



LEHRERBLATT

Autorin / Autor	Zuzana Novotová
Tool / Instrument / Plattform	Google Forms
Thema	Verpflegung
Unterthema	Streetfood: Essen auf die Hand
Ziel (Fertigkeiten, Teilkompetenzen)	Leseverstehen
Sprachniveau GER	B1
Sozialform	Einzelarbeit
Unterrichtsform	synchron / asynchron
Zeitaufwand	15-20 Minuten
Lösungsschlüssel	1F, 2R, 3R, 4R, 5F, 6F, 7R, 8F, 9R, 10F



Streetfood: Essen auf die Hand

Link

<https://duo.germanistik-ucm.eu/product/sk072/>

QR-Code



Aufgabe und Vorschau

Lesen Sie den Text und entscheiden Sie, ob die Aussagen 1 bis 10 richtig oder falsch sind.

Streetfood: Essen auf die Hand

Der Begriff Streetfood oder Street Food stammt aus dem Englischen. Wörtlich übersetzt, bedeutet er „Essen von der Straße“. Burger, Burrito, Falafel, Curry oder Wraps. Im Prinzip eignet sich jede Speise als Streetfood. Doch überraschen viele bekannte Imbiss- oder Fastfood-Klassiker mit neuer Zubereitung oder ungewöhnlichen Zutaten. Die Pommes Frites sind Polenta-Pommes mit Tomatenmarmelade. Der Döner enthält statt Fleisch gebackene Auberginen. Außerdem bringt der neue Trend bisher fremde Genüsse nach Deutschland.

Anders als gedacht, ist Streetfood keine aktuelle Erfindung. Bereits in der Antike gab es Streetfood. Denn nicht jeder Haushalt verfügte über eine eigene Küche, deshalb das angebotene Streetfood eine tägliche Notwendigkeit war.

Selbst in Deutschland ließen sich die Menschen schon im Mittelalter von Straßenküchen versorgen.

Beim Bau der Steinernen Brücke (1135-1146) in Regensburg entstand neben der Baustelle die „Straßenküche am Kranchen“. Diese Küche versorgte nicht nur die Handwerker, sondern auch die übrige Stadtbevölkerung mit gekochtem Fleisch, Kraut und Brot. Eins der ältesten deutschen Streetfood-Gerichte nennt sich die „Drei im Weggla“. Dahinter verstecken sich drei Nürnberger Würstchen im Brötchen. Streetfood ist das Fastfood oder der Imbiss von heute. Charakteristisch für die Szene sind zahlreiche Migranten, welche die Gerichte ihrer heimatlichen Küche wiederbeleben. Der Großteil der Macher kann keine Ausbildung als Gastronom vorweisen. Ein Foodtruck oder ein Stand mit Garküche lässt sich leichter bezahlen. Außerdem schätzen viele die Mobilität und Flexibilität von Streetfood. Ohne großen Kapitalaufwand können sie ausprobieren, welche Gerichte bei welchem Publikum gut ankommen. Viele der Gerichte sind hausgemacht, hergestellt aus frischen Zutaten. Letztlich kann der Kunde dabei zusehen, wie das Essen frisch vor seinen Augen zubereitet wird.



		R	F
1.	Fast alle Streetfoodgerichte kommen aus England.		
2.	Heutzutage enthalten die Streetfoodspeisen nicht nur traditionelle Zutaten.		
3.	Den Döner gibt es auch für Vegetarier.		
4.	In der antiken Zeit hatten nur wenige Menschen eine Küche zu Hause.		
5.	In Deutschland war das Kochen auf der Straße im Mittelalter verboten.		
6.	Das älteste Streetfood Gericht in Deutschland bestand aus Brot mit Würstchen und Kraut.		
7.	In Regensburg konnten alle Einwohner der Stadt in der Straßenküche essen.		
8.	In der Gegenwart kochen Streetfoodgerichte ausgebildete Köche.		
9.	Ein Stand mit Garküche ist nicht so teuer.		
10.	Streetfoodgerichte werden ausschließlich von Ausländern gegessen.		

Quelle (gekürzt und bearbeitet)

<https://www1.wdr.de/fernsehen/der-vorkoster/streetfood-132.html>,