Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen zubereiten & anrichten

Überblick über Gemüsearten, Gemüseeinteilung und Saisonalität

In diesem Lernschritt lerne ich Folgendes:

Ich kann
- … verschiedene Gemüsearten nach botanischen Merkmalen und essbaren Teilen klassifizieren.
- … die Saisonalität verschiedener Gemüsesorten nennen und bei der Planung von Gerichten berücksichtigen.
- … die Bedeutung von Gemüse in der Ernährung anhand von wertvollen Inhaltsstoffen begründen.

- … selbstständig planen und durchführen.
- … konzentriert lernen und arbeiten.
- … in einem Team kollaborativ online Ergebnisse darstellen

Sprachliche Lernziele:
Ich kann
- … die deutschen Bezeichnungen und Artikel für verschiedene Gemüse korrekt verwenden.
- … Fachbegriffe aus dem Bereich Gemüse in einfachen Sätzen anwenden.
- … Nebensätze mit „weil“ oder "da bilden, um meine Vorschläge zu begründen.

Situation

Sie sind Auszubildende bzw. Auszubildender in Hotel- u. Gastronomieberufen im Hotel-Restaurant Kessellage in Stuttgart. Sie sind in der Küche eingesetzt.

Für das Planen des vegetarischen Gerichtes für den Food Truck verschaffen Sie sich einen Überblick über die Gemüsesorten für mögliche Gerichte.

Aufträge

1) Informieren Sie sich über heimisches Gemüse, dessen Klassifikation und lernen Sie gegebenenfalls die deutschen Bezeichnungen mit Artikel.
2) Erstellen Sie gemeinsam eine Übersicht über die besonderen Inhaltsstoffe einzelner Gemüse (kollaboratives Dokument; ZUM-Pad o.ä.)
3) Erstellen Sie einen Warenkorb mit regionalen und saisonalen Gemüsearten.
4) Notieren Sie sich fünf Gemüsearten, die in der aktuellen Jahreszeit für das „30 km Umkreis – Food-Truck-Gericht“ in Frage kommen („regional“ und „saisonal“.)
5) Verfassen Sie einen Notizzettel für den Chef de Cuisine, Frau Stark, mit 4 möglichen Gemüsegerichten mit Beschreibungen für das Food-Truck-Catering.

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Gemüse

Aufgabe:
Lesen Sie den Text und ergänzen Sie die Überschriften

Gemüse
Gemüsearten sind einjährige Pflanzen. Eine Ausnahme bildet das mehrjährige Stängelgemüse (z.B. Spargel und Rhabarber).

Die **Einteilung des Gemüses** erfolgt
- nach botanischen* Merkmalen und
- nach essbaren Teilen.

*** Botanik**
= Lehre von Pflanzen

- -

Ein handelsüblicher Sammelbegriff ist „Blattgemüse“. Dieses bildet oberirdisch wachsende einzelne Blätter (z. B. Rucola oder Feldsalat) oder lockere Köpfe (z.B. Kopfsalat oder Eissalat). Meistens wird Blattgemüse zu Salaten verarbeitet, es gibt jedoch auch Blattgemüse die warm zubereitet werden (z.B. Spinat oder Mangold). Zum Blattgemüse zählen die vor allem im Winter angebotenen Zichoriensalate (z.B. Endiviensalat, Chicorée oder Radicchio).

- -

Es gibt „Stängelgemüse“, das oberirdisch wächst (z.B. Fenchel, Spargel und Stangensellerie).

- -

Eine weitere Gruppe ist das **„**Fruchtgemüse“. Früchte sind Pflanzenteile, in denen Samen heranreifen. Fruchtgemüse kann man grundsätzlich roh essen (z.B. Gurke und Zucchini). Es gibt aber auch Fruchtgemüse, die gegart werden sollten (z.B. Aubergine oder Mais). Zum Fruchtgemüse gehören Früchte der Nachtschattengewächse (z.B. Tomate oder Paprika). Die verschiedenen Kürbisse zählen ebenfalls zum Fruchtgemüse (z.B. Hokkaido-Kürbis oder Butternuss-Kürbis). Sie werden im Herbst angeboten.

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Bei den „Kohlgewächsen“ werden unterschiedliche Pflanzenteile gegessen. Essbar sind die Blütenanlage (Blumenkohl, Romanesco oder Brokkoli) oder die Blätter (Rotkohl, Wirsing), ebenso die Knospen (Rosenkohl). Aus der verdickten Wurzel hat man den Kohlrabi gezüchtet. Das Kohlgemüse hat traditionell in der deutschen Küche eine hohe

Das „Zwiebelgemüse“ umfasst verschiedene Arten (z.B. Lauch, Schalotte, Speisezwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch). Zwiebelgemüse ist als Gemüse und als Gewürz beliebt – mild oder scharf, je nach Bedarf.

Kartoffeln sind in der Gastronomie ein wichtiger Bestandteil der Speisenzusammenstellung.

Erntezeit/Angebotszeit

Die Gastronomie bezeichnet mit „neuen Kartoffeln“ sehr frühe Kartoffelsorten. Es ist aus Grün- den der Nachhaltigkeit sinnvoll, Kartoffeln aus deutschem Anbau zu kaufen. Sie sind ab Juni erhältlich. Früher können Kartoffeln aus klimatischen Gründen nicht in Deutschland geerntet werden. Im August und September ist hier die Haupterntezeit für Kartoffeln, späte Sorten können bis in den Oktober hinein geerntet werden.

Kochtypen/Kocheigenschaften

Der Kochtyp „fest kochende“ Kartoffel ist durch den geringen Anteil an Stärke eher fest und feucht. Beim Garen platzt diese Kartoffel deshalb nicht auf. Fest kochende Kartoffeln werden zu Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat verarbeitet.

Die Kartoffel des Kochtyps „vorwiegend fest kochend“ hat einen mittleren Stärkegehalt und ist dadurch nur mäßig feucht. Durch den höheren Stärkegehalt platzen die Schalen etwas auf. Verwendet werden die Kartoffeln zu Bratkartoffeln, Pommes Frites und Salzkartoffeln.

Die „mehlig kochende“ Kartoffel ist trocken und die Schalen platzen beim Garen sehr stark auf. Diese Eigenschaft lässt sich auf den hohen Stärkegehalt zurückführen. Verwendet wird dieser Kochtyp vor allem für Kartoffelpüree, Kartoffelteige, Knödel oder Suppen.

Farbe und Form

In der EU sind ungefähr 180 verschiedene Kartoffelsorten zugelassen. Kartoffeln können je nach Sorte in unterschiedlichen Gelbtönen, blau-violett oder rot gefärbt sein. Kartoffelähnliche Knollen sind Süßkartoffeln, Yams und Topinambur/Erdbirne.

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Textverständnis Fachtext & Wortschatz Gemüse

Aufgaben

- Kennen Sie sich mit Gemüse & Kartoffeln aus? Absolvieren Sie die interaktiven Übungen zum Text- und Wortverständnis.
- Als Deutsch Lernende/r: Lernen Sie die Gemüsebezeichnungen. Ein Vokabeltest folgt!
- Informieren Sie sich im Fachbuch zum Thema Gemüsearten in Deutschland.
- Tauschen Sie sich aus: Kennen Sie alle Gemüsearten?

interaktive Übungen zum Textverständnis und für Deutsch Lernende zum Fachwortschatz

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Klassifikation Gemüse

Aufgabe:
- Ordnen Sie den Gemüsearten Beispiele zu!
- Üben Sie mit Hilfe der LearningApp

Zwiebelgemüse	
Kohlgemüse	
Wurzelgemüse	
Blattgemüse	
Hülsenfrüchte	
Fruchtgemüse	
Sprossengemüse	
Blütengemüse	
Gewürzgemüse	

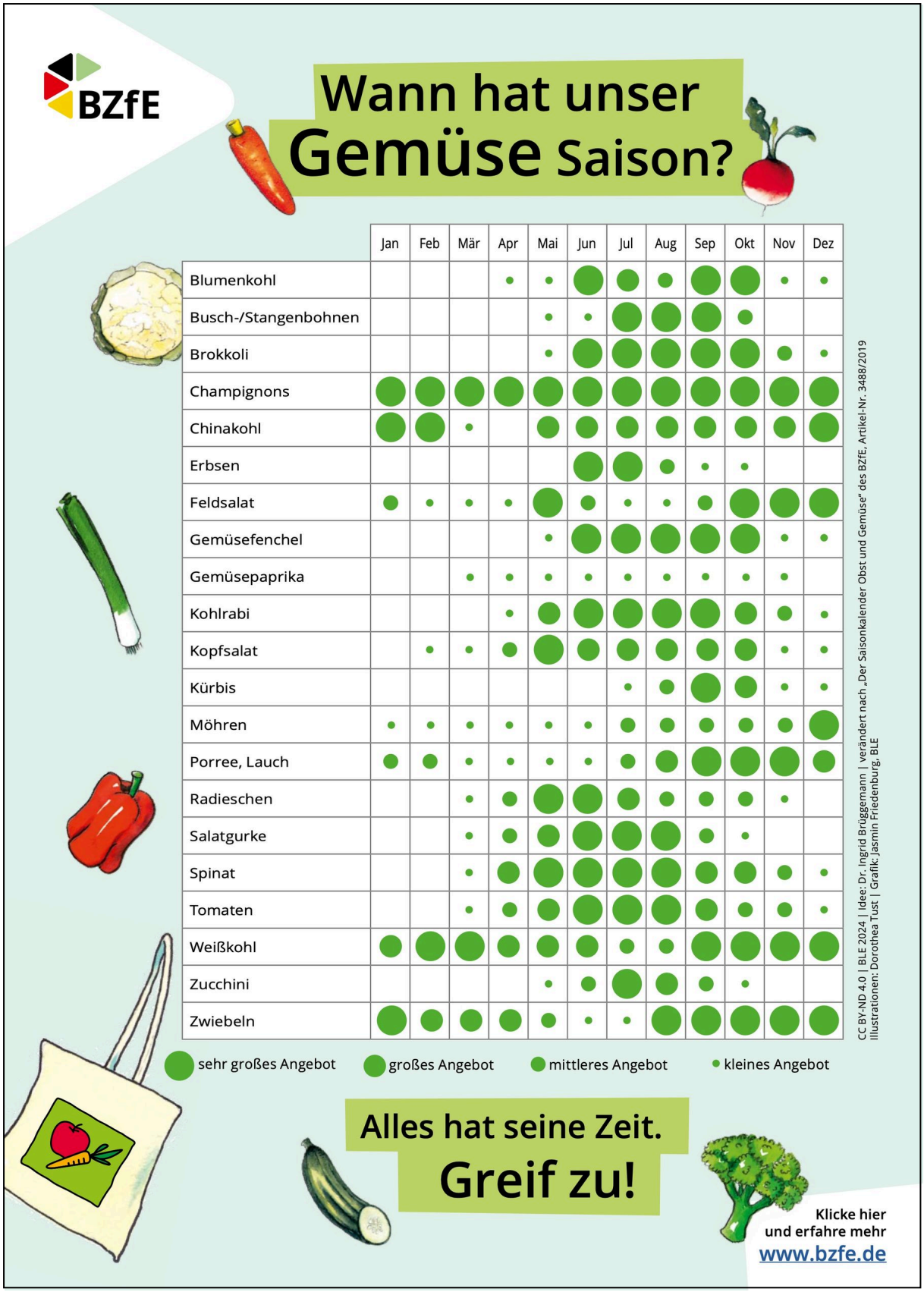
LearningApp

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Warenkorb mit regionalem und saisonalem Gemüse

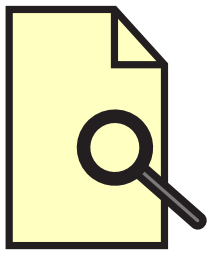
Frühling (ab März)	Sommer (ab Juni)	Herbst - Winter (ab September)

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten



Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Gemüse-Nährstoff-Lexikon erstellen



Situation

Der Food Truck soll für das Firmenevent gesunde, gemüsebasierte Gerichte anbieten. Die Personalabteilung des Unternehmens hat angefragt, ob Sie eine Übersicht über die Nährstoffe der verwendeten Gemüse bereitstellen können, um die gesundheitsfördernden Aspekte des Caterings zu betonen.

Ziel ist es, ein Nachschlagewerk zu erstellen, das Sie und Ihre Kollegen nutzen können, um Kunden über die Nährwerte und gesundheitlichen Vorteile der angebotenen Gerichte zu informieren.

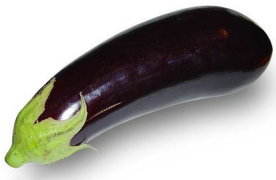
1. Wählen Sie eine Gemüsesorte aus der Liste aus. **Sie bearbeiten jeweils nur eine Zeile/ein Gemüse der Tabelle!**
2. Recherchieren Sie die wichtigsten Nährstoffe und besonderen Inhaltsstoffe dieser Gemüsesorte.
3. Tragen Sie die Informationen in die entsprechenden Felder der kollaborativen Übersicht ein.
4. Fügen Sie in der Spalte „Weitere besondere Inhaltsstoffe“ zusätzliche relevante Informationen hinzu, z.B. sekundäre Pflanzenstoffe oder spezielle gesundheitsfördernde Eigenschaften.
5. Formulieren Sie einen kurzen Werbetext (max. 2 Sätze), der die gesundheitlichen Vorteile Ihrer Gemüsesorte für potenzielle Kunden hervorhebt.

Link zum kollaborativen Dokument:

...

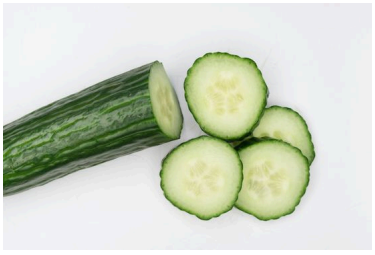
Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Gemüse - Vokabeltest

	Deutsche Bezeichnung mit Artikel	Kategorie
		Blütengemüse
		Fruchtgemüse
		Kohlgemüse
		Hülsenfrüchte
		Kohlgemüse
		Hülsenfrüchte

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Name: Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen zubereiten & anrichten

	Deutsche Bezeichnung mit Artikel	Kategorie
		Blatt-/Stielgemüse
		Fruchtgemüse
		Wurzelgemüse
		Wurzelgemüse
		Zwiebelgemüse
		Kohlgemüse

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Name: Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen zubereiten & anrichten

	Deutsche Bezeichnung mit Artikel	Kategorie
		Fruchtgemüse
		Fruchtgemüse
		Wurzelgemüse
		Kohlgemüse
		Wurzelgemüse
		Kohlgemüse

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten

Name: Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen zubereiten & anrichten

	Deutsche Bezeichnung mit Artikel	Kategorie
		Wurzelgemüse
		Blatt-/Stielgemüse
		Blatt-/Stielgemüse
		Wurzelgemüse
		Kohlgemüse
		Fruchtgemüse

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/gemuesegerichte-gemuesebeilagen-zubereiten-anrichten