



DIE SCHWEIZ AN DER IDT 2022

EIN STÜCK SCHWEIZ

Der Schweizer Frühstücksklassiker, der Weltruhm erlangte

Cornelia Gick, ehemals Universität Freiburg

www.mitsprachenteilhaben.ch

Auftritt der Schweiz an der IDT 2022 Wien
mit Unterstützung von Präsenz Schweiz, EDA
und der Schweizerischen Botschaft in Wien

admin@akdaf.ch
vorstand@ledafids.ch

Didaktische Hinweise zu «Der Schweizer Frühstücksklassiker»

| | |
|--|--|
| Schlüsselwörter | Ikone, Müesli, Geschichte, Schweiz, Ernährung, Rezept, House of Switzerland, Präsenz Schweiz |
| Niveau | B1, B2 |
| Zielgruppe | Jugendliche und erwachsene Lernende DaF/DaZ |
| Trainierte Fertigkeiten / Kompetenzen | Lesen Hören Mündliche Interaktion Mündliche Produktion Schreiben Selbstgesteuertes Lernen Prüfungstraining Kommunikation Interkulturelle Kompetenz Strategien |
| Lernergebnisse | Am Ende der Lerneinheit kann der / die Lernende <ul style="list-style-type: none"> • Strategien zum Erschliessen von Lesetexten anwenden (Vorwissen aktivieren, Hypothesen formulieren, überprüfen und ggf. revidieren, unbekannte Wörter aus dem Kontext erschliessen) • die Haupt- und Detailinformationen eines authentischen Lesetextes verstehen • Lernstrategien zur Erweiterung des Wortschatzes anwenden (z.B. im Wörterbuch nachschlagen, selbstständig ein neues Wortfeld erschliessen, etc.) • über eigene Frühstücksvorlieben und Rituale berichten • über die eigenen Vorlieben sprechen • die eigene Meinung äussern |
| Lernprodukte | <ul style="list-style-type: none"> • Durchgearbeitete und ausgefüllte Unterrichtseinheit, Interaktionen und Diskussionen in der Klasse • Kursplakat zu dem Müesli verwandte Speisen • Rezept des neusten Superfood, Marketingkonzept (Produktnamen, Zielgruppe, Werbung) • Testessen mit Wettbewerb |
| Benutzte Materialien | Didaktisierter Lesetext: Der Schweizer Frühstücksklassiker, der Weltruhm erlangte: das Birchermüesli House of Switzerland |
| Kommentar und Copyright | <p>Der Artikel über die Geschichte des Müeslis ist eine der Swiss Stories von House of Switzerland des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten. Unter «Swiss Stories» finden sich viele authentische Texte, die eine gewisse «Lebensdauer» haben und sich für den Einsatz im Unterricht und für das Strategietraining gut eignen. Wir möchten Sie dazu anregen, die Website als Quelle für Informationen zur Schweiz für den Unterricht produktiv zu nutzen.</p> <p>Der Fokus dieser Didaktisierung liegt auf der Vermittlung und dem Training von Verstehens- und Lernstrategien sowie der Förderung der Autonomie, Erweiterung des Wortschatzes.</p> <p>Die Swiss Stories unterliegen einem Copyright und dürfen ausschliesslich für den eigenen Unterricht unter exakter Quellenangabe verwendet werden. In der folgenden Didaktisierung sind Zitate entsprechend markiert.</p> |
| Didaktischer Kommentar | Viele Aufgaben können mündlich oder schriftlich durchgeführt werden, wobei das Schreiben sowohl zur Vorbereitung von mündlichen Aktivitäten eingesetzt werden kann, um den Lernenden Sicherheit zu vermitteln, als auch in der Nachbereitung zur Festigung von neuem Wortschatz. |
| Hintergrundinformationen | Alle nötigen Informationen sind im Lese- und Hörtext enthalten. |

Der Schweizer Frühstücksklassiker, der Weltruhm erlangte

Didaktisierung Cornelia Gick, ehemals Universität Freiburg

1. Was isst man in Ihrem Land normalerweise am Morgen?

- a. Warum gerade das? Sprechen Sie.**
- b. Wie sieht Ihr persönliches typisches Frühstück aus? Was essen und trinken Sie? Zeichnen und erklären Sie.**

c. Warum wählen Sie gerade das? Nennen Sie drei Gründe.

-
-
-

- d. Welche Rituale sind für Sie beim Frühstück wichtig? Sprechen Sie in der Gruppe. Machen Sie Notizen zu den verschiedenen Ritualen beim Frühstück.**

Wenn ich frühstücke,

- e. Sammeln Sie Wortschatz zum Thema Frühstück.**

2. Kennen Sie diese Speise? Schlagen Sie unbekannte Wörter im Wörterbuch nach.

Man nehme einen Esslöffel (EL) Haferflocken, weiche diese während zwölf Stunden in 3 EL Wasser ein, mische 1 EL gezuckerte Kondensmilch sowie den Saft einer halben Zitrone darunter. Dann raffle man einen grossen Apfel mitsamt Schale und Kerngehäuse und mische dies unter den Brei. Zuletzt streue man 1 EL geriebene Nüsse darüber, und fertig ist das Birchermüesli nach Doktor Maximilian Oskar Bircher-Benner.

Neue Wörter, die Sie sich merken wollen:

3. Vergleichen Sie das Rezept mit dem Foto. Was anders? Was fehlt? Notieren Sie.



Notizen

© Cornelia Gick

4. Essen Sie auch so etwas?

Wenn ja, was ist bei Ihnen ähnlich? Erklären Sie. / Wenn nein, warum nicht? Begründen Sie.

5. Lesen Sie den Textausschnitt. Welche Informationen bekommen Sie über das Müesli?

Der Schweizer Frühstücksklassiker, der Weltruhm erlangte: das Birchermüesli

Es ist von keinem Schweizer Frühstückstisch oder Sonntagsbrunch wegzudenken – das Birchermüesli. Die Schweizer Spezialität ist aber längst auch weltweit in aller Munde und hat einen festen Platz auf den internationalen Frühstücksbuffets. Und doch kennen nur die wenigsten den Ursprung des weltbekannten Getreidebreis. Gehen wir also 100 Jahre zurück in der Geschichte und machen die Bekanntschaft mit dem Schweizer Arzt Oskar Bircher-Benner – Erfinder des Schweizer Superfoods.

6. Was wissen Sie über die Geschichte des Birchermüesli? Sammeln Sie Ihr Vorwissen und bilden Sie Hypothesen.

7. Lesen Sie den Text. Was erfahren Sie über das Müesli? Machen Sie Notizen.

Die Anfänge der «Apfeldiätspeise»

Bekannt wurde das Birchermüesli ursprünglich als die «Apfeldiätspeise». Sie wurde um 1900 vom Schweizer Arzt Maximilian Oskar Bircher-Benner (1867–1939) entwickelt und in seinem Sanatorium «Lebendige Kraft» am Zürichberg als leicht bekömmliches Abendessen serviert.

Es war Teil seiner Rohkost-Diät zur Behandlung seiner eigenen Gelbsucht und von Magenproblemen seiner Patienten, darunter auch Prominente wie Thomas Mann oder Hermann Hesse. Er war überzeugt, dass gekochte und behandelte Lebensmittel ungesund für den menschlichen Körper seien.

«D'Spys», schweizerdeutsch für «die Speise», sollte seinen Gästen eine Vollwertdiät mit frischem Obst näherbringen. Zumal der Verzehr von unbearbeiteter pflanzlicher Rohkost per Ende des 19. Jahrhunderts in Verruf gekommen war und sogar gemieden wurde. Obst wurde fast ausschliesslich in Obstwein und Schnaps verwandelt. Leute mit heiklem Magen haben frisches Obst aus Angst vor Infektionen komplett weggelassen, obwohl sie es laut Bircher-Benner am ehesten bedurft hätten. Fleisch wurde in der bürgerlichen Gesellschaft als wichtigster Energielieferant angesehen und nicht Früchte oder Gemüse, weil sie angeblich zu wenig Nährwerte enthielten.

Bircher-Benner soll seinerseits auf einer Bergwanderung in den Alpen von diesem Mahl inspiriert worden sein, als ihn eine Sennerin mit dieser Rohkostmahlzeit bewirtet hatte. Alphirten sollen dieses Abendessen schon seit mehreren Hundert Jahren zu sich genommen haben.

Bircher-Benner liess demnach einen alten Brauch wieder aufleben, denn die Zutaten entsprechen dem seit jeher bekannten «Vierklang» aus Obst, Nüssen, Milch und Haferflocken. Besonders in obstreichen Gegenden war dies ein häufiges Abendessen. Die Zutaten des Urmüeslis wurden allerdings nicht zerkleinert und auch nicht bereits in der Küche zusammengemührt.

«Müesli» mit «e»

An dieser Stelle eine kurze Begriffserklärung: Müesli leitet sich von der Verkleinerungsform des Wortes «Mues» im Schweizer Dialekt ab, also standardsprachlich «Mus». Denn der Fokus lag im Originalrezept auf den frisch geriebenen Äpfeln mit Schale und Kerngehäuse und nicht, wie man heute annehmen würde, auf den in Wasser eingelegten Haferflocken. Der Vergleich mit einem Apfelmus liegt nahe. Die bekannte Schreibweise von Müesli mit «e» ist für die Schweizerinnen und Schweizer von grosser Bedeutung, um eine Verwirrung mit dem Wort «Mäuschen» sprich «Müsli» im Schweizer Dialekt zu vermeiden.

Notizen

Ein populärer Energielieferant

Ab den 1940er- und 1950er-Jahren wurde das Birchermüesli in Schweizer Privathaushalten regelmässig zum Abendessen aufgetischt. Auch in öffentlichen Institutionen wie Heimen oder beim Militär wurde es öfters serviert. Mit der steigenden Popularität, wichen die Rezepte schnell vom Original ab. Die gewöhnlichen Haferflocken wurden durch industrielle Getreidemischungen ersetzt, und aufgrund des geringeren Risikos einer Erkrankung an Tuberkulose, trat an die Stelle der Kondensmilch öfters Joghurt, Milch oder Rahm. Ursprünglich als einfaches Mahl gedacht, wird es heute gerade wegen seiner Vielfalt geschätzt, und es gibt unzählige Varianten mit weiteren Zutaten wie z. B. Schokolade, Kokosraspeln oder anderen Früchten.

Auch heute noch gilt das Birchermüesli als sogenanntes «Functional Food», sprich als Nahrungsmittel, das mit zusätzlichen Inhaltsstoffen angereichert wird und einen positiven Effekt auf die Gesundheit haben soll.

Notizen

8. Vergleichen und ergänzen Sie Ihre Notizen.

9. Testen Sie Ihr Textverständnis? Richtig oder falsch? Kreuzen Sie an.

| | R | F |
|--|---|---|
| Oskar Bircher-Brenner hat um 1900 das Müesli erfunden. | | |
| Um 1900 dachte man, dass rohe oder unbearbeitete Lebensmittel krank machen. | | |
| Der Gebrauch von Kondensmilch war problematisch, weil sie unbehandelt war und krank machen konnte. | | |
| Der Name Müesli ist die schweizerische Form für «kleine Maus». | | |
| In der Mitte des 20. Jahrhunderts war das Müesli ein einfaches Abendessen. | | |

10. Schreiben Sie eine kurze Zusammenfassung des Textes. Schreiben Sie für jeden Absatz einen Satz, d.h. insgesamt 6 Sätze.

11. Machen Sie ein kleines Projekt und präsentieren Sie Ihr Produkt in der Klasse.

Projekt A: Gestalten Sie ein Klassenposter zu Müesli-Varianten mit Fotos und Vergleichen.

Gibt es etwas Ähnliches in Ihrem Land? Was sind die Unterschiede oder die Gemeinsamkeiten? Suchen Sie Fotos, beschreiben Sie die Speise, was ist der Vorteil dieser Speise?

Projekt B: Kreieren Sie in Arbeitsgruppen das neuste Superfood. Was braucht man dafür?

Entwerfen Sie eine Werbekampagne für das neue Produkt: Wer soll es kaufen? Welchen Namen bekommt es? Was soll es kosten? Wie sieht die Werbung dafür aus?

Projekt C: Organisieren Sie fürs nächste Mal ein Testessen und wählen Sie das beste Rezept.

Literaturverzeichnis

House of Switzerland. Swisstories (2020, 26. Februar). Der Schweizer Frühstücksklassiker, der Weltruhm erlangte: das Birchermüesli. <https://houseofswitzerland.org/de/swisstories/geschichte/der-schweizer-fruehstuecksklassiker-der-weltruhm-erlangte-das> Zuletzt abgerufen am 08.08.2022

Lösungen

Seite 6, Aufgabe 11

- Nein. Oskar Bircher-Brenner hat es nicht erfunden, sondern bei den Alpirten gesehen und weiterentwickelt.
- Ja, er hielt gekochte Lebensmittel für ungesund..
- Ja, Kondensmilch konnte krank machen. Man ersetzte sie durch Joghurt.
- Nein. Der Name kommt von von Maus sondern von Mus. Die Äpfel wurden gerieben/püriert.
- Ja, Müesli wurde früher am Abend gegessen.

Redaktionsschluss: 08.08.2022