



rühren
schmelzen
überziehen
füllen

KONDITOR*IN

**GOETHE
INSTITUT**
Sprache. Kultur. Deutschland.

KONDITOR*IN



Anzahl der Personen	36.097
Anzahl der Konditoreien	2.088
Welche Betriebe bilden aus?	Konditoreien, Bäckereien, große Lebensmittelhändler, Cafés, Restaurants
Männer/Frauen in dem Beruf	ungefähr genauso viele Männer wie Frauen
Ausbildungsweg	drei Jahre
Wo arbeiten Konditor*innen nach der Ausbildung?	Konditoreien, Bäckereien, Cafés, Restaurants, Back- und Süßwarenindustrie

DER SÜSSE BÄCKER



Was ein Bäcker macht, weiß jeder. Doch was macht ein Konditor? Früher hat man Konditor*innen auch Zuckerbäcker*innen genannt. Sie kümmern sich also um das Süße. Konditor*innen stellen Kuchen und Torten her, aber auch Marmelade,

Eiscreme und Pralinen. Bekannt sind Konditor*innen vor allem für Hochzeitstorten. Die Produkte von Konditor*innen sehen meistens sehr schön aus. Das macht sie auch ein wenig zu Künstlern.

Einige Konditor*innen sind auch Bäcker*innen und umgekehrt. In jedem Fall war der Beruf des Bäckers/der Bäckerin zuerst da. Die ersten Bäcker*innen haben vor rund 6.000 Jahren im alten Ägypten gelebt. Auf deutschem Gebiet ist die Kunst des Brotbackens erst seit rund 600 Jahren bekannt. Einige Bäcker*innen verfeinerten ihr Brot bald mit Honig, Zucker, Früchten und Gewürzen. Aus diesen Broten haben sich die bekannten deutschen Lebkuchen entwickelt, die man vorwiegend zur Weihnachtszeit isst. Sie sind immer noch eine Spezialität deutscher Konditor*innen.

Heutzutage sind in vielen Städten Läden in Mode, die feine Schokolade und Pralinen verkaufen. Diese Produkte sind oft handgemacht und kosten sehr viel mehr als Schokolade aus dem Supermarkt.

„PRALINEN MACHEN MIR AM MEISTEN SPASS.“

Schon als Kind hat Tamara Herrmann gern mit ihrer Oma Kuchen gebacken. Nach der Schule hat sie eine Ausbildung zur Konditorin gemacht. Jetzt ist sie 23 Jahre alt und arbeitet seit vier Jahren in einer Konditorei in der Nähe von Tübingen.

Was stellen Sie in der Konditorei am meisten her?

Kuchen, Pralinen und verschiedene Schokoladentafeln. Aber wir machen noch vieles mehr. Es hängt auch sehr von der Jahreszeit ab. Im Sommer machen wir viel Erdbeerschnitten oder Rhabarberkuchen. Solche Dinge schmecken an warmen Tagen natürlich besser als Cremetorte. Im Winter produzieren wir mehr Pralinen und um

die Weihnachtszeit natürlich Weihnachtsgebäck und Lebkuchen.

Woran arbeiten Sie persönlich am liebsten?

Pralinen machen mir am meisten Spaß, weil man da fein und genau arbeiten muss. Als Konditorin ist es ja wichtig, ein Auge dafür zu haben, wie man Dinge schön gestalten und anrichten kann. Diese Fähigkeit kann ich bei Pralinen gut einsetzen. Außerdem kann ich bei der Arbeit an Pralinen sehr kreativ sein und auch mal neue Geschmacksrichtungen entwickeln.



Sie haben jeden Tag mit süßen Dingen zu tun. Essen Sie selbst überhaupt noch gern Süßes?

Ja, immer noch sehr gern. Am liebsten Schokolade und gebackene Kuchen wie Apfel- oder Johannisbeerkuchen.

Viele Kuchen und Schokoladen werden mittlerweile industriell hergestellt. Was können Sie als Konditor*innen, das die Industrie nicht kann?

Wir können spontan immer mal etwas anderes ausprobieren: eine andere Sorte Obst oder einen anderen Geschmack. Wir können unserer Kreativität freien Lauf lassen. Das wissen die Kund*innen sehr zu schätzen. Wir haben unser Standardsortiment, bieten aber auch immer etwas Neues an. In der industriellen Produktion ist man nicht so flexibel.

Um wie viel Uhr beginnt Ihr Arbeitstag?

Von Montag bis Freitag beginnen wir um 7 Uhr. Doch an Samstagen fangen wir um 6 Uhr an, da wir an diesem Tag sehr viel verkaufen. Da muss um 8 Uhr, wenn wir den Laden öffnen, alles fertig sein. Und dann müssen wir auch alles sauber machen. Viele Kund*innen kommen samstags gleich um 8 Uhr, weil sie in der Stadt einkaufen gehen. Manche kommen auch nur und holen Brötchen. Davon bieten wir auch eine kleine Auswahl an.

Wie bei vielen Konditoreien gehört zu Ihrer Konditorei ein Café. Haben Sie dort auch Kontakt zu den Kund*innen?

Manchmal helfe ich im Verkauf. Doch meistens bin ich in der Backstube, die aber gleich hinterm Café liegt. Und da ich oft fertige Waren nach draußen bringe, sehe ich die Kund*innen auch. Ich freue mich immer, wenn ich sehe, dass es ihnen schmeckt. Manchmal bekomme ich auch ein direktes Lob. Das ist schön, dann macht die Arbeit noch mehr Spaß.



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE – DIE BELIEBTESTE TORTE DEUTSCHLANDS

Für den Tortenboden:

6 Eier (Eiweiß und Eigelb trennen)
250 g Zucker
6 Esslöffel heißes Wasser
200 g Mehl
75 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung des Tortenbodens:

Das Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und mit einem Sieb auf die Eigelbcreme streuen. Das Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist, und vorsichtig unter die Eigelbcreme rühren. Eine runde Backform mit Fett und Mehl bestreichen und die Masse dort hineingeben. Bei 200 Grad im Backofen 30 bis 35 Minuten backen. Während des Backens die Temperatur langsam senken, sodass sie am Ende nur noch 150 Grad beträgt. Den Tortenboden dann auskühlen lassen.

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
25 g Speisestärke
800 g Sahne
1 Packung Sahnesteif
1 Esslöffel Zucker
Kirschwasser zum Tränken
Schokoladenraspel zum Verzieren

Die Füllung:

Das Glas Sauerkirschen über einer Schüssel abgießen, sodass der Saft aufgefangen wird. Die Stärke in ein wenig vom kalten Kirschsafte einrühren. Den Rest des Kirschsafte aufkochen und die Stärke einrühren. Kurz aufkochen lassen und sofort vom Herd nehmen. 16 schöne Kirschen zur Seite legen, die restlichen Kirschen in die Kirschsafte Masse geben. Den Tortenboden zweimal durchschneiden, sodass man drei runde Teile des Tortenbodens hat. Auf den untersten Teil etwas Kirschwasser träufeln, dann die Kirsche Masse draufgeben. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, dünn auf die ausgekühlte Kirsche Masse streichen und nächsten Tortenboden auflegen. Leicht andrücken. Auch auf diesen Teil Kirschwasser träufeln. Den Boden mit der Hälfte der Sahne bestreichen und den nächsten Boden aufdrücken. Von der restlichen Sahne etwa drei Esslöffel in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen und mit dem Spritzbeutel entlang des Randes der Torte 16 kleine Spritzer setzen und jeden mit einer Kirsche belegen. Oberfläche und Rand mit Schokoraseln bestreuen.





ARBEITSBLATT zu **KONDITOR*IN**

Text „Der süße Bäcker“

1 Sieh dir die Fotos an. Suche die Wörter im Text und schreibe sie mit Artikel zu den Fotos.



Bildnachweis: pixabay

2 Ordne die Buchstaben und schreibe das Wort richtig. Welches der Wörter passt nicht zu Konditor*innen?

1 SHOOLAKDEC	6 NPALIRNE
2 OHOCEITSTRTENHZ	7 UHCENK
3 IESRECME	8 HLEKUBCEN
4 UZCKKERÄCERB	9 WGERZÜE
5 RBTO	10 ÜFHRCTE



ARBEITSBLATT zu **KONDI TOR*IN**

3 Lies die Satz teile und kombiniere sie. Lies danach den Text "Der sü ße Bäcker" noch einmal und überprü fe, ob du alles richtig gemacht hast.

A Frü her hat man Konditor*innen	1 die feine Schokolade und Pralinen verkaufen.
B Konditor*innen stellen Kuchen und Torten her,	2 meistens sehr schön aus.
C Bekannt sind Konditor*innen vor allem	3 auch Zuckerbäcker*innen genannt.
D Die Produkte von Konditor*innen sehen	4 des Brotbackens erst seit rund 600 Jahren bekannt.
E Das macht sie auch	5 auch Bäcker*innen und umgekehrt.
F Einige Konditor*innen sind	6 die bekannten deutschen Lebkuchen entwickelt
G Auf deutschem Gebiet ist die Kunst	7 Zucker, Früchten und Gewürzen.
H Einige Bäcker*innen verfeinerten ihr Brot bald mit Honig,	8 ein wenig zu Künstlern.
I Aus diesen Broten haben sich	9 aber auch Marmelade, Eiscreme und Pralinen.
J Heutzutage sind in vielen Städten Läden in Mode,	10 für Hochzeitstorten.

Interview „Pralinen machen mir am meisten Spaß.“

1 Lies die acht Aussagen von Tamara. Welche ist richtig? Korrigiere die falschen Aussagen.

- 1 Tamara arbeitet jetzt in einem Café.
- 2 Im Herbst machen sie Erdbeer- und Rhabarberkuchen.
- 3 In der Weihnachtszeit machen sie Weihnachtsgebäck und Eiscreme.
- 4 Als Konditorin ist es wichtig, eine Nase dafür zu haben, wie man Dinge schön gestalten kann.
- 5 Sie isst am liebsten Schokoladentorte.
- 6 Sie haben ihr Standardsortiment und bieten nie etwas Neues an.
- 7 Am Samstag muss um 8 Uhr alles fertig sein.
- 8 Sie arbeitet meistens im Verkauf.

2 Du möchtest deinen Eltern oder einem Freund von den beiden Texten erzählen. Mach Notizen mit den wichtigsten Aspekten zur Ausbildung als Konditor*in.

3 Welche Vor- und Nachteile hat eine Ausbildung als Konditor*in. Ergänze hier.

Vorteile	Nachteile

4 Kannst du dir vorstellen, eine Ausbildung als Konditor*in? Warum (nicht)? Mach dir Notizen. Tausche dich dann zu zweit aus.

5 Erzähle nun deinen Eltern oder einem Freund von dem Text, dem Interview und dem Gespräch aus Aufgabe 4.

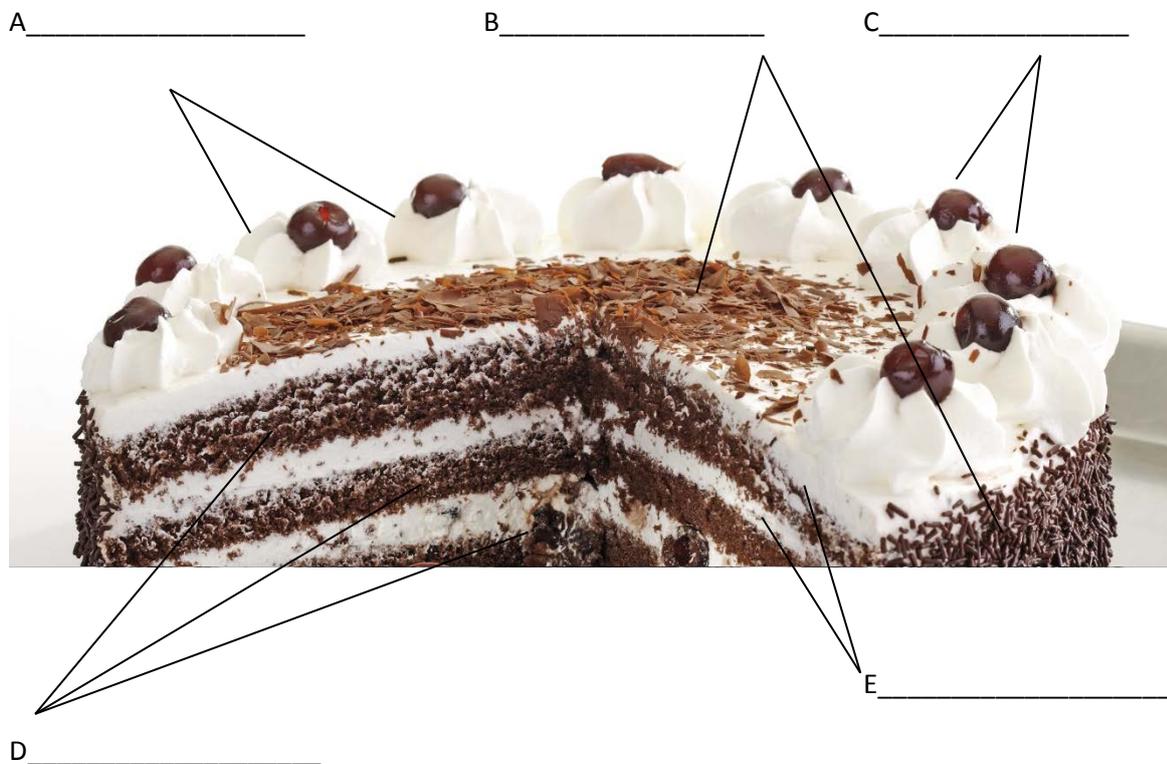


ARBEITSBLATT zu **KONDITOR*IN**

Text „Schwarzwälder Kirschtorte – Die beliebteste Torte Deutschlands“

1 Was ist was? Schreibe die Wörter zu dem Foto.

1 der Tortenboden 2 die Füllung 3 die Sahne 4 die Sauerkirschen 5 die Schokoraspeeln



2 Lies das Rezept und ordne die Wörter in die Gruppen. Suche die Wörter, die du nicht verstehst im (Online-)Wörterbuch.

Zutaten	Tätigkeiten	Geräte und Utensilien

3 Formuliere drei Fragen zum Rezept. Dein*e Lernerpartner*in beantwortet sie.

4 Welches ist dein Lieblingskuchen oder deine -torte? Suche im Internet das Rezept auf Deutsch oder in deiner Muttersprache und erkläre deinem/deiner Lernpartner*in auf Deutsch, was man dafür braucht, wie es gemacht wird und warum du ihn/sie so gerne isst.

Meine Lieblingskuchen ist ..., weil ...

Man braucht dafür Mehl,....

Man muss ... mischen. Dann muss er bei ... für ... Minuten in den Ofen.

Handwerksberufe in Deutschland: Zwischen Tradition und Innovation

Konditor*in

Lehrerhandreichung



Abkürzungen

LK: Lehrkraft
L: Lernende
UE: Unterrichtseinheit
AB: Arbeitsblatt
PL: Plenum
EA: Einzelarbeit
PA: Partnerarbeit
GA: Gruppenarbeit

Hinweis zu den Steckbriefen

Sie finden eine Auflistung von Möglichkeiten, mit den Steckbriefen zu arbeiten, als separate Datei unter den Downloads.



Lehrerhandreichung zu KONDITOR*IN

Text „Der süße Bäcker“

Niveau: ab B1

Materialien: Bild, Kopien des Textes und des AB (Seite 1+2)

Wichtige Wörter und Ausdrücke

r Zuckerbäcker, –	r Künstler, –	schmelzen
r Kuchen, –	r Honig, (nur Sg.)	überziehen
e Eiscreme, (nur Sg.)	s Gewürz, -e	füllen
e Praline, -n	r Lebkuchen, –	verfeinern (+ Akk.)
e Hochzeitstorte, -n		handgemacht

1. PL: Die LK zeigt die rechte Hälfte des Bildes, so dass die L nur die Frau mit dem Pinsel sehen. Der Rest des Fotos ist verdeckt. Sie lässt die L Vermutungen dazu anstellen, was die Frau von Beruf ist. Die LK sammelt die Ideen an der Tafel. Dann deckt die LK die linke Seite auf und die L vergleichen, ob sie den Beruf Konditor*in genannt haben.

2. PA/GA/PL: Die LK bildet PA. Die L überlegen gemeinsam, was ein*e Konditor*in macht und notieren sechs bis acht Wörter. Dann bilden je zwei Partnergruppen eine Gruppe und vergleichen ihre Wörter. Dann sammeln die LK die Wörter an der Tafel. Die L können die Wörter auch in ihrer Muttersprache im Wörterbuch suchen und das deutsche Wort ausschreiben.

3. EA/PA/PL: Die LK verteilt die Kopie des AB und des Textes. Die L sehen die Fotos von Aufgabe 1 an. Sie überlegen, welche Speisen sie schon kennen. Sie schreiben die Bezeichnung, die sie kennen zu den Fotos. Die Speisen, die sie nicht auf Deutsch kennen, schreiben sie in ihrer Muttersprache zu den Fotos. Anschließend lesen sie den Text und suchen die Wörter im Text und schreiben die passenden Wörter mit Artikel unter die Fotos. Dann vergleichen sie im Plenum.

Lösung zu Aufgabe 1: A: e Eiscreme, (nur Sg.) B: s Brot, -e, C: e Hochzeitstorte-n, D: s Gewürz, -e, E: r Kuchen, –, F: r Lebkuchen, –, G: e Praline, -n, H: e Frucht, -"-e, I: r Zuckerbäcker, –, J: e Schokolade, -n.

4. PL: Die LK schreibt die zehn Worträtsel groß auf einzelne DIN A4-Blätter, dann bilden die LK 3-4 Gruppen. Die LK hält ein Worträtsel hoch und die Gruppe, die zuerst weiß, um welches Wort es sich handelt, ruft Stopp. Die Gruppe, die am meisten Wörter geraten hat gewinnt. Die LK kann einen Preis vergeben, wie zum Beispiel eine Praline pro Person oder Ähnliches.

Lösung zu Aufgabe 2: 1: Schokolade, -n, 2: e Praline, -n, 3: e Hochzeitstorte, -n, 4: r Kuchen, –, 5: e Eiscreme (nur Sg.), 6: r Lebkuchen, –, 7: r Zuckerbäcker, –, 8: s Gewürz, -e, 9: s Brot, -e, 10: e Frucht, -"-e; 9. Brot passt nicht.

5. EA/PA: Die LK verteilt die Kopien vom AB (Seite 2). Je zwei L bearbeiten zusammen Aufgabe 3 und versuchen die Satzteile zu verbinden. Dann lesen sie den Text noch einmal und überprüfen, ob sie die Satzteile richtig verbunden haben.

Lösung zu Aufgabe 3: A 3, B 9, C 10, D 2, E 8, F 5, G 4, H 7, I 6, J 1

6. GA/PL: Die LK bildet 3er Gruppen. Jede Gruppe wählt eine Aufgabe aus: 1. Erklärt den Text den anderen Gruppen, als wären sie 5 Jahre alt. 2. Illustriert den Text mit eigenen Zeichnungen. 3. Macht ein Interview mit einer*m Konditor*in.



Lehrerhandreichung zu KONDITOR*IN

Interview „Pralinen machen mir am meisten Spaß“

Niveau: ab B1

Materialien: Kopien des Textes (mit Foto) und des AB (Seite 2)

Wichtige Wörter und Ausdrücke

e Schokoladentafel, -n	herstellen (+ Akk.)	sauber machen
e Erdbeerschnitte, -n	abhängen von (+	eine Ausbildung machen
r Rhabarberkuchen, –	Dat.)gestalten (+ Akk.)	ein Auge haben für (+
s Weihnachtsgebäck (nur Sg.)	anrichten (+ Akk.)	Akk.)
e Geschmacksrichtung, -en	entwickeln (+ Akk.)	fein und genau arbeiten
r Johannisbeerkuchen, –	anbieten (+ Dat.)	der Kreativität freien Lauf
r Geschmack, -" -er	schmecken (+ Dat.)	lassen
s Standardsortiment, -e	industriell hergestellt	etwas zu schätzen wissen
e Backstube, -n	fertig sein	Brötchen holen
s Lob (nur Sg.)		

1. EA/PA: Die L lesen das Interview und korrigieren die Aussagen in Aufgabe 1. Dann vergleichen sie ihre Ergebnisse in PA. *Lösung zu Aufgabe 1: richtig 7, falsch: 1: in einer Konditorei, 2: im Sommer, 3: Lebkuchen, 4: ein Auge, 5: Schokolade, gebackene Kuchen wie Apfel- oder Johannisbeerkuchen, 6: immer, 8: in der Backstube*

2. PA/GA: Die L suchen in PA max. sechs Wörter aus dem Interview heraus, die sie lernen möchten. Wenn sie die Bedeutung nicht aus dem Kontext erschließen können, suchen sie sie im (Online-)Wörterbuch. Dann setzen sich zwei Partner zu einer Gruppe zusammen. Sie vergleichen und erklären sich gegenseitig ihre Wörter, sie einigen sich auf sechs gemeinsame Wörter. Anschließend formulieren sie für diese sechs Wörter Definitionen oder Sätze, in denen diese Wörter vorkommen. Das Wort darf aber nicht genannt werden. Nun spielen je zwei Gruppen gegeneinander Tabu mit ihren Wörtern.

3. EA/PA: Die L lesen Aufgabe 2. In PA erarbeiten die L die wichtigsten Aspekte aus den beiden Texten. Dann notieren sie in EA in einer Tabelle die Vor- und Nachteile, die für sie persönlich die Konditor*innen-Ausbildung hat, sie überlegen auch, ob sie eine solche Ausbildung machen möchten. Anschließend vergleichen sie in PA und ergänzen ggfls. noch weitere Aspekte. Dann sprechen die L darüber, ob sie eine Konditor*innen-Ausbildung machen würden und warum (nicht). Nach dem Gespräch überlegen sie, ob sich ihre Meinung verändert hat und ergänzen ggfls. ihre Notizen.

4. EA/PA: In sprachhomogenen Gruppen können die L jetzt in PA überlegen, wie sie in ihrer Muttersprache einem Freund oder ihren Eltern davon berichten. In sprachheterogenen Gruppen kann die Vorbereitung in EA oder auch als Hausaufgabe bearbeitet werden.

5. Hausaufgabe: Die L machen Aufgabe 2.

Zur Vertiefung und zur Visualisierung

Die LK kann mit den L diesen kurzen Film <https://www.youtube.com/watch?v=tAijTgyMlog> bei azubitv.de ansehen. Er eignet sich auch zunächst zum Einsatz ohne Ton, damit die L einen Eindruck von der Arbeit einer/eines Konditor*in bekommen. Der Film eignet sich auch, um einen Vergleich zwischen Tamara und Oliver aus dem Film anzustellen.

METHODE: Tabu

Unter [https://de.wikipedia.org/wiki/Tabu_\(Spiel\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Tabu_(Spiel)) finden man eine Erklärung.



Lehrerhandreichung zu KONDITOR*IN

Text „Schwarzwälder Kirschtorte – Die beliebteste Torte Deutschlands“

Niveau: ab Ende B1

Materialien: Kopien des Textes (mit Foto) und des AB (Seite 2)

Wichtige Wörter und Ausdrücke

r Tortenboden, -"-	e Backform, -en	auffangen (+ Akk.)
s Eiweiß (nur Sg.)	r Backofen, -"-	einrühren in (+ Akk.)
s Eigelb (nur Sg.)	r Kirschsafte, -"-r	aufkochen lassen
e Speisestärke (nur Sg.)	Spritzbeutel, -"- e	durchschneiden
s Kakaopulver (nur Sg.)	r Spritzer, -	träufeln
s Backpulver, (nur Sg.)	e Oberfläche, -n	draufgeben
e Füllung, -en	r Rand, -"- , er	steif schlagen(+ Akk.)
e Sauerkirsche, -n	tränken (+ Akk.)	streichen auf (+Akk.)
e Sahne (nur Sg.)	rühren (+ Akk.)	auflegen (+Akk.)
s Sahnesteif (nur Sg.)	mischen (+ Akk.)	andrücken (+Akk.)
r Esslöffel, -	schlagen (+ Akk.)	füllen in (+Akk.)
s Kirschwasser, (nur Sg.)	streuen auf (+ Akk.)	belegen (+Akk.)
e Schokoladenraspeln (nur Pl.)	rühren unter (+ Akk.)	
e Zubereitung, -en	bestreichen mit (+Dat.)	steif
s Sieb, -e	hineingeben	die Temperatur senken
	auskühlen lassen	vom Herd nehmen
	abgießen über (+Dativ.)	zur Seite legen

1. Die LK verteilt das AB (Seite 3). Die L sehen das Foto von der Schwarzwälder Kirschtorte an und ordnen die Wörter den verschiedenen Teilen der Torte zu. *Lösung zu Aufgabe 1: A: 3, B: 5, C: 4, D: 1, E: 2*

2. EA/PA: Die L lesen das Rezept und suchen Wörter für die drei Kategorien: Zutaten, Tätigkeiten und Geräte heraus. Anschließend vergleichen sie ihre Sammlung in PA und suchen bei neuen Wörter die Bedeutung im (Online)Wörterbuch. *Lösung zu Aufgabe2: Zutaten: Eier, Zucker, Wasser, Mehl, Speisestärke, Kakaopulver, Backpulver, Sauerkirschen, Sahne, Sahnesteif, Kirschwasser, Schokoladenraspel, Fett. Tätigkeiten: trennen, (ein)rühren, mischen, (be)streuen, schlagen, bestreichen, hineingeben, auskühlen lassen, abgießen, auffangen, einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen, durchschneiden, träufeln, draufgeben, auflegen, andrücken, füllen in, belegen Geräte und Utensilien: Sieb, Backform, Backofen, Schüssel, Herd, Spritzbeutel.*

3. EA/PA: Die L formulieren in EA drei Fragen zum Rezept. Diese schreiben sie auf eine Karte und auf die Rückseite schreiben sie die richtige Antwort. Dann machen die L einen Klassenspaziergang, d.h. die L gehen durch den Raum, treffen auf ein bis zwei andere L, stellen sich gegenseitig ihre Fragen. Dann tauschen sie ihre Fragenkärtchen und gehen zur nächsten Person.

4. EA/GA: Die L machen die Vorbereitung dieser Aufgabe als Hausaufgabe. Sie suchen das Rezept ihres Lieblingskuchens oder ihrer Lieblingstorte (auch in der Muttersprache möglich), drucken das Rezept mit Foto aus, machen sich Notizen zur Zubereitung und zur Erklärung und warum gerade dies der Lieblingskuchen bzw. die Lieblingstorte ist. Je nach Niveau können die L die Satzanfänge benutzen, sich die nötigen Redemittel aus dem Rezept der Schwarzwälder Kirschtorte heraussuchen. Sie bringen dann alle Notizen und Fotos mit in die nächste UE. Dort bildet die LK Gruppen. In GA stellen sich die L zunächst ihre Rezepte vor und erstellen dann ein Plakat aus ihren drei bis vier Rezepten. Anschließend stellen sich die L ihre Plakate gegenseitig mit einem Marktplatz vor.

METHODE: Marktplatz

Jede Gruppe hängt ihr Plakat im Raum auf. Bei jedem Plakat stehen ein bis zwei L und präsentieren es. Die anderen L gehen herum und sehen sich die Plakate an. Wenn sie alle Plakate gesehen haben, dann wechseln sie die Rollen.