

KLASSENSTUFE 6–7

**IDEE** Die Schüler untersuchen Speisekarten mit auffälligen Rechtschreibphänomenen. Sie ordnen die Fehler ihren Fehlerkategorien zu, arbeiten deren Häufigkeit heraus und formulieren eigene Rechtschreibregeln.

**UNTERRICHTSPLANUNG** Die Schüler beschaffen in Dreiergruppen Speisekarten-Fotos und analysieren sie gemeinsam. Die Erarbeitung erfolgt in arbeitsteiliger Gruppenarbeit. Zeitumfang insgesamt ca. 4 bis 5 Stunden.

**DIFFERENZIERUNG** Schüler der Niveaustufe 1 arbeiten mit vorgegebenen Fehlerkategorien und Beispielen; Schüler der Niveaustufe 2 arbeiten die Fehlerkategorien mithilfe des Wörterbuchs heraus.

**ANBINDUNG AN DIE LERNBEREICHE**

**Sprache/Schreiben:** Funktion der Rechtschreibung in adressatenorientierten Texten und Wirkung von fehlerhaft geschriebenen Wörtern reflektieren. Rechtschreibfehler erkennen und korrigieren; Fehler ihrer Fehlerkategorie zuordnen, Rechtschreibregeln formulieren und anwenden.



**6 ARBEITSBLÄTTER** mit Speisekarten und Aufgaben (s. S. 12)



**10 FOTOS** von Speisekarten (s. S. 13)

Zusätzlich: Klassensatz von Rechtschreib-Wörterbüchern; Folien/Folienstifte für die Arbeitsgruppen; Digitalkamera; eventuell Online-Arbeitsplätze

„BITTE EINE PORTION FEHLERFREI!“

# Rechtschreibung in Speisekarten korrigieren



PETRA ANDERS

*Kottlett* mit oder ohne *Kartoffeln Salat*, *Weiswurst* mit *Sempf* oder *Grün-tee* – oft mischen sich unter die Köstlichkeiten auf der Speisekarte auch weniger appetitliche

Rechtschreibfehler.

Da gibt es Flüchtigkeitsfehler, Fehler aufgrund mangelnder Deutschkenntnisse, natürlich die beiden „Klassiker“: Groß- und

UNTERRICHTSSCHRITTE

**Vorher**

Etwa zwei Wochen vor Beginn der Unterrichtsreihe führen Sie die Schüler kurz in das Vorhaben ein. Dabei bilden zwei Speisekarten zum Ausdrucken, beamen oder als Folie (☞ 1–3; s. S. 13) den ersten Gesprächsimpuls (**AB 1a–c**): Fragen Sie die Schülerinnen und Schüler nach den Gemeinsamkeiten und den Unterschieden der Speisekarten und notieren Sie die Beobachtungen der Schüler an der Tafel.

**Speisekarten: Sammelauftrag**

Regen Sie die Schüler dazu an, auffällige Speisekarten für ein gemeinsames Rechtschreibprojekt zu sammeln – um eine möglichst große Vielfalt der Sammlung zu gewährleisten, überlegen Sie gemeinsam mit den Schülern, welche Speisekarten zu den „Trophäen“ gehören könnten: Handgeschriebene Speisekarten auf Tafeln, mehr oder weniger fein gedruckte Karten, Speisekarten mit Speisen fremdländischer Küche, bei denen die Schreibung der Gerichte in deutscher Sprache nicht unbedingt normiert ist (ergiebige Beispiele: *Tzatziki*, *Zasiki*, *Tsatsiki* ...).

(ca. 1 Stunde)

**Karten beschreiben und vorstellen**

Aus den selbst gesammelten Speisekarten bzw. den Beispielen (☞ 4–10) wählt jeder eine Speisekarte für eine angeleitete Kurzbeschreibung aus (**AB 2**) und stellt sie im Plenum mithilfe der Beschreibungen vor: Form (Handschrift, Druck, Tafel, Papier etc.) und Besonderheiten in punkto Sprache und Inhalt (deutsche/internationale Küche) und Art des Lokals (vom Imbiss bis zum Feinschmeckerlokal).

Abschließend diskutieren die Schüler die Wirkung von fehlerhaft geschriebenen Speisekarten und anderen „Aushängeschildern“ (Klassenarbeiten, Aushang in der Schule, Einladungen) ist.

(ca. 1 Stunde)

**Fehler einordnen**

Die Schüler prüfen in Dreiergruppen die Rechtschreibung ihrer Speisekarte (**AB 3**). Schüler der Niveaustufe 1 orientieren sich an vorgegebenen Kategorien von Rechtschreibproblemen (**AB 3**) und ergänzen eigene Beobachtungen.

Schüler der Niveaustufe 2 erarbeiten Beobachtungskategorien anhand des Regelwerks zur Rechtschreibung im Wörterbuch (**AB 3**) und vergleichen vor der Analyse ihre



Klein- und Zusammen- oder Getrennschreibung. Die Schülerinnen und Schüler sammeln zunächst typische Fehler, indem sie

selbst „gehaltvolle“ Speisekarten in ihrer Umgebung sammeln und analysieren: Wie häufig sind welche Fehler? Wie sieht es damit in eigenen Texten aus?

Die Schülerinnen und Schüler werten Fehlerstatistiken aus und formulieren Rechtschreibregeln für eine individuelle Fehlerkartei.

auf Folie notierten Vorschläge mit denen anderer Gruppen. Im Anschluss korrigieren die Schüler die Fehler und begründen ihre Korrekturentscheidung.

(ca. 1 Stunde)

### Fehlerhäufigkeit erforschen

Die Schüler finden die häufigsten Fehlertypen auf den Speisekarten heraus und vergleichen ihr Ranking mit den Rechtschreibdaten aus einer Schülerstudie (AB 4).

Anschließend: Die Schüler führen eine Fehlerdiagnose eines eigenen Textes durch und erstellen eine eigene Fehlerstatistik.

(ca. 1 Stunde)

### Rechtschreibrezepte formulieren

Die Schüler leiten von ihren Begründungen (AB 3) Rechtschreibregeln für relevante Fehlerkategorien ab und halten diese schriftlich (AB 5) fest. Sie systematisieren diese im Plenum im Austausch mit den Begründungen zu anderen Beispielen und formulieren eigene Regeln so, dass sie sie sich wirklich merken können.

(ca. 1 Stunde)

## Gastro-Orthografie ( Fotos 1–10)

Die häufigsten Fehlerkategorien und Beispiele von Speisekarten in Lokalen und auf Aushängen von Essgeschäften.

### ► Groß- und Kleinschreibung

- Beispiel: *Pommes mit mayo* für *Pommes mit Mayo*.

### ► Zusammen- und Getrennschreibung

- *Erbesen Eintopf* für *Erbseintopf* oder *Milch Reis mit Früchten* für *Milchreis*.

### ► Bindestrich-Schreibung

- *Tee-Glas* für *Teeglas*.

### ► Länge/Kürze von Vokalen

- *Piezza* für *Pizza*.

### ► Schreibung von s, ss und ß

- *Enthält Eiweiss* für *Enthält Eiweiß*.

### ► Fremdsprachliche Schreibgewohnheiten

- Wie z. B. das 's aus dem Englischen: *Lach's-Gratin*.

Das Apostroph ist unterdessen bei Eigennamen „gestattet“, wenn ein Besitz angezeigt wird (*Heide's Glühwein*).

Noch immer inkorrekt ist aber die Verwendung des Apostrophs, um einen Plural zu bilden wie in *Alle Kaffee's* für *Alle Kaffees*.

- Und dann gibt es noch fehlerhafte Übernahmen von Vokabeln wie *Milchcafé* statt *Milchkaffee* oder – ganz ohne Entsprechung im Englischen – *Eierpunch* statt *Eierpunsch*.

### ► Fremd- und Fachwörter

- *Kottlett* für *Kotelett*; *Coktail* statt *Cocktail*; *Boulette* statt *Bulette* oder *Schampions* statt *Champignons*.

### ► Weitere Kuriositäten

- Mehrere verschiedene Schreibweisen für ein Wort auf einer Karte: *Crêpe* und *Creppe* oder *Crêpe*.
- Fehlerhäufungen wie in *Hänchengordonbleu* anstelle von *Hähnchen „Cordon Bleue“* oder *Minutensteak mit Rosemarin, Kartoffeln und beilagen Salat* für *Minutensteak mit Rosmarin, Kartoffeln und Beilagensalat bzw. Salatbeilage*.
- Nachlässigkeit oder falsche Verschriftung eines Lautes: *Reis mit Hühnerfleisch?*

Viele der hier genannten Fehler stammen von: <http://www.gastro-text.de> (Zugriff Februar 2007).



### Einführung

**AB 1a–d:** Fehlerhafte Speisekarten

s. 1–3

### DIFFERENZIERUNG

**Für beide Niveaustufen**

Die Schüler suchen Rechtschreibfehler auf Abbildungen von Speisekarten.



### Karten beschreiben und vorstellen

**AB 2:** Speisekarten, sammeln, beschreiben und vorstellen

4–10

**Für beide Niveaustufen**

Die Schüler beschreiben eine selbst gefundene Speisekarte in der Dreiergruppe und stellen sie der Klasse vor.



### Fehler einordnen

**AB 3:** Fehler kategorisieren: Diagnosebogen

**Niveaustufe 1**

Die Schüler sortieren die gefundenen Fehler den vorgegebenen Fehlerkategorien zu, korrigieren und begründen die Korrektur.

**Niveaustufe 2**

Die Schüler entwickeln die Fehlerkategorien zusätzlich selbst.



### Fehlerhäufigkeiten erforschen

**AB 4:** Fehlerstatistik erstellen

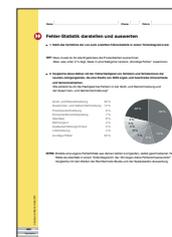
**Für beide Niveaustufen**

Die Ergebnisse aller Einzelauswertungen der Dreiergruppen ergeben eine „Hitliste“ der häufigsten Fehlerarten.

**AB 5:** Fehlerstatistik darstellen und auswerten

**Für beide Niveaustufen**

Die Schüler werten die Klassenhitliste, die Ergebnisse einer Studie zur Rechtschreibfähigkeit und die eigenen Fehlerschwerpunkte in Diagrammen aus und vergleichen die Ergebnisse miteinander.



### Rechtschreibregeln formulieren

**AB 6:** Rechtschreibregeln formulieren

**Für beide Niveaustufen**

Die Schüler formulieren unter Zuhilfenahme eines Rechtschreibwörterbuch ihre eigenen Rechtschreibregeln.





1 **City-Grill**  
(Aufsteller vor einem Imbiss)  
© Matthias Niehues 2007



2 **Schnitzel „paniert“**  
(Speisekarte, gedruckt)  
© Matthias Niehues 2007



3 **Chamingnons**  
(Anschlag, gedruckt)  
© Matthias Niehues 2007



4 **„Der Classicer“**  
(Speisekarte, gedruckt)  
© Matthias Niehues 2007



5 **Gaudakäse**  
(Imbiss-Speisekarte, gedruckt)  
© Matthias Niehues 2007



6 **Parmisan**  
(Speisekarte, gedruckt)  
© Stefan Malzkorn 2007



7 **Goronzola**  
(Tafel, Kreide, handgeschrieben)  
© Stefan Malzkorn 2007



8 **Markt: Tümbian**  
(Preisschilder, Pappe, handgeschrieben)  
© Herbert H. Heidt 2007



9 **Markt: Sälerie**  
(Preisschilder, Pappe, handgeschrieben)  
© Herbert H. Heidt 2007



# Helfen Sie Ihren Schülern auf die Sprünge!



## Besser im Diktat – so funktioniert's

- ★ 44 Diktate mit Regeln, Übungen und Lerntipps
- ★ Ausführliche Erklärungen der seit 1.8.2006 gültigen Rechtschreib-Regeln
- ★ Ideal, um allein und praxisnah zu üben
- ★ Zweimaliges Vorsprechen der Diktate auf der CD

Auch erhältlich für die Klassen 5, 6 und 8.

**mentor Lernhilfe**  
**Deutsch**  
**7. Klasse**  
ISBN 978-3-580-65517-4  
€ 10,95

Infos, Lerntipps & mehr  
[www.mentor.de](http://www.mentor.de)



mentor Verlag  
Postfach 40 11 20 · 80711 München

**mentor**  
Eine Klasse besser.