

---

# Begegnungen an Festen

---

## ***Feste prägen und verbinden die Menschen, die miteinander feiern***

Während man im Alltag seinen kulturellen Hintergrund nicht immer gerne zeigt, teilt man ihn oft gerne an Festen mit der neuen Umgebung. Das öffnet die Chance von Begegnungen, gibt Gelegenheiten zum Austausch und fördert die gegenseitige Verständigung.

Feste werden seit jeher gefeiert. Auf der ganzen Welt haben die Menschen das Bedürfnis, einen besonderen Anlass zu feiern. Das gibt eine willkommene Abwechslung in den Alltag, eine Ruhepause; einen Glanzpunkt. Gleichzeitig ist es eine Gelegenheit, sich mit anderen zu treffen, mit ihnen zusammen zu sein. Es stärkt die Gruppenzugehörigkeit, weil jede Gemeinschaft das Fest auf ihre Weise feiert. Persönliche Werte, Vorlieben, Religion, Umgebung (Klima, Stadt – Land, ...) sind Faktoren, die das Fest zum eigenen Fest machen. Das verbindet. Das kann Sicherheit und Geborgenheit geben. Gleichzeitig kann es auch als Einengung und Fremdbestimmung empfunden werden. Gerade junge Menschen distanzieren sich gerne von traditionellen Familienfesten. Sie möchten lieber unter ihresgleichen sein und Partys feiern. Doch auch ihre Zusammenkünfte zeichnen sich durch spezielle Merkmale aus, die sie miteinander verbinden und gleichzeitig von anderen Gruppen abgrenzen.

## ***Was ein Fest ausmacht – Faktoren eines Festes:***

- nicht alltäglicher Anlass, Grund
- Örtlichkeiten
- Gäste, Teilnehmer
- Kleider, Verkleidungen, Schmuck, Schminken
- Speisen, Gerichte, Getränke
- Düfte
- Zeichen, Symbole
- Ansprachen, Darbietungen, Sketche
- Musik und Tanz
- Gegenstände

Nicht jeder dieser Faktoren kommt an jedem Fest vor. Trotzdem gibt es, unabhängig vom Anlass / Fest und von den Generationen einige Gemeinsamkeiten bei Festen. Diese besonderen Merkmale helfen uns auch, in die besondere (Fest-)Stimmung zu kommen. Was wäre z. B. Weihnachten ohne Weihnachtsguetzli, Kerzen, Tannästen? Oder eine Chilbi, ein Markttag ohne Magenbrot? Bei einem Fussballmatch gehören bei den Fans die Farben der jeweiligen Mannschaft, (Sprech-)Gesänge oder allenfalls eine Bratwurst dazu. Bei einer Technoparty stehen vor allem die Verkleidung und das Schminken, die Musik und das Tanzen im Vordergrund.

---

Erfahrungen von Festen und besonderen Anlässen prägen und gehören zur Identität einer Person. Das nimmt man mit – wohin der eigene Lebenswelt auch führt. Während man sich im Alltag mehr oder weniger stark in die neue Umgebung eingliedert und anpasst, bleibt man vor allem beim Feiern von Festen und speziellen Anlässen «wert- und geschmackskonservativ». Besonders Speisen, Gerichte und Getränke werden zubereitet, wie man es von jeher kennt, auch wenn es am neuen Ort fremd ist. So backen Schweizer in Australien oder in Thailand an Weihnachten Weihnachtsguetzli, auch wenn das feucht-heisse Klima, die Zutaten, die man kaum in gewohnter Qualität dort erhält, eigentlich dagegen sprechen.

Die Lektionsreihe möchte das Verständnis für die Vielfalt wecken und eine Haltung schulen, die den unterschiedlichen Prägungen und Traditionen über die Kulturen hinweg mit Respekt begegnet.

Gründe für verschiedene Esskulturen: siehe Lektionsreihe «Essen und Trinken»

### ***Tibetisches Neujahrsfest***

«Einer der wichtigsten Feiertage im tibetischen Buddhismus ist das traditionelle Neujahrsfest, Losar, welches anders als hier im Westen auf kein bestimmtes Datum fällt, sondern je nach Berechnung und Orientierung des Mondkalenders immer auf unterschiedliche Daten fallen kann.»

«Um diese positiven Zustände für die Zukunft zu gewährleisten, muss vorerst eine Vielzahl verschiedener Dinge beachtet werden, die unmissverständlich im buddhistischen Karma und dem dazugehörigen Zyklus verdeutlicht sind. Denn die ersten beiden Wochen des neuen Jahres sind zentral und bestimmen den Werdegang eines jeden von uns.»

«Das Losar-Fest wird nicht nur an einem Tag gefeiert, sondern eine ganze Woche lang. Für diese Festlichkeiten werden die Wohnungen und Häuser gründlich gesäubert, man stickt und näht neue Gebetsfahnen in allen Farben und befestigt sie hoch über den Dächern und an Baumwipfeln, und auch kulinarisch gibt es die eine oder andere Delikatesse. Eine ganz besondere Spezialität stellt das Dresi dar, ein süßes Milchreis-Gericht mit Rosinen, das nur anlässlich des Neujahrsfestes zubereitet und als Beilage serviert und verzehrt wird.»

«Während die ersten zwei Tage des Neujahrsfestes im Familienkreis gefeiert werden, sind ab dem dritten Tag sämtliche Verwandte und Freunde willkommen.»

(Auszüge aus: Hertig, Noam. (2012) *Was isst Religion? Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus*. S. 19 und 20)

---

### **Angestrebte Kompetenzen der Lektionsreihe:**

- Erkennen, dass es ähnliche Strukturen bei Festen und Bräuchen gibt, unabhängig vom kulturellen, religiösen Hintergrund oder von Generationen, die sie feiern
- Erkennen, dass Feste zur kulturellen Prägung des Individuums gehören und gerne gefeiert werden – auch fern der ursprünglichen Heimat
- Sich mit den Aufgaben von Gastgeber und Gast auseinandersetzen

### **→ Literatur, Quellen**

Mehr Informationen zu Esskulturen, Feste und Traditionen:  
Moll, Peter. (2000). *Menschen leben in Traditionen. Menschen Religionen. Kulturen*. Zürich: Lehrmittelverlag

Autorinnenteam. (2011). *Hauswärts – Hauswirtschaft macht Schule*. S. 192 – 199. Bern: Schulverlag Plus AG

Hertig, Noam. (2012) *Was isst Religion? Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus*. Zürich: Werd Verlag

[www.lebendige-traditionen.ch](http://www.lebendige-traditionen.ch)

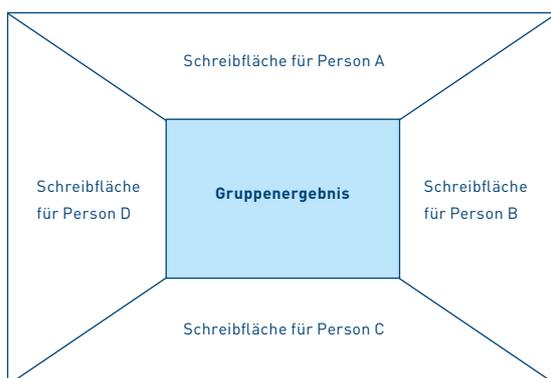
---

## Fest – spezielle «Zutaten» machen es zum Glanzpunkt

In dieser Lektionsreihe liegt das Schwergewicht auf dem Erkennen von grundlegenden Merkmalen eines Festes. So machen sich die Schülerinnen und Schüler Gedanken, was für sie ein Fest ist, was dazugehört, warum sie daran teilnehmen. Daraus lassen sich allgemeine Faktoren eines Festes ableiten, unabhängig vom Grund des Anlasses. Dies soll zum Verständnis von anderen Festen und Bräuchen und verschiedener Ausprägungen führen. Feste und Bräuche anderer Familien, Kulturen, Religionen,... erscheinen auf den ersten Blick vielleicht fremd. Doch betrachtet man sie etwas genauer, erkennt man ähnliche grundlegende Dinge. Dies soll zum Verständnis der eigenen Prägung helfen und die Akzeptanz für die Vielfalt fördern.

### Placemat-Methode

Auf grosse Papiere wird folgende Einteilung gemacht:



### Vorgehen:

- Die Klasse wird in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe besteht aus vier Mitgliedern. Jede Gruppe erhält eine Placemat (engl. für Platzdeckchen), das wie auf der Abbildung vorbereitet worden ist. Sollte die Anzahl Schüler nicht durch vier teilbar sein, muss die Einteilung für die Schreibflächen entsprechend der Gruppengrösse angepasst werden.
- Jeder Teilnehmer schreibt seine Gedanken, Ideen oder Wissen zum vorgegebenen Thema, zur vorgegebenen Frage auf seinen Teil des Placemat.
- Danach liest jeder in der Gruppe das, was die anderen drei geschrieben haben für sich. Anschliessend können Rückfragen an die einzelnen Gruppenmitglieder gestellt werden.

- 
- Nun diskutiert die Gruppe, welches die zentralen Gedanken der Gruppe sind. Diese werden in die Mitte des Plakates geschrieben.
  - Der Mittelteil kann nun ausgeschnitten werden und im Plenum der ganzen Klasse vorgestellt werden.

Mit dieser Methode können alle Beteiligten aktiviert werden und es entsteht eine reichhaltige Ideensammlung.

### ***Einstieg***

An der WT hängen Bilder verschiedener Feste und Bräuche; möglichst auch von Festen, die von jungen Leuten gefeiert werden (Bsp: Sportveranstaltungen, Technoparty, Geburtstage). Die Bilder werden mit Beispielen ergänzt, die die Schülerinnen und Schüler spontan nennen.

### ***Faktoren eines Festes sichtbar machen***

Die Klasse wird in Gruppen zu vier Personen eingeteilt (gemischt bezüglich Geschlecht, Kultur). Mit Hilfe der Placemat-Methode wird die Frage diskutiert, wann ist ein Fest ein Fest?

Auftrag:

- Für sich alleine die Frage beantworten. Stichworte auf seiner Schreibfläche festhalten. Wenn die Lehrperson merkt, dass die Jugendlichen wenig schreiben, kann sie auch Impulse geben, die in Richtung «Faktoren eines Festes» gehen (vgl. Einleitung zu dieser Lektionsreihe). Bsp: Mithilfe der Bilder / Stichworte an der WT, Was macht die Stimmung aus? Was zieht ihr dafür an?
- Lesen der anderen Beiträge, Verständigungsfragen
- In der Gruppe Schwerpunkte diskutieren und mit dickerem Stift festhalten
- Im Plenum präsentieren

Erkenntnisse diskutieren, evt. Resultat mit fehlenden Faktoren ergänzen (und am besten an Beispielen verdeutlichen).

### ***Feste haben unterschiedliche Ausprägungen***

In Einzelarbeit, mit Hilfe des Arbeitsblattes «Faktoren eines Festes» die Geburtstagsfeier in der eigenen Familie überdenken.

Austausch in Kleingruppen.

Erkenntnisse, Fragen in das Plenum bringen.

Gemeinsam Gründe finden, warum Feste unterschiedlich ausgeprägt sind.

---

### ***Vernetzung mit dem kochpraktischen Teil***

Menu vorstellen, das aus Momos, Salat und zum Dessert aus Dresi besteht. Anhand der Weltkarte zeigen, wo Tibet liegt und kurzes Porträt über diese Volksgruppe. (Möglichkeiten: Tibeter in der Schweiz, wann und warum kamen sie, was haben sie mitgebracht (Medizin, Meditation, Buddhismus, Musik, Yak)

Kulturelle Prägung und Vielfalt am Beispiel des Tibetischen Neujahrsfestes sichtbar machen, an dem man Dresi isst.

### ***Hausaufgabe***

In Einzelarbeit wird ein jeweiliges Familienfest untersucht. Für ein dafür typisches Gericht oder eine Speise wird das Rezept in die nächste Hauswirtschaftsstunde mitgebracht.

### ***Ergänzende oder alternative Unterrichtsideen***

SRF mySchool. *Göttlich speisen – Buddhismus:*

<http://www.srf.ch/sendungen/myschool/goettlich-speisen-buddhismus-4-5>

↘ *Arbeitsblätter zum Download:*

***Faktoren eines Festes***

***Rezepte: «Momos» und «Dresi» aus Hertig, Noam. (2012) Was isst Religion?***

***Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus. S. 26 und 18.***

---

## **Gast und Gastgeberde – wie verhalte ich mich?**

Ein Fest braucht einen Gastgeber oder eine Gastgeberin und Gäste. Sie alle tragen zum Gelingen des Anlasses bei. Dazu gehören auch Umgangsformen und «Benimmregeln» von allen. Je besser man sie kennt und einhält, umso wohler ist es einem. Ansonsten können Irritationen, Missverständnisse und ungute Gefühle entstehen.

Kulturen haben unterschiedliche Formen entwickelt, wie sie miteinander umgehen. Wir sind entsprechend der Herkunft «programmiert». Reagiert jemand anders, als wir es uns gewohnt sind, kommt es zu Irritationen und Verunsicherungen.

### **Perspektivenwechsel Japan**

Wir sind uns gewohnt, dass wir uns bei der Begrüssung im Normalfall die Hand reichen. Die Japaner kennen das in ihrer Tradition nicht. Sie verneigen sich vor dem Gegenüber; je tiefer, umso mehr Respekt haben sie vor dem anderen, resp. umso höher steht das Gegenüber in der Gesellschaft.

In Japan macht man sich gerne Geschenke. Die Verpackung ist dabei fast noch wichtiger als der Inhalt. Geschenke werden aufwendig und kunstvoll verpackt. Geschenke werden mit beiden Händen übergeben als Zeichen, dass man mit ganzem Herzen schenken will. Es wird oft mit den folgenden Worten übergeben: «Es ist wertlos, nimm es aber bitte trotzdem an». Geschenke werden häufig wie achtlos auf die Seite gelegt und nicht in Anwesenheit des Gebers geöffnet. Wenn das Geschenk nicht gefällt, kann so ein Gesichtsverlust von beiden verhindert werden. Wer ein Geschenk erhält, macht ein Gegengeschenk. Dies sollte aber weniger Wert haben.

### ***Einstieg***

Bezug zur letzten Lektion schaffen, indem Bilder von Festen und den Ergebnissen aus der Placemat-Methode im Raum sichtbar sind. Schwerpunkt heute: Gast und Gastgeber und ihre Aufgaben.

### ***Kulturelle Prägungen helfen, sich im Alltag zu verstehen***

Gesucht sind 6 Freiwillige, die ein kleines Rollenspiel machen. Die Rollen sind je auf einem Kärtchen festgehalten. Nach jeder Szene kurz, wie es die «Schauspieler» und die «Zuschauer» empfunden haben, was lief «gewohnt», «falsch» ab?. Dies könnte an der WT sichtbar gemacht werden, indem man die genannten Stichworte an der WT festhält und jeweiligen Titel dazu schreibt: «Begrüssung mit der Hand», «nicht beachten», «Begrüssung von Hand – mit Verneigung».

- 
- 1. Szene: 2 Menschen gehen aneinander vorbei und grüssen sich, indem sie sich die Hand geben
  - 2. Szene: 2 Menschen gehen aneinander vorbei. Die eine Person grüsst, die andere beachtet sie überhaupt nicht
  - 3. Szene: 2 Menschen gehen aufeinander zu, begrüßen sich. Die eine Person gibt die Hand, die andere verneigt sich wie ein Japaner

Fazit, Erkenntnisse ableiten.

### ***Gast und Gastgeber***

Verbindung zum Einstieg: Auch als Gast oder Gastgeber bei einem Fest haben wir Erwartungen an das Gegenüber.

In Partnerarbeit auf Streifen (entweder) Stichworte für «Verhalten Gast» oder für das «Verhalten Gastgeber» erstellen.

Resultate ins Plenum bringen: Eine Gruppe hängt für «Verhalten Gastgeber» ein Stichwort an die WT und begründet. Eine nächste Gruppe ergänzt, evt. haben sie auch etwas Gegensätzliches dazu.

Gleich verfahren mit «Verhalten Gäste».

Resultate diskutieren. Falls vorher keine gegensätzlichen Verhaltensweisen genannt wurden, jetzt thematisieren: Kennt jemand auch andere, gegensätzliche Verhaltensweisen? (Hinweis: Perspektivenwechsel Japan)

Warum gibt es unterschiedliche Verhaltensweisen zwischen den Kulturen?

Nutzen, die Verhaltensregeln zu kennen? Wie lernt man Verhaltensregeln in einem fremden Kulturraum? «Ungeschriebene Gesetze» wie die Frage im Zug: «Isch dä Platz no frei»? Oder Schlangestehen in England, Kaufpreis verhandeln.

### ***Vernetzung mit dem kochpraktischen Teil***

Menü aus der Schweizer Küche wählen.

Tisch- und Esssitten, die im Hauswirtschaftsunterricht (und in Mitteleuropa allgemein) gültig sind, thematisieren. In den Kontext des heutigen Unterrichtsthemas stellen.

### ***Hausaufgabe***

Die Lehrperson sieht sich den Stand der Hausaufgabe vom letzten Mal mit jedem Schüler und jeder Schülerin an. Evt. Auftrag, das Porträt des eigenen Festes zu vervollständigen und ein entsprechendes Rezept mitzubringen, das im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichtes umgesetzt werden kann.

---

### ***Ergänzende oder alternative Unterrichtsideen***

Die kulturelle Prägung, die am Beispiel vom Verhalten beim Begrüssen sichtbar gemacht wurde, kann anhand des Zeitungsartikels «So ticken unsere Gäste aus aller Welt» vertieft werden.

Als zusätzlicher Input beim Thema «Gast und Gastgeber» kann die Fabel vom Storch und vom Fuchs abgegeben werden.

Tisch- und Esssitten hier und aus aller Welt thematisiert das Lehrmittel Hauswärts – Hauswirtschaft macht Schule. S. 165 – 167.

#### **→ Literatur, Quellen**

Autorinnenteam. (2011). *Hauswärts – Hauswirtschaft macht Schule*.  
Bern: Schulverlag Plus AG

Rahel Schnüriger. (4.11.2012) *So ticken unsere Gäste aus aller Welt*.  
Luzern: Neue Luzerner Zeitung

#### **↳ Arbeitsblätter zum Download:**

***Rollenspiel: Begrüssung***

***Fabel vom Storch und vom Fuchs***

***Zeitungsartikel «So ticken unsere Gäste aus aller Welt»***

---

## Unser Fest – wir feiern

Feste sollen nicht nur auf ihre Entstehung und Hintergründe theoretisch untersucht werden. Damit das Verständnis für Gemeinsamkeiten und die Vielfalt geweckt werden kann, sollen auch Feste aus verschiedenen Kulturkreisen anhand von Gerichten, Speisen, Mahlzeiten, die zu einem Anlass gehören, und allenfalls mit Dekorationen, Verhaltensweisen erlebt und mit allen Sinnen erfahren werden.

Sind verschiedene Kulturen in der Klasse vertreten, umso sichtbarer werden die Unterschiede. Umso mehr werden wir aber in unseren kulturellen Erwartungen irritiert (vgl. dazu Lektion «Das Geburtstagsmenu meiner Grosseltern»). Dies erfordert eine grössere Bereitschaft, sich auf Neues und Unbekanntes einzulassen und Vorurteile abzubauen. Verschiedene Ausprägungen von Festen sind auch innerhalb der Schweiz vorhanden. Auch hier übernehmen die soziale Zugehörigkeit, Verfügbarkeit von Geld, Stadt-Land, Stellenwert der Religion und weitere Gründe eine entscheidende Rolle, wie das Fest zelebriert wird.

Welche der vorgeschlagenen Varianten für die eigene Schulklasse geeignet ist, muss die Lehrperson selber entscheiden. Je nach kultureller Zusammensetzung in der Klasse, dem Klassenklima und anderen Rahmenbedingungen wird sie sich für die eine oder andere Variante entscheiden. Wenn immer möglich soll aber auf Feste und Rezepte von Schülerinnen und Schülern zurückgegriffen werden. Durch den realen Bezug fördert dies eine stärkere Auseinandersetzung mit dem Unterrichtsgegenstand und dem angestrebten Ziel der gegenseitigen Verständigung und Akzeptanz des anderen. Zudem beugt dies auch der Gefahr vor, dass es zu Pauschalierungen kommt. Eine Esskultur und das Feiern von Festen lassen sich nicht einfach einem Land zuordnen.

### ***Fest Variante A***

Kurzer Einstieg mit «Was war euch bisher wichtig? Neu?» Bilder der Feste und Bräuche aus der ersten Lektion hängen an der WT.

Ziele der heutigen Lektion vorstellen.

Auftrag: Die mitgebrachten Festtagsgerichte anhand des vorbereiteten Steckbriefes in Kleingruppen vorstellen. Gemeinsamkeiten, Verschiedenes diskutieren.

Erkenntnisse, Fragen ins Plenum bringen.

Pro Kochgruppe ein Fest auswählen (möglichst grosse Vielfalt beachten). Planung des Festes innerhalb der Gruppe: Menu, Tischdekoration, Einkaufsliste.

Durchführung in zwei Halbtagen, sodass jeweils 2 Gruppen Gastgeber sind und 2 Gruppen Gäste.

«Gastgruppe» könnte am Halbtage, an dem sie Gast sind, ein Geschenk aus der Küche zubereiten (Krachmandeln, Marzipankäfer, Schokoladeknusperli, Benettis (Rezepte siehe Tiptopf) und entsprechend verpacken und den «Gastgebern» als Geschenk übergeben.

---

### ***Fest Variante B***

Gemeinsam ein Fest vorbereiten (1 Halbtag) und durchführen (2. Halbtag)

Um die «Faktoren des Festes» zu bestimmen, kann die Methode des «kreativen Tischtuches» gewählt werden:

- Pro Tisch liegt ein Plakat mit Stiften bereit
- Themen der Plakate können sein: Dekoration (Raum und Tisch), Menu, Einladung
- Die Klasse verteilt sich auf die Anzahl Plakate, schreibt Ideen dazu auf das Blatt
- Vor dem Wechsel wird 1 Person bestimmt, die beim Plakat bleibt und allenfalls Auskunftsperson ist für die nächste Gruppe
- Soviel wechseln, dass (ausser der Person, die das Plakat «hütet») alle bei allen Themen vorbei kamen
- Ursprüngliche Gruppe sieht sich das Resultat der ganzen Klasse an. Daraus bestimmt sie ihre Schwerpunkte und stellt sie der ganzen Klasse vor. Die Gruppe ist beim weiteren Verlauf für ihr Thema verantwortlich.

Vorbereitungen treffen, damit am nächsten Halbtag das Fest durchgeführt wird.

Durchführung des Festes

### ***Fest Variante C***

Je eine Kochgruppe bestimmt ein Land (aus dem möglichst ein Schüler oder eine Schülerin stammt) und recherchiert darüber: Feste / Bräuche, Ernährung / Gerichte, Verhalten (allgemein untereinander und am Tisch). Sie bestimmen ein Fest und planen es für die kommende oder übernächste Lektion.

Durchführung der Feste wie bei Variante A

### ***Alternative Unterrichtsideen***

Gast aus einer anderen Kultur einladen, der bereit ist, etwas von seiner Esskultur und Traditionen mit den Jugendlichen zu teilen. Das könnte eine Teezeremonie aus Japan oder Marokko sein, Gemüse und Früchte schnitzen in der thailändischen Küche.

Diejenigen Kochgruppen, die «Gäste» sind, können auch die Sendung «Göttlich speisen» ansehen. Auftrag beim Ansehen der Sendung könnte sein, ein Fest von einer der fünf Personen, die je eine Religion repräsentieren, zu porträtieren. Hilfe: Arbeitsblatt aus «Faktoren eines Festes».

---

→ **Literatur, Quellen**

Autorinnenteam. (1. Ausgabe 1986 und 18. vollständig überarbeitete Auflage 2008). *Tiptopf. Essen, trinken, sich wohlfühlen*.  
Bern: Schulverlag Plus AG

↘ *Arbeitsblatt zum Download:*  
**Faktoren eines Festes**

---

## Begegnungen an Festen – Reflexion

Die folgende Lektionsbeschreibung kann als summative oder formative Lernzielkontrolle durchgeführt werden. Sie eignet sich sowohl für eine Partner- wie eine Einzelarbeit.

Sie kann aber auch zweiteilig durchgeführt werden, indem die Bearbeitung des Ausschnittes des Artikels «Zurück zu den Würsten» in Partnerarbeit geschieht, während der zweite Teil alleine gelöst werden muss.

### **Auftrag:**

#### **1. Teil:**

- Textausschnitt «Zurück zu den Würsten» lesen
- Fragen beantworten:  
Wie verhält sich der Gast? Wie wirkte das wohl auf den Gastgeber?  
Wie verhält sich der Gastgeber? Wie wirkte das wohl auf den Gast?  
Fazit aus der Sicht des Gastes?

#### **2. Teil:**

- Wann und wo war ich in einer ähnlichen Situation wie der Autor des Artikels? (Fremde Leute, unbekanntes Essen, Einladung ohne die Familie, ...). Was war neu, fremd? Wie ist es mir dabei ergangen? Wie wohl habe ich mich gefühlt? Was hätte ich vorher gerne gewusst?
- Was würde ich einem Gast servieren und warum?

### **→ Literatur, Quellen**

Christian Seiler. (2 / 2013) Zurück zu den Würsten. (Erster und zweiter Abschnitt des Artikels) Zürich, Migros Genossenschaftsbund: Saisonküche.

### **↳ Arbeitsblatt zum Download:**

**Ausschnitt aus Zeitungsartikel «Zurück zu den Würsten»**