



PFANNEBERG

EINFACH KOCH(EN) LERNEN – FACHPRAKTIKER KÜCHE

ARBEITSHEFT BAND 1 GRUNDSTUFE SCHÜLERAUSGABE

Angelika Kettmann
Martin Koch

2. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08074

Autoren

Angelika Kettmann, Bielefeld

Martin Koch, Bielefeld

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern

PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

2. Auflage 2023

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0847-0

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2023 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos
von © Adobe Systems Software Ireland Limited Adobe Stock, Dublin,
Irland (c) Floydine

Layout und Satz: PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

Druck: Nikolaus BASTIAN Druck und Verlag GmbH, 54343 Föhren

Vorwort

Die **Arbeitshefte** für die Reihe „**Einfach Koch(en) lernen – Fachpraktiker Küche**“ begleiten und ergänzen das gleichnamige Grundlagenwerk. Sie sind zweistufig aufgebaut und für die **Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche** bestimmt.

Dieser **Band 1 Grundstufe** enthält ausgewählte Arbeitsblätter zu den Themen, die im 1. Lehrjahr unterrichtet werden. Der weiterführende Band 2 *Fachstufen* enthält Themen des 2. und 3. Lehrjahrs; damit ist eine flexible Auswahl für die in den Schulen in unterschiedlicher Reihenfolge behandelten Themenbereiche möglich.

Ähnlich wie schon das Lehrbuch sind auch die Arbeitshefte auf die besonderen Herausforderungen für die Zielgruppe abgestimmt:

- **Einfache Sprache**
Die unterschiedlichen Schwierigkeiten und Einschränkungen der Auszubildenden verlangen knappe und präzise Formulierungen, damit die Aufgabenstellungen schnell und richtig wahrgenommen werden. Unterstützt wird dies u. a. durch Verzicht auf Trennungen und regen Bindestrich-Gebrauch bei zusammengesetzten Hauptwörtern.
- **Einfaches Layout**
Die Gestaltung der Arbeitsblätter ist einfach und funktional. Ohne Ablenkung können sich die Schülerinnen und Schüler aufs Wesentliche konzentrieren.
- **Abwechslung in den Aufgaben**
Bei der Konzeption wurde besonderer Wert gelegt auf methodisch abwechslungsreiche Aufgabenstellungen. Einfache Lückentext-Aufgaben erlauben schnelle Erfolge; unterschiedliche, Theorie und Praxis reflektierende Fragestellungen verbinden und festigen die aufgenommenen Wissenspartikel; spielerische Elemente wie verschiedene Rätselformen unterstützen diesen Prozess. So wird reduzierten Aufmerksamkeits-Spannen und Konzentrationsschwierigkeiten entgegengewirkt.

Der Einsatz der Arbeitsblätter führt zu einer **selbstständigen und aktiven Auseinandersetzung** mit den Lerninhalten. Kenntnisse können zu Einsichten und Verständnis werden – im Unterricht und bei den Hausaufgaben.

DIE 2. AUFLAGE

Die vorliegende 2. Auflage wurde umfassend korrigiert, aktualisiert und verbessert. Gliederung und Seitenabfolge konnten beibehalten werden.

Das Konzept der **Reihe „Einfach Koch(en) lernen“** ist auch für **weitere Zielgruppen** geeignet. Buch und Arbeitshefte können eingesetzt werden

- als ergänzendes Lehrmittel für **Auszubildende zum Koch/zur Köchin mit Lern- oder Sprachschwierigkeiten**, auch parallel zum vorhandenen Lehrbuch
- als Unterstützung für **Auszubildende mit Migrationshintergrund**, für **Flüchtlings- und Migrantenklassen**
- in der **Berufsvorbereitung**, in **Umschulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen, Stützkursen** usw. in den Fachbereichen **Gastgewerbe, Ernährung und Hauswirtschaft**
- berufsbegleitend für u. a. fachfremdes/anzulernendes **Personal mit geringen Deutschkenntnissen**.

Wir freuen uns auf Feedback, Unterstützung durch Anregungen und Kritik! Schreiben Sie uns an **lektorat@europa-lehrmittel.de**.

Herbst 2023

Autoren und Verlag

Vorwort	3
AUSBILDUNG	7
PROJEKT: Mein Ausbildungsbetrieb	7
KÜCHENORGANISATION	8
Postenküche	8
Organisationsformen	9
Fachbegriffe	10
HYGIENE	11
Hygiene-Regeln	11
Hygiene-Regeln begründen	12
Test	14
Mikroorganismen	15
Mikroorganismen: Vermehrung	16
Mikroorganismen: Lebensbedingungen	17
Mikroorganismen: Salmonellen	19
Schimmelpilze	20
Schädlinge	21
Reinigen und Desinfizieren	22
HACCP-Konzept	24
ARBEITSSICHERHEIT UND ERSTE HILFE	25
Unfallverhütung	25
Sicherheitszeichen	27
Erste Hilfe	29
UMWELTSCHUTZ	31
Die Umwelt schützen	31
LEBENSMITTEL UND IHRE INHALTS-STOFFE	33
Kohlenhydrate	33
Fette	35
Proteine	37
Vitamine	39
Mineralstoffe	40
Wasser	41
Verdauung	42
Test	44
ERNÄHRUNGSFORMEN	45
Vollwertige Ernährung	45
ARBEITSMITTEL	47
Thema Arbeitsmittel	47
PROJEKT: Messer-Tasche	48
PROJEKT: Gastro-Norm-System	50
Maschinen und Geräte	51
Umgang mit Geräten und Maschinen	52

ARBEITSPLANUNG	55
PROJEKT: Rezepte umrechnen	55
VERBRAUCHERSCHUTZ	58
Kennzeichnung von Lebensmitteln	58
GRUNDTECHNIKEN IN DER KÜCHE	61
Fachbegriffe	61
Lebensmittel haltbar machen	62
LEBENSMITTEL GAREN	63
Test	67
CONVENIENCE-PRODUKTE	68
Arbeiten mit Convenience-Produkten	68
SERVICE	69
Unser Gast	69
Tischwäsche	70
Besteck	72
Gläser	73
Geschirr	75
Tisch eindecken	76
Gäste bedienen	78
FRÜHSTÜCK	79
Frühstücks-Arten	79
Frühstücks-Platten anrichten	80
GETRÄNKE	81
Rätsel Getränke	81
Getränke aus Früchten	82
Kaffee	83
Tee	86
Kakao und Schokolade	89
IM MAGAZIN ARBEITEN	91
Waren beschaffen und annehmen	91
Waren lagern	95
Test	98
BILDQUELLENVERZEICHNIS	99



À-la-Carte-Küche



Gemeinschafts-Verpflegung



Kreuzfahrt-Schiff

**Fachpraktiker/Fachpraktikerinnen Küche
und Köche/Köchinnen
haben sehr gute Beschäftigungs-Chancen – weltweit!**



PROJEKT: Mein Ausbildungsbetrieb

- 1 Informieren Sie sich bei Ihren Kolleginnen und Kollegen über Ihren Ausbildungsbetrieb. Tragen Sie die Informationen ein.
- 2 Fotografieren Sie das Gebäude Ihres Ausbildungsbetriebs oder suchen Sie im Internet ein Foto. Kleben Sie das Foto in das Feld.
- 3 Stellen Sie Ihren Mitschülerinnen und Mitschülern Ihren Ausbildungsbetrieb vor.

Mein Ausbildungsbetrieb heißt _____

Die Adresse meines Ausbildungsbetriebs lautet:

Meine Chefin/mein Chef heißt:

Meine Ausbilderin/mein Ausbilder heißt:

Unser Betrieb hat _____ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unser Betrieb hat _____ Auszubildende.

Wir arbeiten in der Küche mit _____ Personen.

Meine Kolleginnen und Kollegen heißen:

Mein Ausbildungsbetrieb ist

☐ ein Bistro

☐ ein Catering-Unternehmen

☐ ein Hotel

☐ eine Kantine

☐ ein Restaurant

☐ _____

Foto
Ausbildungsbetrieb

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Postenküche

Fachbuch: Seite(n) _____

Man nennt alle Mitarbeiter in der Küche zusammen die **Küchenbrigade**.

Jeder Mitarbeiter hat einen bestimmten Aufgabenbereich.

Man **nennt** jeden **Aufgabenbereich** den **Küchen-Posten**.



Datum: _____

1 a) Wie heißt das französische Wort für den Braten- und Saucenkoch?

b) Welche Aufgaben hat der Braten- und Saucenkoch?

- _____
- _____

2 a) Der Entremetier ist der _____

b) Welche Aufgaben hat der Entremetier?

3 a) Der Vorspeisenkoch und der Küchenmetzger unterstehen dem

_____ ( _____)

b) Welche Aufgaben hat dieser Koch?

- _____
- _____
- _____
- _____

4 In großen Küchen gibt es einen _____ (Pâtissier).

Er bereitet _____

5 Der _____ (Tournant) hilft auf jedem Posten aus.

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Organisationsformen

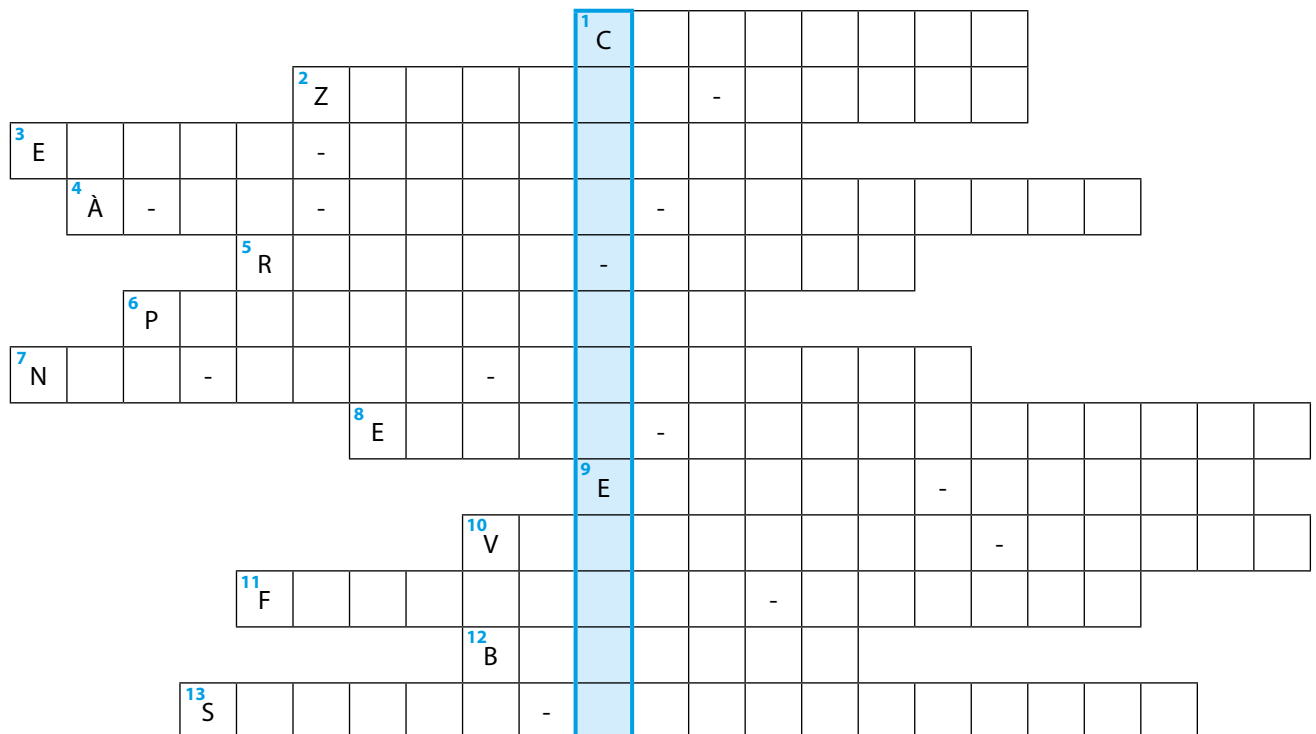
Fachbuch: Seite(n) _____

Bearbeiten Sie das Rätsel.

- 1 „Lebensmittel liefern“; Party-Service; Liefer-Service
- 2 Diese Küche in der Gemeinschafts-Verpflegung bereitet die Speisen vor.
- 3 Dieser Liefer-Service liefert Speisen, Getränke und Ausstattung für besondere Veranstaltungen.
- 4 Die Gäste bestellen ihre Speisen aus der Speisekarte.
- 5 Diese Küche in der Gemeinschafts-Verpflegung bekommt Speisen von der Zentral-Küche geliefert. Sie selbst bereitet empfindliche Speisen zu.
- 6 In dieser Küche hat jeder Koch seinen bestimmten Aufgabenbereich.
- 7 Dieser Liefer-Service liefert keine Speisen und keine Getränke.
- 8 Gäste bekommen Speisen, Getränke und ein besonderes Erlebnis.
- 9 Diese Küche in der Gemeinschafts-Verpflegung arbeitet nicht mit anderen Küchen zusammen.
- 10 Diese Küche in der Gemeinschafts-Verpflegung bekommt alle Speisen von der Zentral-Küche geliefert. Das Personal in dieser Küche portioniert die Speisen und gibt die Speisen aus.
- 11 Ein Unternehmer übernimmt ein erprobtes, bekanntes Geschäfts-Modell für seinen Betrieb. Bekannte Geschäfts-Modelle sind z. B. Alex und Back Factory.
- 12 Dieses ist ein Fest-Essen bei besonderen Anlässen.
- 13 Die Betriebe einer Kette haben ein einheitliches Konzept. Sie ähneln sich z.B. in der Einrichtung und in ihrem Speise- und Getränkeangebot.

Lösungs-Wort

Diese Unternehmen beliefern Einrichtungen im Gesundheitswesen mit Essen.



Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Fachbegriffe

Fachbuch: Seite(n) _____

Erklären Sie die folgenden Fachbegriffe:

Fachbegriff		Erklärung
annoncieren		
À-la-Carte		
Bankett		
Catering		
Gemeinschafts-Verpflegung		
Küchenbrigade		
Mise-en-Place		
Sous-Vide-System		

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Hygiene-Regeln

Fachbuch: Seite(n) _____

Schreiben Sie hinter jede Hygiene-Regel den Hygiene-Bereich.

Hygiene-Regel	Hygiene-Bereich
Beispiel: Jeden Tag frische Arbeitskleidung anziehen.	Personalhygiene
Tiefgekühlte Ware richtig auftauen.	_____
Spülmaschinen-Programme nicht verstellen.	_____
Fingernägel sauber halten und kurz schneiden! Schmuck ablegen.	_____
Speisen immer abdecken.	_____
Speisen nur kurz und nicht unter 65° C warm halten.	_____
Arbeitsplatz nach jedem Arbeitsgang reinigen.	_____
Übertragbare Krankheiten dem Küchenleiter melden.	_____
Richtig abschmecken.	_____
Bei der Küchenarbeit immer eine Kopfbedeckung tragen.	_____
In den Kühlräumen nicht zu viel Ware lagern.	_____
Reinigungs-Mittel und Desinfektions-Mittel nicht in der Küche lagern.	_____
Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken.	_____
Nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen.	_____
Die Kühlkette einhalten.	_____
Küche, Lagerräume und Arbeitsgeräte sauber halten.	_____
Nicht auf Lebensmittel, Speisen und Arbeitsgeräte niesen.	_____
Speisen beim Garen auf eine Kerntemperatur von mindestens 70° C erhitzen.	_____

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Hygiene-Regeln begründen

Begründen Sie die Hygiene-Regeln.

Schreiben Sie die richtigen Begründungen aus dem unteren Kasten hinter die Hygiene-Regeln.

Hygiene-Regel	Begründung
Man wäscht die Hände gründlich mit warmem Wasser und mit Seife: • vor dem Arbeits-Beginn • nach jedem Toiletten-Gang • nach dem Rauchen • immer wieder zwischendurch	
Man deckt Wunden mit einem wasserdichten Pflaster oder mit einem Verband und mit einem Fingerling ab.	
In der Küche dürfen keine Tiere sein.	
Man legt zum Hände-Waschen Ringe und die Uhr ab.	

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Im Nasen-Raum und im Rachen-Raum sind Mikroorganismen. Diese werden durch das Niesen herausgeschleudert.

Tiere können durch Lecken und durch ihre Haare Mikroorganismen, Schädlinge und Schmutz übertragen.

Die Auftau-Flüssigkeit kann Mikroorganismen enthalten.

Die Arbeits-Fläche ist sauber. Schmutz kann sich nicht festsetzen.

Name: _____

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Hygiene-Regel	Begründung
Man schüttet die Auftau-Flüssigkeit weg. Die Auftau-Flüssigkeit darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.	
Unreine und reine Arbeitsbereiche müssen voneinander getrennt sein.	
Man wendet sich beim Niesen von den Lebensmitteln ab.	
Man reinigt die Arbeitsflächen nach jedem Arbeits-Gang. Man entfernt Schmutz auf der Arbeits-Fläche sofort.	

Speisen dürfen nicht durch unreine Lebensmittel verunreinigt werden.

In Wunden können Mikroorganismen sein.

Man kann die Hände unter dem Schmuck nicht richtig reinigen.

Durch schmutzige Hände können Mikroorganismen auf Lebensmittel übertragen werden.

Name: _____

Test

1 Was gehört zur Hygiene in der Küche? (5 Kreuze)

- | | |
|---|---|
| ☐ Sauberkeit der Personen | ☐ Sauberkeit der Lebensmittel |
| ☐ Sauberkeit der Verpackungen | ☐ Sauberkeit der Transport-Container |
| ☐ Sauberkeit der Arbeitsgeräte | ☐ Sauberkeit der Küchen-Räume |
| ☐ Sauberkeit der Büroräume | ☐ Sauberkeit der Kleidung |



Datum: _____

2 Sie kennen das Gebot „Sauberkeit am Arbeitsplatz“. Wann räumt man Lebensmittel weg? (1 Kreuz)

- | | |
|---|---|
| ☐ Zum Feierabend | ☐ Am Ende der Schicht |
| ☐ Am nächsten Morgen | ☐ Nach Ende der jeweiligen Tätigkeit |
| ☐ Frühestens am Nachmittag | ☐ Alle 2 Stunden |

Klasse: _____

3 Ordnen Sie in reine und unreine Arbeiten. Schreiben Sie ein R vor die reinen und ein U vor die unreinen Arbeitsbereiche.

- | | |
|--------------------------------|---|
| _____ Salat putzen | _____ Salat auf einem Teller anrichten |
| _____ Kippbrat-Pfanne reinigen | _____ Geschirr vorspülen |
| _____ Salat portionieren | _____ Abfälle in die Müll-Tonne bringen |
| _____ Fisch-Lieferung annehmen | _____ Hähnchen-Schenkel würzen |

4 Was gehört zur Lebensmittelhygiene? (3 Kreuze)

- | | |
|---|---|
| ☐ Einwandfreie Rohstoffe | ☐ Aufgeräumte Umkleide-Räume |
| ☐ Saubere Büro-Räume | ☐ Richtige Lagerung der Lebensmittel |
| ☐ Saubere Arbeits-Kleidung | ☐ Hygienische Zubereitung |

5 Welche Merksätze gehören zur Personalhygiene? (2 Kreuze)

- | | |
|---|---|
| ☐ Beim Niesen von den Lebensmitteln wegdehnen. | ☐ Müll-Eimer immer geschlossen halten. |
| ☐ Nach jedem Toiletten-Gang die Hände waschen. | ☐ Tiere nicht in die Küche lassen. |
| ☐ Desinfektions-Mittel regelmäßig anwenden. | ☐ Speisen richtig abschmecken. |

6 Wie heißen die Sätze richtig? Kreisen Sie das richtige Wort oder die richtige Zahl ein.

1. Tiefgekühltes Geflügel **teilweise** / **vollständig** auftauen lassen.
2. Auftau-Flüssigkeit **wegschütten** / **erhitzen**.
3. Speisen auf eine Kern-Temperatur von mindestens **+60°C** / **+70°C** erhitzen.
4. Speisen nur kurze Zeit und nicht unter **+55°C** / **+65°C** warm halten.
5. Tiefgekühlte Lebensmittel bei mindestens **-12°C** / **-18°C** lagern.
6. Gegarte Speisen vor der Weiter-Verarbeitung **kühlen** / **einfrieren**.
7. Ei-haltige Creme-Speisen nur **kurze** / **lange** Zeit gekühlt aufbewahren.
8. Zum Abkühlen große Portionen in **kleinere** / **größere** Behälter umfüllen.

Name: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Mikroorganismen

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Beantworten Sie die Fragen.

a) Wie nennt man Mikroorganismen auch?

b) Was sind Mikroorganismen?

c) Was sind Keime?

d) Bei welchen Verfahren setzt man Mikroorganismen bewusst ein?

_____ -Verfahren, z. B. _____
_____ -Verfahren, z. B. _____
_____ -Verfahren, z. B. _____

e) Welche Auswirkungen durch Mikroorganismen sind unerwünscht?

Lebensmittel-_____, z. B. _____
Lebensmittel-_____, z. B. _____
Lebensmittel-_____, z. B. _____



Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



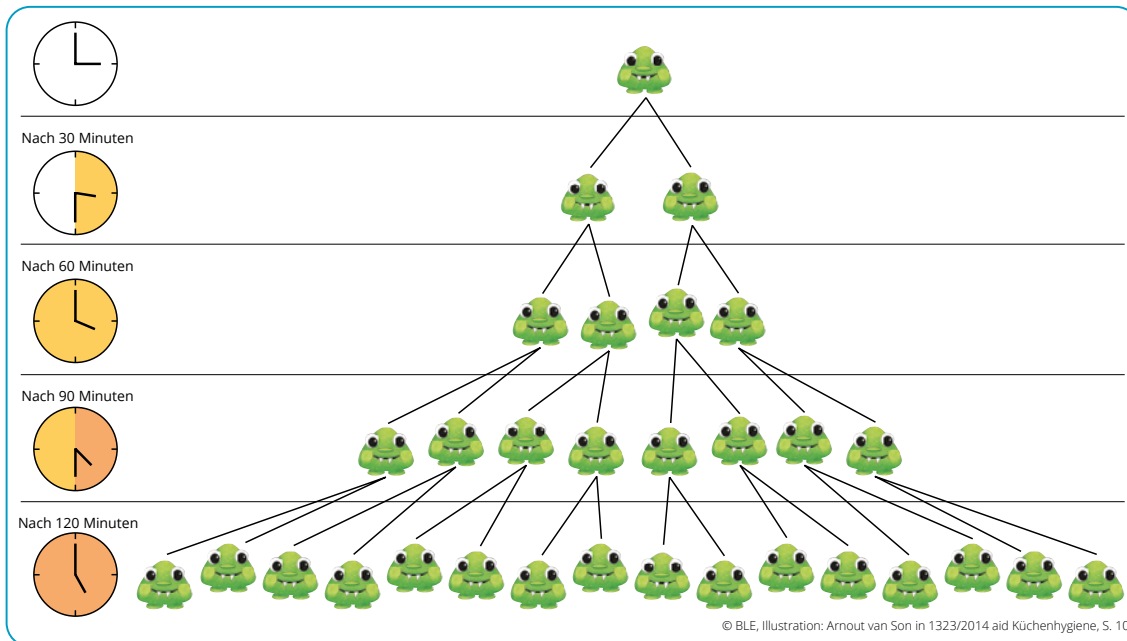
© 2023 by

Name: _____

Mikroorganismen: Vermehrung

Fachbuch: Seite(n) _____

Bei _____ Lebensbedingungen _____ sich Mikroorganismen alle _____ Minuten.



1 Berechnen Sie die Anzahl der Mikroorganismen.



Um 8:00 Uhr gibt es 7000 Mikroorganismen.



Wie viele Mikroorganismen gibt es um 8:30 Uhr?



Wie viele Mikroorganismen gibt es um 9:30 Uhr?



Wie viele Mikroorganismen gibt es um 11:00 Uhr?

2 Berechnen Sie die Uhrzeiten. Zeichnen Sie die Uhrzeit ein.



Um wie viel Uhr gibt es 7 168 000 Mikroorganismen?



Um wie viel Uhr gibt es 57 344 000 Mikroorganismen?



Um wie viel Uhr gibt es 917 504 000 Mikroorganismen?

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



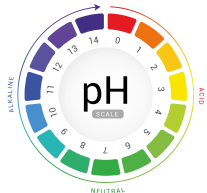
© 2023 by

Name: _____

Mikroorganismen: Lebensbedingungen

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Was brauchen Mikroorganismen zum Leben?

				
_____ _____ _____	_____ _____ _____	_____ _____ _____	_____ _____ _____	_____ _____ _____

2 Füllen Sie aus.

Lebensbedingung: _____

 _____ **brauchen** Sauerstoff.

Beispiele: _____

Sie leben _____

 _____ **brauchen keinen** Sauerstoff.

Beispiele: _____

Sie leben _____

 _____ können **mit und ohne** Sauerstoff leben.

Beispiele: _____

Lebensbedingung: _____

 _____ **brauchen** Wasser als _____

Wasser muss für die Mikroorganismen _____

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Mikroorganismen: Lebensbedingungen

Lebensbedingung: _____

_____ **bevorzugen** -5°C bis $+20^{\circ}\text{C}$.

Mikroorganismen, die mittlere Temperaturen mögen, fühlen sich bei _____ $^{\circ}\text{C}$ wohl.

Mikroorganismen, die _____ Temperaturen mögen, fühlen sich bei _____ $^{\circ}\text{C}$ wohl.

Merke! Die meisten Mikroorganismen vermehren sich zwischen _____.

Lebensbedingung: _____

Diese Mikroorganismen bevorzugen **Kohlenhydrate**: _____

Sie befallen: _____

Diese Mikroorganismen bevorzugen **Fett**: _____

Sie befallen: _____

Diese Mikroorganismen bevorzugen **Eiweiß**:

_____	Sie befallen: Fleischsalat, Geflügelsalat, Cremes, Tortenfüllungen
Salmonellen	Sie befallen: _____
_____	Sie befallen: Milch, Frischkäse, Creme-Speisen

Lebensbedingung: _____

Die meisten Mikroorganismen **vermehrten sich** bei einem pH-Wert von _____.

Die meisten Bakterien **vermehrten sich nicht** mehr bei einem pH-Wert, der niedriger ist als _____.

Deshalb befallen Bakterien manche Lebensmittel kaum, z. B. _____

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Mikroorganismen: Salmonellen

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Beantworten Sie die Fragen.

a) Wo leben Salmonellen?

b) In welches Gewebe gelangen Salmonellen?

c) Wie heißt die Krankheit, die durch Salmonellen ausgelöst wird?

 d) Manche Menschen scheiden nach einer Salmonellose ihr Leben lang Salmonellen aus.
Wie nennt man diese Personen?

e) In welchen Lebensmitteln kommen Salmonellen vor allem vor?

f) Salmonellose ist eine _____.



2 Markieren Sie die Antworten in dem Wortsuch-Rätsel.

B	Q	Z	Z	M	N	D	O	B	G	E	F	L	Ü	G	E	L	T	Q	B	L	K
L	E	B	E	N	S	M	I	T	T	E	L	-	I	N	F	E	K	T	I	O	N
S	L	H	I	R	B	N	P	S	D	E	Q	S	R	J	E	I	E	R	W	M	G
M	H	A	D	A	U	E	R	-	A	U	S	S	C	H	E	I	D	E	R	U	E
D	T	C	Y	Q	N	K	B	L	R	L	P	E	P	W	Z	Z	A	I	I	S	D
P	K	K	Z	C	F	X	A	T	M	G	M	Q	K	X	I	J	L	E	E	K	G
D	D	F	H	E	P	I	C	R	V	L	D	O	R	R	C	Z	A	K	D	E	B
P	D	L	C	H	Y	R	A	C	O	B	A	D	N	E	D	I	E	W	K	L	C
Z	G	E	M	N	B	G	E	N	N	V	N	E	T	E	Y	G	P	T	D	G	V
G	M	I	H	G	C	X	J	I	T	R	H	J	A	A	L	E	P	A	T	E	A
H	I	S	S	S	T	G	X	Y	I	H	L	Y	K	Z	G	L	R	S	A	W	Y
X	I	C	X	H	M	S	T	N	E	V	N	J	J	E	N	L	O	F	H	E	C
A	L	H	S	J	Z	H	G	G	R	G	C	B	T	D	X	Y	Q	S	P	B	D
X	T	K	C	J	W	F	W	M	E	T	Z	R	Q	I	J	H	Q	V	E	E	O
T	H	K	C	T	Y	C	N	X	N	X	M	K	Z	Y	Y	Z	V	M	W	B	N

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Schimmelpilze

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Beantworten Sie die Fragen.

a) Durch was kommen Schimmelpilze über die Luft auf Lebensmittel?

b) Was sieht man vom Schimmelpilz auf dem Lebensmittel?

c) Wie heißt das Wurzel-Geflecht bei Schimmelpilzen?

d) Was bilden Schimmelpilze?

e) Welche Lebensmittel werden durch Schimmelpilze veredelt?

2 Markieren Sie die Antworten in dem Wortsuch-Rätsel.

F	B	V	X	I	C	J	U	E	O	A	E	S	M	Ä	V	M	D	P	X
H	E	A	F	P	X	U	O	D	T	H	O	P	Y	S	K	L	I	D	Z
Z	L	N	A	Ä	N	O	Q	E	Y	F	Y	O	Z	G	F	S	A	K	C
G	Ö	W	M	R	Z	E	T	L	C	M	S	R	E	Z	T	Z	J	O	M
E	D	Y	Ö	T	E	A	S	S	P	A	Y	E	L	S	R	Ö	K	F	Ö
W	O	A	Y	U	H	Z	S	A	T	L	M	N	S	E	C	Ö	G	K	E
R	Z	N	D	G	N	X	Y	L	R	B	G	E	Z	T	T	S	D	X	B
A	P	N	A	D	K	E	G	A	A	-	M	X	M	R	A	Y	C	N	F
U	E	C	P	P	V	G	I	M	Ä	J	Z	C	H	B	A	M	C	J	Z
N	Z	Q	I	G	D	J	F	I	B	G	E	L	H	O	E	R	J	Ä	Ä
Y	V	K	B	R	S	A	T	A	E	Ä	M	Y	I	L	Ä	R	L	K	X
D	R	H	X	Ä	Z	K	E	D	I	X	D	J	O	P	Q	K	T	L	H
J	E	K	T	E	S	Ä	K	L	E	M	M	I	H	C	S	U	A	L	B
P	A	F	Ö	P	F	B	I	Z	U	I	D	U	W	H	O	J	I	M	J

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____