

6 Linguistische Textanalyse

In diesem Kapitel sollen die durch die Datenerhebung und -aufbereitung ermittelten, ausgesuchten Texte linguistisch näher untersucht werden, um wichtige sprachliche Phänomene für die anschließende Didaktisierung herauszuarbeiten. Die Analysen beziehen sich dabei auf Brinker (2001), der ‚Text‘ als sprachlich kohärente, kommunikativ funktionale Einheit versteht (vgl. ebd. 17). Für die ausgewählten Texte werden demnach jeweils folgende Analyseschritte vorgenommen:

Zunächst ist die Textfunktion zu definieren (vgl. ebd. 107ff./136f./145). Daraufhin werden kontextuelle Kriterien des Textes betrachtet, welche die Kommunikationssituation in ihrer Kommunikationsform sowie ihrem Handlungsbereich betreffen (vgl. ebd. 137ff./145). Des Weiteren sind strukturelle Kriterien zu untersuchen, d.h. zum einen die Art des Textthemas, dessen zeitliche Fixierung sowie seine Beziehung zum Produzenten und Rezipienten (vgl. ebd. 141ff./145); zum anderen soll die Art der thematischen Entfaltung bestimmt und beschrieben werden (vgl. ebd. 55ff./142ff./145). Im abschließenden und ausführlichsten Analyseschritt geht es außerdem um die Untersuchung der sprachlichen Charakteristika des Textes und der unterschiedlichen Mittel der Wiederaufnahme (vgl. ebd. 27ff./49ff./145). Dies schließt die Struktur von Thema und Rhema ebenso wie morphologische, lexikalische und syntaktische Elemente ein (vgl. ebd.).

Nachfolgend liegt der Schwerpunkt auf dem Text „Hygienevorschrift“ (siehe Anhang S. 104-107) als längstem der ausgewählten Texte, für den im Hinblick auf die sprachlichen Eigenschaften unter anderem detaillierte tabellarische Analysen angefertigt werden. Die anderen Texte sind als Zusatzmaterialien der Didaktisierung in erster Linie anhand kürzerer, zusammenfassender Beschreibungen entsprechend der dargelegten Analyseschritte zu untersuchen. Alle Originaltexte befinden sich zur Einsicht auch im Anhang dieser Projektarbeit.

6.1 Text „Hygienevorschrift“

FUNKTION

Als **Hauptfunktion** des Textes „Hygienevorschrift“ kann die **Appellfunktion** bestimmt werden, wie sie für Vorschrifts- bzw. Gesetzestexte charakteristisch ist: im vorliegenden Fall wird der Rezipient aufgefordert, bestimmte, für den Bereich Hygiene relevante Handlungen

auszuführen. Bei dieser Art von Funktion kann für die Lernenden bzw. Auszubildenden das richtige Verstehen des Textes als besonders wichtig erachtet werden, da sie sich entsprechend des Gelesenen auch verhalten sollen. Einige Textteile geben indes vorwiegend Informationen an den Adressaten, so z.B. die ersten beiden Abschnitte „Geltungsbereich“ und „Hinweise / Erläuterungen“ (siehe Tabelle 1, S. 22ff.). Für diese gilt daher als **weitere Funktion** die **Informationsfunktion**.

KONTEXTUELLE KRITERIEN

Hinsichtlich des Kontexts liegt für den Text „Hygienevorschrift“ eine **zeitliche und räumliche Trennung** zwischen Produzent und Rezipient vor. So wurde der Text von erstgenanntem in der Vergangenheit **monologisch** verfasst, womit sich die Kommunikationssituation außerdem als **asymmetrisch** zeigt, da der Leser, anders als z.B. in einem Gespräch, zum Zeitpunkt der Rezeption keinerlei direkte Beiträge im Text leistet. Des Weiteren kann die Form der Kommunikation aufgrund der Lesetätigkeit als **schriftlich** und somit **optisch** beschrieben werden. Durch die allgemeine Zugänglichkeit und Verwendung des Textes in einem Küchenbetrieb sowie aufgrund des textsortenspezifischen Charakters ist der vorwiegende Handlungsbereich zudem **öffentlich** bzw. **offiziell**.

STRUKTURELLE KRITERIEN

Zeitlich ist das **Thema** des Textes als **gleich-** und **nachzeitig** bezüglich des Zeitpunkts der Rezeption zu sehen, denn der Leser soll die verschiedenen Vorschriften sowohl in der unmittelbaren Gegenwart als auch in der Zukunft beachten. Außerdem erweist sich das Thema als **produzentengebunden**, da es vollständig vom Verfasser vorgegeben ist und dieser damit beabsichtigt, den Rezipienten in seinem Verhalten und Handeln zu beeinflussen.

Des Weiteren kann die Art der **Themenentfaltung** als **deskriptiv** definiert werden: so wird das übergreifende Thema *Hygienevorschrift* in mehrere Teilthemen aufgliedert. Diese werden jeweils spezifisch beschrieben und sind als Überschriften mit Nummerierung gekennzeichnet, z.B. „3. Zuständigkeiten / Abläufe“ (siehe Tabelle 1, S. 22ff.). Das Thema bzw. seine Teilthemen zeigen sich darüber hinaus auch zeitlich und räumlich situiert, wie es für eine deskriptive Themenentfaltung typisch ist: zum einen sind die Abläufe bzw. zu erledigenden Arbeitshandlungen chronologisch angeordnet (Waren werden zunächst angenommen und gelagert, daraufhin werden aus ihnen Speisen produziert, diese wiederum portioniert und ausgegeben sowie Rückstellproben von ihnen genommen); zum anderen beziehen sich die

Vorschriften örtlich auf den jeweiligen Betrieb mit seinen verschiedenen Bereichen (insbesondere Küche und Lagerräume).

Die unterschiedlichen Phänomene der **Wiederaufnahme** sind in nachfolgender Tabelle detailliert markiert und erläutert. Im Anschluss sollen die wesentlichen Punkte daraus noch einmal zusammenfassend aufgeführt werden. Darauf folgen eine ausführlichere Analysetabelle zu weiteren **lexikalischen und syntaktischen Elementen** des Textes sowie ebenfalls eine resümierende Beschreibung der gefundenen Phänomene.

TABELLE 1: ANALYSE DER WIEDERAUFNAHME

Legende:

Z. = Zeile; M = Markierung(en) – M1 = Markierung 1 → *Verwendung bei mehreren Markierungen derselben Farbe in einem nummerierten Satz(teil)*

Wiederkehrende Abkürzungen:	Einmalige Abkürzungen:
VA = Verhaltensanweisung	OrgaL/in = Organisationsleiter/in
F = Formular	RL = Regionalleiter
MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum	ZE = Zentraleinkauf
QMS-Ordner = Qualitätsmanagementsystem-Ordner	
min. (einmal: mind.) = mindestens	
max. = maximal	

 **Wiederaufnahme von übergreifendem Thema „Hygienevorschrift“** und damit verbundenem Kontext (Erfüllen/Einhalten von Vorschriften, Vorschrift schreibt die Beachtung/Kontrolle der Hygiene vor, Kontrolle ist schriftlich festzuhalten)

Wiederaufnahme von Teilthemen:

-  Geltungsbereich
-  Hinweise/Erläuterungen
-  Zuständigkeiten/Abläufe
-  Warenannahme
-  Warenlagerung
-  Produktion

Portionierung und Speisenausgabe

Rückstellproben

Wiederaufnahme speziell von:

----- Ware → Lebensmittel, Produkt, Produktgruppe

Speise (+ darauf bezogene Lexik), Temperatur (+ darauf bezogene Lexik)

Zeit (v.a. Minutenangaben)

Thema-Rhema:

(T) = Thema; (R) = Rhema

→ Satzinformation unterstrichen, dahinter entsprechend (T) bzw. (R)

→ in Tabelle ausgewählte Beispiele markiert

HYGIENEVORSCHRIFT	<i>übergreifendes THEMA</i>
1. Geltungsbereich	<i>TEILTHEMA 1</i>
1 Diese VA bildet die Grundlage für die hygienischen Anforderungen bei der	M1: Synonym für Hygienevorschrift (Bezug verdeutlicht durch Demonstrativpronomen <i>dies</i>), auch Z.4+8 M2: Erklärung, was dieses Dokument leistet
2 Speisenproduktion im Catering und hat in allen Betrieben Geltung.	M1: Spezifizierung des Bereichs (wo hat Vorschrift Geltung?) M2: Teil-Wiederholung
2. Hinweise / Erläuterungen	<i>TEILTHEMA 2</i>
3 Ziel ist es, die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen und der Sorgfaltspflicht im Rahmen der	M1: Synonym für Vorschrift M2: lexikalischer Kontext: Vorschriften bzw. Vorgaben sind zu erfüllen
4 „Guten Herstellungs- bzw. Hygienepraxis“ gerecht zu werden. In dieser VA werden nur die	M1: metonymische Beziehung zu Hygienevorschrift (<i>Erfahrungswissen Kontext: für Praxis werden Vorschriften benötigt</i>)
5 Arbeitsabläufe im Sinne des Eigenkontrollsystems beschrieben, wie sie in den Betrieben	Vorstellung/Ausblick auf spezifisches Teilthema/Fokus der Hygienevorschrift <i>Erfahrungswissen/Kontext: Hygienevorschrift</i> gibt vor, dass Hygiene von den Mitarbeitern in der

	Küche selbst systematisch beachtet und kontrolliert werden muss
6 erforderlich und verbindlich sind. Die allgemeinen hygienischen Anforderungen an die	M1+M2: synonymischer Bezug auf Hygienevorschrift
7 Betriebe des Catering werden in einem separaten Catering Hygiene-Manual beschrieben,	
8 welches als Zusatzdokument zu dieser VA gilt und ebenfalls verbindlich ist.	M1+M3: synonymischer Bezug auf Hygienevorschrift (als vorliegendem Dokument)
3. Zuständigkeiten / Abläufe	TEILTHEMA 3
9 Die Einhaltung und Überwachung aller einschlägigen Hygienevorschriften in den einzelnen	M1+M2: lexikalischer Kontext von Vorschrift (Vorschriften sind einzuhalten/zu überwachen) M3: Wiederholung
10 Betriebsstätten unterliegt dem/der jeweiligen Betriebsleiter/in, Stellvertreter/in bzw. dem	M1: Verbbedeutung bezieht sich auf Zuständigkeit M2: <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : Betrieb etc. als übergeordnete zuständige Instanz; auch Z.11+12
11 im jeweiligen Betrieb damit Beauftragten. Über die einzelnen Betriebsstätten hinaus	
12 sind der/die OrgaL/in Hygiene des Catering sowie die jeweiligen RL verantwortlich.	Teil-Wiederholung M3: Synonym für zuständig
13 Die einzelnen Arbeitsabläufe richten sich nach dem jeweiligen Prozessschritt im gesamten	M1: Wiederholung M2: metonymisch zu (Prozess-)Ablauf
14 Prozessablauf in einem Betrieb:	Wiederholung
3.1 Warenannahme	TEILTHEMA 3a
15 In der Warenannahme (T) ist das F „Wareneingangsprüfung“ (R) gut sichtbar anzubringen. Es	M1: Wiederholung M2: Synonym (Gleichzeitigkeit: bei Warenannahme gehen Waren in Betrieb ein) <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : ankommende Waren werden mithilfe von Formular geprüft
16 ist erforderlich, um schnellstmöglich alle Kriterien für die Annahme von Waren einsehen	Wiederholung in syntaktischer Variante (statt Kompositum: Verknüpfung mit Präposition <i>von</i>)
17 zu können.	
18 Bei jeder Anlieferung (T) von Lebensmitteln	M1: zeitlicher Bezug zu Warenannahme

sind visuell die Vollständigkeit , die	(Vorzeitigkeit: Anlieferung vor Annahme) M2: Konkretisierung von Ware
19 Übereinstimmung mit den Bestellvorgaben , die Verpackung , eventueller Verderb und die	18-20: Spezifizierung/Konkretisierung der Kriterien für die Kontrolle bei Warenannahme
20 Sauberkeit (R) zu kontrollieren .	M1: Synonym für Hygiene M2: <i>Erfahrungswissen/Kontext:</i> Hygienevorschrift gibt vor, dass Hygiene in verschiedenen Bereichen und auf unterschiedliche Weise beachtet / geprüft / kontrolliert werden muss, auch 23-25
21 Mindestens wöchentlich wird bei jedem Lieferanten eine Stichprobenkontrolle	→ 21-22: keine explizite (lexikalische) Wiederaufnahme von Begriff Warenannahme (Wiederholungen/Synonyme etc.), aber Verstehen möglich, da das Beschriebene unter einheitlichem Teilthema Warenannahme steht → <i>Erfahrungswissen/Kontext:</i> - <i>liefern/Lieferant</i> in Wechselbeziehung zu Annahme (jemand liefert Ware + jemand nimmt Ware an), auch 26+29+31+32 - Mittel zur Kontrolle: aus Waren können Stichproben genommen werden, auch 22+25
22 durchgeführt. Stichprobenartig wird ein Produkt entnommen und das MHD und die	Synonym für Ware/Lebensmittel
23 Temperatur (Abgleich mit dem F „ Wareneingangsprüfung “) kontrolliert . Zusätzlich wird	Wiederholung von zeitlichem Synonym für Warenannahme , auch 26
24 die Temperatur des Lieferfahrzeuges bzw. die Kontrollnachweise	
25 (Temperaturaufzeichnung) geprüft . Die Ergebnisse der Stichprobe werden mit dem	
26 Wareneingangsstempel auf dem Lieferschein dokumentiert , d.h. die gemessene Temperatur	26-30: <i>Erfahrungswissen/Kontext:</i> Kontrolle (der Hygiene) erfordert schriftliche Dokumentation (Schein/Formular, Stempel)

27 sowie das MHD werden auf dem Stempel aufdruck eingetragen .	
28 Handschriftlich werden festgestellte Mängel und durchgeführte Maßnahmen auf dem	28-29: <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : bei (Hygiene-) Kontrolle können Mängel festgestellt werden
29 Lieferschein dokumentiert . Häufig festgestellte Mängel werden auf dem	
30 F „ Reklamationsmeldung an den ZE “ notiert , um Maßnahmen gegenüber dem	
31 Lieferanten in die Wege zu leiten. Die Liefer scheine (<i>T</i>) sind im <u>QMS-Ordner 4</u>	<u>(T): wird in den vorhergehenden Sätzen genannt</u>
32 „ Liefer scheine“ (<i>R</i>) abzulegen.	
3.2 Warenlagerung	TEILTHEMA 3b → <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : für Warenlagerung ist Temperatur entscheidend → häufiges Wiederaufgreifen von Temperatur (Wiederholungen, Komposita)
33 Täglich ist 2 x eine Temperaturmessung in den Kühl- und Tiefkühlräumen/Kühl- und	<i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : lagern beinhaltet Ort → durch Präposition in verdeutlicht
34 Tiefkühlschränken vorzunehmen. Die Temperaturen (<i>T</i>) sind auf dem	
35 F „ Temperaturkontrolle der Kühl-/Gefriereinheiten “ (<i>R</i>) zu dokumentieren . Die	erneut <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> (wie unter 3.2): (Hygiene-/ Temperatur-)Kontrolle ist schriftlich (auf Formular) festzuhalten
36 Grenzwerte der Temperaturen für die jeweilige Produktgruppe sind auf dem F verzeichnet.	Synonym für Waren/Lebensmittel
37 Die ausgefüllten F (<i>T</i>) sind im <u>QMS-Ordner 3</u> „ Kontrollnachweise “ (<i>R</i>) abzulegen. Durchgeführte	<i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : Kontrollformulare werden systematisch geordnet/aufgehoben
38 Maßnahmen bei Temperaturabweichungen werden im Betriebslogbuch festgehalten.	weitere Art der schriftlichen Dokumentation
3.3 Produktion	TEILTHEMA 3c → <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : - für Produktion ist Temperatur und auch Zeit entscheidend → häufiges Wiederaufgreifen von

	<p>Temperatur (Wiederholungen, Komposita, °C, andere temperaturbezogene Lexik) sowie Zeit (v.a. Zeitangaben)</p> <p>- Produktion in Küche = Speisenproduktion!</p>
<p>39 Täglich sind jeweils 2 Temperaturmessungen stichprobenartig von Kalt- als auch von</p>	<p><i>Erfahrungswissen/Kontext: Stichprobe als Mittel zur Kontrolle (siehe auch 3.1!)</i></p>
<p>40 Warmspeisen bei der Produktion durchzuführen. Dieses gilt auch in Küchen, die nach dem</p>	<p>Wiederholung Pronominalisierung</p>
<p>41 Cook Chill System arbeiten. <u>Die Temperaturen (T) werden auf dem F „Temperaturkontrolle</u></p>	<p>41-43: erneut <i>Erfahrungswissen/Kontext: schriftliche Dokumentation und Ordnung der Dokumente!</i></p>
<p>42 der Speisen während der Produktion“ (R) dokumentiert und <u>im QMS-Ordner 3</u></p>	<p>Wiederholung und zeitliche Situierung</p>
<p>43 „Kontrollnachweise“ (R) abgelegt. Die Grenzwerte für Kalt- und Warmspeisen sind auf dem F</p>	
<p>44 angegeben und betragen für Warmspeisen min. 75°C Kerntemperatur bei min. 5 Minuten</p>	
<p>45 Garzeit und bei Kaltspeisen max. 10°C Oberflächentemperatur.</p>	
<p>46 Bei Abweichung sind kritische Kaltspeisen beim Überschreiten der Kühlhaltetemperatur</p>	<p><i>Erfahrungswissen/Kontext: Temperaturen können abweichen (= zu hoch/zu niedrig sein)</i></p>
<p>47 von 10°C sofort zu kühlen und innerhalb von 3 Stunden auszugeben. Warmspeisen, die die</p>	<p>Ausblick auf nachfolgendes TEILTHEMA 3d</p>
<p>48 geforderte Erhitzungstemperatur von 75°C nicht erreichen, sind nochmals durchzuerhitzen,</p>	
<p>49 bis eine kontinuierliche Temperatur von mindestens 75°C über 5 Minuten Garzeit erreicht</p>	
<p>50 wurde.</p>	
<p>51 Für Produkte, die nach dem Cook-Chill-System rückgekühlt werden, ist für die Erfassung</p>	<p>Ergebnis von Produktion, Synonym für Lebensmittel/Speise</p>
<p>52 der Rückkühlzeiten und -temperaturen das F „Temperatur- und Zeitkontrolle</p>	<p>51-54: <i>Erfahrungswissen/Kontext: schriftliche Dokumentation der Kontrolle und Ordnung der</i></p>

	Dokumente!
53 Rückkühlung Cook Chill“ zu verwenden, das im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“	
54 abgelegt wird.	
3.4 Portionierung und Speisenausgabe	<i>TEILTHEMA 3d</i> → Erfahrungswissen/Kontext: für Portionierung und Speisenausgabe ist Temperatur entscheidend → häufiges Wiederaufgreifen von Temperatur (Komposita, °C, andere temperaturbezogene Lexik), auch wieder Zeitangaben
55 Die Speisentemperatur bei der Portionierung (Band-/Großgebinderportionierung) und der	M1: Teil-Wiederholung M2+M3: Wiederholungen
56 Speisenausgabe (z.B. Cafeterien, Mensen) wird täglich gemessen. Stichprobenartig werden	Wiederholung Erfahrungswissen/Kontext: Stichprobe als Mittel zur Kontrolle; 56-64: schriftliche Dokumentation der Kontrolle und Ordnung der Dokumente!
57 jeweils zwei Warm- und zwei Kaltkomponenten kontrolliert. Die Ergebnisse werden auf	Synonyme bzw. metonymische Beziehung zu Speise
58 den F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung“ und	(Teil-)Wiederholung und zeitliche Konkretisierung durch während
59 F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Ausgabe“ dokumentiert. Für Cook-	Wiederholung mit Aufsplittung von Kompositum: zeitliche Konkretisierung durch während
60 Chill-Betriebe ist für die Portionierung das F „Temperaturkontrolle der Speisen	M1: Wiederholung M2: Teil-Wiederholung
61 während der Portionierung Cook Chill“ zu verwenden. Bei der Portionierung Cook	Wiederholungen
62 Chill darf ein Temperaturgrenzwert der Speisen von max. 7°C nicht überschritten werden.	Teil-Wiederholung
63 Alle F werden im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“ abgelegt.	
64 Die Kontrolle der Speisentemperatur (T) in Krankenhäusern und Altenheimen bei der	Teil-Wiederholung
65 Übergabe an den Essensteilnehmer ist abhängig	64-67: Beschreibung, was nicht durch vorliegende

von der Vertragsgestaltung mit dem	Hygienevorschrift, sondern von Betrieben individuell geregelt werden soll
66 <u>Kunden (R)</u> . Die Durchführung und Kontrollnachweise dieser Messungen sind in den	
67 Betrieben individuell zu regeln.	
68 Sinkt die Speisentemperatur bei Warmspeisen unter 65°C , müssen die Speisen durcherhitzt	Teil-Wiederholungen
69 und anschließend innerhalb von 60 Minuten ausgegeben werden. Steigt die	Wiederaufnahme von Ausgabe durch zugehöriges Verb, auch 71
70 Speisentemperatur bei kritischen Kaltspeisen über 10°C , müssen die Speisen innerhalb	Teil-Wiederholungen
71 von 60 Minuten unter Kühlung ausgegeben werden. Warmspeisen dürfen bei min. 65°C	M2: Teil-Wiederholung
72 nicht länger als 3 Stunden in der Ausgabe gelagert werden, um Qualitätsverluste zu	Teil-Wiederholung Wiederaufnahme von Warenlagerung
73 vermeiden.	
74 Die Rückführung von Speisekomponenten ist nur unter folgenden Kriterien möglich:	M1: antonymisch zu Ausgabe M2: metonymischer Bezug auf Speise
75 - Warmhalteketten (mind. 65°C) und Kühlhalteketten (max. 10°C) müssen eingehalten und	75+76: Erfahrungswissen/Kontext: Vorschrift bzgl. Wärmen/Kühlen muss beachtet werden
76 garantiert sein;	
77 - eine Rückkühlung erhitzter Komponenten innerhalb von 3 Stunden von 65°C auf max.	metonymischer Bezug auf Speise
78 10°C ;	
79 - eine nachhaltige Beeinflussung während der Ausgabezeiten muss ausgeschlossen sein	Spezifizierung von Zeit durch Kompositum
80 (d.h. die Ausgabemöbel müssen mit Schutzvorrichtungen versehen sein, z.B. Spuckschutz).	Möbel in fachsprachlichem Sinn! → <i>anfangs evtl. irritierend für Lerner</i>
81 Dieses gilt für Ausgabestellen (Casino, Cafeteria), die sich im Verantwortungsbereich	Pronominalisierung Spezifizierung von Ort durch Kompositum 81+85: Erfahrungswissen/Kontext: innerhalb des Betriebs/der Küche besteht Verantwortung für

	Hygiene/hygienischen Zustand der Lebensmittel
82 befinden. Sollten einmalig rückgeführte und wieder angebotene Speisen (z.B. nach erneuter	M1: antonymisch zu Ausgabe M2: synonymisch zu Ausgabe M3: Teil-Wiederholung
83 Erhitzung) wiederum nicht verbraucht worden sein, sind sie zu verwerfen. Ein nochmaliges	83-86: Erfahrungswissen/Kontext: Vorschriften erlauben/verbieten etwas
84 Rückkühlen, Erhitzen und Ausgeben ist strengstens untersagt.	fast wörtliche Wiederholung von Ausgabe (nominalisiertes Verb ausgeben)
85 Die Rückführung von Lebensmitteln, die den Verantwortungsbereich verlassen haben (z.B.	M1: antonymisch zu Ausgabe M2: Synonym für Speise
86 zu Patienten), ist verboten.	
3.5 Rückstellproben	TEILTHEMA 3e <i>auch Wiederaufnahme von vorher behandelten Teilthemen!</i>
87 Von allen ausgegebenen, selbst hergestellten Speisen, bei Sonderkostformen ab einer	chronologische Abfolge der Teilthemen durch Partizipien verdeutlicht (Speisen erst zu produzieren und auszugeben, davon Rückstellproben zu nehmen) M3: Spezifizierung von Speise
88 produzierten Menge von 10 Portionen, sind jeweils zwei Rückstellproben von min. 100 g	Wiederholung
89 zu entnehmen.	lexikalischer Kontext: Proben werden entnommen
Die Probenentnahme für die Speisen erfolgt während der Portionierung. Die	Teil-Wiederholung und lexikalischer Kontext (Proben werden entnommen)
90 Rückstellprobe ist mit Datum und Produktbezeichnung zu beschriften und bei -18°C	Wiederholung
91 tiefgekühlt 7 Tage aufzubewahren. Am Lagerort ist ein Hinweis anzubringen: „Achtung!	
92 Rückstellproben! Nicht für den Verzehr geeignet!“. Die Rückstellproben werden mit dem	Wiederholungen
93 Küchenmüll entsorgt.	

WIEDERAUFNAHME

Die soeben aufgeführte Tabelle 1 beschreibt und verdeutlicht verschiedenste Elemente und Beispiele der Wiederaufnahme im Text „Hygienevorschrift“. Ziel dieses Abschnittes ist es, die wichtigsten Analysepunkte der Tabelle im Hinblick auf die Didaktisierung kurz zusammenzufassen. Für diese sollen aus Umfangsgründen vor allem die Teilthemen 3.1 bis 3.5 der Hygienevorschrift genauer betrachtet werden. Zur besseren Übersicht bezieht sich die folgende Zusammenfassung jedoch auf den gesamten Text.

Anhand der Tabelle wird deutlich, dass sich sowohl das übergreifende Thema *Hygienevorschrift* als auch die einzelnen Teilthemen, z.B. *Warenannahme*, häufig wortwörtlich wiederholen oder durch Synonyme wiedergegeben werden. Lediglich an zwei Stellen im Text (siehe Tabelle 1, Zeile 40 und 81) kommt es zur Pronominalisierung. Weiterhin auffällig ist, dass die Wörter *Speisen* und *Temperatur* sehr oft, vor allem innerhalb von Komposita wiederholt werden, da sie Themenbereiche widerspiegeln, die in verschiedenen Teilthemen enthalten sind. Durch die Wiederholungen bzw. das lexikalische Aufgreifen der Teilthemen im gesamten Text werden Missverständnisse hinsichtlich des Bezugs, wie sie durch Pronominalisierung entstehen könnten, vermieden. Dies kann als typisches Merkmal von Vorschriftstexten und ihrer Appellfunktion gesehen werden. So wird Klarheit und Eindeutigkeit gewährleistet, indem die betreffenden Sachverhalte stets lexikalisch genannt sind und nicht durch – möglicherweise nicht eindeutige – Pronomen ersetzt werden. Somit kann ein Ziel der Didaktisierung sein, die im Text verwendete, häufig wiederholte Lexik zu klären, um den Lernern ein leichteres Textverständnis zu ermöglichen. Zudem spielt an vielen Stellen des Textes auch das Erfahrungs- bzw. Kontextwissen des Lesers eine Rolle, z.B. dass bei (berufsbezogenen) Kontrolltätigkeiten in der Regel eine schriftliche Dokumentation als Nachweis erforderlich ist.

Zu Kohärenz und Verständlichkeit tragen des Weiteren die im Text vorherrschenden Thema-Rhema-Beziehungen bei. Anhand der diesbezüglichen Markierungen in der Tabelle wird deutlich, dass viele Sätze mit dem Thema (dem Bekannten) beginnen und mit dem Rhema (dem Unbekanntem) abschließen. Dieses wird meist im darauffolgenden Satz als Thema wieder aufgegriffen, was das Leseverständnis erleichtert. Jene klaren Thema-Rhema-Beziehungen müssen aus unserer Sicht in der Didaktisierung daher nicht explizit thematisiert werden.

TABELLE 2: ANALYSE VON LEXIKALISCHEN UND SYNTAKTISCHEN ELEMENTEN

Legende:

Komposita

häufige Adjektive (meist von Verben bzw. Nomen abgeleitet)

weitere weniger häufige, aber textsortenspezifische Adjektive

Partizipien, die adjektivisch gebraucht werden

fachsprachliche Fremdwörter aus dem Englischen

Präposition *während*, Präposition *auf* (+ Dativ: z.B. „auf dem F ...“)

Vorgangspassiv, Zustandspassiv, Passivparaphrase mit Modalfunktion *sein + zu + Infinitiv*

Nominalisierungen / Nominalstil (vor allem Endungen *-ung, -tion*)

Relativsatz, Finalsatz, Konditionalsatz, Komparativsatz, Temporalsatz

<u>HYGIENEVORSCHRIFT</u>
1. <u>Geltungsbereich</u>
1 Diese <u>VA</u> bildet die Grundlage für die <u>hygienischen Anforderungen</u> bei der
2 <u>Speisenproduktion</u> im <u>Catering</u> und <u>hat</u> in allen Betrieben <u>Geltung</u> .
2. <u>Hinweise / Erläuterungen</u>
3 Ziel ist es, die <u>gesetzlichen Vorgaben</u> zu erfüllen und der <u>Sorgfaltspflicht</u> im Rahmen der
4 „Guten <u>Herstellungs- bzw. Hygienepraxis</u> “ gerecht zu werden. In dieser <u>VA</u> <u>werden</u> nur die
5 <u>Arbeitsabläufe</u> im Sinne des <u>Eigenkontrollsystems</u> <u>beschrieben</u> , <u>wie sie in den Betrieben</u>
6 <u>erforderlich und verbindlich sind</u> . Die <u>allgemeinen hygienischen Anforderungen</u> an die
7 Betriebe des <u>Catering</u> <u>werden</u> in einem separaten <u>Catering Hygiene-Manual</u> <u>beschrieben</u> ,
8 <u>welches als Zusatzdokument zu dieser VA gilt und ebenfalls verbindlich ist</u> .
3. <u>Zuständigkeiten / Abläufe</u>
9 Die <u>Einhaltung</u> und <u>Überwachung</u> aller <u>einschlägigen Hygienevorschriften</u> in den <u>einzelnen</u>
10 <u>Betriebsstätten</u> unterliegt dem/der <u>jeweiligen Betriebsleiter/in</u> , <u>Stellvertreter/in</u> bzw. dem
11 im <u>jeweiligen</u> Betrieb damit <u>Beauftragten</u> . Über die <u>einzelnen Betriebsstätten</u> hinaus
12 sind der/die <u>OrgaL/in</u> <u>Hygiene des Catering</u> sowie die <u>jeweiligen RL</u> <u>verantwortlich</u> .
13 Die <u>einzelnen Arbeitsabläufe</u> richten sich nach dem <u>jeweiligen Prozessschritt</u> im <u>gesamten</u>
14 <u>Prozessablauf</u> in einem Betrieb:
3.1 <u>Warenannahme</u>
15 In der <u>Warenannahme</u> <u>ist</u> das <u>F</u> „ <u>Wareneingangsprüfung</u> “ gut sichtbar <u>anzubringen</u> . Es

16 ist erforderlich, um schnellstmöglich alle Kriterien für die Annahme von Waren einsehen
17 zu können.
18 Bei jeder Anlieferung von Lebensmitteln sind visuell die Vollständigkeit, die
19 Übereinstimmung mit den <u>Bestellvorgaben</u> , die Verpackung , eventueller Verderb und die
20 Sauberkeit zu kontrollieren.
21 Mindestens <u>wöchentlich</u> wird bei jedem Lieferanten eine <u>Stichprobenkontrolle</u>
22 durchgeführt. <u>Stichprobenartig</u> wird ein Produkt entnommen und das <u>MHD</u> und die
23 Temperatur (Abgleich mit dem F „ <u>Wareneingangsprüfung</u> “) kontrolliert. Zusätzlich wird
24 die Temperatur des <u>Lieferfahrzeuges</u> bzw. die <u>Kontrollnachweise</u>
25 (<u>Temperaturaufzeichnung</u>) geprüft. Die Ergebnisse der Stichprobe werden mit dem
26 <u>Wareneingangsstempel</u> auf dem <u>Lieferschein</u> dokumentiert , d.h. die gemessene Temperatur
27 sowie das <u>MHD</u> werden auf dem <u>Stempelaufdruck</u> eingetragen.
28 Handschriftlich werden festgestellte Mängel und <u>durchgeführte Maßnahmen</u> auf dem
29 <u>Lieferschein</u> dokumentiert. Häufig <u>festgestellte Mängel</u> werden auf dem
30 F „ <u>Reklamationsmeldung an den ZE</u> “ notiert, um Maßnahmen gegenüber dem
31 Lieferanten in die Wege zu leiten. Die <u>Lieferscheine</u> sind im <u>QMS-Ordner 4</u>
32 „ <u>Lieferscheine</u> “ abzulegen.
3.2 Warenlagerung
33 <u>Täglich ist</u> 2 x eine <u>Temperaturmessung</u> in den <u>Kühl- und Tiefkühlräumen/Kühl- und</u>
34 <u>Tiefkühlschränken</u> vorzunehmen. Die Temperaturen sind auf dem
35 F „ <u>Temperaturkontrolle der Kühl-/Gefriereinheiten</u> “ zu dokumentieren. Die
36 <u>Grenzwerte</u> der Temperaturen für die <u>jeweilige Produktgruppe</u> sind auf dem F verzeichnet.
37 Die <u>ausgefüllten F</u> sind im <u>QMS-Ordner 3</u> „ <u>Kontrollnachweise</u> “ abzulegen. <u>Durchgeführte</u>
38 <u>Maßnahmen bei Temperaturabweichungen</u> werden im <u>Betriebslogbuch</u> festgehalten.
3.3 Produktion
39 <u>Täglich sind</u> jeweils 2 <u>Temperaturmessungen</u> stichprobenartig von <u>Kalt-</u> als auch von
40 <u>Warmspeisen</u> bei der Produktion durchzuführen. Dieses gilt auch in Küchen, die nach dem
41 <u>Cook Chill System</u> arbeiten. Die Temperaturen werden auf dem F „ <u>Temperaturkontrolle</u>
42 der Speisen während der Produktion “ dokumentiert und im <u>QMS-Ordner 3</u>
43 „ <u>Kontrollnachweise</u> “ abgelegt. Die <u>Grenzwerte</u> für <u>Kalt- und Warmspeisen</u> sind auf dem F
44 angegeben und betragen für <u>Warmspeisen</u> min. 75°C <u>Kerntemperatur</u> bei min. 5 Minuten
45 <u>Garzeit</u> und bei <u>Kaltspeisen</u> max. 10°C <u>Oberflächentemperatur.</u>

46 Bei Abweichung sind kritische <u>Kaltspeisen</u> beim Überschreiten der <u>Kühlhaltetemperatur</u>
47 von 10°C sofort zu kühlen und innerhalb von 3 Stunden auszugeben . <u>Warmspeisen</u> , die die
48 <u>geforderte Erhitzungstemperatur</u> von 75°C nicht erreichen, sind nochmals durchzuerhitzen ,
49 bis eine kontinuierliche Temperatur von mindestens 75°C über 5 Minuten Garzeit erreicht
50 wurde .
51 Für Produkte, die nach dem <u>Cook-Chill-System</u> rückgekühlt werden , ist für die <u>Erfassung</u>
52 der <u>Rückkühlzeiten</u> und -temperaturen das F „ <u>Temperatur- und Zeitkontrolle</u>
53 <u>Rückkühlung Cook Chill</u> “ zu verwenden , das im <u>QMS-Ordner 3</u> „ <u>Kontrollnachweise</u> “
54 abgelegt wird .
3.4 Portionierung und Speisenausgabe
55 Die <u>Speisentemperatur</u> bei der <u>Portionierung</u> (<u>Band-/Großgebinderportionierung</u>) und der
56 <u>Speisenausgabe</u> (z.B. Cafeterien, Mensen) wird täglich gemessen . <u>Stichprobenartig werden</u>
57 <u>jeweils zwei Warm- und zwei Kaltkomponenten kontrolliert</u> . Die Ergebnisse werden auf
58 den F „ <u>Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung</u> “ und
59 F „ <u>Temperaturkontrolle der Speisen während der Ausgabe</u> “ dokumentiert . Für <u>Cook-</u>
60 <u>Chill-Betriebe</u> ist für die <u>Portionierung</u> das F „ <u>Temperaturkontrolle der Speisen</u>
61 <u>während der Portionierung Cook Chill</u> “ zu verwenden . Bei der <u>Portionierung Cook</u>
62 <u>Chill</u> darf ein <u>Temperaturgrenzwert</u> der Speisen von max. 7°C nicht überschritten werden .
63 Alle F werden im <u>QMS-Ordner 3</u> „ <u>Kontrollnachweise</u> “ abgelegt .
64 Die Kontrolle der <u>Speisentemperatur</u> in <u>Krankenhäusern</u> und <u>Altenheimen</u> bei der der
65 <u>Übergabe an den Essensteilnehmer</u> ist abhängig von der <u>Vertragsgestaltung</u> mit dem
66 <u>Kunden</u> . Die <u>Durchführung</u> und <u>Kontrollnachweise</u> dieser <u>Messungen</u> sind in den
67 <u>Betrieben individuell zu regeln</u> .
68 Sinkt die Speisentemperatur bei Warmspeisen unter 65°C , müssen die Speisen durcherhitzt
69 und anschließend innerhalb von 60 Minuten ausgegeben werden . Steigt die
70 Speisentemperatur bei kritischen Kaltspeisen über 10°C , müssen die Speisen innerhalb
71 von 60 Minuten unter Kühlung ausgegeben werden . <u>Warmspeisen</u> dürfen bei min. 65°C
72 nicht länger als 3 Stunden in der Ausgabe gelagert werden , um Qualitätsverluste zu
73 vermeiden .
74 Die <u>Rückführung</u> von <u>Speisekomponenten</u> ist nur unter folgenden Kriterien möglich:
75 - <u>Warmhalteketten</u> (mind. 65°C) und <u>Kühlhalteketten</u> (max. 10°C) müssen eingehalten und
76 garantiert sein ;

77 - eine Rückkühlung erhitzter Komponenten innerhalb von 3 Stunden von 65°C auf max.
78 10°C;
79 - eine nachhaltige Beeinflussung während der Ausgabezeiten muss ausgeschlossen sein
80 (d.h. die Ausgabemöbel müssen mit Schutzvorrichtungen versehen sein , z.B. Spuckschutz).
81 Dieses gilt für Ausgabestellen (Casino, Cafeteria), die sich im Verantwortungsbereich
82 befinden . Sollten einmalig rückgeführte und wieder angebotene Speisen (z.B. nach erneuter
83 Erhitzung) wiederum nicht verbraucht worden sein , sind sie zu verwerfen . Ein nochmaliges
84 Rückkühlen, Erhitzen und Ausgeben ist strengstens untersagt .
85 Die Rückführung von Lebensmitteln , die den Verantwortungsbereich verlassen haben (z.B.
86 zu Patienten), ist verboten .
3.5 Rückstellproben
87 Von allen ausgegebenen , selbst hergestellten Speisen, bei Sonderkostformen ab einer
88 produzierten Menge von 10 Portionen, sind jeweils zwei Rückstellproben von min. 100 g
89 zu entnehmen .
Die Probenentnahme für die Speisen erfolgt während der Portionierung . Die
90 Rückstellprobe ist mit Datum und Produktbezeichnung zu beschriften und bei -18°C
91 tiefgekühlt 7 Tage aufzubewahren . Am Lagerort ist ein Hinweis anzubringen : „Achtung!
92 Rückstellproben! Nicht für den Verzehr geeignet!“. Die Rückstellproben werden mit dem
93 Küchenmüll entsorgt .

LEXIKALISCHE UND SYNTAKTISCHE ELEMENTE

In der Analysetabelle 2 zu lexikalischen und syntaktischen Elementen des Textes „Hygienevorschrift“ sind verschiedene Phänomene farblich bzw. durch Unterstreichung bereits gekennzeichnet. Nachfolgend werden diese kurz benannt sowie ihre Wichtigkeit im Hinblick auf die Didaktisierung herausgestellt.

Im Bereich der Lexik finden sich sehr viele Komposita im Text, z.B. *Temperaturmessung* (siehe Tabelle 2, Zeile 33). Dabei ist auffällig, dass der Text sowohl zwei- als auch drei- und viergliedrige Komposita, darunter einige mit Fugen-s, enthält. Mit Blick auf die Relevanz der Wortbildung gilt es daher, diese Komposita und ihre Bildungsregeln in die Didaktisierung aufzunehmen. Zusätzlich sollten die fachsprachlichen Abkürzungen, z.B. *MHD* (siehe Tabelle 2, Zeile 22) und weitere fachsprachliche Elemente, z.B. *Cook-Chill-System* (siehe Tabelle 2,

Zeile 41) innerhalb der Didaktisierung geklärt werden. Besonders zu beachten ist außerdem die grammatikalische Struktur der Passivparaphrasen mit Modalfunktion, d.h. *sein + Infinitiv + zu* (vgl. Helbig/Buscha 2001, 113), da diese sehr häufig innerhalb des gesamten Textes vorkommt, z.B. *sind zu kontrollieren* (siehe Tabelle 2, Zeile 18/20). Als wiederkehrender Bestandteil des Textes sind ebenfalls Nominalisierungen bzw. der Nominalstil, z.B. *Einhaltung* (siehe Tabelle 2, Zeile 9), bedeutend.

Innerhalb des Textes finden sich viele weitere lexikalische Elemente und syntaktische Strukturen. Aufgrund des begrenzten Rahmens dieser Arbeit ist es nicht möglich, alle in die Didaktisierung einzubeziehen. Daher werden weitere, auftretende Elemente an dieser Stelle nur kurz benannt:

Der Text umfasst zahlreiche Adjektive, die von einem Verb oder Substantiv abgeleitet wurden, z.B. *gesetzlich* (siehe Tabelle 2, Zeile 3), textsortenspezifische Adjektive, z.B. *einschlägig* (siehe Tabelle 2, Zeile 9), sowie Partizipien, welche adjektivisch gebraucht werden, z.B. *festgestellte* (siehe Tabelle 2, Zeile 28). Des Weiteren finden sich häufiger die Präpositionen *während / auf + Dativ* im Text, z.B. *auf dem F* (siehe Tabelle 2, Zeile 41). An einigen Stellen werden zudem das Vorgangspassiv, z.B. *werden beschrieben* (siehe Tabelle 2, Zeile 7) und das Zustandspassiv, z.B. *muss ausgeschlossen sein* (siehe Tabelle 2, Zeile 79) verwendet. Auf syntaktischer Ebene wird deutlich, dass Nebensätze (z.B. Relativ-, Konditional- und Temporalsätze) verhältnismäßig wenig vertreten sind und damit die parataktischen Strukturen des Textes überwiegen.

Ziel dieses Abschnittes war es, Elemente der Wiederaufnahme, spezifische Lexik und syntaktische Strukturen des Textes *Hygienevorschrift* zusammenfassend zu benennen sowie die daraus wesentlichen Punkte für die Didaktisierung hervorzuheben. Im Folgenden stehen die weiteren ausgewählten Texte zur Untersuchung.

6.2 Weitere Texte und Materialien für die Didaktisierung

Neben der „Hygienevorschrift“, deren Analyse unter 6.1 den größten Teil unserer Ausarbeitung einnimmt, sollen im Anschluss weitere Texte und Materialien, im Hinblick auf die Didaktisierung, insbesondere nach sprachlichen Phänomenen untersucht werden. Wie unter 5.3 bereits erläutert, konzentrieren wir uns auf drei weitere Materialien, welche im Berufsfeld Küche Verwendung finden: zum einen gilt es, die **Temperaturkontrollpläne**

eingehender zu beleuchten, dessen Bedeutung in der Küche sich aus den Vorgaben der „Hygienevorschrift“ ergibt; des Weiteren werden sowohl ein authentischer **Speiseplan** als auch ein, in dieser Küche, beliebtes **Rezept** näher betrachtet.

TEMPERATURKONTROLLPLÄNE

Dieser Abschnitt beschäftigt sich mit den **Temperaturkontrollplänen** (siehe Anhang S. 108f.), welche vor allem hinsichtlich der Didaktisierung kurz analysiert werden. Alle drei Pläne sind strukturell und lexikalisch ähnlich aufgebaut. Daher wird nicht auf jeden Plan im Einzelnen eingegangen, sondern die wesentlichen Merkmale gemeinsam dargestellt:

Da der Textproduzent bestimmte Handlungen bezüglich der Temperaturkontrolle und des Ausfüllens vorschreibt, haben die Temperaturkontrollpläne eine **Appellfunktion**. Daneben geben die einzelnen Stichpunkte bzw. Sätze über der Tabelle spezifische Informationen (zu Temperaturen etc.), somit kann ebenfalls eine **Informationsfunktion** festgestellt werden.

Hinsichtlich der Kommunikationssituation sind die Pläne **monologisch** sowie **räumlich und zeitlich getrennt**. Außerdem sind sie **optisch** und **öffentlich**. Die Temperaturkontrollpläne sind folgendermaßen aufgebaut: die Überschriften sind dick markiert, darunter folgen allgemeine Hinweise an den Leser und schließlich wird eine Tabelle aufgeführt. In dieser Tabelle gilt es für den Koch/die Köchin bzw. den Auszubildenden/die Auszubildende, die verschiedenen Felder auszufüllen.

Die Themenentfaltung in den Temperaturplänen ist **deskriptiv**, da die zugehörigen, zu erledigenden Vorgänge beschrieben werden, jedoch keine Erklärung bzw. Begründung für diese erfolgt.

Das letzte Differenzierungskriterium der Textanalyse bezieht sich auf die **sprachliche Struktur** des Textes. In Bezug auf die Didaktisierung spielt besonders die **Lexik** eine wichtige Rolle. Jeder Plan hat vergleichsweise wenig Text, diese kompakte Struktur ist in solchen Plänen jedoch häufig zu beobachten. Die Überschriften sind meistens mit Hilfe von **Komposita** wiedergegeben. Außerdem werden **Abkürzungen** verwendet, beispielsweise für die minimale („*min.*“) und maximale („*max.*“) Temperatur und die physikalische Einheit der Temperatur ($^{\circ}\text{C}$). Außerdem findet sich in den Plänen, ebenso wie in der „Hygienevorschrift“, häufig die Form „**sein** + **zu** + **Infinitiv**“ (z.B. „*sind zu dokumentieren*“), weshalb diese ebenfalls für die Didaktisierung von Bedeutung ist.

SPEISEPLAN

Wie die Auswertung des Fragebogens (siehe 5.1) zeigt, wird der Speiseplan (siehe Anhang S. 110) in der Küche einmal am Tag *bzw. täglich* verwendet, woraus sich ableiten lässt, dass das Verstehen ebendieses Dokumentes für das erfolgreiche Erfüllen weiterer Arbeitsschritte von grundlegender Bedeutung ist.

Der Speiseplan lässt sich nach Brinker (2001, 21ff.) sowie Fix (2001, 475ff.) allerdings keiner Textsorte zuordnen bzw. kann nicht als Text verstanden werden, da das Kriterium der **Kohäsion bzw. Kohärenz** nicht erfüllt ist. Aus diesem Grund findet hier auf linguistischer Ebene keine eingehende Analyse statt. Der Speiseplan erweist sich jedoch für die im Anschluss folgende Didaktisierung wegen seiner Anschaulichkeit als sehr geeignet. Zudem enthält er für das Berufsfeld Koch / Köchin relevante **Lexik**, darunter vor allem **Komposita**, welche als Wortbildungsphänomen ebenfalls im Haupttext der Didaktisierung, der „Hygienevorschrift“, eine wesentliche Rolle spielen. Nicht zuletzt rechtfertigt die genannte Relevanz des Speiseplans in der Küche seine Verwendung als didaktisches Material im berufsbezogenen Deutschunterricht.

REZEPT: HAUPTGERICHT

An dieser Stelle soll das Rezept zum Hauptgericht „*Kartoffelpuffer mit Lachs und Apfelcreme*“ (siehe Anhang S. 111) thematisiert werden. Eine ausführliche Analyse ist nicht notwendig, da das Rezept lediglich als Ergänzung für unsere Didaktisierung genutzt werden soll. Dabei wird der Schwerpunkt vor allem auf dem Wortschatz liegen.

Zusammenfassend werden kurz die wichtigsten Differenzierungskriterien genannt, die bereits in Kapitel 6.1 zur Hygienevorschrift ausführlich erläutert wurden: Zunächst ist anzuführen, dass das Rezept typischerweise eine **Appellfunktion** hat. Man könnte außerdem aufgrund des informativen Charakters von einer **Informationsfunktion** sprechen.

Zu den kontextuellen Kriterien ist anzumerken, dass das Rezept zwischen Produzent und Rezipient **zeitlich und räumlich getrennt** ist. Der Handlungsbereich ist **offiziell**, da der Text in einem Kochbuch publiziert wurde. Das Rezept ist **monologisch** und **asymmetrisch**. Durch seine **Schriftlichkeit** ist das Rezept **optisch**. Auffällig ist dabei die **optische Gliederung** des Textes: Zu Beginn erfolgt eine Aufzählung der Zutaten, die durch fettgedruckte Buchstaben hervorgehoben wurden. Im Anschluss daran werden die verschiedenen Arbeitsschritte unter

einzelnen Punkten angeführt. Außerdem gibt es drei farblich abgehobene Kästchen mit besonderen Hinweisen zu Nährwerten und Ratschlägen zum Kochen. Des Weiteren wird im Text an verschiedenen Stellen auf Abbildungen verwiesen. Die zeitliche Fixierung des Themas ist **gleichzeitig** und **nachzeitig**. Der Inhalt ist dabei **produzentengebunden**. Das Rezept ist unseres Erachtens **deskriptiv**, da auf der Grundlage von Zutaten die Vorgehensweise beschrieben wird.

Die **sprachlichen Strukturen** sollen, wie bereits erwähnt, nur kurz thematisiert werden. Wir wollen uns vor allem auf die Lexik beziehen, die uns als Didaktisierungsgrundlage dienen kann. Im Bereich der **Syntax** ist festzustellen, dass vorwiegend einfache Hauptsätze und viele Aufzählungen verwendet werden. Es handelt sich vor allem um kurze und prägnante Sätze, in denen teilweise Artikel bzw. Pronomen fehlen (z.B. „*Kartoffelpuffer mit Apfelcreme und Räucherlachs servieren.*“). Die vorhandenen Verben werden in der Regel im Infinitiv gebraucht. Des Weiteren sind kaum Konnektoren vorzufinden, die die Sätze miteinander verbinden. Aus diesem Grund wirkt der Text fast stichpunktartig.

Das Rezept wurde als ergänzendes Material für unsere folgenden Didaktisierungen gewählt, da wie auch in der Hygienevorschrift viele **Komposita** verwendet wurden. Diese sind vor allem im Bereich der Küchengeräte auffällig (z.B. *Gemüsebürste, Sparschäler, Küchenreibe, Küchenmaschine, Möhrenraspel, Pfannenwender, Kuchengitter*).

7 Didaktisierung

Nach der Datenerhebung und Analyse der ausgewählten Texte erfolgt nun die Didaktisierung. Dabei werden zunächst der Modulplan und das Kurskonzept vorgestellt sowie auf didaktische Vorüberlegungen kurz eingegangen. Anschließend folgt das Lehrerhandbuch, welches Vorschläge zur didaktisch-methodischen Arbeit mit den Texten beinhaltet. Beispielhaft werden Arbeitsblätter bzw. Unterrichtsmaterialien beigelegt.

7.1 Modulplan

Der folgende Modulplan stellt eine allgemeine Übersicht über das Gesamtkurskonzept dar. Unser berufsbezogener Deutschkurs für Köche in der Ausbildung besteht aus sechs Modulen. Der Modulplan kennzeichnet stichpunktartig die wichtigsten Inhalte des Gesamtkurses. Für die Didaktisierung haben wir die zwei Module „Hygiene und Kontrolle in der Küche“ (Modul 2) und „Kochen nach Plan: Produktions- und Arbeitsabläufe“ (Modul 3) ausgewählt.