Präpositionen mit Substantiven im Dativ?



Beispiel: neben dem Lager

Andere Präpositionen mit Substantiven:

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4. Schreiben

4.1 Vervollständigen Sie die Sätze mit den Präpositionen und den Substantiven aus dem Kasten!



an, am, auf, auf, auf, in, in, im, im, im, im, im, im, neben, über, neben

Ofen, der Fritteuse, den Arbeitstischen, den Arbeitstischen, Vorspülbecken, Kühlraum, der Ablage, der Wand, dem Gasherd, Spültisch, der Spülmaschine, der Spülmaschine, Kühlraum, Lager, dem Lager

_____ daneben frittieren wir Pommes oder Kroketten.

_____ kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch.

Links _____ stehen die Arbeitstische und _____ hängen Oberschränke.

_____ stehen kleinere Küchengeräte, wie der Fleischwolf, der Mixer oder die Teigknetmaschine für den Nudelteig.

_____, _____, spülen wir große Töpfe und Pfannen.

Huh, _____ ist es aber sehr kalt.

Wir backen und grillen _____.

Deshalb ist auch viel Ware _____.

Der ist hier, gleich _____ für die Getränke und die anderen Lebensmittel.

Das schmutzige Geschirr steht hier _____. _____. reinigen wir es vor und _____. spülen wir das Geschirr und die Gläser.

_____ muss eine Temperatur zwischen 10° und 2° herrschen, weil wir hier die Lebensmittel lagern, die leicht verderblich sind.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.2 Vervollständigen Sie die Sätze!

Beispiel:

Im Ofen ... Im Ofen grillen und backen wir.



In der Fritteuse ...

Neben der
Spülmaschine ...

Auf den
Arbeitstischen ...

Links an der Wand

...

Auf dem Gasherd

...

Im Kombidämpfer

...

Auf der Ablage ...

Name: _____

leicht schwer

Datum:

4.3 Bilden Sie Sätze!



an, am, auf, auf, auf, in, in, im, im, im, im, im, im, neben, über, neben

Ofen, der Fritteuse, den Arbeitstischen, den Arbeitstischen,
Vorspülbecken, Kühlraum, der Ablage, der Wand, dem Gasherd,
Spültisch, der Spülmaschine, der Spülmaschine, Kühlraum, Lager, dem
Lager

Auf dem Gasherd kochen wir Soßen und Suppen und braten Fisch und Fleisch.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Spiel



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Kartenspiel Quartett

Schneiden Sie die Karten aus und mischen Sie sie mit den Karten der anderen Stationen. Die Karten werden an alle Mitspieler verteilt. Jeder Spieler zieht nun reihum von seinem Nachbarn eine Karte. Wer alle vier Karten von einem Bereich hat, kann das Quartett rauslegen. Wer am Ende die meisten Quartette hat, hat gewonnen.



<p>Küche Kochbereich Fritteuse</p> <p>Fritteuse Kroketten Kombidämpfer schonend garen</p>	<p>Küche Kochbereich Kroketten</p> <p>Fritteuse Kroketten Kombidämpfer schonend garen</p>	<p>Küche Kochbereich Kombidämpfer</p> <p>Fritteuse Kroketten Kombidämpfer schonend garen</p>	<p>Küche Kochbereich schonend garen</p> <p>Fritteuse Kroketten Kombidämpfer schonend garen</p>
<p>Küche Spülbereich Ablage</p> <p>Ablage Vorspülbecken Spülmaschine Spültisch</p>	<p>Küche Spülbereich Vorspülbecken</p> <p>Ablage Vorspülbecken Spülmaschine Spültisch</p>	<p>Küche Spülbereich Spülmaschine</p> <p>Ablage Vorspülbecken Spülmaschine Spültisch</p>	<p>Küche Spülbereich Spültisch</p> <p>Ablage Vorspülbecken Spülmaschine Spültisch</p>
<p>Küche Arbeitstische Fleischwolf</p> <p>Fleischwolf Mixer Salamander überbacken</p>	<p>Küche Arbeitstische Mixer</p> <p>Fleischwolf Mixer Salamander überbacken</p>	<p>Küche Arbeitstische Salamander</p> <p>Fleischwolf Mixer Salamander überbacken</p>	<p>Küche Arbeitstische überbacken</p> <p>Fleischwolf Mixer Salamander überbacken</p>

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Glossar: Küche Station 3

Ablage, die	der Teil der Küche, in dem man das schmutzige Geschirr abstellen kann
Arbeitsbereich, der	der Teil der Küche, in dem gearbeitet wird
Arbeitstisch, der	
aufbewahren	lagern
backen	im Ofen garen
braten	im heißen Fett in der Pfanne oder Ofen garen
Fleischwolf, der	
Fritteuse, die	
garen	Fleisch, Gemüse usw. durch Kochen, Braten usw. fertig zum Essen machen
Gasherd, der	

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

grillen	auf Grill oder offenem Feuer garen
Kochbereich, der	der Teil der Küche, in dem gekocht wird
Kombidämpfer, der	ein Gerät, mit dem backen kann und mit Wasserdampf garen
Krokette, die	
Küchenwerkzeug, das	Hilfsmittel, die man in der Küche benutzt
Kühlraum, der	spezieller Raum, um verderbliche Lebensmittel zu lagern
lagern	was man nicht sofort braucht, an eine anderen Stelle legen oder stellen, aufbewahren
Lebensmittel, das	Dinge, die man essen und trinken kann
Mixer, der	
Salamander, der	ein spezieller Ofen zum Überbacken oder Warmhalten
schonend	ohne etwas zu beschädigen oder kaputt zu machen, vorsichtig
Spülbereich, der	der Teil der Küche, in dem gespült wird

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Spültisch, der	
Teigknetmaschine, die	
überbacken	mit Käse im Ofen backen
verderblich	z.B. Lebensmittel die schnell schlecht werden, so dass man sie nicht mehr essen kann
Vorspülbecken, das	spezielles Spülbecken zum Vorspülen
Vorspülbereich, der	der Teil der Küche, in dem vorgespült wird
vorspülen	vor der Spülmaschine besonders verschmutztes Kochgeschirr in der Spüle vorreinigen
warmhalten	eine Speise warm stellen, z.B. im Ofen oder Salamander
Wasserdampf, der	Dampf der entsteht, wenn Wasser kocht

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Externe Bildnachweise:

Foto "Knetmaschine" © Runghold – commons.wikimedia.org (S. 4,23,51)