



## Hinweise

Auf Alpha-Level 4 geht es darum, die Gesamtaussage von schriftsprachlich konstituierten Texten zu erfassen. Der\*Die Leser\*in muss sowohl Wörter und Wortgruppen erlesen können als auch eigenes Welt- und Vorwissen einbringen, um einen Text zu verstehen.

Teilnehmer\*innen auf Alpha-Level 4 verbessern das Leseverstehen, indem sie bestehende Lesefähigkeiten festigen und zunehmend komplexere Leseübungen auf Textebene durchführen. Sie wenden Lesestrategien an und erweitern im Sprachunterricht ihren Wortschatz.

Da die Leseflüssigkeit Voraussetzung für das Textverstehen ist, spielt das wiederholende Lesen auch auf Alpha-Level 4 eine große Rolle. Der\*Die Leser\*in muss einen Text flüssig lesen können, um über genügend kognitive Ressourcen zu verfügen, die für das Textverstehen erforderlich sind.

Texte mit einer anspruchsvollen sprachlichen Oberfläche (Anhaltswert: LIX > 45), sind i. d. R. nicht auf Anhieb flüssig zu lesen und sollen deshalb zunächst mehrfach laut gelesen werden. Die zumeist orthografisch komplexeren Wörter werden so wiederholt verarbeitet und in den Sichtwortschatz aufgenommen.

Ziel 1 auf Alpha-Level 4 ist weniger auf das Trainieren von Lesefähigkeit als auf Sprachbildung ausgerichtet. Die Teilnehmer\*innen sollen aus einem Text komplexere einzelne Wörter zielgerichtet herauslesen und in ihrer Wortbedeutung erschließen.

## Gartechniken

- 1. Einige rohe Nahrungsmittel müssen vor dem Verzehr gegart werden. In der Küche werden verschiedene Gartechniken unterschieden. Die Gartechnik beschreibt die Art der Zubereitung. Welche Gartechniken kennen Sie?**
- 2. Welche Gartechniken sind im Buchstabengitter versteckt? Die Begriffe können waagrecht und senkrecht versteckt sein. Kreisen Sie die Gartechniken ein.**

Da Wortschatzarbeit grundsätzlich einen Kontext benötigt, soll mit den ersten beiden Aufgaben das Vorwissen der Leser\*innen aktiviert und ein Bezug zu ihrer Lebenswelt hergestellt werden.

- 3. Verbinden Sie die Gartechnik mit der passenden Beschreibung der Zubereitungsart.**

Die Teilnehmer\*innen lesen sich die Sätze laut vor. Der identische Aufbau der Sätze lenkt die Aufmerksamkeit auf die inhaltlichen Unterschiede. Die Aufgabe zielt auf die Verknüpfung von Wort und Bedeutung.

Der LIX für diesen Text liegt bei 45.

- 4. Lesen Sie die Sätze und ergänzen Sie in jedem Satz das fehlende Wort. Für welches Nahrungsmittel ist diese Gartechnik geeignet? Kreisen Sie das richtige Nahrungsmittel ein.**

Die Aufgabe wiederholt die Verknüpfung von Wort und Bedeutung. Die Beispiele helfen, Wort und Bedeutungsmerkmal in einem erweiterten Kontext zu speichern.

## Lösungen

2. Welche Gartechniken sind im Buchstabengitter versteckt? Die Begriffe können waagrecht und senkrecht versteckt sein. Kreisen Sie die Gartechniken ein.

a	G	b	c	a	b	c	B	a	b
F	R	I	T	T	I	E	R	E	N
c	I	a	b	c	a	b	A	c	a
b	L	c	a	G	b	c	T	a	b
c	L	a	B	A	C	K	E	N	c
a	E	b	c	R	a	b	N	c	a
b	N	c	a	E	b	c	a	b	c
a	b	D	Ü	N	S	T	E	N	c
a	b	c	a	b	C	c	a	b	c
a	b	c	a	b	H	c	a	b	c
a	b	c	D	Ä	M	P	F	E	N
a	b	c	a	K	O	C	H	E	N
b	c	a	b	c	R	a	b	c	a
P	O	C	H	I	E	R	E	N	b
c	a	b	c	a	N	b	c	a	b
c	a	b	c	a	b	c	a	b	a

3. Verbinden Sie die Gartechnik mit der passenden Beschreibung der Zubereitungsart.

In zugeordneter Form:

**Kochen** Das Nahrungsmittel wird in viel kochender Flüssigkeit zubereitet.

**Frittieren** Das Nahrungsmittel wird in einem heißen Fettbad zubereitet.

**Dünsten** Das Nahrungsmittel wird zuerst kurz angebraten und danach in siedender Flüssigkeit gegart.

**Dämpfen** Das Nahrungsmittel wird in Wasserdampf zubereitet.

**Backen** Das Nahrungsmittel wird im Backofen mit heißer Luft bei einer Temperatur zwischen 100 °C und 250 °C zubereitet.

**Pochieren oder Garziehen** Das Nahrungsmittel wird in nicht kochender Flüssigkeit zubereitet.

**Braten** Das Nahrungsmittel wird im Ofen oder in der Pfanne in heißem Fett zubereitet, sodass es an der Oberfläche bräunt.

**Schmoren** Das Nahrungsmittel wird in einem geschlossenen Gefäß mit wenig Fett oder Flüssigkeit zubereitet.

**Grillen** Das Nahrungsmittel wird durch Strahlungshitze oder Kontakthitze zubereitet.

4. Lesen Sie die Sätze und ergänzen Sie in jedem Satz das fehlende Wort. Für welches Nahrungsmittel ist diese Gartechnik geeignet? Kreisen Sie das richtige Nahrungsmittel ein.

- a) Pochieren – Fisch
- b) Kochen – Kartoffeln
- c) Dämpfen – Gemüse
- d) Grillen – Steak
- e) Schmoren – Fisch
- f) Braten – Schnitzel
- g) Frittieren – Pommes Frites