



Voran

Lösung (M 3)

Aufgabe 2

Kreuze an, ob die Aussagen richtig oder falsch sind.

	richtig	falsch
Luca schlachtet Tiere auf dem Schlachthof.		x
Die Metzgerei bekommt die Rouladen fertig geliefert.		x
Die Ausbildung dauert drei Jahre.	x	
Jedes Fleisch ist gleich.		x



© iStockphoto

Hinweise

Der Text kann im Vorfeld mit der Klasse gelesen und besprochen werden. Unbekannte Wörter können geklärt und erläutert werden. Welche Informationen in Bezug auf die Ausbildung lassen sich daraus entnehmen? Die Jugendlichen markieren mit einem Textmarker elementare Textstellen (Aufgabe 1). Anhand der **Aufgabe 2** erfolgt eine **Wissensüberprüfung**. So werden die Lernenden dazu angeleitet, sich den Text genau durchzulesen. Als eine Möglichkeit zur **Binnendifferenzierung** können sich schnelle Schülerinnen und Schüler Gedanken zu den Vor- und Nachteilen des Berufs machen.

Hintergrundinformationen

Bei der **Ausbildung zum Metzger** lernen die Auszubildenden in der Regel das Schlachten von Tieren, die Begutachtung der Tiere sowie die Beurteilung der Fleischqualität, das Zerlegen der Fleischstücke, die Vorbereitung des Fleisches für den Verkauf (kochen, braten, würzen). Auch das Dekorieren der Verkaufstheke, des Schaufensters und des Verkaufsraums gehört zu ihren Aufgaben. Der Kundenkontakt ist genauso wichtig wie die vorbereitende Arbeit. Je nachdem, in welchem Bereich der Auszubildende seine Ausbildung absolviert, gibt es **unterschiedliche Schwerpunkte**. Wer auf einem **Schlachthof** arbeitet, wird vorwiegend mit der Prüfung der Tiere, dem Schlachten und dem groben Zerteilen konfrontiert. Die weitere Vorbereitung des Fleisches zum Verkauf hingegen gehört dann nicht zu den täglichen Aufgaben. Wer, wie Luca, in einem **Ladengeschäft** arbeitet, wird schwerpunktartig die Verarbeitung des Fleisches und die dafür nötigen Verfahren, wie beispielsweise Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern, Erhitzen sowie die Herstellung verschiedener Wurstsorten und Fleischgerichte kennenlernen.

Alternative Vorgehensweise

Mit schwächeren Schülerinnen und Schülern können Sie die einzelnen Absätze auch gemeinsam besprechen. Auf diese Weise können Fragen gestellt und eigene Erfahrungen gleich eingebracht werden, sodass sich die Lektüre des Textes eher als gemeinsames Gespräch gestaltet.

Möglichkeit zur Weiterarbeit

Wer den Lernenden noch weitere Einblicke in diesen Beruf geben möchte, kann auch auf Filmmaterial zurückgreifen:

www.youtube.com/watch?v=Otl08FtG6KI

www.youtube.com/watch?v=Otl08FtG6KI

www.youtube.com/watch?v=eZzHeN-XGgw

Hier geht's um die Wurst

M 5


© Thinkstock



© Thinkstock

Aufgabe 1

Nenne einige Wurstsorten, die du kennst.

Aufgabe 2

Beschreibe, wie diese Wurstsorten aussehen und schmecken:

Wiener Würstchen, Bratwurst, Salami, Sucuk, Fleischwurst, Leberwurst

Aufgabe 3

Azubi Luca soll 5,5 Kilogramm Salami zubereiten. Rechne aus, wie viel er von den Zutaten braucht.

Zutaten	für 500 g Salami	für 5,5 kg Salami
Mageres Rindfleisch	320 g	
Schweinebauch	230 g	
Salz	12 g	
Schwarzer Pfeffer (gemahlen)	3 g	
Paprika (edelsüß, gemahlen)	5 g	
Paprika (scharf, gemahlen)	2 g	
Zucker	1,5 g	
Knoblauch (frisch)	2,5 g	

Für Schnelle

Wähle eine Wurstsorte aus und schätze, wie viel Fett sie enthalten könnte. Überprüfe deine Annahme, indem du im Internet oder in einem Nährwertbuch nachschaust. Hattest du Recht?

Wurstsorte: _____

geschätzter Fettgehalt pro 100 g: _____

tatsächlicher Fettgehalt pro 100 g: _____