

Notizen von der 1. Übung am 1. 10. 2022

(Vorsitzende: Herr Ishimura & Frau Kimura)

Thema: Die Einstellung zum Essen

Yokohama, den 2. Oktober 2022

Haruyuki ISHIMURA

Erläuterungen von Frau Kimura

„Für Gäste habe ich oft japanisch gekocht.“

„Ich habe oft japanisches Essen gekocht.“

„Drehspieße sind mir gefährlich vorgekommen.“

„Raclette ist einfach zu machen, weil man nur Gemüse, Käse und Brot hinzustellen braucht und jeder sich das selber kocht.“

„Für uns haben Bekannte oft Raclette oder Fondue gemacht.“

„Die Tange meines Mannes hat für uns oft eine Drehspieß aufgestellt.“

Erläuterungen von Herrn Ishimura

„Nur zweimal am Tag zu essen, ist nicht so gesund wie dreimal am Tag zu essen.“

Herr Satô interviewt Frau Kimura.

„Wenn ich alleine zu Hause bin, esse ich oft Fertigessen, weil ich keine Lust habe, nur für mich alleine etwas zu kochen.“

„Rotwein paßt nicht zu japanischem Essen.“

„Ich möchte in ein gutes Sushi-Restaurant gehen.“

„Rotwein paßt gut zu deutschem Essen, aber nicht zu japanischem.“

Herr Ishimura interviewt Frau Osaka.

„Ich koche sehr oft, deshalb habe ich manchmal keine Lust mehr zu kochen.“

„Essen ohne Chemikalien ist gesünder.“

„Seit der Corona-Epidemie gehe ich kaum noch in ein Restaurant.“

Sie hat sich etwas zu essen von zu Hause mitgebracht.

Frau Osaka interviewt Frau Balk (kurzes Interview).

„Ich esse gerne Fleisch, obwohl ich weiß, daß Gemüse besser ist für die

Gesundheit.“

In Japan bekommt man allerlei Gerichte aus der ganzen Welt zu essen.

„In Japan gibt es zu viele Gerichte, die ich nicht essen möchte.“

Frau Hata interviewt Frau Balk (das ganze Interview).

„Mir schmeckt am besten, woran ich gewöhnt bin.“

„An japanisches Essen habe ich mich noch nicht gewöhnt.“

„Ißt man in Deutschland nicht auch französisch?“

„Mit rohem Fisch belegte Reisbällchen habe ich schon mal probiert, aber rohen Fisch esse ich am liebsten eingelegt.“

kurzes Gespräch A

„Ich bin schon an Sushi gewöhnt.“

In Deutschland ißt man Austern fast nur roh.

„Rohen Fisch habe ich noch nie zu Brot gegessen.“

Wenn man Austern roh ißt, müssen sie ganz frisch sein.

das ganze Gespräch A

Austern sollte man nur roh essen.

kurzes Gespräch B

„Essen Sie oft alleine zu Hause zu Mittag?“

„Wenn ich alleine zu Hause zu Mittag esse, koche ich mir nur etwas, was einfach zu kochen ist.“

„Kochen Sie auch dann, wenn Sie alleine zu Hause sind, etwas nur für sich selber?“

„Essen Sie zu Abend auch manchmal Fertiggessen?“

das ganze Gespräch B

Fertiggessen essen Deutsche nicht so oft wie Japaner.

„Ich bin davon überzeugt, daß meine Familie ^{V. Lieber} ißt, was ich für sie koche, als Fertiggessen.“

„Manchmal lege ich mir etwas vom Abendessen beiseite, um es, wenn ich alleine zu Hause bin, zu Mittag zu essen.“

Es wäre viel besser, als Deutscher den Japanern beizubringen, wie man Sauerkraut macht.

Streitgespräch B-1

Alle Mütter sollten den Kindern mindestens dreimal in der Woche kochen, was man dort ißt.

Die Schüler sollten bei der Schulspeisung essen, was da in der Gegend ^{Produziert} (hergestellt) wird.

So etwas zu kochen, kostet einen viel Zeit.

Dann ginge die japanische EKultur verloren.

Bei der Schulspeisung sollten die Kinder Obst und Gemüse zu essen bekommen, das in der Gegend wächst.

Als Mutter sollte man für die Kinder kochen, was man selber als Kind gerne gegessen hat.

Heutzutage zu kochen, was früher einfach zu kochen war, ist ^{manchmal} ziemlich kompliziert.

Streitgespräch B-2

Jedes Jahr sollte ein Fest gefeiert werden, bei dem man nur etwas aus der Gegend zu essen bekommt.

Was man nur einmal im Jahr zu essen bekommt, ißt man besonders aufmerksam.

Was man jeden Tag ißt, vergißt man nicht.

Gruppenarbeit

Beim Kochen müssen Japaner flexibler sein, ^V weil sie oft, ohne vorher gut nachzudenken, was sie kochen wollen, Lebensmittel kaufen, die gerade besonders preiswert sind.

die 1. Hälfte der 1. Podiumsdiskussion

Zum Abendbrot stellt man einen großen Teller mit Schinken, Wurst und Käse mitten auf den Tisch.

In Deutschland kochen mehr Männer als in Japan.

„Lernt man in Japan kochen aus Kochbüchern?“

In solche Restaurants gehen viele japanische Angestellten ~~in~~ auf Kosten der Firma.

In Japan gehen viele junge Frauen und alte Männer zu Kochkursen.

Beim Essen in einem Restaurant ist in Deutschland die Qualität so wichtig wie die Quantität.

Für 1000 Yen kann man in Japan schon ziemlich gut essen, ^{sh} Manchmal auch schon für 500 Yen.

die 2. Hälfte der 1. Podiumsdiskussion

In Deutschland ißt man oft tiefgekühltes Essen.

Japaner denken mehr an die Gesundheit; deshalb kochen sie vielerlei.

„Ich bin bei vielem anderer Meinung.“

die 2. Podiumsdiskussion

In Japan bekommt man in einem Restaurant oft nicht viel zu essen, auch wenn man dafür viel bezahlt.

Beim Essen in einem Restaurant sind viele Japaner oft schon zufrieden, auch wenn sie davon nicht satt werden, weil sie nicht dick werden wollen.

Mit Stäbchen kommt man als Japaner bei fast allen Gerichten gut zurecht.

Manche Kuchen sehen zwar gut aus, schmecken aber nicht.

Wer ~~bei~~ ⁱⁿ einer Konditorei arbeiten will, sollte malen lernen, denn die Ästhetik ist da sehr wichtig.

Manches Obst und Gemüse ist nur deshalb billiger, weil es nicht gut aussieht.

Informationen über Restaurants im Internet spielen heutzutage eine sehr große Rolle.

Bambussprossen zu kochen macht viel Arbeit.

Um der Jahreszeit Entsprechendes zu kochen, braucht man viel Kenntnisse.

In Japan ißt man heutzutage bei vielen Familien nur selten gemeinsam.

Viele kennen dort, wo sie wohnen, die Spezialitäten nicht.

Mit Stäbchen zu essen, fällt Kinderⁿ oft schwer; sie essen lieber mit einem Löffel.

Japanisches Obst sieht oft sehr schön aus, schmeckt aber nicht.

Damit, wie es auf den Tischen aussieht, gibt man sich in guten Restaurants viel Mühe.

Beim Essen sind sich Japaner der Jahreszeit bewußter als Deutsche.

Kommentar und Kritik

„Ich bin froh, daß wir diese Übung heuteⁿ zu sechst gemacht haben. Das ist seit langem nicht mehr so gewesen. Daraufⁿ freue ich mich.“

„Seit zweiⁿ einhalbesⁿ Jahren bin ich zum ersten Malⁿ zu dieser Übung gekommen.“

↑
Information

Thema

17. 12. Im Hans der Arbeit des ...