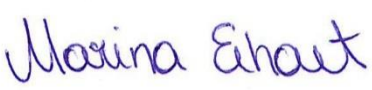
PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE TIROL
Institut für Berufspädagogik

Thema:	**Geflügel**
Eingereicht von:	**Marina Erhart**
Matrikelnummer:	**41802941**
Datum:	**17.03.2020**
Modulnummer- und Bezeichnung:	**724 BE 05 Theorie-Praxis-Transfer II**
Lehrveranstaltungs-bezeichnung:	**Küchen- und Restaurantmanagement**
Eingereicht bei:	**Dipl. Päd. Barbara Wachter**

Erklärung

Ich, **Marina Erhart** erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommene Gedanken sind als solche kenntlich gemacht und im Quellen- bzw. Literaturverzeichnis angeführt.
Diese Arbeit (oder Teile davon) wurde bisher weder in gleicher noch in ähnlicher Form in einem anderen Modul oder einer anderen Lehrveranstaltung vorgelegt.
Ich bin damit einverstanden, dass diese Arbeit unter Wahrung aller Urheberrechte für andere Lehrer/innen zugänglich gemacht wird. Ausgenommen davon sind persönliche Reflexionen.

Marina Erhart eh



Marina Erhart

Marina Erhart

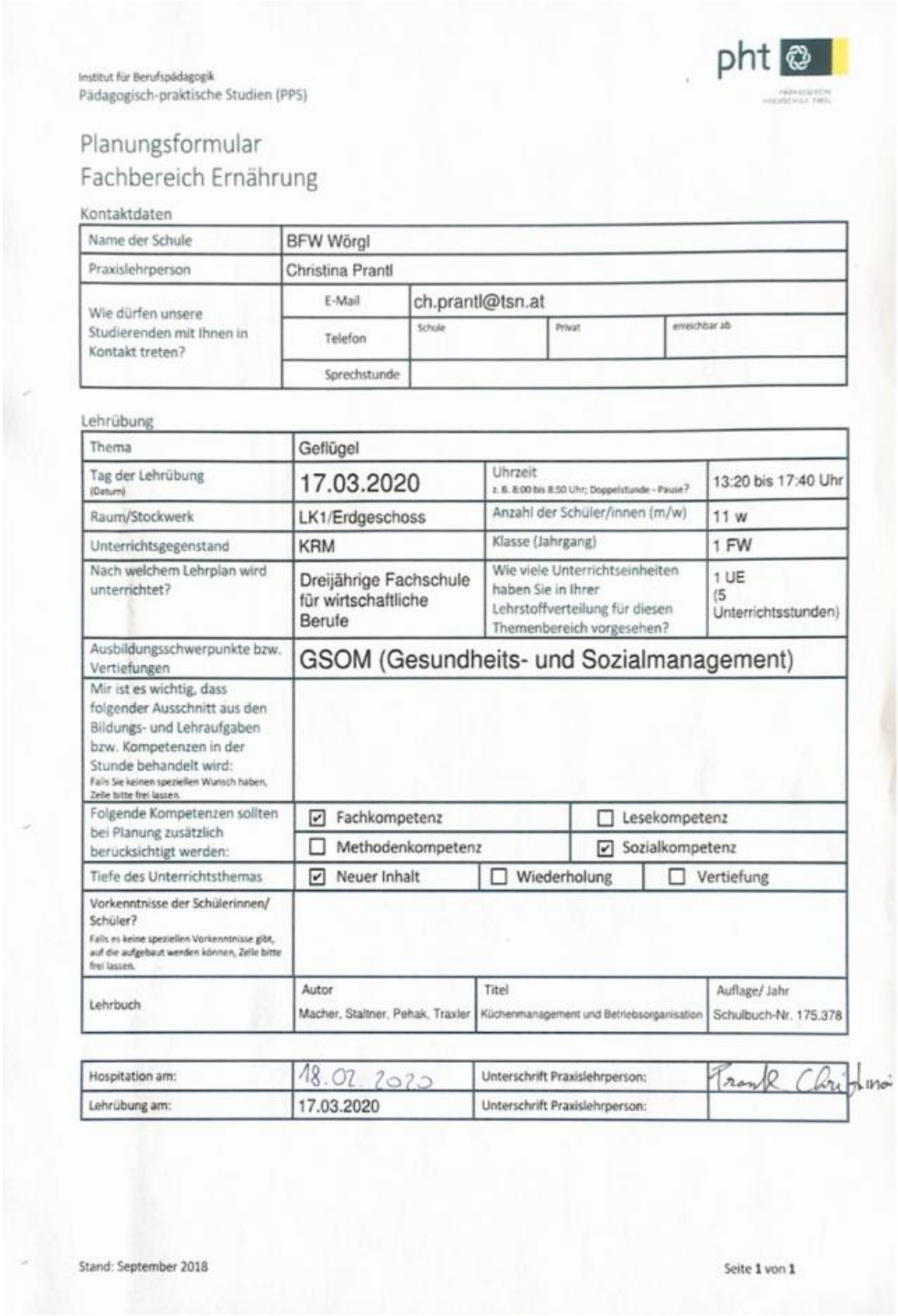
Geflügel

Inhaltsverzeichnis

1 Planungsformular 3
2 Bedinungsanalyse 4
3 Sachanalyse 5
3.1 Stundenthema 5
3.2 Fachliche Vorbereitung 6
3.3 Inhaltsreduktion 6
3.4 Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten 6
4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung 7
5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen 7
5.1 Allgemeines Bildungsziel 7
5.2 Allgemeine didaktische Grundsätze 7
5.3 Unterrichtsprinzipien 8
5.4 Bildungs- und Lehraufgabe 8
5.5 Lehrstoff 8
5.6 Stundenziel 8
5.7 Kompetenzen 8
6 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung 10
7 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung 14
8 Beilagen 16
8.1 Arbeitsblatt 16
8.2 Arbeitsblatt Lösungen 19
8.3 Rezepte 22
8.4 Rezepte Lösungen 26
8.5 Einkaufsliste 30
8.6 Einteilung 31
8.7 Wissens-Quiz-Fragen 32
9 Quellenverzeichnis 35

1 Planungsformular

Thema – Lehrübung



Institut für Berufspädagogik
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)

pht

Planungsformular
Fachbereich Ernährung

Kontaktdaten

Name der Schule	BFW Wörgl			
Praxislehrperson	Christina Prantl			
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	ch.prantl@tsn.at		
	Telefon	Schule	Privat	erreichbar ab
	Sprechstunde			

Lehrübung

Thema	Geflügel		
Tag der Lehrübung (Datum)	17.03.2020	Uhrzeit z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?	13:20 bis 17:40 Uhr
Raum/Stockwerk	LK1/Erdgeschoss	Anzahl der Schüler/innen (m/w)	11 w
Unterrichtsgegenstand	KRM	Klasse (Jahrgang)	1 FW
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?	Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe	Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	1 UE (5 Unterrichtsstunden)
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen	GSOM (Gesundheits- und Sozialmanagement)		
Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird: Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zeile bitte frei lassen.			
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	☑ Fachkompetenz	☐ Lesekompetenz	
	☐ Methodenkompetenz	☑ Sozialkompetenz	
Tiefe des Unterrichtsthemas	☑ Neuer Inhalt	☐ Wiederholung	☐ Vertiefung
Vorkenntnisse der Schülerinnen/ Schüler? Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zeile bitte frei lassen.			
Lehrbuch	Autor: Macher, Staltner, Pehak, Traxler	Titel: Küchenmanagement und Betriebsorganisation	Auflage/ Jahr: Schulbuch-Nr. 175.378

Hospitation am:	18.02.2020	Unterschrift Praxislehrperson:	Prantl Christina
Lehrübung am:	17.03.2020	Unterschrift Praxislehrperson:	

Stand: September 2018

Seite 1 von 1

2 Bedinungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe

Bedingungen	**IST-Stand**	**Relevante Schlussfolgerungen für die Planung**
Schultyp	FW	Der Lehrplan ist zu beachten.
Alter	14 bis 15 Jahre	
Gruppengröße	11	Neun Schülerinnen sind zum Kochen eingeteilt. Zwei Schülerinnen werden das Service durchführen.
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	11 weiblich	
Anzahl der Lernenden mit Deutschschwäche	-	
Besondere Stärken	Fleißig, motiviert Wenden die Fachbegriffe an	Die Fachbegriffe können laufen verwendet und wiederholt werden.
Besondere Schwächen	-	
Disziplin	Sehr motiviert und bemüht	Das Programm kann anspruchsvoll gestaltet werden.
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann	Fachbegriffe Farbbedeutung der Bretter	

Schulische Gegebenheiten (infrastrukturelle Analyse)

Bedingungen	**IST-Stand**	**Relevante Schlussfolgerungen für die Planung**
Unterrichtszeit	13.20 – 17.40 Uhr	Aktivierung nach der Mittagspause! Motivierender Stundeneinstieg.
Schulordnung	Kochkleidung muss vollständig und sauber sein.	
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:	Nach der Stunde sollen die Schülerinnen sich selbst Noten geben.	Die Schülerinnen sollen daran erinnert werden.
Weitere Informationen der Praxisperson	Eine Schülerin ist Vegetarierin und eine Schülerin leidet an einer Haselnussallergie.	Menü soll so gestaltet werden, dass die Speisen ohne Haselnüsse zubereitet werden und auch ohne Fleisch sättigend sind.

3 Sachanalyse

Themenblock – Fleisch

- Geflügel
- Kalbfleisch
- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Lammfleisch
- Wildfleisch

3.1 Stundenthema

- Geflügel Allgemein
- Einteilung von Geflügel
- Einkauf und Lagerung
- Qualität und Hygiene
- Küchentechnische Eigenschaften

3.2 Fachliche Vorbereitung

Quellen	
Fachliteratur	Lenz, C., & Bruckmann, C. (2013). *Das Teubner Handbuch Kochen: Von Aal häuten bis Zucchini füllen*. Teubner.
Schulbuch	Macher, R., Staltner, A., Pehak, S., & Derflinger-Traxler, E. (2014). *Für HLW/FW-Schulversuchsschulen: Küchenmanagement und Betriebsorganisation*. Trauner Verlag.
Lehrplan	Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan BGBI. II Nr. 340/2015, Anlage A3 https://www.abc.berufsbildendeschulen.at/downloads/?kategorie=10 ; Abgerufen am 25.02.2020

3.3 Inhaltsreduktion

Die Praxislehrerin Frau Prantl hat für das Thema Geflügel eine Unterrichtseinheit vorgesehen. Das entspricht fünf Unterrichtsstunden. Dieses Thema ist den Schülerinnen neu und soll deshalb informativ gestaltet werden. Die Schülerinnen sollen einen Überblick über das Thema bekommen und am Ende der Stunde wissen, wie das Geflügel unterteilt wird, wie die Qualität des Geflügels bestimmt werden kann und was man beim Einkauf, bei der Lagerung und bei der Verarbeitung beachten soll.

3.4 Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Das Thema Geflügel wird immer wichtiger. Vor allem im Bereich Biologie spielt das Thema Geflügel und Antibiotika eine sehr große Rolle. Den Schülerinnen soll bewusst gemacht werden, dass die Tiere sehr oft mit Antibiotika gefüttert beziehungsweise geimpft werden, damit sie wachsen, gesund bleiben und schneller für die Schlachtung bereit sind. Jedoch kann sich der Mensch mit den im Geflügel enthaltenen antibiotikaresistenten Keime anstecken und es kann sein, dass bei Krankheiten bestimmte Antibiotika nicht mehr wirken. Ein weiteres wichtiges Thema sind die Salmonellen und ihre Auswirkung auf den Menschen. Eine Salmonellenerkrankung hat nicht nur für den Menschen negative Auswirkungen, sondern kann auch in einem Lebensmittelverarbeitenden Betrieb große negative Folgen hervorrufen. Auch in der Religion und in verschiedenen Kulturen spielt das Thema Fleisch und Fleischverzicht eine

große Rolle, denn einige Religionen verbieten den Konsum von Fleisch. Weiters hat das Thema Geflügel in der Diätküche eine sehr große Bedeutung, da es sehr fettarm ist.

4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Siehe Anhang an den Unterrichtsverlauf.

5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen

5.1 Allgemeines Bildungsziel

- Die dreijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe befähigt die Schülerinnen und Schüler der Erweiterung und Vertiefung bereits erworbener Allgemeinbildung und vermittelt in einem ganzzeitlichen ausgerichteten Curriculum jene Kenntnisse und Fertigkeiten, die zur Ausübung eines Berufes in den Bereichen Wirtschaft, Verwaltung, Ernährung, Tourismus (insbesondere Hotellerie und Gastronomie) dienen.
- Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in den Bereichen Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sollen die Absolventinnen und Absolventen zu kritischem Denken sowie nahhaltigem und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden.
- Die Schülerinnen und Schüler können die Beeinflussung und Entwicklung von Mensch und Ökosystem einschätzen und handeln nachhaltig. (Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan BGBI. II Nr. 340/2015, Anlage A3)

5.2 Allgemeine didaktische Grundsätze

- Der Unterricht soll am aktuellen Stand von Wirtschaft, Gesellschaft, Wissenschaft und Technik ausgerichtet werden. Die Lehrende soll ihre fachliche sowie methodisch-didaktischen Kenntnissen und Fähigkeiten stet entwickelt werden.
- Die Persönlichkeit des Lernenden soll im Mittelpunkt stehen. Der positive Umgang zwischen allen Beteiligten soll die Grundvoraussetzung für das Gelingen von Unterricht sein.
- Wichtig ist die Vernetzung der fachtheoretischen Grundlagen mit der Praxis. Diese dient dem professionellen Handeln. (Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan BGBI. II Nr. 340/2015, Anlage A3)

5.3 Unterrichtsprinzipien

- Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung
  Den Schülerinnen soll bewusst gemacht werden, dass der Verzehr von Geflügel sich sehr auf die Umwelt auswirkt, denn nicht heimisches Geflügel, welches importiert werden muss, hohe Schadstoffausstöße an die Umgebung abgibt. Weiters ist heimisches und frisches Geflügel qualitativ hochwertiger und kann dem Menschen somit mehrere wichtige Nährstoffe liefern. In einige Jahren sind die Schülerinnen mündige Konsumentinnen und haben die Wahl, ob sie Geflügel aus artgerechter Haltung kaufen oder nicht.

5.4 Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen.
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung beschreiben.
- können wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen. (Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan BGBI. II Nr. 340/2015, Anlage A3)

5.5 Lehrstoff

- Gute Hygienepraxis
- Qualitätskontrolle
- Grundrezepturen

5.6 Stundenziel

- Einteilung von Geflügel
- Einkauf und Lagerung
- Qualität und Hygiene
- Küchentechnische Eigenschaften

5.7 Kompetenzen

Die Schülerinnen unterscheiden einzelne Geflügelarten.

Die Schülerinnen setzen die Hygienevorschriften im Bezug zum Geflügel fachgerecht um.

Die Schülerinnen erläutern die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Geflügels.

Die Schülerinnen beurteilen das Geflügel nach Festigkeit, Aussehen und Verpackung.

Die Schülerinnen erläutern den Zusammenhang zwischen Geflügel und Antibiotika und erklären dessen Gefahren näher.

6 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung

Grobziel: Die Schülerinnen und Schüler bereiten Geflügel her.

Kompetenzen	Lehrstoffinformation	Methode	Lehrmittel	Dauer
	Kennenlernen • Vorstellung meiner Person • Selbstklebende Namenskärtchen austeilen	LV	Selbstklebende Namenskärtchen	5‘ 13:20 – 13:25
	Wiederholung Biskuit • Kalt gerührtes Biskuit • Warm geschlagenes Biskuit • Verkehrt geschlagenes Biskuit **Wiederholung Strudelteig** • Herstellung Strudelteig • Tropfenprobe • Strudel ausziehen	LSG LSG	Schulbuch Seite 336 Schulbuch Seite 314	45‘ 13:25 – 14:10

Fachkompetenzen Die Schülerinnen unterscheiden einzelne Geflügelarten. Die Schülerinnen setzen die Hygienevorschriften im Bezug zum Geflügel fachgerecht um. Die Schülerinnen erläutern die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Geflügels. Die Schülerinnen beurteilen das Geflügel nach Festigkeit, Aussehen und Verpackung. Die Schülerinnen erläutern den Zusammenhang zwischen Geflügel und Antibiotika und erklären dessen Gefahren näher.	**Geflügel mit Themenkiste** In der Themenkiste befinden sich unterschiedliche Gegenstände, die mit dem Geflügel im Zusammenhang stehen. • Einteilung von Geflügel • Einkauf und Lagerung • Qualität und Hygiene • Geflügel und Antibiotika • Küchentechnische Eigenschaften	LSG Themenkiste	AB Themenkiste	

	Rezeptbesprechung • Gemüsebouillon mit Kräuterschöberln und Käseschöberln • Gebratene Hühnerbrust mit Rucola-Risotto • Apfel-Birnensalat im Körbchen mit Schokoladen-mousse **Servicebesprechung** • Welches Gedeck muss gedeckt werden? **Einteilung** • Jede Schülerin zieht einen Zettel mit den Aufgaben.	LSG	Rezepte Einteilungszettel	15‘ 14:10 – 14:25
	Kochen • Tisch leerräumen • Händewaschen • Kochen in der Küche • Speisen sollen laut Rezepturen zubereitet werden.	PA/EA		115‘ 14:25-16:20
	Gemeinsames Essen • Alle Speisen werden hintereinander angerichtet und vom Serviceteam fachgerecht serviert.			40‘ 16:20-17:00

	Reflexion & Feedbackgespräch • Hat es Schwierigkeiten gegeben? • Schmeckt es oder nicht?	Feedbackge-spräch		
	Nacharbeiten • Laut Jahresamtplan **Wissens-Quiz**		Quizfragen	40‘ 17:00 - 17:40

Direkte Vorbereitung: Namensschilder vorbereiten, Einteilung vorbereiten, Rezepte vorbereiten, Informationsblatt Geflügel vorbereiten, Quizfragen vorbereiten

Didaktische Reserve: Genaues Inventar, Reinigungsarbeiten

Break: Vor dem Wissens-Quiz kann die Stunde beendet werden und die Lehrperson kann das Quiz eventuell als Einstieg in der nächsten Stunden verwenden.

Abkürzungs- & Farbmarkierungserklärung:

K	Kontakt
I	Information
O	Orientierung
S	Selbsterarbeitung
K	Kontrolle

S	Schüler
LSG	Lehrer Schüler Gespräch
SZ	schülerzentriert
EA	Einzelarbeit
AB	Arbeitsblatt
PA	Partnerarbeit
GA	Gruppenarbeit

Quellenangaben: Siehe Punkt 3 Sachanalyse - fachliche Vorbereitung

7 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Lehrer-Schülerge-spräch	Bei dieser Form wird ein verbaler Austausch von Informationen, Vorkenntnissen, Wahrnehmungen und Anregungen zwischen der Lehrperson und den Schülerinnen sichergestellt. Dabei erfolgt ein Lernerfolg innerhalb einer Unterrichtseinheit. Da es wichtig ist, die Meinung, das Wissen und ihre Deutung mitzuteilen, ist der verbale Austausch ein wichtiges Instrument im Unterricht. Das LSG bei einem neuen Thema ist sehr wichtig, denn man kann als Lehrperson an das Vorwissen der Schülerinnen anknüpfen. <u>Theoretischer Hintergrund:</u> „Definition: Das Unterrichtsgespräch umfasst alle Situationen im Unterricht, in denen ein gemeinsamer Austausch des Lehrers mit möglichst allen und zwischen allen Lernenden zu einem klar definierten Thema stattfindet.“ (Leisen, o.J., S. 3)
Partnerarbeit	Die Schülerinnen erhalten einen Arbeitsauftrag, welchen sie zu zweit unter zeitlicher Vorgabe erledigen müssen. Die Partnerarbeit ist eine wichtige Vorstufe zur Gruppenarbeit beziehungsweise zur Teamarbeit. In der Regel arbeiten diejenigen Schülerinnen zusammen, die in der Klasse nebeneinandersitzen. Im Praxisunterricht können leistungsstarke mit leistungsschwachen Schülerinnen zusammenarbeiten. (Brenner & Brenner, 2014, S. 45) In diesem Fall werden die Schülerinnen gemeinsam eine Speise zubereiten. Dabei ist es wichtig, dass sich die Schülerinnen die Zeit und Aufgaben gemeinsam einteilen.
Themenkiste	Das Ziel dieser Methode ist es, dass die Schülerinnen und Schüler zu einem Thema hingeführt werden. Dabei soll an das Vorwissen angeknüpft werden und der Fantasie und der Kreativität der Schülerinnen freien Lauf gelassen werden. In einer Kiste oder einem Sack befinden sich unterschiedliche Gegenstände, die mit dem Thema Geflügel etwas zu tun haben. Die Schülerinnen sollen nacheinander etwas aus der Kiste nehmen, den Gegenstand betrachten und erläutern, was er mit dem

	Thema zu tun haben könnte. Die Lehrperson ergänzt die wichtigsten Anmerkungen. (Thömmes, 2005, S. 69)
Wissens-Quiz	Das Wissens-Quiz ist eine spielerische Wiederholung und Sicherung des gelernten Stoffes. Weiters dient es auch als Rückmeldung für die Lehrperson, denn wenn die Schülerinnen viel wissen, haben sie in der Stunde viel gelernt. Die Lehrperson bereitet einen Fragenkatalog inklusive Lösungen vor. Die Klasse kann als Gruppe oder als Einzelpersonen fungieren. In diesem Fall wird die Klasse in zwei Gruppen unterteilt, welche gegeneinander spielen werden. Für jede richtige Antwort erhält die Gruppe einen Punkt. Die Gruppe mit den meisten Punkten gewinnt und erhält einen kleinen Preis. (Thömmes, 2006, S. 34)
Arbeitsblatt	Die Schülerinnen sollen selbstständig werden und Arbeitsblätter dienen der Förderung der individuellen Selbstständigkeit. Arbeitsblätter dienen der Motivation, der Aktivierung und der Leistungsgewöhnung. Motivation: Arbeitsblätter können die Schülerinnen fördern. Weiters kann die Bewältigung als Bestätigung des eigenen Könnens angesehen werden. Aktivierung: Ein Arbeitsblatt aktiviert die Schülerinnen sich mit dem Unterricht zu beschäftigen. Leistungsgewöhnung: Die Schülerinnen lernen, Aufgaben mit entsprechenden Hilfsmitteln zu lösen. (Brettschneider, 2019)

8 Beilagen

8.1 Arbeitsblatt

KÖCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT MARINA ERHART

Das Geflügel

Welches Tier steckt in den Bildern? Nummeriere das passende Bild zu den Beschreibungen.

—		**1 Huhn** Sie werden in drei Haltungsformen gehalten: Käfighaltung, Bodenhaltung, Freilandhaltung
—		**2 Ente** Sie wiegt bis zu drei Kilogramm. Das männliche Tier wird Erpel genannt.
—		**3 Gans** Das männliche Tier wird Ganter genannt.
—		**4 Truthahn/Pute** Kann bis zu 15 Kilogramm wiegen.
—		**5 Perlhuhn** Das Federkleid ist schwarz mit weißen Punkten.
—		**6 Taube** Dieses Tier stammt zu 99% nur mehr aus der Zucht.
—		**7 Wachtel** Ist das kleinste Federhuhn, welches gegessen wird.

—		**8 Strauß** Kann bis zu 70 km/h schnell laufen.
—		**9 Fasan** Hat ein farbenprächtiges Gefieder.

Warum gilt Geflügel als gesund?

Geflügel beinhaltet kaum Fett und ist sehr eiweißreich. Hühner- und Putenfleisch ist besonders wertvoll, denn es besteht fast aus einem Viertel aus Eiweiß, welches unserem körpereigenem Eiweiß sehr ähnelt und deshalb für unseren Körper sehr wichtig und wertvoll ist.

Unter der Haut sitzt das meiste Fett. Deshalb sollte man sie vor dem Kochen entfernen.

Was muss ich beim Einkauf beachten?

Bitte beachte, dass das Tier aus Österreich stammt. Denn für österreichisches Fleisch gibt es strenge Vorschriften und Qualitätskontrollen. Es gilt: Die Qualität vom Fleisch hängt von der Aufzucht der Tiere ab.

- Das Fleisch soll relativ fest und nicht weich sein.
- Die Farbe soll fleischfarben und nicht weiß sein.
- Bei Tiefkühlgeflügel: Es sollen keine Eiskristalle unter der Verpackung sein.

1. Qualität	Ist vollfleischig und hat eine gut entwickelte fleischige Brust. Die Haut soll rein sein und keine fremdartigen Auf- und Einlagerungen aufweisen. Ebenso soll das Fleisch von der Haut bedeckt sein und soll nicht zerrissen sein.
2. Qualität	Ist alles, was nicht der ersten Qualität entspricht.

Welche Hygiene muss bei der Zubereitung beachtet werden?

Keime wie Salmonellen sterben normalerweise ab, sobald das Fleisch gegart wird. Geflügel muss IMMER durchgegart sein – bis der Kern 70°C erreicht hat. Jedoch können sich Keime auf dem Brett, Messer und den Händen befinden und sich so auf andere Lebensmittel übertragen. Deshalb sollte rohes Geflügel getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Messer und Bretter sollen immer sauber gereinigt werden und die Hände müssen nach jedem Verarbeitungsschritt gewaschen werden. Gerätschaften und Flächen müssen unbedingt desinfiziert werden.

Was gilt in der Küche? Für Geflügel werden immer die gelben Bretter aus Plastik verwendet.

Antibiotika und Geflügelzucht

Antibiotika spielt in der Geflügelzucht eine große Rolle. Seit etwa zehn Jahren dürfen die Bauern keine Antibiotika zur Wachstumsförderung mehr geben. Das Antibiotika muss vom Tierarzt verschrieben werden, denn durch die Aufnahme des Antibiotikums durch das Fleisch in den menschlichen Körper können in Krankheitsfällen bestimmte Antibiotika beim Menschen nicht mehr wirken.
Es ist gesetzlich vorgeschrieben, wieviel Antibiotika in welchem Zeitraum gegeben werden darf und vor der Schlachtung werden die Tiere nochmals vom Tierarzt kontrolliert.

Küchentechnische Eigenschaften

Da Geflügel sehr mager ist, kann es bei zu hoher Hitze sehr schnell austrocknen. Daher kann man das Fleisch mit Speck ummanteln, damit das Fleisch saftig bleibt. Diesen Vorgang nennt man **bardieren**.

Bridieren bedeutet, dass Fleisch in Form zu bringen. Meistens geschieht das mit einem Küchengarn oder Klammern.

8.2 Arbeitsblatt Lösungen

KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT
MARINA ERHART

Das Geflügel

Welches Tier steckt in den Bildern? Nummeriere das passende Bild zu den Beschreibungen.

3		**1 Huhn** Sie werden in drei Haltungsformen gehalten: Käfighaltung, Bodenhaltung, Freilandhaltung
9		**2 Ente** Sie wiegt bis zu drei Kilogramm. Das männliche Tier wird Erpel genannt.
5		**3 Gans** Das männliche Tier wird Ganter genannt.
1		**4 Truthahn/Pute** Kann bis zu 15 Kilogramm wiegen.
7		**5 Perlhuhn** Das Federkleid ist schwarz mit weißen Punkten.
2		**6 Taube** Dieses Tier stammt zu 99% nur mehr aus der Zucht.
8		**7 Wachtel** Ist das kleinste Federhuhn, welches gegessen wird.

4		**8 Strauß** Kann bis zu 70 km/h schnell laufen.
6		**9 Fasan** Hat ein farbenprächtiges Gefieder.

Warum gilt Geflügel als gesund?

Geflügel beinhaltet kaum Fett und ist sehr eiweißreich. Hühner- und Putenfleisch ist besonders wertvoll, denn es besteht fast aus einem Viertel aus Eiweiß, welches unserem körpereigenem Eiweiß sehr ähnelt und deshalb für unseren Körper sehr wichtig und wertvoll ist.

Unter der Haut sitzt das meiste Fett. Deshalb sollte man sie vor dem Kochen entfernen.

Was muss ich beim Einkauf beachten?

Bitte beachte, dass das Tier aus Österreich stammt. Denn für österreichisches Fleisch gibt es strenge Vorschriften und Qualitätskontrollen. Es gilt: Die Qualität vom Fleisch hängt von der Aufzucht der Tiere ab.

- Das Fleisch soll relativ fest und nicht weich sein.
- Die Farbe soll fleischfarben und nicht weiß sein
- Bei Tiefkühlgeflügel: Es sollen keine Eiskristalle unter der Verpackung sein.

1. Qualität	Ist vollfleischig und hat eine gut entwickelte fleischige Brust. Die Haut soll rein sein und keine fremdartigen Auf- und Einlagerungen aufweisen. Ebenso soll das Fleisch von der Haut bedeckt sein und soll nicht zerrissen sein.
2. Qualität	Ist alles, was nicht der ersten Qualität entspricht.

Welche Hygiene muss bei der Zubereitung beachtet werden?

Keime wie Salmonellen sterben normalerweise ab, sobald das Fleisch gegart wird. Geflügel muss IMMER durchgegart sein – bis der Kern 70°C erreicht hat. Jedoch können sich Keime auf dem Brett, Messer und den Händen befinden und sich so auf andere Lebensmittel übertragen. Deshalb sollte rohes Geflügel getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Messer und Bretter sollen immer sauber gereinigt werden und die Hände müssen nach jedem Verarbeitungsschritt gewaschen werden. Gerätschaften und Flächen müssen unbedingt desinfiziert werden.

Was gilt in der Küche? Für Geflügel werden immer die gelben Bretter aus Plastik verwendet.

Antibiotika und Geflügelzucht

Antibiotika spielt in der Geflügelzucht eine große Rolle. Seit etwa zehn Jahren dürfen die Bauern keine Antibiotika zur Wachstumsförderung mehr geben. Das Antibiotika muss vom Tierarzt verschrieben werden, denn durch die Aufnahme des Antibiotikums durch das Fleisch in den menschlichen Körper können in Krankheitsfällen bestimmte Antibiotika beim Menschen nicht mehr wirken.
Es ist gesetzlich vorgeschrieben, wieviel Antibiotika in welchem Zeitraum gegeben werden darf und vor der Schlachtung werden die Tiere nochmals vom Tierarzt kontrolliert.

Küchentechnische Eigenschaften

Da Geflügel sehr mager ist, kann es bei zu hoher Hitze sehr schnell austrocknen. Daher kann man das Fleisch mit Speck ummanteln, damit das Fleisch saftig bleibt. Diesen Vorgang nennt man **bardieren**.

Bridieren bedeutet, dass Fleisch in Form zu bringen. Meistens geschieht das mit einem Küchengarn oder Klammern.

8.3 Rezepte

Rezepte
Lehrübung Marina Erhart

KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT
MARINA ERHART

Speisenfolge:
Gemüsebouillon mit Schöberlvariation
Rucola Risotto mit bardierter Hühnerbrust
Apfel-Birnensalat im Körbchen mit hellem Schokoladenmousse

Gedeckskizze:

Gemüsebouillon für 10 Portionen
Allergene: L

0,100 Kilo	Lauch-Porree
0,100 Kilo	Sellerie
0,100 Kilo	Karotten frisch
0,100 Kilo	Zwiebel(n)
1,500 Liter	Wasser
1,000 Stück	Lorbeerblätter
	Pfefferkörner

Zubereitung Gemüsebouillon:

1) Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden.
2) Das Gemüse mit etwas Öl anschwitzen und mit kaltem Wasser aufgießen.
3) Mit Pfefferkörner und Lorbeerblatt würzen.
4) Für etwa eine Stunde wallen lassen.
5) Abseihen und abschmecken.

Schöberlvariation 2x zubereiten für 10 Portionen
Allergene: A,C,G

2,000 Stück	Ei(er)
0,060 Kilo	Mehl glatt
	Salz
0,020 Kilo	Gouda
0,020 Kilo	Petersilie

Zubereitung Schöberlvariation:
1) Verkehrtes Biskuit herstellen.
2) Mit Kräuter und Käse vermengen und in eine befettete und bemehlte Form streichen.
3) Bei 180°C für etwa 10-12 Minuten.
4) In Rauten schneiden.

Zubereitung verkehrtes Biskuit:

1)

2)

3)

Rucola Risotto mit bardierter Hühnerbrust für 10 Portionen

Allergene: A,E,G,H,L,O

1,000 Kilo	Hühnerfleisch - Brust
	Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin
0,030 Kilo	Öl - Olivenöl
0,200 Kilo	Bauchspeck

Zubereitung Hühnerbrust:

1) Die Hühnerbrust kalt abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck parieren.
2) Beidseitig in heißen Öl mit Thymian und Rosmarin anbraten.
3) Auf ein Backblech geben, Butterflocken auf die Brüste geben und im Backrohr bei 150°C ca. 15 Minuten fertig garen.
4) Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und kurz rasten lassen.
5) Nach belieben in Scheiben schneiden.

0,400 Kilo	Risottoreis
0,100 Kilo	Zwiebel(n)
0,100 Kilo	Butter
1,000 Liter	Gemüsebrühe
0,100 Liter	Weißwein
0,040 Kilo	Butter
0,080 Kilo	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung Risotto:

1) Die fein geschnittenen Zwiebel in etwas Butter leicht anschwitzen.
2) Den Reis beigeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.
3) Mit dem Weißwein aufgießen und einreduzieren lassen.
4) Den heißen Fond nach und nach zugießen, sodass der Reis immer bedeckt ist.
5) Immer fleißig umrühren, denn nur so wird das Risotto schön cremig!
6) Diese Prozedur solange wiederholen, bis das Risotto so bissfest und cremig ist, wie gewünscht
7) Die kalte Butter sowie den geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren.
8) Das Rucola-Pesto unterziehen und sofort servieren.

0,050 Kilo	Rucola
0,020 Kilo	Parmesan, frisch gerieben
1,000 Stück	Knoblauchzehen
0,040 Kilo	Öl - Olivenöl
0,020 Kilo	Haselnüsse gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung Rucola-Pesto:

1) Rucola waschen und schleudern.
2) Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.
3) Rucola, Knoblauch, Parmesan, Nüsse und Öl verrühren und alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren.
4) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

0,040 Kilo	Pinienkerne
0,060 Kilo	Rucola

Garnitur und Anrichten:

1) Pinienkerne _____ Fett anrösten. Rucola waschen und schleudern.
2) Das Risotto in tiefen Tellern anrichten. Die gebratenen Hühnerbrustscheiben darauf platzieren und das Gericht mit Pinienkernen und dem frischen Rucola garnieren.

Apfel-Birnensalat im Körbchen für 10 Portionen

Allergene: A,H

0,150 Kilo	Mehl glatt
0,010 Liter	Sonnenblumen-Öl
0,100 Liter	Wasser
	Salz, 1 KL Essig

Zubereitung Strudelteig:

1)Strudelteig herstellen.
2) Tropfenprobe machen.
3) Ein Laibchen formen und schleifen.
4) Mit etwas Öl besteichen und unter einem Geschirr 30 Minuten rasten lassen.
5) Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch gleichmäßig ausrollen und von der Mitte aus dünn ausziehen.
6) Strudelteig in Quadrate schneiden und in eine Muffinform körbchenartig geben.

Zubereitung Strudelteig:

1)

2)

4,000 Stück	Äpfel
4,000 Stück	Birnen
0,002 Kilo	Feinkristallzucker
1,000 Stück	Zitrone(n)

Zubereitung Apfel-Birnensalat:

1) Äpfel waschen, halbieren, vierteln und entkernen.
2) Birnen waschen, halbieren, vierteln und entkernen.
3) Das Obst in feine Würfel schneiden und mit dem Zucker vermengen.
4) Die Zitrone auspressen und den Saft unter den Salat mischen.
5) Den Salat in die ausgekühlten Körbchen füllen und garnieren.

Schokoladenmousse für 10 Portionen

Allergene: G, M

0,250 Kilo	Quimiq
0,100 Kilo	Feinkristallzucker
0,100 Kilo	Schokolade weiß
0,400 Kilo	Sahne
0,300 Kilo	Schokolade

Zubereitung Schokoladenmousse:

1) Das Quimiq und den Zucker sehr glattrühren.
2) Die Sahne steifschlagen
3) Die weiße Schokolade langsam schmelzen und vorsichtig unter die Quimiqmasse rühren. Anschließend die Sahne untermengen und für etwa eine Stunde kühl stellen.
4) Schokoladengarnitur herstellen.

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere, Y=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, Z=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (Kleinbuchstaben für Spuren)

8.4 Rezepte Lösungen

Rezepte Lösungen

Lehrübung Marina Erhart

KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT
MARINA ERHART

Speisenfolge:

Gemüsebouillon mit Schöberlvariation
Rucola Risotto mit bardierter Hühnerbrust
Apfel-Birnensalat im Körbchen mit hellem Schokoladenmousse

Gedeckskizze:

Gemüsebouillon für 10 Portionen

Allergene: L

0,100 Kilo	Lauch-Porree
0,100 Kilo	Sellerie
0,100 Kilo	Karotten frisch
0,100 Kilo	Zwiebel(n)
1,500 Liter	Wasser
1,000 Stück	Lorbeerblätter
	Pfefferkörner

Zubereitung Gemüsebouillon:

1) Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden.
2) Das Gemüse mit etwas Öl anschwitzen und mit kaltem Wasser aufgießen.
3) Mit Pfefferkörner und Lorbeerblatt würzen.
4) Für etwa eine Stunde wallen lassen.
5) Abseihen und abschmecken.

Schöberlvariation 2 x zubereiten für 10 Portionen

Allergene: A,C,G

2,000 Stück	Ei(er)
0,060 Kilo	Mehl glatt
	Salz
0,020 Kilo	Gouda
0,020 Kilo	Petersilie

Zubereitung Schöberlvariation:

1) Verkehrtes Biskuit herstellen.
2) Mit Kräuter und Käse vermengen und in eine befettete und bemehlte Form streichen.
3) Bei 180°C für etwa 10-12 Minuten.
4) In Rauten schneiden.

Zubereitung verkehrtes Biskuit:

1) Eiklar und Salz zu Schnee schlagen.
2) Eidotter versprudeln, unter die Schneemasse heben.
3) Mehl einmelieren

Rucola Risotto mit bardierter Hühnerbrust für 10 Portionen

Allergene: A,E,G,H,L,O

1,000 Kilo	Hühnerfleisch - Brust
	Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin
0,030 Kilo	Öl - Olivenöl
0,200 Kilo	Bauchspeck

Zubereitung Hühnerbrust:

1) Die Hühnerbrust kalt abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck parieren.
2) Beidseitig in heißen Öl mit Thymian und Rosmarin anbraten.
3) Auf ein Backblech geben, Butterflocken auf die Brüste geben und im Backrohr bei 150°C ca. 15 Minuten fertig garen.
4) Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und kurz rasten lassen.
5) Nach belieben in Scheiben schneiden.

0,400 Kilo	Risottoreis
0,100 Kilo	Zwiebel(n)
0,100 Kilo	Butter
1,000 Liter	Gemüsebrühe
0,100 Liter	Weißwein
0,040 Kilo	Butter
0,080 Kilo	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung Risotto:

1) Die fein geschnittenen Zwiebel in etwas Butter leicht anschwitzen.
2) Den Reis beigeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.
3) Mit dem Weißwein aufgießen und einreduzieren lassen.
4) Den heißen Fond nach und nach zugießen, sodass der Reis immer bedeckt ist.
5) Immer fleißig umrühren, denn nur so wird das Risotto schön cremig!
6) Diese Prozedur solange wiederholen, bis das Risotto so bissfest und cremig ist, wie gewünscht
7) Die kalte Butter sowie den geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren.
8) Das Rucola-Pesto unterziehen und sofort servieren.

0,050 Kilo	Rucola
0,020 Kilo	Parmesan, frisch gerieben
1,000 Stück	Knoblauchzehen
0,040 Kilo	Öl - Olivenöl
0,020 Kilo	Haselnüsse gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung Rucola-Pesto:

1) Rucola waschen und schleudern.
2) Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.
3) Rucola, Knoblauch, Parmesan, Nüsse und Öl verrühren und alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren.
4) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

0,040 Kilo	Pinienkerne
0,060 Kilo	Rucola

0,050 Kilo	Rucola
0,020 Kilo	Parmesan, frisch gerieben
1,000 Stück	Knoblauchzehen
0,040 Kilo	Öl - Olivenöl
0,020 Kilo	Haselnüsse gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung Rucola-Pesto:

1) Rucola waschen und schleudern.
2) Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.
3) Rucola, Knoblauch, Parmesan, Nüsse und Öl verrühren und alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren
4) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

0,040 Kilo	Pinienkerne
0,060 Kilo	Rucola

Garnitur und Anrichten:

1) Pinienkerne ohne Fett anrösten. Rucola waschen und schleudern.
2) Das Risotto in tiefen Tellern anrichten. Die gebratenen Hühnerbrustscheiben darauf platzieren und das Gericht mit Pinienkernen und dem frischen Rucola garnieren.

Apfel-Birnensalat im Körbchen für 10 Portionen

Allergene: A,H

0,150 Kilo	Mehl glatt
0,010 Liter	Sonnenblumen-Öl
0,100 Liter	Wasser
	Salz, 1 KL Essig

Zubereitung Strudelteig:

1)Strudelteig herstellen.
2) Tropfenprobe machen.
3) Ein Laibchen formen und schleifen.
4) Mit etwas Öl besteichen und unter einem Geschirr mindestens 30 Minuten rasten lassen.
5) Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch gleichmäßig ausrollen und von der Mitte aus dünn ausziehen.
6) Strudelteig in Quadrate schneiden und in eine Muffinform körbchenartig geben.

Zubereitung Strudelteig:

1) Mehl, Öl, Essig, Salz, lauwarmes Wasser zu einem Teig verarbeiten.
2) Der Teig soll seidig, glatt und eher weich sein.

Schokoladenmousse für 10 Portionen

Allergene: G, M

0,250 Kilo	Quimiq
0,100 Kilo	Feinkristallzucker
0,100 Kilo	Schokolade weiß
0,400 Kilo	Sahne
0,300 Kilo	Schokolade

Zubereitung Schokoladenmousse:

1) Das Quimiq und den Zucker sehr glattrühren.
2) Die Sahne steifschlagen
3) Die weiße Schokolade langsam schmelzen und vorsichtig unter die Quimiqmasse rühren. Anschließend die Sahne untermengen und für etwa eine Stunde kühl stellen.
4) Schokoladengarnitur herstellen.

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere, Y=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, Z=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (Kleinbuchstaben für Spuren)

8.5 Einkaufsliste

Einkaufszettel ***Lehrübung, am 17.03.2020***

4,000	Stück	Eier	Eier
0,200	Kilo	Bauchspeck	Fleisch
1,000	Kilo	Hühnerfleisch - Brust	Geflügel
1,000	Stück	Knoblauchzehen	Gemüse
0,100	Kilo	Lauch-Porree	Gemüse
0,100	Kilo	Sellerie	Gemüse
0,100	Kilo	Karotten frisch	Gemüse
0,100	Kilo	Zwiebeln	Gemüse
0,050	Kilo	Petersilie	Gemüse
0,100	Kilo	Rucola	Gemüse
1,000	Stück	Lorbeerblätter	Gewürze
0,900	Liter	Gemüsebrühe	Gewürze
1,000	Bund	Minze	Gewürze
0,020	Kilo	Gouda	Käse
0,100	Kilo	Parmesan, frisch gerieben	Käse
1,600	Liter	Wasser	Lager
0,260	Kilo	Mehl glatt	Lager
0,070	Kilo	Öl - Olivenöl	Lager
0,400	Kilo	Risottoreis	Lager
0,100	Liter	Weißwein	Lager
0,020	Kilo	Haselnüsse gerieben	Lager
0,040	Kilo	Pinienkerne	Lager
0,100	Kilo	Feinkristallzucker	Lager
0,010	Liter	Sonnenblumen-Öl	Lager
0,140	Kilo	Butter	Milch
0,250	Kilo	Quimiq	Milch
0,400	Kilo	Sahne	Milch
4,000	Stück	Äpfel	Obst
1,000	Stück	Zitrone	Obst
4,000	Stück	Birnen	Obst
0,100	Kilo	Schokolade weiß	Süßwaren
0,300	Kilo	Schokolade	Süßwaren

8.6 Einteilung

Gemüsebouillon	**Kräuterschöberln**
Käseschöberln	**Putenbrust**
Risotto	**Risotto**
Apfel-Birnensalat	**Strudelkörbchen**
Strudelkörbchen	**Service**
Service	

8.7 Wissens-Quiz-Fragen

Frage 1 Nennen Sie die fünf Tiere, welche zum Geflügel gehören. Ente, Gans, Huhn, Fasan, Strauß, Perlhuhn, Wachtel, Taube
Frage 2 Wie wird die männliche Ente genannt? Erpel
Frage 3 Wie heißt die weibliche Form des Truthahns? Pute
Frage 4 Wie wird das männliche Tier der Gans genannt? Ganter
Frage 5 Wie sieht das Federkleid eines Perlhuhns aus? Schwarz mit weißen Punkten. Sieht aus, als hätten die Hühner Perlen auf ihrem Federkleid.

Frage 6

Wie schnell kann ein Strauß laufen?

Bis zu 70 km/h.

Frage 7

Ist das Hühner- und Putenfleisch fettarm oder fettreich?

Das Fleisch ist fettarm.

Frage 8

Welcher Inhaltsstoff des Geflügels ist für den menschlichen Körper besonders wichtig?

Eiweiß
(Proteine, Vitamine)

Frage 9

Was muss beim Einkauf von Geflügel beachtet werden? Nenne zwei Punkte.

Das Tier soll aus Österreich stammen. Das Fleisch soll fest und nicht weich sein. Die Farbe soll Fleischfarben sein und nicht weiß.

Frage 10

Wovon hängt die Qualität des Geflügels ab?

Die Qualität hängt von der Aufzucht ab.

Frage 11

Muss das Fleisch immer durchgegart werden?

Ja, da Keime wie Salmonellen bei der Hitze absterben.

Frage 12

Was muss mit den Gerätschaften und Oberflächen nach der Zubereitung von Geflügel passieren?

Sie müssen sauber gereinigt werden und desinfiziert werden.

Auch die Hände sollen sauber und nach jedem Arbeitsschritt gewaschen werden.

Frage 13

Welchen Zusammenhang hat das Antibiotika mit dem Geflügel?

Geflügel wurde früher mit Antibiotika gefüttert, damit es schneller wächst und gesund bleibt. Durch die Aufnahme des Antibiotikums des Geflügels in den menschlichen Körper, können im Krankheitsfall bestimmte Antibiotika nicht mehr wirken.

Frage 11

Welches Brett muss bei der Geflügelverarbeitung verwendet werden?

Das gelbe Plastikbrett

9 Quellenverzeichnis

Brenner, G., & Brenner, K. (2014). Methoden für alle Fächer: Sekundarstufe I und II ; [mit Zusatzmaterialien auf CD-ROM] (3., überarb. Aufl). Berlin: Cornelsen Scriptor.

Brettschneider, V. (2019, November). *didaktische Funktion von Arbeitsblättern*. https://www.univie.ac.at/geographie/fachdidaktik/menschik/Arbeitblatt_2.htm, Abgerufen am 25.02.2020

Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan BGBI. II Nr. 340/2015, Anlage A3 https://www.abc.berufsbildendeschulen.at/downloads/?kategorie=10 ; Abgerufen am 25.02.2020

Lenz, C., & Bruckmann, C. (2013). *Das Teubner Handbuch Kochen: Von Aal häuten bis Zucchini füllen*. Teubner.

Macher, R., Staltner, A., Pehak, S., & Derflinger-Traxler, E. (2014). *Für HLW/FW-Schulversuchsschulen: Küchenmanagement und Betriebsorganisation*. Trauner Verlag.

Thömmes, A. (2005). *Produktive Unterrichtseinstiege: 100 motivierende Methoden für die Sekundarstufe*. Verl. an der Ruhr.

Thömmes, A. (2006). *Unterrichtseinheiten erfolgreich abschließen: 100 ergebnisorientierte Methoden für die Sekundarstufen*. Verl. an der Ruhr.