

**Berufssprache Deutsch
für Jugendliche in Ausbildung**

Grundlegende Informationen zur Unterrichtseinheit	
Beruf	Grundstufe Gastgewerbe
Jahrgangsstufe	10
Lernziel	Arbeiten in der Küche und im Magazin (10.3.1)
Thema	Präsentieren des Käsebuffets: So viel Käse für ein Buffet
Kernkompetenz des Lernfeldes: Die Schülerinnen und Schüler lernen „für die Zubereitung und Präsentation kleiner kalter Speisen [...] die wichtigsten Käsesorten“ kennen.	
Ausgewählte Teilkompetenzen des Lernszenarios: Die Schülerinnen und Schüler a) kennen verschiedene Käsesorten nach deren Herkunftsländern, dem Nährstoffgehalt sowie dem Fettgehalt und den verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten. b) lagern die Käsesorten richtig. c) stellen die Informationen verständlich vor.	

Lernsituation

Herr Müller hat für seinen Geburtstag ein großes Käsebuffet bestellt. Heute kommt er, um den Vorschlag zu besprechen. Ihr Ausbilder möchte, dass Sie die Präsentation übernehmen. Ihr Kollege Peter gibt Ihnen folgenden Tipp:

„Ich habe gehört, du darfst Herrn Müller die Käsevariationen vorstellen. Denke daran, dass du dem Gast die einzelnen Produkte ausführlich vorstellst. Interessant sind die Herkunft, die Inhaltsstoffe sowie der Fettgehalt und die Einteilung der Käsesorten.“

Materialien

Hörspiel in URL: https://www.berufssprache-deutsch.bayern.de/fileadmin/user_upload/BSD/Uploads_BSD_und_BV/BSD_Berufsausbildung/2_Gastgewerbe/10_Gastro_Kaese.mp3

M 1 (Transkript des Hörspiels)

M 2 (vorstrukturierter Notizzettel)

M 3 (Station: Fett oder mager? Der Fettgehalt im Käse wirft Fragen auf.)

M 4 (Station: Inhaltsstoffe)

M 5 (Station: Herkunftsländer)

M 6 (Station: Käsegruppen)

Phasen	Unterrichtsverlaufsplanung
orientieren informieren	<p>Lernsituation: Text und Hörspiel <i>(Differenzierungsmöglichkeit: M 1)</i></p> <p>Mindmap Die Schülerinnen und Schüler erstellen eine Mindmap zum Thema <i>Käse</i>.</p> <p>Verschiedene Informationsmaterialien</p> <p>Meine Rechercheergebnisse</p> <p>Stationenlernen: Verschiedene Informationsmaterialien Die Schülerinnen und Schüler informieren sich mit Hilfe von M 3, M 4, M 5 und M 6 über das Thema <i>Käse</i>.</p>
planen durchführen	<p>Mein Notizzettel Die Schülerinnen und Schüler erstellen einen Laufzettel. <i>(Differenzierungsmöglichkeit: M 2)</i></p> <p>Mein Vorschlag für das Käsebuffet Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Käsesorten für das Buffet aus.</p> <p>Integrierte Grammatik: Höfliche Formulierungen im Konjunktiv II Die Schülerinnen und Schüler formulieren höfliche Aussage- und Fragesätze.</p>
präsentieren dokumentieren	<p>Präsentation des Käsebuffets Die Schülerinnen und Schüler präsentieren das Käsebuffet. Sie halten die Regeln für das Beratungsgespräch ein.</p> <p>Hinweis für die Lehrkraft: Es ist sinnvoll, den Schülerinnen und Schülern zur Unterstützung den Informationstext <i>So führe ich ein erfolgreiches Beratungsgespräch</i> (M 4) auszuteilen. Dieser befindet sich in der Lerneinheit <i>Es muss nicht immer Fleisch sein! Gemüse und vegetarische Kostformen</i>.</p>

bewerten reflektieren	<p>Bewertung der Präsentation</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Präsentation.</p> <p>So gelingt ein wertschätzendes und konstruktives Feedback.</p> <p>Schülerinnen und Schüler informieren sich zu der Sandwich-Methode, um konstruktives Feedback zu geben.</p>
Vertiefung	<p>Mathematik: Den absoluten Fettgehalt aller angebotenen Käsesorten des Buffets berechnen.</p> <p>Fachpraxisunterricht: Kleine Käsevariation mit Dekoration für die Präsentation angerichten und verkosten.</p>

Herr Müller hat für seinen Geburtstag ein großes Käsebuffet bestellt. Heute kommt er, um den Vorschlag zu besprechen. Ihr Ausbilder möchte, dass Sie die Präsentation übernehmen. Ihr Kollege Peter gibt Ihnen folgenden Tipp:

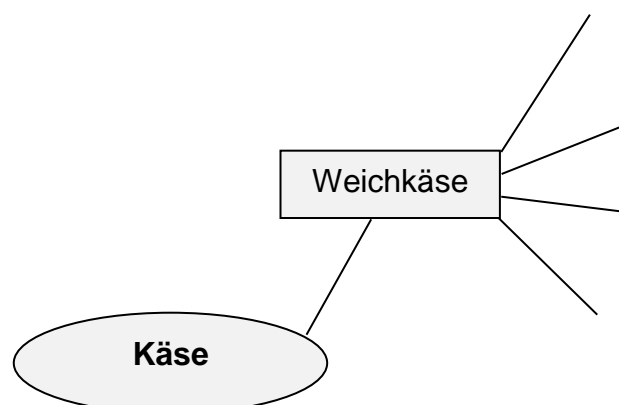


M 1 enthält den Tipp Ihres Kollegen Peter.

Sie überlegen, was Sie bereits alles zum Thema *Käse* wissen.

Mindmap


Erstellen Sie eine Mindmap zum Thema *Käse*.



Das Thema *Käse* ist sehr vielfältig. Im Internet finden Sie verschiedene Informationsmaterialien. Mit diesen beschäftigen Sie sich nacheinander.

Verschiedene Informationsmaterialien

Meine Rechercheergebnisse

Suche (ca. 30.000 Ergebnisse) 

☆ Alle ☆ Bilder ☆ Karte ☆ Neuigkeiten

Fett oder mager?
Wie fett eine Käsesorte wirklich ist, lässt sich nicht immer auf den ersten Blick erkennen. Schuld daran sind ...
→ mehr Infos unter M 3

Käse und seine Inhaltsstoffe
Käse besteht aus vielen unterschiedlichen Inhaltsstoffen. Dazu gehören ...
→ mehr Infos unter M 4

Herkunftsländer
Käse kommt aus verschiedenen Herkunftsländern. Manche Städte sind nach der Käsesorte sogar benannt...
→ mehr Infos unter M 5

Käsegruppen
Die deutsche Käseverordnung teilt Käse in sieben Gruppen ein. Einteilungskriterien sind unter anderem ...
→ mehr Infos unter M 6

Sie beschäftigen sich mit den verschiedenen Informationsmaterialien:

- M 3: *Fett oder mager? Der Fettgehalt im Käse wirft Fragen auf.*
- M 4: *Käse und seine Inhaltsstoffe*
- M 5: *Herkunftsländer*
- M 6: *Käsegruppen*

Damit Sie den Überblick nicht verlieren, erstellen Sie sich einen Notizzettel. Auf diesem notieren Sie sich die jeweilige Kerninformation.

Mein Notizzettel

Erstellen Sie einen Notizzettel für die jeweilige Kerninformation.



M 2 enthält einen vorstrukturierten Notizzettel.

Sie haben alle Informationen zum Thema *Käse* gesammelt. Sie stellen als Nächstes das Käsebuffet zusammen.

Mein Vorschlag für das Käsebuffet

Stellen Sie das Käsebuffet zusammen.

Tipp: Achten Sie auf Vielfalt bei den Käsegruppen und den Herkunftsländern. Gehen Sie bei der Auswahl der verschiedenen Käsesorten so vor:

1. aus unterschiedlichen Käsegruppen
2. mit unterschiedlichem Fettgehalt
3. aus unterschiedlichen Herkunftsländern

Nun bereiten Sie sich für die Präsentation des Käsebuffets vor. Gegenüber dem Gast Herrn Müller wollen Sie vor allem besonders höflich formulieren. Deshalb wiederholen Sie nochmals die höflichen Formulierungen im Konjunktiv II.



Höfliche Formulierungen im Konjunktiv II

Für höfliche Aussagen verwendet man den Konjunktiv II. Das Verb 1 im Konjunktiv II befindet sich an der 2. Stelle und bildet zusammen mit dem Verb 2 am Schluss die Verbklammer.

Subjekt	Verb 1	Mittelfeld	Verb 2
Ich	würde	mehr Weich- als Hartkäse	anbieten.
Ich	könnte	mir gut eine Variation aus Früchten und Hartkäse	vorstellen.

Höfliche Fragen werden ebenso im Konjunktiv II formuliert. Das Verb 1 im Konjunktiv II befindet sich an 1. Stelle, das Verb 2 am Schluss der Frage.

Verb 1		Mittelfeld	Verb 2
Könnten	Sie	sich eine Variation aus verschiedenen Weichkäsen	vorstellen?
Würden	Sie	mehr Weich- oder Hartkäse	bevorzugen?

Wenn Sie besonders höflich sein wollen, verwenden Sie oft Formulierungen mit *könnte* und *würde*.

Formulieren Sie jeweils drei Aussage- und Fragesätze nach den vorgegebenen Beispielen für die Präsentation des Käsebuffets.

Verwenden Sie ein liniertes Blatt.

Sie haben alle Informationen zur Präsentation des Käsebuffets für Herrn Müller gesammelt. Da Sie keine Fehler bei der Präsentation machen wollen, proben Sie die Vorstellung des Käsebuffets mit Ihrem Kollegen Tim.

Präsentation des Käsebuffets

Präsentieren Sie Ihr Käsebuffet.

Tipp: Der Informationstext *So führe ich ein Beratungsgespräch* im Szenario *Es muss nicht immer Fleisch sein! Gemüse und vegetarische Kostformen* hilft Ihnen dabei.

Tim gibt Ihnen konstruktives Feedback.

Bewertung der Präsentation

Bewerten Sie die Präsentation.



Die nachfolgenden Kriterien helfen Ihnen die Präsentation zu bewerten:

- fachliche Korrektheit:
Bietet das Buffet eine Vielfalt an Käsesorten verschiedener Herkunftsländer?
Werden die einzelnen Käsesorten verständlich und richtig erklärt?
- höfliche Formulierungen
- Phasen eines Beratungsgesprächs
- Regeln eines Beratungsgesprächs

Es gibt verschiedene Methoden, um eine Rückmeldung wertschätzend zu formulieren. Eine solche Methode ist die Sandwich-Methode.

So gelingt ein wertschätzendes und konstruktives Feedback.

Gehen Sie für die Sandwich-Methode so vor:

1. Beginnen Sie mit einem positiven Aspekt.
2. Formulieren Sie konstruktive Kritik:
 - Beschreiben Sie, was Sie wahrgenommen haben (positive wie negative Punkte).
 - Formulieren Sie klar und genau.
 - Formulieren Sie sachlich korrekt, ohne eine moralische Wertung vorzunehmen.
 - Formulieren Sie konkret mit Beispielen. Beziehen Sie sich dabei auf Ihre Beobachtungen.
 - Sprechen Sie veränderbare Verhaltensweisen an.
3. Geben Sie Verbesserungsvorschläge und schließen Sie mit einem positiven Aspekt ab.

Materialien

M 1 (Transkript des Hörspiels)

„Ich habe gehört, du darfst Herrn Müller die Käsevariationen vorstellen. Denke daran, dass du dem Gast die einzelnen Produkte ausführlich vorstellst. Interessant sind die Herkunft, die Inhaltsstoffe sowie der Fettgehalt und die Einteilung der Käsesorten.“

M 2 (vorstrukturierter Notizzettel)

Ihre Internetrecherche brachte viele Ergebnisse. Um die neuen Informationen zu sammeln, verwenden Sie einen Notizzettel.

Mein Notizzettel

Füllen Sie den Notizzettel nach jeder Station aus, indem Sie das neue Fachwissen notieren.

Bewerten Sie am Schluss die Informationstexte und die Rechercheaufgabe.

Mein neues Fachwissen	erledigt				
Station: <i>Fett oder mager?</i>					
Ich empfand den Informationstext als ...					
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:25%;">sehr leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">etwas schwer verständlich</td> <td style="width:25%;">sehr schwer verständlich</td> </tr> </table>		sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich
sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich		
Station: <i>Käse und seine Inhaltsstoffe</i>					
Ich empfand den Informationstext als ...					
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:25%;">sehr leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">etwas schwer verständlich</td> <td style="width:25%;">sehr schwer verständlich</td> </tr> </table>		sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich
sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich		
Station: <i>Herkunftsländer</i>					
Ich empfand die Rechercheaufgabe als ...					
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:25%;">sehr leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">etwas schwer verständlich</td> <td style="width:25%;">sehr schwer verständlich</td> </tr> </table>		sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich
sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich		
Station: <i>Käsegruppen</i>					
Ich empfand den Informationstext als ...					
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:25%;">sehr leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">leicht verständlich</td> <td style="width:25%;">etwas schwer verständlich</td> <td style="width:25%;">sehr schwer verständlich</td> </tr> </table>		sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich
sehr leicht verständlich	leicht verständlich	etwas schwer verständlich	sehr schwer verständlich		

M 3 (Station: *Fett oder mager?*)

Informieren Sie sich zum Fettgehalt.

Tipp: Notieren Sie Schlüsselbegriffe aus dem Text am rechten Rand.

Fett oder mager?

Wie fett eine Käsesorte wirklich ist, lässt sich nicht immer auf den ersten Blick erkennen. Schuld daran sind die unterschiedlichen Angaben.

Fett in Trockenmasse

(Abkürzung auf der Verpackung: Fett i.Tr.)

Während des Reifeprozesses und der Lagerung verliert Käse Wasser. Dadurch verändert sich der absolute Fettgehalt im Laufe der Zeit. Aus diesem Grund wird der Fettgehalt in der Trockenmasse angegeben, denn dieser verändert sich nicht. Die Trockenmasse von Käse enthält folgende Bestandteile: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe.

Fettgehalt absolut

Diese Angabe ist wichtig, wenn man den tatsächlichen Fettgehalt pro 100 g Käse wissen möchte.

Tipp: Grob geschätzt beträgt der absolute Fettgehalt etwa die Hälfte des Fettgehalts, der in der Trockenmasse angegeben ist. Bei Frischkäse ist er wegen des geringeren Trockenmasseanteils etwas geringer als die Hälfte, während der Fettgehalt bei Schnitt- und Hartkäse wegen der höheren Trockenmasse etwas mehr als die Hälfte beträgt.

Käsesorte	absoluter Fettgehalt
Frischkäse	Fett i.Tr. • 0,3
Weichkäse	Fett i.Tr. • 0,5
Schnittkäse	Fett i.Tr. • 0,6
Hartkäse	Fett i.Tr. • 0,7

Beispiel:

Camembert enthält 60 % Fett i. Tr.

$60 \cdot 0,5 = 30$ Gramm Fett absolut in 100 Gramm Käse

Fettgehaltstufe

Der Fettgehalt im Käse ist sehr unterschiedlich. Je nachdem, wie viel Fett in der Trockenmasse des Käses enthalten ist, wird der Käse der entsprechenden Fettgehaltsstufe zugeordnet. Insgesamt gibt es acht Fettgehaltsstufen, die wie folgt bezeichnet werden:

Der Text beschäftigt sich mit

...

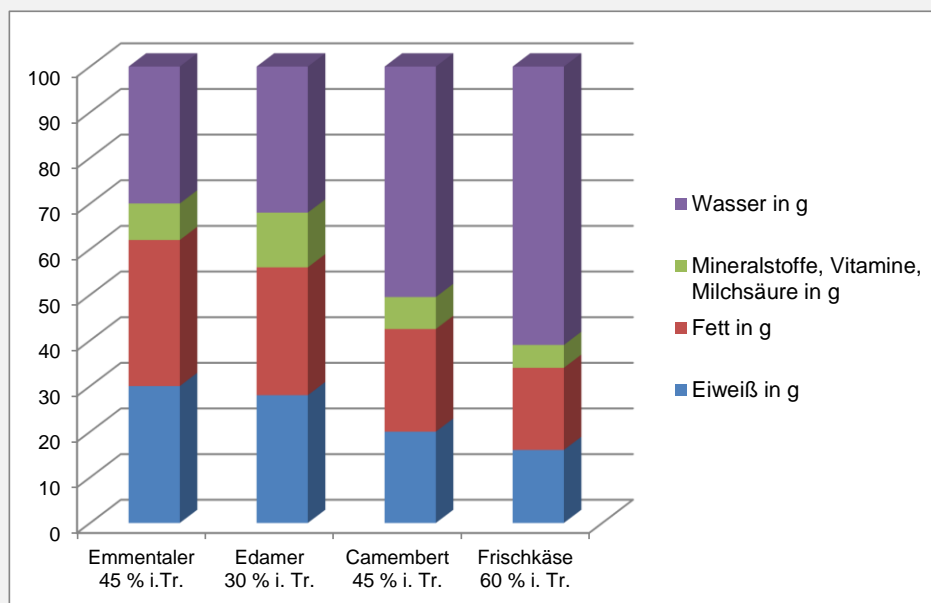
Doppelrahmstufe:	maximal 87 Prozent Fett i. Tr. und mindestens 60 Prozent Fett i. Tr.
Rahmstufe:	mindestens 50 Prozent Fett i. Tr.
Vollfettstufe:	mindestens 45 Prozent Fett i. Tr.
Fettstufe:	mindestens 40 Prozent Fett i. Tr.
Dreiviertelfettstufe:	mindestens 30 Prozent Fett i. Tr.
Halbfettstufe:	mindestens 20 Prozent Fett i. Tr.
Viertelfettstufe:	mindestens 10 Prozent Fett i. Tr.
Magerstufe:	weniger als 10 Prozent Fett i. Tr.

M 4 (Station: Käse und seine Inhaltstoffe)

Informieren Sie sich zu den Inhaltsstoffen.

Tipp: Notieren Sie sich Schlüsselbegriffe aus dem Text in den rechten Rand.

Käse und seine Inhaltstoffe



Der Fachtext beschäftigt sich mit ...

Käse und seinen Inhaltsstoffen

Das **Milcheiweiß** besitzt aufgrund seines Reichtums an lebenswichtigen Aminosäuren eine hohe biologische Wertigkeit (BW). Je höher die BW ist, desto besser kann das Nahrungseiweiß in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden.

Das **Milchfett** hat einen relativ hohen Anteil an kurz- und mittelkettigen Fettsäuren und ist gut verdaulich. Darüber hinaus enthält Milchfett auch die lebensnotwendige Linolsäure in geringen Mengen.

Kohlenhydrate in Form von Laktose (= Milchzucker) kommen in gereiften Käsen nicht vor. Die Laktose läuft mit der Molke weitgehend ab und wird während der Reifung nahezu vollständig abgebaut. Laktose in nennenswerten Mengen findet sich daher nur im Frischkäse.

Dadurch vertragen laktoseintolerante Menschen Käse meist gut. Unter den **Mineralstoffen** im Käse kommt dem Calcium eine besondere Bedeutung zu. Ohne Milch und Milchprodukte ist eine ausreichende Versorgung mit Calcium in der menschlichen Ernährung nur sehr schwer zu erreichen. Daneben ist aber auch der Gehalt an Phosphor, Kalium und Magnesium nennenswert. In Kombination mit Calcium unterstützt Phosphor die Mineralisierung von Knochen und Zähnen. Die verschiedenen Käsesorten enthalten außerdem Kochsalz in unterschiedlichen Mengen.

Außerdem enthält Käse viele **Vitamine** aus der B-Gruppe. Diese sind vor allem für den Energiestoffwechsl und die Funktion des Nervensystems erforderlich. Für die gelbe Farbe des Käses ist Beta-Carotin verantwortlich. Dabei handelt es sich um die Vorstufe von Vitamin A.

Milcheiweiß

Milchfett

Kohlenhydrate = Laktose

Mineralstoffe

Calcium

Phosphor

Vitamine

Diagramme lesen.

Beantworten Sie die folgenden Fragen.

Welche Informationen entnehmen Sie dem Diagramm?

Was wird verglichen?

Wie ist die Verteilung der Inhaltsstoffen bei den einzelnen Käsesorten?

Tipp: Gehen Sie so vor:

1. Käsesorte benennen.
2. Menge der Inhaltsstoffe angeben.
3. Formulieren Sie einen Satz.

Welcher Käse hat den höchsten, welcher den niedrigsten Fettgehalt?

Welcher Käse hat den höchsten, welcher den niedrigsten Wassergehalt?

Welcher Käsesorten haben einen nahezu identischen Eiweißgehalt?

Welche Käsesorten haben einen nahezu identischen Mineralstoff- und Vitamingehalt?

Der Fachtext enthält viele Fachbegriffe. Da diese schwer zu verstehen sind, soll Ihnen ein Glossar weiterhelfen. Bei einem Glossar handelt es sich um eine Liste aller im Text verwendeten Begriffe, die für den Leser nicht direkt verständlich sind. Das Glossar entspricht somit einem kleinen Nachschlagewerk.

Mein Glossar

Erstellen Sie ein Glossar. Recherchieren Sie im Fachbuch und/oder im Internet. Achten Sie auf die Verwendung verlässlicher Quellen.

Tipp: Ordnen Sie für ein übersichtliches Glossar die Begriffe alphabetisch. Notieren Sie sich die Bedeutung der Fachbegriffe stichpunktartig.

M 5 (Station: Herkunftsländer)

Herkunftsländer

Notieren Sie das Herkunftsland entsprechend der abgebildeten Flagge.

Ordnen Sie die Käsesorten in der grauen Box den Herkunftsländern zu.

Allgäuer Bergkäse – Gouda – Limburger – Le Gruyère – Edamer – Appenzeller – Brie – Emmentaler – Camembert – Butterkäse – Comté – Tilsiter – Roquefort – Maasdamer

Tipp: Recherchieren Sie die Herkunftsländer der Käsesorten mit Ihrem Mobiltelefon.

Flagge des Herkunftslandes	Käsesorte
 _____	<hr/> <hr/> <hr/>
 _____	<hr/> <hr/> <hr/>
 _____	<hr/> <hr/> <hr/>
 _____	<hr/> <hr/> <hr/>

M 6 (Station: Käsegruppen)

Informieren Sie sich über die verschiedenen Käsegruppen.

Käsegruppen

Die deutsche Käseverordnung teilt Käse in sieben Gruppen ein. Als Einteilungskriterium wird der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse herangezogen.

Der **Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (WFF)** wird bestimmt, nachdem der Käseteig in das reine Fett und die fettfreie Käsemasse geteilt wurde. Ausschlaggebend für die Einteilung in die jeweilige Käsesorte ist der prozentuale Anteil an Wasser. Je mehr Wasser ein Käse enthält, desto weicher ist er.

Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (WFF)	Käsegruppe
56 % und weniger	Hartkäse
54 bis 63 %	Schnittkäse
64 bis 69 %	halbfester Schnittkäse
mehr als 67 %	Weichkäse
mehr als 73 %	Frischkäse
60 bis 73 %	Sauermilchkäse
mehr als 73 %	Pasta filata Käse

Reifung

Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse reifen gleichmäßig durch den gesamten Teig. Weichkäse entwickelt sich dagegen von außen nach innen. Frischkäse hat, wie der Name schon verrät, gar keinen Reifeprozess.

Ordnen Sie die Käsesorten den Käsegruppen zu.

Käsegruppen
Hartkäse
Schnittkäse
Halbfester Schnittkäse
Weichkäse
Frischkäse
Sauermilchkäse
Pasta Filata Käse

Käsesorten
Butterkäse
Comté
Brie
Gouda
Allgäuer Bergkäse
Camembert
Tilsiter
Roquefort
Le Gruyère
Speisequark
Romadur
Rahmfrischkäse
Mozzarella
Appenzeller
Emmentaler
Harzer Käse

Lösungen

M 5 (Station: Herkunftsländer)

Deutschland:	Allgäuer Bergkäse, Limburger, Butterkäse, Tilsiter
Schweiz:	Emmentaler, Appenzeller, Le Gruyère
Frankreich:	Brie, Camembert, Roquefort, Comté
Niederlande:	Maasdamer, Gouda, Edamer

M 6 (Station: Käsegruppen)

Hartkäse:	Comté, Allgäuer Bergkäse, Le Gruyère, Emmentaler
Schnittkäse:	Appenzeller, Gouda, Tilsiter, Maasdamer, Halbfester
Schnittkäse:	Butterkäse, Roquefort
Weichkäse:	Camembert, Brie, Romadur
Frischkäse:	Rahmfrischkäse, Speisequark
Sauermilchkäse:	Harzer Käse
Pasta Filata Käse:	Mozzarella