

Die Bäckersemmel

Die in Österreich bekannte Semmel gibt es schon in vielen verschiedenen Formen und Rezepturen. Im Supermarkt um wenige Cent erhältlich, kann man aber auch deutlich mehr für eine Bäckersemmel zahlen.

Bearbeite die folgenden Fragestellungen und überlege dir im Anschluss, wie du die Informationen passend deinen Mitschüler*innen präsentieren kannst!

- ① Recherchiere im Internet wieviel eine Semmel bei den bekannten Bäckereien in Wien kostet.



• Ströck:

• DerMann:

• Gradwohl:

• Anker:

- ② Suche nun eine Bäckerei am Land, die ebenfalls Semmeln verkauft und schreibe den Preis auf.



• _____

- ③ Diskutiert nun die Gründe, warum Semmeln unterschiedliche Preise haben. Wodurch ergeben sich die Kosten? Gibt es einen *richtigen* Preis?



- ④ Überlege nun, welche Vorteile eine Bäckersemmel im Vergleich zu einer Supermarktssemmel haben könnte und schreibe eine Liste.

**Hinweis:**

Denke bei Frage 4 auch an deinen Schulweg oder mögliche Allergien, die dich daran hindern, alles zu essen oder immer frisches Gebäck zu essen.

Lückentext:

Höre nun gut bei den Präsentationen deiner Mitschülerinnen und Mitschüler zu. Vervollständige mit Hilfe der Informationen den Lückentext:

 Lückentext:

Eine durchschnittliche Semmel beim Bäcker kostet Euro. Der Preis der Semmel setzt sich aus unterschiedlichen Faktoren zusammen, dazu zählen: , sowie .

Vorteile der Bäckersemmel sind neben dem aber auch durch die individuellen Anfertigungsmöglichkeiten gegeben. Kleine Bäcker können auf Sonderwünsche, resultierend aus , Unverträglichkeiten und , eher eingehen als Supermärkte, für welche die Semmel nicht das Hauptgeschäft bedeutet. Auch Schul-Buffets werden oft von kleinen Bäckern beliefert: Welche Bäckerei beliefert deine Schule?