



## La culture culinaire belge

Der Schwerpunkt dieses Unterrichtsbausteins liegt auf der belgischen Kulinarik und ihrer Rolle für die nationale und regionale Kultur und Identität. Nach einem Einstieg ins Thema anhand von verschiedenen, ausgesuchten Spezialitäten, die in der zweiten Einheit näher behandelt werden, dreht sich die erste Einheit vor allem um die „Frites belges“ und die „Culture de Fritkot“. Das vermeintliche Klischee der frittensessenden Belgier wird durch seine Bekanntheit gezielt genutzt, um das Interesse der SuS zu wecken. Nach einer Annäherung an das Thema durch einen kurzen Clip der Fernsehsendung „Karambolage“ von ARTE wird die besondere Rolle der Fritten für die belgische Kultur, anhand der Darstellung verschiedener Bewahrungsmaßnahmen zum Schutz der reichen „Culture de Fritkot“, ins Zentrum gerückt. Ziel ist die Sensibilisierung der SuS für die Einflüsse, die eine „tradition culinaire“ auf eine Gesellschaft haben kann. Dieser Aspekt wird schließlich in der dritten Einheit vertieft.

Zuvor soll der Horizont der SuS allerdings um einige ausgewählte Spezialitäten Belgiens erweitert werden, um die, möglicherweise eher unbekannt, kulinarische Vielfalt des Landes zu verdeutlichen. Dazu recherchieren die SuS selbstständig sogenannte „portraits culinaires“ und stellen diese in der Klasse vor.

Die dritte Einheit soll die SuS vor allem zur Diskussion anregen, indem sie sich von einzelnen Spezialitäten löst und den Bogen von der „culture culinaire“ zur „identité culinaire“ schlägt.

	<b>Unterrichtsbaustein 8</b> <b><i>La culture culinaire belge</i></b>
<b>Kompetenzziel</b>	<b>Die SuS können die Bedeutung der belgischen Kulinarik für die nationale und regionale Kultur und Identität reflektieren.</b>
<b>Thema der Einheit 1</b> (Einzel-/Doppelstunde)	<b><i>Les frites - Fast-food mondial ou patrimoine culturel belge ?</i></b>
<b>Thema der Einheit 2</b> (Doppelstunde)	<b><i>La culture Fritkot - En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ?</i></b>
<b>Thema der Einheit 3</b> (Einzelstunde)	<b><i>Un voyage à travers le pays - Comment se montre la diversité culinaire en Belgique ?</i></b>
<b>Thema der Einheit 4</b> (Doppelstunde)	<b><i>Identité et culture culinaire - Une identité culinaire belge unie ?</i></b>

Die Aufteilung des Unterrichtsbausteins in vier Einheiten ist ein Vorschlag und kann individuell von der Lehrkraft angepasst werden.

## Einheit 1 (Einzel- /Doppelstunde)

<b><i>Les frites - Fast-food mondial ou patrimoine culturel belge ?</i></b>				
<b>Stundenschwerpunkt</b>	Problematisierung der Fritten als besonders bekanntes und damit stereotypes Element der belgischen Kulinarik.			
<b>Didaktische Phase</b>	<b>Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft</b>	<b>Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden</b>	<b>Sozial-form</b>	<b>Medien/ Material</b>
<b>Einstieg I</b>	<p>Zum Einstieg in die Einheit und das Thema La culture culinaire belge werden verschiedene, vermeintlich typische Gerichte verschiedener Länder gezeigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Qu'est-ce que vous voyez ? (Die SuS beschreiben zunächst, was sie sehen.)</li> <li>→ Die SuS ordnen verschiedenen typischen Gerichten Länderflaggen zu (Bsp.: Bratwurst und Sauerkraut)</li> </ul>	Sprechen (Monologisches Sprechen)	PL	M1: „Images des spécialités belges (+ Quellen)“

	<p>(Deutschland), Germknödel (Österreich), Pizza (Italien), Baguette (Frankreich), Paella (Spanien)).</p> <p>→ Die verschiedenen belgischen Gerichte werden gezeigt: De quel pays pourrait-il s'agir?</p> <p>→ Erste Reflexionsfrage zur Klärung von Vorwissen: Pensez-vous que ces plats ont un statut particulier, par rapport à d'autres plats qu'on mange dans ces pays ?</p>			
<p><b>Erarbeitung I</b></p>	<p>Semantisierung und nähere Erarbeitung der ausgewählten belgischen Spezialitäten entweder in Form eines Memorys (AB1a) oder in Form eines Tandembogens (AB1b).</p>	<p>Sprechen</p>	<p>PA</p>	<p>AB1a: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Memory“</p> <p>AB1b: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Tandembogen“</p>

<b>Ergebnissicherung</b>	<p>SuS korrigieren im Heft bzw. auf ihren Arbeitsblättern.</p>		<p>PL</p>	<p>AB1a: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Memory“</p> <p>AB1b: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Tandembogen“</p>
<b>Einstieg II/Gelenkstelle</b>	<p>Die SuS werden mit einigen „Belgier-Witzen“, die sich auf Fritten beziehen, konfrontiert. Die Witze stellen für die SuS kontroverse Texte dar, die die Stundenleitfrage provozieren: En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ?</p> <p>Je nach den Reaktionen der SuS kann mit kleinen Impulsen, die die SuS zum Thema der Fritten orientieren, steuernd eingegriffen werden.</p> <p>[Activité avant la présentation de la vidéo]</p>	<p>Sprechen</p>	<p>PL</p>	<p>M1.5: Witze</p>
<b>Erarbeitung II</b>	<p>1. Erste Sichtung des Karambolage-Videos und Globalverstehen: Worum geht es? (Thema bzw. welche Bereiche</p>	<p>Hör-/Sehverstehen (Globalverstehen)</p>	<p>EA</p>	<p>„Vidéo Karambolage“ <a href="https://www.facebook.com/artetv/videos/les-frites-karambolage-arte/544495179748488/">https://www.facebook.com/artetv/videos/les-frites-karambolage-arte/544495179748488/</a></p>

	<p>des Themas Fritten werden angeschnitten?) [Activité pendant la présentation de la vidéo]</p> <p>2. Minute partenaire</p> <p>3. Anschl. Sammlung der SuS-Äußerungen zum Globalverstehen (Sammelphase)</p> <p>4. Zweite Sichtung des Videos und Detailverstehen mithilfe des zweiten Arbeitsblatts AB2a: Die SuS versuchen die Detailfragen zu beantworten bzw. sich zunächst Notizen zu machen. [Activité pendant la présentation de la vidéo II]</p> <p>5. Minute partenaire</p>	<p>Hör-/Sehverstehen (Detailverstehen)</p>	<p>PA</p> <p>PL</p> <p>EA</p> <p>PA</p>	<p>AB2a: „Portrait culinaire - Frites (Vidéo Karambolage)“</p>
--	---	--	---	--

<p><b>Ergebnissicherung</b></p>	<p>Sicherung im Plenum (z.B. über digitales Ausfüllen des Steckbriefs <i>Portrait culinaire</i> über Beamer; denkbar wäre auch ein kollaboratives Ausfüllen über entsprechende Endgeräte) [Activité après la présentation de la vidéo]</p>	<p>Sprechen (Dialogisches Sprechen)</p>	<p>PA</p>	<p>AB2a: „Portrait culinaire - Frites (Vidéo Karambolage)“</p>
<p><b>Reserve</b></p>	<p>Die SuS stellen sich mit einem Partner gegenseitig Fragen nach ihren Essgewohnheiten und Vorlieben in Bezug auf Fritten. (z.B. Quand manges-tu des frites (à quelle occasion) ? Où les manges-tu ? Comment aimes-tu tes frites ? - avec quelle sauce ?) [Activité après la présentation de la vidéo]</p>	<p>Sprechen (Dialogisches Sprechen)</p>	<p>PA</p>	

## Einheit 2 (Doppelstunde)

<b>La culture Fritkot - En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ?</b>				
<b>Stundenschwerpunkt</b>	Die SuS beschäftigen sich mit den Besonderheiten der „Fritkot“-Kultur in Belgien als Beispiel für den kulturellen Wert kulinarischer Bräuche und Traditionen.			
<b>Didaktische Phase</b>	<b>Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft</b>	<b>Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden</b>	<b>Sozialform</b>	<b>Medien/ Material</b>
<b>Einstieg</b>	Die Lehrkraft zeigt die Zeitungsüberschrift. Die SuS stellen, auf der Basis ihrer Erkenntnisse aus der vorherigen Einheit, Hypothesen zu den Gründen, weshalb die Frittenkultur in Belgien offenbar als so wichtiges Element der interregionalen Kultur wahrgenommen wird. (→ Was macht die Fritten so besonders? → En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ? (Stundenleitfrage))	Sprechen (Monologisches Sprechen)	PA, PL	M3: Titre journal (Frites patrimoine)
<b>Erarbeitung I</b>	Die SuS werden in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe bekommt einen Text(-auszug). Die SuS füllen in ihrer Gruppe die sie betreffende Spalte des <i>Portrait culinaire</i> zur „Culture des Frites/Fritkot“ aus.	Leseverstehen (eher Globalverstehen), Schreiben	EA	M4.1_6: Patrimoine culturel - Texte GA

				AB2b: „Portrait culinaire - Frites (Kulturerbe)“
<b>Ergebnissicherung</b>	Je nach Lerngruppe können verschiedene Sicherungsformen gewählt werden. Z.B. Gruppenpuzzle. Am Ende sollten alle SuS ihre Steckbriefe ausgefüllt haben.	Sprechen/Schreiben	GA/PL	
<b>Vertiefung</b>	Diskussion der Leitfrage im Plenum. Die SuS beziehen Ergebnisse der Gruppenarbeit ein.	Sprechen	PL	
<b>Gelenkstelle</b>	Die Lehrkraft leitet zur nächsten Stunde und deren Vorbereitung über: „Bisher mit Fritten beschäftigt, jetzt wollen wir uns auch noch andere Gerichte anschauen. / On a beaucoup parlé des frites. Maintenant, on va jeter coup d’œil sur d’autres plats belges.“ Einteilung der Gruppen zu den verschiedenen Themenbereichen und Zeit zur Gruppenorganisation.			AB3: „Portrait culinaire (Plats et Spécialités)“  M5: „Aufgabe und Leitfaden Erstellung Referat“
<b>Hausaufgabe</b>	Vorbereitung der Kurz-Referate von max. 5 min samt „Portraits culinaires“ als bereitzustellende Handouts für die Mitschülerinnen und Mitschüler. (AB3, M5)			M6: „Voyage culinaire - Liste für Referate“

### Einheit 3 (Einzelstunde)

<b><i>Un voyage à travers le pays - Comment se montre la diversité culinaire en Belgique ?</i></b>				
<b>Stundenschwerpunkt</b>	Die SuS beschäftigen sich mit der kulinarischen Vielfalt Belgiens.			
<b>Didaktische Phase</b>	<b>Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft</b>	<b>Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden</b>	<b>Sozialform</b>	<b>Medien/ Material</b>
<b>Einstieg</b>	Die Lehrkraft fasst in einem kurzen Lehrer*innenvortrag die Ergebnisse der vorangegangenen Stunde zusammen und stellt dabei die Fritten als ein lediglich beispielhaftes, wenn auch symbolträchtiges Gericht aus der belgischen Kulinarik dar. Der Kurzvortrag sollte in der Aussage münden, dass es einen Blick auf die tatsächliche Vielfältigkeit belgischer Kulinarik zu werfen gilt. Anschließend wird den SuS kurz Zeit gegeben, um sich in ihren Gruppen für die Vorträge abzustimmen.		PL, GA	

<p><b>Präsentation</b></p>	<p>Präsentation der Gruppenarbeitsergebnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Individuelles Feedback erfolgt durch die „Fiches d'évaluation“, die die übrigen SuS pro Person ausfüllen und nach jedem Referat ihren Mitschüler*innen mitgeben.</li> <li>→ Zur Visualisierung kann eine große Karte von Belgien aufgehängt/gezeigt werden, auf der jede Gruppe ihr(e) Spezialität(en) entsprechend dem Entstehungs-/Ursprungsort anbringt.</li> </ul>	<p>Sprechen (Monologisches Sprechen)</p>	<p>SB</p>	<p>M7: „Fiche d'évaluation personnelle“</p> <p>z.B. M8: „Carte de la Belgique“ oder andere geeignete Belgienkarte</p>
<p><b>Ergebnissicherung</b></p>	<p>Sicherung über Handouts, die in den von der Gruppe vorbereiteten <i>Portraits culinaires</i> bestehen.</p> <p>Jede Gruppe kann zusätzlich 2 Fragen zu ihrem Thema erstellen, die der Lehrkraft im Vorhinein geschickt werden. Diese erstellt daraus dann ein Kahoot/Quizlet zur spielerischen Sicherung am Ende der Stunde.</p>			<p>AB3: „Portrait culinaire (Plats et Spécialités)“</p> <p>ggf. Kahoot/Quizlet-Quiz</p>

## Einheit 4 (Doppelstunde)

<b><i>Identité et culture culinaire - Une identité culinaire belge unie ?</i></b>				
<b>Stundenschwerpunkt</b>	Die SuS erarbeiten die Bedeutung des Identitätsbegriffs- sowie konzepts mit Fokussierung kulinarischer Identitäten und bewerten, inwieweit im Falle Belgiens von einer „identité culinaire belge unie“ gesprochen werden kann.			
<b>Didaktische Phase</b>	<b>Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft</b>	<b>Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden</b>	<b>Sozialform</b>	<b>Medien/ Material</b>
<b>Einstieg</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aktivierung der Ergebnisse der vorangegangenen Stunde. Die SuS fassen die Ergebnisse zusammen.</li> <li>2. Präsentation des (fiktiven, aber an authentischen Beispielen orientierten) Kochbuchcovers. Die SuS stellen eine Verbindung zwischen dem Titel des Buches „La petite Gaufrette“ (dessen titelgebendes Gericht sie bereits kennen) und der Art des Buches: Recettes de la cuisine belge (Kochbuch) her. Diese Verbindung wird problematisiert, indem die</li> </ol>	Sprechen	PL	M10: Cover Kochbuch

	<p>Frage aufgeworfen wird, ob „La gaufre de Liège“ stellvertretend für eine ganze kulinarische Kultur stehen kann. Nötigenfalls wird, durch kleinere Impulse der Lehrkraft, so zur Stundenfrage übergeleitet.</p> <p>→ Stundenleitfrage: Qu'est-ce qu'une identité culinaire et dans quelle mesure la culture culinaire belge contribue à l'identité du pays?</p>			
<b>Erarbeitung</b>	<p>Die SuS lesen den theoretischen Text zum Thema „<b>L'identité culinaire belge</b>“ und beantworten die Fragen im Sinne des <i>Think-Pair-Share</i> zunächst in EA, dann mit einem*r Partner*in und schließlich im Plenum.</p>	Leseverstehen	EA, PA, PL	<p>M10: „L'identité culinaire belge (Texte)“ AB4: „L'identité culinaire belge (Exercices)“</p>
<b>Ergebnissicherung</b>	<p>Die wichtigsten Aspekte werden festgehalten und offene Fragen geklärt.</p>	Sprechen	PL	
<b>Vertiefung</b>	<p>Abschließend wird die Stundenleitfrage auf Basis der besprochenen Ergebnisse im Plenum beantwortet und anhand der individuell herangezogenen Beispiele aus dem Unterricht illustriert. Dabei kann die Lehrkraft ggf. durch gezielte kritische Fragen und Impulse noch einmal zur</p>	Sprechen	PL	

	<p>Diskussion anregen, inwiefern ein einheitlicher Identitätsbegriff im Zusammenhang mit belgischer Kulinarik gerechtfertigt erscheint. Somit wird eine diskursive Vertiefung gewährleistet, die der Anwendung des Erlernten aus der gesamten Unterrichtsreihe dient und das freie Sprechen schult. Zugleich wird die Hausaufgabe inhaltlich vorentlastet.</p>			
<p><b>Hausaufgabe</b></p>	<p>Schriftliche Beantwortung der Stundenleitfrage in Form eines informativen „Zeitungsartikels“.</p>	<p>Schreiben</p>		