

Bevor Sie mit Ihren Lernenden die Grammatikübungen, die zum Rezeptbuch erstellt wurden, durchführen. Bietet es sich an, den Wortschatz vorzuentlasten. Dafür eignen sich z. B. die Wortschatzübungen, die Sie hier auch zum Download finden. Oder Sie verwenden eine andere Methode. (Schreiben Sie uns gern eine E-Mail an deutschstunde@goethe.de, wenn Sie noch andere tolle Ideen zum Wortschatztraining haben.)

Aufgabe 1a

Diese Sätze sind dem Rezeptbuch entnommen. Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler zunächst die Sätze lesen, in EA (Einzelarbeit), PA (Partnerarbeit), GA (Gruppenarbeit) oder im P (Plenum). Lassen Sie auch zu, wenn Lernende bereits Vermutungen darüber anstellen, worum es in den folgenden Übungen gehen soll. Sie könnten die Vermutungen bspw. an der Tafel sammeln.

- 1a) Zuerst mischt Mia Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüsse, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel.
- 1b) Dann gibt Mia Schweineschmalz und Ei dazu und knetet alle Zutaten zu einem glatten Teig.
- 1c) Danach stellt Mia den Teig zum Abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank.
- 1d) Jetzt fettet Mia die Förmchen für die Tatzen ein und bestäubt sie mit etwas Mehl.
- 1e) Wenn der Teig abgekühlt ist, nimmt Mia kleine Stücke und füllt die Förmchen damit.

Meine Sätze

- 1f) _____
- 1g) _____
- 1h) _____
- 1i) _____

- 2a) Zuerst werden Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüsse, Zucker und Vanillezucker von Mia in einer großen Schüssel gemischt.
- 2b) Dann werden Schweineschmalz und Ei dazu gegeben und alle Zutaten von Mia zu einem glatten Teig geknetet.
- 2c) Danach wird der Teig von Mia zum Abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank gestellt.
- 2d) Jetzt werden die Förmchen für die Tatzen von Mia eingefettet und mit etwas Mehl von ihr bestäubt.
- 2e) Wenn der Teig abgekühlt ist, werden von Mia kleine Stücke genommen und die Förmchen damit gefüllt.

Aufgabe 1b

Lassen Sie die Lernenden nun das Rezeptbuch durchblättern und sammeln Sie mündlich ein paar weitere Beispiele. Dann kann jede/r Schüler/in noch 4 weitere eigene Sätze notieren. Weisen Sie die Lernenden darauf hin, dass die Rezepte in Ich-Form geschrieben sind. Sie können so übernommen werden oder sie wandeln sie in die 3. Person Singular um. Wiederholen Sie dabei noch einmal die Konjugation im Präsens.

Aufgaben 1c und 1d

Besprechen Sie hier ein oder zwei Beispiele gemeinsam im P und lassen Sie die SuS (Schülerinnen und Schüler) dann die Aufgaben in EA bearbeiten. Vergleichen Sie dann im P.

Besprechen Sie mit den SuS dann, was Ihnen beim Markieren aufgefallen ist:

Es sollte auffallen, dass das Subjekt im Aktivsatz zum Objekt im Passivsatz wird. Und dass das Objekt im Passivsatz zum Subjekt im Aktivsatz wird. Zudem wird aus dem konjugierten Verb eine Verbkonstruktion aus werden + Partizip 2.

Aufgabe 1e

Um die Erkenntnis aus 1c und 1d zu festigen, könnte diese Aufgabe in EA erledigt werden. Besprechen Sie ein oder zwei Beispiele im P.

Beispiel

Danach **gibt** **Fanis** **den Grieß, das Backpulver und das Natron** hinzu.

Danach **werden** **der Grieß, das Backpulver und das Natron** **von Fanis** **hinzugegeben**.



Aufgabe 2a

Nun sollen die abgeleiteten Regeln zur Passivbildung und -verwendung besprochen und verschriftlicht werden. Besprechen Sie die Regeln 1-4 zunächst im P und lassen Sie sie dann in EA aufschreiben.

Zur Unterstützung könnten den SuS diese Hilfen angeboten werden:

Person - Handlung - wichtig - von - 2 - Subjekt - wird - wird - werden - werden - Subjekt - Subjekt - Dativ - Verb - werden - sein - reflexive - Zustand

2a) **Ergänzen** Sie nun die Regeln.

1. Was ist der Unterschied zwischen AKTIV und PASSIV?

Im AKTIV (Sätze 1a - 1i) ist die Person (das Subjekt), die etwas tut wichtig.

Beispiele: **Leonie** **gibt** **etwa 120g Eischnee** in eine kleine Schüssel
Jakub **legt** **die gefüllten Backförmchen** auf ein Backblech.
Mia **fettet** **die Förmchen für die Tatzen** ein.

Im PASSIV (Sätze 2a - 2e) steht die Handlung im Fokus. Wer etwas gemacht hat ist nicht wichtig oder unbekannt.

Beispiele: **Etwa 120g Eischnee** **werden** **von Leonie** in eine kleine Schüssel **gegeben**.
Die gefüllten Backförmchen **werden** **von Jakob** auf ein Backblech **gelegt**.
Die Förmchen für die Tatzen **werden** **von Mia** **eingefettet**.

Wenn die handelnde Person trotzdem genannt werden soll, muss man das mit der Präposition von + Dativ machen.

2. Wie wird das Passiv gebildet?

Das Passiv wird aus 2 Teilen gebildet:

werden + **Partizip 2**

Die Form von **werden** hängt vom Subjekt des Passivsatzes ab. Steht das Subjekt im Singular, heißt die Form wird. Z. B. *Das Mehl wird von Anca in eine Schüssel gegeben.* Steht das Subjekt im Plural, heißt die Form werden. Z. B. *Die Pfirsiche werden zuerst gelb und dann rot von Bojana angemalt.*

3. Vom AKTIV zum PASSIV

So machen Sie aus einem Aktivsatz einen Passivsatz:

1. Das Akkusativobjekt wird zum Subjekt.

2. Das Subjekt des Aktivsatzes wird weggelassen oder mit von + Dativ benutzt.
3. Das Verb wird im Partizip 2 verwendet und mit dem Hilfsverb werden benutzt.

4. Verben, die kein Passiv bilden können

Einige Verben können kein Passiv bilden. Welche Verben sind das?

1. Verben, die das Perfekt mit sein bilden.
 - a. Z. B.: fahren, gehen oder fliegen
2. Reflexive Verben
 - a. Z. B.: sich konzentrieren, sich verabschieden oder sich verlieben
3. Verben, die einen Zustand beschreiben
 - a. Z. B.: besitzen, haben oder wissen

Aufgabe 2b:

Nun soll die Passivbildung gefestigt werden. Die Aufgabe kann in EA oder auch als Hausaufgabe erledigt werden. Besprechen Sie ein paar Beispiele im P. Zu Anfang könnten die SuS auch noch einmal die Subjekte, Objekte und Verben im Aktivsatz markieren, wie in Aufgabe 1c, bevor sie die Passivsätze schreiben. Vergleichen Sie die gebildeten Passivsätze im P.

Drucken Sie zur Unterstützung die Verbliste mit aus. Darauf finden die SuS die Partizip 2 der vorkommenden Verben.

A: Leonie sticht mit einer Ausstechform Sterne aus. P: *Die Sterne werden von Leonie mit einer Ausstechform ausgestochen.*

A: Petro gießt die gelöste Hefe in die Schüssel mit Mehl. P: *Die gelöste Hefe wird von Petro in die Schüssel mit Mehl gegossen.*

A: Jakob heizt den Backofen auf 100° Ober- und Unterhitze vor. P: *Der Backofen wird von Jakob auf 100° Ober- und Unterhitze vorgeheizt.*

A: Bojana verrührt Eier, Zucker, Milchpulver, Backpulver und 4 Teelöffel Mehl. P: *Eier, Zucker, Milchpulver, Backpulver und 4 Teelöffel Mehl werden von Bojana verrührt.*

A: Mia stellt den Teig zum Abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank. P: *Der Teig wird von Mia zum Abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank gestellt.*

A: Aoife steckt einen Cake-Pop-Stab in die Kugel und legt sie auf ein Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist. P: *Ein Cake-Pop-Stab wird von Aoife in die Kugel gesteckt und auf ein Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist, gelegt.*

A: Mascha streicht alles noch einmal mit Mayonnaise glatt und schmückt ihren Salat mit Petersilie. *P: Alles wird von Mascha noch einmal mit Mayonnaise glatt gestrichen und ihr Salat wird mit Petersilie geschmückt.*

A: Maya verziert die fertigen und ausgekühlten Lebkuchenmänner mit der Eiweißglasur. *P: Die fertigen und ausgekühlten Lebkuchenmänner werden von Maya mit der Eiweißglasur glasiert.*

A: Fanis gibt alle Zutaten in die Küchenmaschine und zerkleinert sie. *P: Alle Zutaten werden von Fanis in die Küchenmaschine gegeben und zerkleinert.*

A: Gabriel rollt den Kuchen aus und verteilt 2/3 der Schokolade darauf. *P: Der Kuchen wird von Gabriel ausgerollt und 2/3 der Schokolade werden von ihm darauf verteilt.*

A: Bronte siebt den Zucker und gibt ihn esslöffelweise unter den Eischnee. *P: Der Zucker wird von Bronte gesiebt und esslöffelweise unter den Eischnee gehoben.*

A: Ruben presst die Zitrone aus und gibt die Hälfte des Zitronensafts und den Schmalz unter die Mehlmischung. *P: Die Zitrone wird von Ruben ausgepresst und die Hälfte des Zitronensafts und der Schmalz werden unter die Mehlmischung gegeben.*

A: Anca rührt die Hefe unter die Mehlmasse. *P: Die Hefe wird von Anca unter die Mehlmasse gerührt.*

Aufgabe 2c - 2e

Lassen Sie die SuS in PA oder GA darüber sprechen, wie in ihren Sprachen das Passiv gebildet und verwendet wird. Lassen Sie einige SuS ihre Passivkonzepte im Kurs / in der Klasse vorstellen und die anderen Lernenden darüber abstimmen, welches das schwierigste und welches das Einfachste ist.

Gibt es auch Kurssprachen, in denen es kein Passiv gibt? Persisch (oder Farsi) wäre ein Beispiel dafür. Diskutieren Sie gemeinsam, wie in diesen Sprachen das Passivkonzept ausgedrückt wird.

Aufgabe 3a

Nun soll die Passivbildung weiter gefestigt werden. Die Aufgabe kann in EA oder auch als Hausaufgabe erledigt werden. Besprechen Sie ein paar Beispiele im P. Zu Anfang könnten die SuS auch noch einmal die Subjekte, Objekte und Verben im Passivsatz markieren, wie in Aufgabe 1d, bevor sie die Aktivsätze schreiben. Vergleichen Sie die gebildeten Aktivsätze im P.

P: Nach dem Frittieren werden die heißen Krapfen von Petro mit Puderzucker bestreut. *A: Nach dem Frittieren bestreut Petro die heißen Krapfen mit Puderzucker.*

P: Jede Hälfte wird von Bojana mit Füllung gefüllt. *A: Bojana füllt jede Hälfte mit Füllung.*

P: Eine Nase aus Smarties oder Geleebonbons wird von Aoife auf die Vorderseite gedrückt. A: *Aoife drückt eine Nase aus Smarties oder Geleebonbons auf die Vorderseite.*

P: Eier, Mehl, Natron und das Lebkuchengewürz werden von Maya hinzugefügt. A: *Maya fügt Eier, Mehl, Natron und das Lebkuchengewürz hinzu.*

P: Der Teig wird von Gabriel auf einer mit Backpapier ausgelegten, langen, flachen Kuchenform ausgerollt. A: *Gabriel rollt den Teig auf einer mit Backpapier ausgelegten, langen, flachen Kuchenform aus.*

P: Walnussgroße Stücke werden von Ruben aus dem Teig geformt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt. A: *Ruben formt aus dem Teig walnussgroße Stücke und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.*

P: Die abgekühlten Sterne werden von Leonie in eine Plätzchendose gelegt. A: *Leonie legt die abgekühlten Sterne in eine Plätzchendose.*

P: Die Backförmchen werden von Jakob mit Butter eingefettet. A: *Jakub fettet die Backförmchen mit Zucker ein.*

P: Die Tatzen werden von Mia in Puderzucker gewälzt. A: *Mia wälzt die Tatzen in Puderzucker.*

P: Die Heringsfilets werden von Mascha klein geschnitten. A: *Mascha schneidet die Heringsfilets klein.*

P: Der Sirup wird von Fanis zubereitet. A: *Fanis bereitet den Sirup zu.*

P: Die Schlagsahne wird von Bronte geschlagen. A: *Bronte schlägt die Schlagsahne.*

P: Die Nussfüllung wird von Anca gleichmäßig auf beide Rechtecke verteilt. A: *Anca verteilt die Nussfüllung gleichmäßig auf beide Rechtecke.*

Aufgabe 3b

Lassen Sie die SuS diese Fragen diskutieren und besprechen Sie dann die Ergebnisse im P. hier sind ein paar Ideen:

Das Aktiv wird benutzt, wenn ... / Das Aktiv benutze ich für ...

... die handelnde Person wichtig ist.

... lebendige Texte

... ich mehr Spannung in meinen Text bringen will.

Das Passiv wird benutzt, wenn ... / Das Passiv benutze ich für ...

... die handelnde Person nicht wichtig / nicht bekannt ist.

... *Beschreibungen wissenschaftlicher Vorgänge*

... *Nachrichten*

... *Koch- und Backrezepte*

... *ich meinen Sprachstil sachlicher gestalten möchte.*

Aufgabe 3c

Lassen Sie die SuS in PA, GA oder im P über ihre Lieblingsrezepte sprechen. Als Vorbereitung könnten die SuS Fotos ihrer Rezepte oder das Gebäck selbst mitbringen.

Sie könnten alle Fotos / Gebäcke zusammenstellen und die Klasse / der Kurs errät dann, welches Gebäck von wem ist.

Das eigene Rezept ausschreiben könnte als HA oder im Unterricht als EA erledigt werden. Lassen Sie dann einige / alle Rezepte vorstellen. Wählen Sie dann im Kurs das ultimative Lieblingsrezept: Dazu könnten sie alle Rezeptfotos an die Wand / an die Tafel gebracht werden und die SuS kleben dann Klebepunkte auf ihr Lieblingsrezept. Das Rezept mit den meisten Punkten hat gewonnen.

Fragen Sie einige / alle Lernenden, warum ihnen das eine oder andere Rezept gefällt. Achten Sie, dass sie ihre Meinung begründen, z. B. mit „weil“.