



# LESEMENÜ

## aperitif



1. **Überschrift/Teilüberschriften** lesen (Worum geht es?/Was ist das Thema?)
2. **Bilder/Abbildungen/Grafiken** anschauen (Was sagen sie?)
3. Ideen zum Text sammeln
4. **Vorwissen** zum Thema aktivieren (Was weiß ich schon darüber? Was möchte ich wissen?)

VORWISSEN  
AKTIVIEREN &  
ÜBERBLICK  
VERSCHAFFEN

## vorspeise



1. Text **grob lesen** (nicht jedes Wort lesen/verstehen!)
2. **Struktur/Umfang/ Inhalt** erfassen (etwas ist **fett/kursiv** geschrieben → wichtig! Gibt es Abschnitte?)
3. Was ist die **Absicht/das Ziel** des Lesens:
  - a) orientierendes Lesen: **grob verstehen**, was im Text steht, z. B. Hauptaussagen des Textes
  - b) suchendes Lesen: bestimmte **Informationen finden**, z. B. Tabelle
  - c) detailliertes Lesen: den **Text ganz genau verstehen**, z. B. Fachtext, Arbeitsanweisungen

ORIENTIEREN/  
ÜBERFLIEGEN

## hauptgang



1. Text **genau lesen**



2. **Schlüsselwörter/Zentralaussagen** markieren



3. **Unklares** unterstreichen und



4. **Bedeutung** klären/nachschlagen



5. **Kernaussagen** am Rand schreiben



6. **Symbole** benutzen



7. **Farben** benutzen

LESEN

## dessert



1. Inhaltliche **Sinnabschnitte** bilden/gliedern (eventuell Teilüberschriften finden)
2. **Aussagen** des Textes in **Zusammenhang** bringen/**zusammenfassen**, z.B. als:
  - a) Mindmap
  - b) Tabelle
  - c) Skizze
  - d) Notizen
  - e) Concept Map
  - f) Liste
3. Das **Thema** des Textes in einem Satz: \_\_\_\_\_

ZUSAMMEN-  
FASSEN &  
STRUKTURIEREN

## getränke



Habe ich beim Lesen...

1. ... angehalten und **geprüft**, ob ich das **Gelesene verstanden** habe?
2. ... die Stellen, die ich nicht verstanden, **noch einmal gelesen**?
3. ... versucht, das **Gelesene mit Bekanntem /Ähnlichem/bereits Gelerntem zu vergleichen/ verbinden**?

REFLEXION  
ÜBER MEIN LESEN



Vermutungen/ Ideen zum Text

# Beispiel

## Die Geschichte der Tischkultur

Die Entstehung der Tischkultur hat eine ähnliche lange Entwicklung durchlaufen, wie die Menschen selber. Man hat schon immer gerne das **Essen zusammen eingenommen**. In der **Steinzeit** war die **Kochstelle** auch gleichzeitig **Heizung** und da war es naheliegend, dass sich alle um das Feuer versammelten und die erlegten Tiere über der offenen Flamme **brutzelten**. So brachte **jede Epoche besondere Tischkultur** mit sich, teilweise entsprachen die Sitten den heutigen Vorstellungen, in anderen Bereichen war das **Tischverhalten unkultiviert**. **Bis ins 17. Jahrhundert** kannten die Menschen **kaum Besteck**, da die Gabel häufig mit dem Dreizack des Teufels in Verbindung gebracht wurde, war sie bei Tisch nicht gern gesehen.

Im alten **Ägypten** wurden bereits **Bankettveranstaltungen** durchgeführt. Wandmalereien zeigen unserer Zivilisation entsprechende **Geschirrteile**. So wurden Früchte auf Platten und Wein in **Krügen** serviert. Diese Anrichtegeschirrteile findet man auch bei den **Griechen** wieder. Die **Finger** dienten häufig als **Besteckersatz**, getrunken wurde jedoch aus schönen **Kelchen**, teilweise schon aus **Metall** und von **getöpften Tellern** gegessen. Chic war es im **Liegen zu essen**, das war die größte Innovation dieser Kultur und wurde von den **Römern** übernommen und ausgebaut. Eine Art Speisesofa (triclinia), wurde in den Speisezimmern in **Hufeisenform** aufgestellt. Im Zentrum des Raumes befand sich ein Tisch, der mit einem Tuch bedeckt wurde, das hatte die ähnliche Funktion wie unser heutiges Tischtuch. Fleisch wurde **tranchiert** und den Gästen auf Tellern vorgelegt. Der **Gast** selber aß jedoch immer noch **mit den Fingern**. Die sogenannte Fingerbowl kam in Mode: Man begann sich **hygienischer am Tisch** zu benehmen und **säuberte die Finger** in der vorbereiteten **Wasserschale**. Der Mund wurde mit einer Serviette abgetupft.

Im **Mittelalter** begannen die Menschen erworbene **Tischkultur** wieder zu **vernachlässigen**. Es ging **roh, gewaltsam, unhygienisch** und auch **unkultiviert** zu. Daher spricht man auch vom „**dunklen Zeitalter**“. Besteck war bereits bekannt, die Menschen aßen aber häufig noch mit den Fingern. In besseren Kreisen wurde eine Art **Pinzettengriff** angewandt, der aus Daumen, Zeige- und Mittelfinger gebildet wurde. Mit dem **gemeinsamen Händewaschen** begannen die Mahlzeiten, danach wurden fast alle **hygienischen Regeln gebrochen**.

*Wie benehme ich mich am Tisch?!*  
(Manieren, Besteck, Servietten, Essverhalten usw.)

**Teilüberschriften**

*brutzeln: braten, rösten*

*bis 17. Jhr. kaum Besteck!*  
*Gabel=Symbol+ Werkzeug des Teufels*

*Antike: ca. 800 v.Chr.-600 n.Chr.:*  
*das alte Ägypten: Geschirr*  
*Krug: Gefäß aus Stein, Glas*  
*die alten Griechen: hauptsächlich mit Fingern, aber auch Becher, Teller*  
*die alten Römer: Speisen im Liegen*

**Erklärungen**

? →

*tranchieren: abschneiden, zerlegen*

**Notizen**

*Mittelalter: ca. 6.-15. Jhr.*  
**! Hygiene fragwürdig !**  
*Pinzette: Werkzeug zum Greifen von sehr kleinen Dingen mit den Fingern gegessen*

## Die Geschichte der Tischkultur

Antike (erste Hinweise auf zivilisierte Tischkultur)			Mittelalter (Tischsitten weniger kultiviert, Hygiene fraglich)		Neuzeit (bei mehrgängigem Menü mehrere Gabeln+ Messer)		
ca. 800 v. Chr. – 600 n. Chr.			ca. 6. – 15. Jhr.		ca. 15./16. Jhr. – heute		
Das alte Ägypten: festliche Tische mit Krügen, Obstschalen, Essplatten	Die alten Griechen: Becher, Teller aus Ton & Metall, essen im Liegen, hauptsächlich mit Fingern	Die alten Römer: Speisen im Liegen; Becher, Teller, Löffel, Messer zum Schneiden von Fleischgerichten	trotz vorhandenen Bestecks und Geschirrs, mit Fingern gegessen; Essensreste landeten unter dem Tisch	Essen weniger aus den Tellern: stattdessen auf Brotscheiben oder aus Tischvertiefungen	wenig Hygiene: teilen Besteck/ Gläser mit Tischnachbarn; lange Tischtücher mit Funktion einer Serviette	Gabel= fester Bestandteil des Tischgedecks: zum Verzehr von Früchten; weiter aus Modegründen: um nicht breite Halskragen zu verschmutzen	Industrialisierung ermöglicht Massenproduktion von Besteck

Inhalt in einer anderen Darstellungsform