

Standortgruppe: Gregor-von-Scherr-Schule, Staatliche Realschule Neunburg vorm Wald

Phase	Teilziel	Unterrichtsinhalte / -schritte	Unterrichtsform (Methoden)	Medien / Materialien	Anmerkungen
4.6	Sammeln und Sichten alter Kochrezepte	Einführung der Schüler in die Ernährungsgewohnheiten auf dem Land in früherer Zeit und die Verankerung der Ernährung im Brauchtum (= kulturhistorischer Hintergrund); Erörterung der Kriterien für die Auswahl der Rezepte; Auswahl der für das „Dialekt-Kochen“ geeigneten Rezepte	Unterrichtsgespräch	Alte Kochbücher	Hauptkriterium der Rezepte: Dialektbezeichnung
4.20	Einkauf der Nahrungsmittel und Zutaten für das „Dialekt-Kochen“	Auswahl der erforderlichen Waren	Eigenständige Erledigung des Einkaufs durch die Schülerinnen und Schüler in Begleitung der Koordinatorin		Grundsätze gesunder Ernährung beachten
4.20	Kochen der ausgewählten Rezepte in der Kochschule	Zubereitung und Anrichten der Speisen; Aufräumarbeiten	Einführung in das Kochen durch Spitzenkoch Andreas Meier (Kochschule „Grünes Gut“, Pullenried) und entsprechende Anleitung; Fotografieren der Gerichte für das Sachgruppenwörterbuch durch Food-Fotograf Michael Heider (Neunburg vorm Wald); Einzel- / Gruppenarbeit	Erforderliche Nahrungsmittel und Zutaten	Verankerung ökologischer und ökonomischer Grundsätze

Standortgruppe: Gregor-von-Scherr-Schule, Staatliche Realschule Neunburg vorm Wald

4.21 4.7	Einbettung der Rezepte in den kulturhistorischen Hintergrund	Erstellung von Sprüchen und Redewendungen zu den Rezepten	Unterrichtsgespräch		
4.27	Auswahl und Zubereitung der Gerichte für die Abschlusspräsentation	Einkauf der Nahrungsmittel und Zutaten sowie Zubereitung und Anrichten	Eigenständige Erledigung des Einkaufs; Einzel- / Gruppenarbeit; Unterstützung durch den externen Partner Andreas Meier	Ort der Zubereitung: Schulküche	Erfahrung des Dialekts durch die Gäste „mit allen Sinnen“