

E.4.4

La gastronomie

Backen im Französischunterricht – Apprendre à suivre des recettes

Dorothea Bachert



© RAABE 2026 Es gelten die [Lizenzbedingungen](#)

© Micah C/peopleimages.com/AdobeStock

Wer schwärmt nicht von den kulinarischen Genüssen, die Frankreich zu bieten hat? In dieser Einheit erarbeiten sich die Lernenden anhand von authentischen Backrezepten Wortschatz rund um die Themen Zahlen, Mengenangaben, Lebensmittel und Küchenutensilien. Ganz nebenbei erlernen oder wiederholen sie den Imperativ und präsentieren am Ende der Einheit ihr Wissen mithilfe eines Posters, eines Erklärvideos oder einer Live-Kochshow. Alle Materialien sind auf mehreren Niveaustufen vorhanden und eignen sich auch zur Verwendung als Lerntheke.

KOMPETENZPROFIL

Klassenstufe / Lernjahr: 5–8 / 1.–3. Lernjahr

Dauer: 4–6 Unterrichtsstunden

Kompetenzen: 1. Wortschatz: thematischen Wortschatz erfassen und spielerisch trainieren; 2. Sprachmittlung: Rezepte verstehen und wiedergeben; 3. Grammatik: Imperativ üben; 4. Medien: Produzieren und Präsentieren: Erstellen und Präsentieren eines Posters / eines Erklärvideos / einer Live-Kochshow

Thematische Bereiche: Backen, Rezept, Imperativ, Essen, Mengen, Zutaten, Kochen

Didaktisch-methodische Hinweise

In der vorliegenden Kurzeinheit erfahren die Lernenden auf **2–3 verschiedenen Niveaustufen** viel über einfach nachzubackende Klassiker der französischen Küche. Die Materialien **M 1 – M 14** können **gemeinsam im Unterricht bearbeitet oder im Rahmen einer Lerntheke** eingesetzt werden. Hierbei erwerben die Lernenden in Eigenverantwortung Lerninhalte, die sie an der Lerntheke ihrem Leistungsniveau entsprechend aussuchen, bearbeiten und auswerten. Dafür haben sie Zugriff auf das gesamte Arbeitsmaterial mitsamt den Lösungsmöglichkeiten. Die Selbstkontrolle fördert Selbsteinsicht und Verantwortung bzgl. persönlicher Kompetenzen und des Bedarfs ihrer Optimierung. Die Lehrkraft stellt zu Beginn die Lerntheke und den Ablauf vor und steht während der Erarbeitungsphase bei auftretenden Schwierigkeiten beratend zur Seite. Die Reihenfolge der Materialien sollte möglichst eingehalten werden, da die Inhalte aufeinander aufbauen. **M 12–M 14** dienen der **Zusammenfassung und Überprüfung des Wissenszuwachses**. Je nach Leistungsniveau wird hier eins von zwei zur Auswahl stehenden Rezepten anhand eines **Posters**, eines **Erklärvideos** oder einer **Live-Kochshow** präsentiert. Falls gewünscht, kann die Präsentation zur **Leistungsmessung** herangezogen und gewertet werden. Die **Checklisten** auf **M 12–M 14** können hierbei auch als Bewertungskriterien dienen. Selbstverständlich können die Rezepte auch zu Hause oder im Unterricht gebacken werden.

Zur Lerngruppe

Die Einheit ist differenziert für Schülerinnen und Schüler des **Niveau A1/A2** (GeR) geeignet.

Auf einen Blick



Vorbemerkung

Alle Inhalte finden Sie auch zum Download.

1. Stunde

Thema: Die Mengenangaben

M 1 **Les gaufres – les quantités** / Mengenangaben trainieren und Wortschatz erweitern

M 2 **Les gaufres – les quantités** / Mengenangaben trainieren und Wortschatz erweitern

M 3 **Les gaufres – les quantités** / Mengenangaben trainieren und Wortschatz erweitern

Benötigt: (Online-)Wörterbuch

2. Stunde

Thema: Die Küchenutensilien

M 4 **Le quatre-quarts – les ustensiles de cuisine** / Wortschatz trainieren

M 5 **Le quatre-quarts – les ustensiles de cuisine** / Wortschatz trainieren

M 6 **Le quatre-quarts – les ustensiles de cuisine** / Wortschatz trainieren

Benötigt: (Online-)Wörterbuch

3. Stunde

Thema: Die Zutaten

M 7 **La tarte aux pommes alsacienne – les ingrédients** / Wortschatz und Mengenangaben trainieren

M 8 **La tarte aux pommes alsacienne – les ingrédients** / Wortschatz und Mengenangaben trainieren

Benötigt: (Online-)Wörterbuch

4. Stunde

Thema:	Die Zubereitung
M 9	Les palets bretons – la préparation / Anweisungen und Imperativ trainieren
M 10	Les palets bretons – la préparation / Anweisungen und Imperativ trainieren
M 11	Les palets bretons – la préparation / Anweisungen und Imperativ trainieren
Benötigt:	(Online-)Wörterbuch

5./6. Stunde

Thema:	Ein Rezept präsentieren
M 12	Présenter une recette (mousse au chocolat ou crêpes) / Einem Rezept folgen und eine Präsentation durchführen
M 13	Présenter une recette (mousse au chocolat ou crêpes) / Einem Rezept folgen und ein Tutorial aufnehmen
M 14	Présenter une recette (mousse au chocolat ou crêpes) / Einem Rezept folgen und eine Live-Kochshow durchführen
Benötigt:	(Online-)Wörterbuch Internetzugang Materialien zum Erstellen eines Posters (M 12) / eines Erklärvideos (M 13) / einer Live-Kochshow (M 14) ZM 1: Rezept Mousse au chocolat ZM 2: Rezept Crêpes

Erklärung zu den Symbolen



Dieses Symbol markiert differenziertes Material. Wenn nicht anders ausgewiesen, befinden sich die Materialien auf mittlerem Niveau.



leichtes Niveau



mittleres Niveau



schwieriges Niveau

Les gaufres – les quantités

M 2

Les nombres

1. Complète les mots à droite par des voyelles (a, e, i, o, u, y). Puis, relie les nombres et les mots et trouve le mot mystère.

1	125	A	c_nq-c_nts
2	250	B	c_nt-v_ngt-c_nq
3	500	V	s_pt-c_nts-c_nq_nt_
4	750	R	d_x-c_nts-c_nq_nt_
5	1000	O	m_ll_

Le mot mystère: _____ | Tu es un as des nombres!

1 2 3 4 5

Les quantités

2. Vervollständige den Merkkasten mit den folgenden Wörtern.

de – d' – Nomens – Mengenangaben

Tipp: _____ werden im Französischen meist mit _____ oder _____ gebildet und geben die Menge oder Anzahl eines _____ an. Man unterscheidet zwischen bestimmten und unbestimmten Mengenangaben. Bestimmte Mengenangaben geben eine genaue Menge an.

Bsp.: *J'achète trois kilos de pommes.* (Ich kaufe drei Kilo Äpfel.)

Mengenangabe + de/d' + Nomen

Vorsicht: Eine **Nullmenge** ist auch eine bestimmte Mengenangabe!

Je ne mange pas de viande. / Il n'y a plus de lait.

3. Note les quantités en-dessous des illustrations.

250 grammes de – une cuillère à café de – une tasse de – 1 kilo(gramme) de –
 $\frac{1}{2}$ litre de – un sachet de – une pincée de – une cuillère à soupe de



1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____



5 _____ 6 _____ 7 _____ 8 _____

4. Voici une recette de gaufres. Complète avec les quantités :

deux – un sachet de – $\frac{1}{3}$ litre de – une pincée de – grammes de (3x)



_____ sel / _____ œufs /

75 _____ sucre

Abb.: © Colourbox (Messbecher, Tasse, Löffel, Backpulver) | Rest.: © 2026 C-MonEtiquette | Petit-Fernand | EsstMeins.

