

## Science Ink.: Mittelalterforschung für die Schule

### REZEPTE FÜR EINEN GELUNGENEN DEUTSCHUNTERRICHT

Unterrichtsmaterialien für die Sekundarstufe I

Lehrendeninformation

Die Textsorte Kochrezept erlebt in aktueller Zeit einen medialen Wandel vom gedruckten Buch zum multimedialen Online-Text, der auch Partizipationsmöglichkeiten für Rezipient\*innen bietet, bis hin zur direkten Interaktion mit Verfasser\*innen und anderen Leser\*innen via Datenbanken, Blogs und Social Media. Im Lichte dieses medialen Wandels erscheint es konsequent und gewinnbringend, auch die historische Entwicklung der Textsorte im Unterricht zu betrachten.

Kochrezepte zählen wie andere Instruktionstexte zur den pragmatischen Texten. Im Gegensatz zu verwandten Formen, wie etwa Bedienungsanleitungen, verfügen sie nicht nur über eine breite historische Tradition, sondern bieten auch vielfältige Anknüpfungspunkte an andere Textsorten bzw. literarische Gattungen sowie die Lebenswelt der Kinder und Jugendlichen. Domänenspezifisches Wissen und inhaltsbezogene Kompetenzen können bis zu einem bestimmten Grad bereits bei jüngeren Schülerinnen und Schülern vorausgesetzt werden. Im Sinne eines lernbereichsintegrativen Deutschunterrichts lassen sich anhand des Themas sprach-, literatur- und mediendidaktische Kompetenzerwartungen gut miteinander verknüpfen und anregende Impulse zur Sprachreflexion, zur kritischen Betrachtung von Ernährungs- und Gesundheitstrends sowie interkulturellem Lernen geben.

Die nachfolgenden Unterrichtseinheiten wurde im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink an der Universität Graz in Kooperation mit Studierenden der Ruhr-Universität Bochum sowie der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg entwickelt. Im Projekt werden Wissensvermittlung zur historischen Kulinarik und zur aktuellen technologiegestützten geisteswissenschaftlichen Forschung miteinander verknüpft und für unterschiedliche Altersgruppen aufbereitet. Eine begleitende Videoreihe auf YouTube vermittelt auf niederschwellige und unkonventionelle Weise neben mittelalterlicher Küchenpraxis vor allem Einblicke in aktuelle Forschungsmethoden der (digitalen) Geisteswissenschaften.

Bei den hier vorgestellten Materialien für die Sekundarstufe I stehen analog zu den Lehrplänen vor allem Sprachbetrachtung, Orthografie, Grammatik und Textsorten- bzw. Medienkompetenz im Zentrum. Alle Einheiten funktionieren unabhängig voneinander und können theoretisch einzeln oder in beliebiger Reihenfolge durchgeführt werden. Eine Doppelseite stellt bei Bedarf eine kurze Einführung ins Thema „Mittelalterliche Küche und ihre Erforschung“ zur Verfügung, als begleitende Impulse können die projekteigene Videoserie und ein Computerspiel genutzt werden.

#### 1.) OHNE PUNKT UND KOMMA: DAS FRÜHNEUHOCHDEUTSCHE

In dieser Einheit stehen **Satzzeichen**, **Groß- und Kleinschreibung** und **Getrennt-/Zusammenschreibung** im Fokus. Anhand von zwei frühneuhochdeutschen Rezepten (Mandeligel und Mandelkäse) wird Wissen zur Entstehung der Groß- und Kleinschreibung vermittelt und zur Reflexion über Sprache angeregt.

#### 2.) „DAS GEBÄHTE BROT“: FACHSPRACHE IN DER KÜCHE

Hier wird **Fachsprache** anhand von Fachausdrücken aus dem Bereich der Kulinarik/Gastronomie thematisiert und anhand von zwei historischen Rezepten zu **Wortschatzarbeit** und näherer Betrachtung der **Verbformen** (Infinitiv, Imperativ, Partizip II) angeregt.

**Lösungen:**

bähen: rösten [in der Regel von Brot] z.B. auf einer heißen Fläche oder im Backofen, ähnlich wie toasten

Übersetzung des Rezeptes:

**Linsensuppe:** Koche/Siede die Linsen. Röste eine Zwiebel. Gib es als Abendessen auf ein geröstetes/gebähtes Brot.

**3.) OMAS KEKSE GIBT'S AUF INSTAGRAM: DIE TEXTSORTE REZEPT IM MEDIALEN WANDEL**

In dieser Einheit geht es darum, die Sprache in Kochrezepten – vor allem die **Verbkonstruktionen** – näher zu betrachten und zu erkunden, wie sich die **Textsorte** Rezept, **Publikationsmedien** aber auch **Autorschaft** und **Zielpublikum** im Laufe der Zeit verändern.

**4.) Zucker ist (k)ein deutsches Wort: Geschichten zur Herkunft von Zutaten und Namen**

Hier geht es um: Sprachgeschichte, Lautverschiebung, Erb- und Lehnwort. Nebensilbenabschwächung (Standardeutsch und Dialekt), Textvergleich (Übersetzungen)

## Die begleitende Videoserie auf YouTube:



Sieh dir Folge 1 der Science Ink Serie an!  
In dieser Folge werden die  
Hauptdarsteller, das Forschungsfeld und  
eine Speise namens "Blanc Manger"  
vorgestellt:

<https://bit.ly/scienceink1>



Folge dem Link oder scanne  
den QR-Code, um zum  
YouTube-Kanal zu gelangen

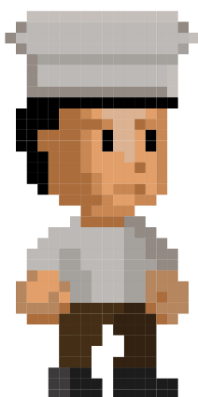


Sieh dir Folge 2 der Science Ink Serie an!  
In dieser Folge werden die Geschichte  
des Tätowierens, die  
Überlieferungsbedingungen von  
mittelalterlichen Kochrezepten und die  
Zubereitung von mittelalterlichen Krapfen  
vorgestellt.

<https://bit.ly/scienceink2>



Folge dem Link oder scanne  
den QR-Code, um zum  
YouTube-Kanal zu gelangen

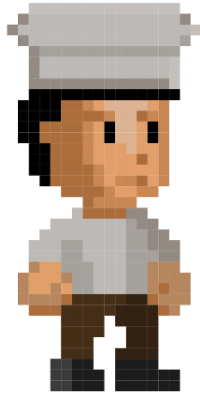


Sieh dir Folge 3 der Science Ink Serie an!  
In dieser Folge werden Aspekte eines  
guten Tattoo-Studios, das Transkribieren  
der historischen Quellen und die  
Zubereitung von Böhmisches Erbsen  
vorgestellt.

<https://bit.ly/scienceink3>

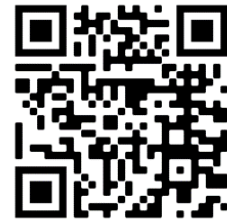


Folge dem Link oder scanne  
den QR-Code, um zum  
YouTube-Kanal zu gelangen

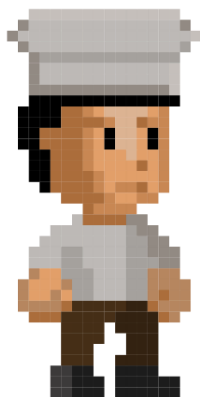


Sieh dir Folge 4 der Science Ink Serie an!  
In dieser Folge werden verschiedene  
Tattoostile, Hintergründe zur  
mittelalterlichen Ernährung und eine  
mittelalterliche Pastete vorgestellt:

<https://bit.ly/scienceink4>



Folge dem Link oder scanne  
den QR-Code, um zum  
YouTube-Kanal zu gelangen

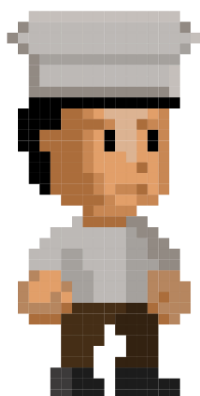


Sieh dir Folge 5 der Science Ink Serie an!  
In dieser Folge werden die Tattootechnik  
des Cover up, die wissenschaftliche  
Methode der Datenmodellierung und ein  
Rezept für Fischwurst vorgestellt:

<https://bit.ly/scienceink5>



Folge dem Link oder scanne  
den QR-Code, um zum  
YouTube-Kanal zu gelangen

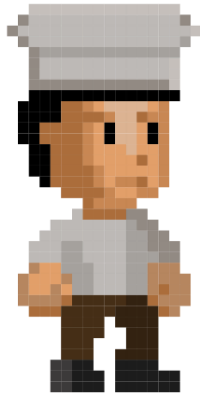


Sieh dir Folge 6 der Science Ink Serie an!  
In dieser Folge werden die  
Preisgestaltung von Tattoos, das Thema  
Linked Open Data und ein Rezept für  
Fürhes (Hasenpfeffer) vorgestellt:

<https://bit.ly/scienceink6>



Folge dem Link oder scanne  
den QR-Code, um zum  
YouTube-Kanal zu gelangen



Schlüpft in die Rolle des jungen Meister Hanns und begeben euch auf die Suche nach den passenden Rezepten und den notwendigen Zutaten!

[https://chpollin.github.io/ScienceInk\\_Build/index.html](https://chpollin.github.io/ScienceInk_Build/index.html)



**Folge dem Link oder scanne den QR-Code, um zum Game zu gelangen**