



Sachanalyse

Frankreich ist das Reiseziel Nummer eins auf der Welt und empfängt Jahr für Jahr immer mehr Besucher aus vielen Ländern, im Jahr 2018 allein über 89 Millionen. Paris ist die wohl touristischste Stadt weltweit, denn jede*r möchte mindestens einmal im Leben in der *ville de l'amour* gewesen sein. In Anbetracht der Tatsache, dass Paris gleich drei der zwanzig meist-besuchten Museen beherbergt und der Louvre mit einem Rekord von über zehn Millionen Besucher*innen jährlich die Spitze der beliebtesten Museen anführt, verwundert es wenig, wenn in den Medien von einer *muséification* der Stadt Paris die Rede ist (ein Ausdruck, der bereits Eingang in die Wörterbücher gefunden hat). Alljährlich strömen Massen von Tourist*innen in die französische Hauptstadt und bevölkern die Innenstadt rund um die Seine, an deren Ufer 80% der Sehenswürdigkeiten, die man als Tourist*in unbedingt „gesehen haben muss“, angesiedelt sind.

Dass der Tourismus das Kerngeschäft der Stadt und deren Bewohner*innen ist, darf jedoch nicht über die negativen Seiten des Massentourismus hinwegtäuschen, darunter Verschmutzung von Luft und Straßen, Dauerlärm, Beschädigung, Verstopfung der öffentlichen Verkehrsmittel und Plätze, und nicht zuletzt der explosionsartige Anstieg der Lebenshaltungskosten, vor allem des Miet- und Immobilienpreises. Während sich der Quadratmeterpreis 2006 im Schnitt noch auf 5650 Euro für eine Dreizimmerwohnung belief, waren dies 2018 bereits 9500 Euro. In den letzten Jahren hat sich die Situation insbesondere durch die immer zahlreicher werdenden Airbnb-Angebote verschärft – ein Format, das sich als sehr lukrativ für die Betreibenden erweist, den für die Anwohner*innen jedoch ohnehin knappen zur Verfügung stehenden Wohnraum weiter reduziert. Angesichts dieser Entwicklung kommt die zunehmende Auswanderung vieler Pariser*innen in den letzten Jahren wenig überraschend.

Die Tourismusindustrie ist weltweit der bedeutendste Wirtschaftssektor und sorgt in Frankreich für den Lebensunterhalt jedes*jeder zehnten Staatsbürger*in. Doch trotz der Bedeutung des Tourismus für die Wirtschaft findet angesichts der negativen Konsequenzen des Massentourismus allmählich ein gewisses Umdenken statt und die französischen Politiker*innen sind zusehends bemüht, eine gewisse Balance zu schaffen zwischen Tourismus, dem Wohlergehen der Anwohner*innen und dem Schutz der Umgebung. Beispielsweise stellt der Online-Erwerb von Eintrittskarten für den Eiffelturm, der die Besuche besser steuern und organisieren soll, einen ersten Schritt in diese Richtung dar.



Ideen für die Einbettung in den unterrichtlichen Kontext

Das Mystery ist je nach Leistungsstand der Schüler*innen für den Einsatz ab Ende des ersten Lernjahres oder im zweiten Lernjahr geeignet. Bereits im ersten Lernjahr erwerben die Lernenden elementare Kenntnisse der Geografie Frankreichs und seiner größten Städte, wobei Paris und seine Sehenswürdigkeiten eine Sonderstellung einnehmen. Im zweiten Lernjahr erweitern die Schüler*innen ihr Wissen und beschäftigen sich unter anderem mit dem Leben in der Stadt am Beispiel von Paris sowie ihrer Bedeutung als Hauptstadt Frankreichs. Unter Berücksichtigung der noch basalen Kenntnisse der Lernenden wird das Präsenz verwendet und das Verständnis durch zahlreiche Bilder erleichtert. Trotzdem ist eine Vokabelvorentlastung zum Themenfeld Tourismus empfehlenswert. In jedem Fall sollte man die Schüler*innen vor der Arbeit an diesem Mystery an Mengenangaben und den Superlativ der Adjektive herangeführt haben.

Mittels der Einstiegsgeschichte des Mysterys, welches die Bedeutung der Stadt Paris als Tourismusmittelpunkt der Welt behandelt, wird zunächst aus der Sichtweise einer jungen Touristin zum Thema hingeleitet. Im Zuge der Arbeit mit den Basiskärtchen wird ein gewisser Perspektivwechsel bei den Schüler*innen angebahnt, indem der Tourismus aus Sicht einer Pariser Einwohnerin beleuchtet wird. Sie erkennen, dass der Tourismus die zentrale Einnahmequelle für Frankreich und Paris darstellt, der Massentourismus jedoch auch negative Folgen mit sich bringt. Folgen, unter denen in erster Linie die Anwohner*innen zu leiden haben, insbesondere jene, die ihren Wohnsitz nahe dem Zentrum oder gar in der Nähe bekannter Sehenswürdigkeiten haben – wie die fiktive Figur Gabrielle. Eine Reihe dieser Sehenswürdigkeiten lernen die Schüler*innen kennen, wobei der Schwerpunkt auf dem Louvre-Museum liegt.

Mit leistungsstarken Gruppen können mithilfe der Erweiterungskärtchen weitere berühmte Pariser Sehenswürdigkeiten wie beispielsweise die Kathedrale Notre-Dame etwas genauer unter die Lupe genommen werden.

Dass Frankreich neben Paris zahlreiche weitere Tourismusregionen zu bieten hat, entdecken die Lernenden mithilfe der Vertiefungskärtchen, die sich auf ein paar ausgewählte Reiseziele bzw. -regionen konzentrieren.

In den ersten beiden Lernjahren, in denen „Unterwegssein in Frankreich“ einen thematischen Schwerpunkt bildet, bietet das Mystery zahlreiche Anknüpfungspunkte, beispielsweise Wegbeschreibungen in Paris, die Planung einer Reise oder das Verfassen einer Postkarte.



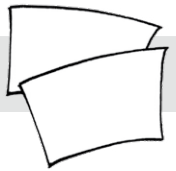
Sachanalyse

Woher stammt das Croissant, wenn nicht aus Frankreich, wo es als gastronomisches und zugleich nationales Identifikationssymbol fungiert? Das aus Blätterteig bestehende und heute je nach Ort auch unter dem Namen „Kipferl“, „Hörnchen“, „Cornetto“ etc. bekannte Feingebäck stammt aller Wahrscheinlichkeit nach ursprünglich aus Wien.

Um die Entstehungsgeschichte des Croissants ranken sich eine ganze Reihe von Legenden. Gemäß der wohl berühmtesten unter ihnen wurde das Croissant anlässlich der zweiten Belagerung der Stadt Wien durch die Osmanen im Jahre 1683 erfunden. Um dem Triumph gegen die Osmanen ein kulinarisches Denkmal zu setzen, wurde das „Kipferl“ kreiert – ein Brötchen in Halbmondform, das an das Wahrzeichen der Osmanen, den Halbmond, erinnert. Manchen Quellen zufolge sollen es gar die Bäcker selbst gewesen sein, die beim nächtlichen Angriff der Osmanen Alarm schlugen und somit die Stadt retteten. Inwiefern diese Geschichte den Tatsachen entspricht, lässt sich zum gegebenen Zeitpunkt nicht vollständig klären. Fakt ist jedoch, dass die Tatsache, dass das Croissant zu den *Viennoiseries* zählt, für einen zumindest wahren Kern der Legende um die Heimat des Croissants spricht.

Seinen Weg nach Frankreich fand das Croissant „im Gepäck“ Marie-Antoinettes im 18. Jahrhundert, die, entsprechend einer weiteren Legende, nach ihrer Hochzeit mit dem französischen Dauphin, dem späteren König Ludwig XVI., Heimweh nach ihrer Wiener Heimat hatte und die königlichen Konditoren mit dem Backen ihres Lieblingsgebäcks beauftragte. Dieses hatte mit dem Croissant von heute abgesehen von seiner Form zunächst nur wenig gemein. Letzten Endes waren es die Pariser Bäcker, die den Teig des Croissants mit der Zeit so modifizierten, dass es seinen typischen buttrigen, knusprigen Charakter erhielt. Seine Verbreitung fand es dort nicht vor dem 19. Jahrhundert, wahrscheinlich sogar erst später in den 1920er Jahren.

In vielen Ländern gleichermaßen beliebt, ist es ein Irrtum anzunehmen, die Franzosen*Französinen essen jeden Morgen ihr Croissant. Es ist aber fester Bestandteil eines ordentlichen Sonntagsfrühstücks im Kreis der Familie. Und da wir den Franzosen*Französinen das Croissant ungeachtet seiner ursprünglichen Herkunft in seiner heutigen, unwiderstehlichen Form zu verdanken haben, stellt sich die Frage (die an die Schüler*innen weitergegeben werden kann), ob das Croissant letztlich nicht doch als französische Erfindung gelten und man Julian aus der Einstiegsgeschichte recht geben kann.

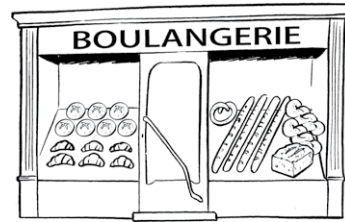


Erweiterung



Le croissant est la pâtisserie préférée des Français, juste devant le pain au chocolat.

Mais le croissant fait maison est en danger!

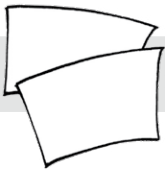


Fabriquer un bon croissant est assez compliqué, coûteux et prend du temps.

Les ingrédients nécessaires à la fabrication des croissants sont de plus en plus chers.

Si le boulanger-pâtissier vend son croissant plus de 1,30 euro, les clients l'achètent au supermarché ou à la boulangerie discount.

Beaucoup de clients préfèrent acheter des croissants moins chers (weniger teuer): des produits industriels surgelés (tiefgefroren).



Vertiefung



Ingrédients:

- 500 g de farine (Mehl)
- 20 g + 250 g de beurre
- 140 g de lait
- 10 g de levure (Hefe)
- 5 g de sel
- 25 g de sucre
- 115 g d'eau

Mélanger d'abord la farine avec le sucre et le sel. Puis ajouter (hinzufügen) l'eau, le lait, le beurre et la levure.

Battre bien: la pâte doit être élastique! Faire un rectangle (Rechteck) et le mettre dans le frigo pendant toute la nuit.



Africa Studio/
stock.adobe.com

Mettre le beurre dans un sac en plastique pour l'écraser (zerdrücken). Le beurre doit aussi être un rectangle. Mettre dans le frigo pour la nuit.

Fariner et abaisser (ausrollen) la pâte au rouleau, ajouter le beurre au milieu et recouvrir (wieder bedecken) de pâte. Abaisser la pâte une nouvelle fois.

Plier (falten) la pâte comme une enveloppe, replier et abaisser. Mettre au frigo encore une heure. Fariner la pâte et l'abaisser une dernière fois.



Anda U/
shutterstock.com

Former les croissants: couper la pâte en triangles (Dreieck). Rouler chaque triangle depuis la base en finissant par la pointe. Attendre 1 heure. Laisser cuire (backen) 10–15 minutes à 210 °C.



Mikhaylovskiy/
shutterstock.com

