



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**



5. **Kernaussagen** am Rand schreiben



2. **Schlüsselwörter/Zentralaussagen** markieren



6. **Symbole** benutzen



3. **Unklares** unterstreichen und



7. **Farben** benutzen



4. **Bedeutung** klären/nachschlagen

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



Beispiel

Vermutungen/ Ideen zum Text

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 **bruzelten**. 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.)

brutzeln: braten, rösten

Teilüberschriften

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