



Hinweise

Der Text ist in seiner sprachlichen Oberfläche schwieriger. Er enthält Nominalisierungen und Passivkonstruktionen. Konzeptionell schriftsprachlich verfasste Texte werden nur selten auf Anhieb flüssig gelesen. Die Automatisierung der Leseflüssigkeit soll deshalb weiterhin trainiert werden.

Lebensmittelhygiene

1. Lesen Sie den Text und prüfen Sie, ob Sie alle Wörter verstanden haben. Klären Sie die Bedeutung der unbekannt Wörter. Lesen Sie den Text Ihrem Lesepartner oder Ihrer Lesepartnerin vor.

Es erscheint insbesondere für den ersten Satz sinnvoll, dass die Kursleitung die Vorgehensweise beim Lesen und Verstehen mit der Methode „Lautes Denken“ demonstriert.

Die Teilnehmer*innen sollen erkennen, dass auch erfahrene Leser*innen wie die Kursleitung sich einen Satz erschließen müssen. Erfahrene Leser*innen zerlegen den Satz in die Satzteile. Außerdem versuchen sie die Bedeutung von Wortgruppen zu erfassen. Zum Abschluss fassen sie die Bedeutung des Satzes mit eigenen Worten zusammen.

Es ist wichtig, die Teilnehmer*innen immer wieder daran zu erinnern und aufzufordern, einen Text genau zu lesen und Unverstandenes zu erkennen und dann auch zu klären. Andernfalls werden gegebene Informationen nicht erkannt bzw. nicht verstanden.

Beispiel:

Lebensmittelhygiene ist ein langes Wort, ein zusammengesetztes Wort, es besteht aus den Worten „Lebensmittel“ und „Hygiene“. „Hygiene“ bedeutet „Sauberkeit“.

„Lebensmittelhygiene“ ist ein Oberbegriff, also gibt es mehrere Dinge, die unter „Lebensmittelhygiene“ zusammengefasst werden.

... ein Oberbegriff für „**Maßnahmen**“: Aha, es geht um Maßnahmen, also verschiedene Aktivitäten, die alle zur Lebensmittelhygiene gehören.

Unterstützen die Maßnahmen/Aktivitäten die Lebensmittelhygiene oder behindern sie diese?

„Maßnahmen, die sicherstellen sollen“: Aha, die Maßnahmen sollen etwas sicherstellen. Ich vermute, die Maßnahmen sollen die Lebensmittelhygiene sicherstellen. Aber was ist Lebensmittelhygiene?

... „dass Lebensmittel für **Endverbraucher** zum Verzehr geeignet sind“: „Endverbraucher“, das bin ich, der der Lebensmittel kauft und isst. Die Lebensmittel sollen also für mich geeignet sein.

... „von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen“: „**Von ihnen**“? Von wem? Ah, das bezieht sich auf das Subjekt des dass-Satzes, also die Lebensmittel.

Von den Lebensmitteln sollen keine **gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen** ausgehen.

... „gesundheitliche Beeinträchtigungen oder Schädigungen“: Das heißt, ich soll nicht krank werden, also bedeutet das, dass Lebensmittel mich nicht krank machen sollen, das verstehe ich.

... „dass von ihnen“, also den Lebensmitteln, „keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen **ausgehen können**“, ausgehen können; das bedeutet, dass Lebensmittel nicht die Ursache einer Krankheit sein dürfen. Also: Lebensmittel dürfen mich nicht krank machen.

Also noch einmal: „Lebensmittelhygiene“ ist ein Oberbegriff, ja, Lebensmittelhygiene sind mehrere Maßnahmen. Diese Maßnahmen sollen sicherstellen, also garantieren, dass ..., ah, jetzt kommen zwei Dinge, denn ich sehe ein „**und**“ zwischen den Satzteilen.

... „dass Lebensmittel für Endverbraucher zum Verzehr geeignet sind“ und „von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können.“

Jetzt hab ich es: Lebensmittel müssen für mich geeignet sein und sie dürfen mich nicht krank machen!

Alle Maßnahmen, die das garantieren bzw. mit denen sichergestellt wird, dass die Lebensmittel für mich ge-

eignet sind und mich nicht krank machen, die zählen zur Lebensmittelhygiene.

Zusammengefasst: Lebensmittelhygiene sind Maßnahmen, die sicherstellen, dass die Lebensmittel für mich geeignet sind und dass die Lebensmittel mich nicht krank machen.

Die Teilnehmer*innen sollen den Text genau lesen und sich selbst daraufhin prüfen, ob sie die Bedeutung des Absatzes und des gesamten Textes erfasst haben. Sie sollen den Text einem Lesepartner oder einer Lesepartnerin vorlesen, weil der Lesevortrag auch Auskunft über die richtige Segmentierung eines Satzes gibt.

Der LIX für diesen Text liegt bei 50.

- 2. a) Im Restaurant „Zum grünen Reiher“ wurden Mängel festgestellt. Gegen welche Hygienevorschrift wurde verstoßen? Ordnen Sie Vorfall und Vorschrift einander zu.**
- b) Welcher Vorfall verstößt nicht gegen eine Hygienevorschrift, sondern gegen eine Sicherheitsvorschrift?**

Aufgabe 2 prüft, ob die Textinformationen erkannt und verstanden wurden. Einige Vorschriften sind explizit genannt („Im Küchenbereich immer eine Kopfbedeckung tragen“), andere sind indirekt enthalten (z. B. „Auftauflüssigkeit wegschütten“, „leicht verderbliche Ware immer gekühlt aufbewahren“)

Der LIX für diese Sätze liegt bei 39.

Lösungen

- 2. a) Im Restaurant „Zum grünen Reiher“ wurden Mängel festgestellt. Gegen welche Hygienevorschrift wurde verstoßen? Ordnen Sie Vorfall und Vorschrift einander zu.**
- b) Welcher Vorfall verstößt nicht gegen eine Hygienevorschrift, sondern gegen eine Sicherheitsvorschrift?**

a) In zugeordneter Form:

Der Salat von Helena ist sandig.

Gemüse und Obst vor der Zubereitung ordentlich waschen.

Herr Öztürk findet ein Haar im Essen.

Im Küchenbereich immer eine Kopfbedeckung tragen.

Auf dem Glas von Herrn Delke ist Lippenstift.

Temperaturhöhe und Reinigungszeit bei der Spülmaschine beachten.

Die Himbeeren zum Dessert schimmern grün und grau.

Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren und schnell verbrauchen.

Rauch kommt aus der Küche.

Den Herd niemals unbeaufsichtigt lassen.

In der Suppe schwimmt eine Fliege.

Speisen immer abdecken.

Frau Sibel ist nach dem Essen wegen Salmonellen erkrankt.

Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten.

b) Rauch kommt aus der Küche.