

Klasse(n)-Reportagen

Projektideen und Arbeitsmaterialien
für fächerübergreifenden Unterricht
in der Sekundarstufe
am Beispiel der Getreidekette



vom Acker ...



... über Mühle ...



... und Backstube ...



... zum Teller

Lernfeld „Getreidekette“

Die Ideen und Angebote in diesem Heft und auf der Begleit-CD sollen helfen, Fächer übergreifend und in Alltagssituationen Handeln zu lernen. Welche Rolle können „Brot-Reportagen“ im Schulalltag spielen? Darüber sprachen wir mit Dr. Christine Siekmann-Steffens von der Universität Bonn.

? Die Vermittlung von praktischer Handlungsfähigkeit ist in der Allgemeinbildung ja an sich nichts Neues, gerade im Lernbereich „Arbeitslehre“ und im Fach „Ernährungslehre“. Was kommt hier an „neuem Lernen“ auf den Schulalltag zu? Der Erwerb von Handlungsfähigkeit in Alltagssituationen war immer schon ein zentrales Anliegen in Lernbereichen und Fächern, die sich mit Themen aus dem unmittelbaren Umfeld der Schülerinnen und Schüler befassen. Die zentrale Aufgabe liegt nun in einer Stärkung dieser Entwicklung von Handlungskompetenz.

Fähigkeiten und Fertigkeiten für die Bewältigung von Alltagssituationen (Alltagshandeln) erwirbt der Schüler sinnvoll mit Themen, die derartigen Alltagssituationen entsprechen. Die Schüler können sich z. B. mit Themen wie „Essen und Trinken: Die Sinne im Dienste der Nahrungsaufnahme“ oder „Macht Brot schön? – Brot macht schön!“ auseinan-

dersetzen. Die schon angesprochenen Fächer haben hier eine zentrale Stellung. Um aber über das unmittelbare Ergebnis hinaus zu erreichen, dass die Schüler vernetzt denken können, kommunikationsfähig sind und auch selbstständig immer wieder neues Wissen erschließen können, ist ein Fächer übergreifendes Unterrichten mehr als sinnvoll.

? Also eine Neuorientierung in Richtung ganzheitlicher Lernprozesse?

Ja, aber ich würde nicht unbedingt sagen „Neu“. Denn der ganzheitliche Ansatz war ja auch bisher schon unsere Richtschnur für die Integration von Alltagssituationen und schulischem Lernen. Etwas mehr Handlungsorientierung kann allerdings, meine ich, auch im Fachunterricht nicht schaden. Ein deutlicher Handlungsbezug hat zudem den Vorteil, stärker an vorhandene Erfahrungen anzuknüpfen und mehr Motivation zu schaffen.

Und der Fachbezug geht ja nicht verloren, da die Unterrichtsfächer (und die Unterrichtenden!) die Inhalte des jeweiligen Lernfeldes strukturieren können. So kann Fächer übergreifend unterrichtet werden, was ja viele Kolleginnen und Kollegen längst tun.

? Und die Getreidekette wäre ein solches Lernfeld?

Ja, auch wenn es möglicherweise nicht ausdrücklich in den hier relevanten Lehrplänen drin stehen sollte. Aber „Vom Acker zum Teller“ kann als exemplarischer Lehr- und Lerninhalt realisiert werden. Das „Machen“ einer Reportage ist so eine typische Lernsituation, die man anbieten kann, um einen umfassenden Kompetenzerwerb zu ermöglichen. Denn hier müssen sachlich auf verschiedenen Produktionsebenen laufende, aber dennoch stark vernetzte Inhalte aufgearbeitet werden, die in realen Situationen mit „richtigen“ Menschen stattfinden. Und das „täglich‘ Brot“ hat nun einmal den Alltagsbezug par Excellence. Außerdem finde ich, es ist in einer Mediengesellschaft wie der unseren ganz wichtig und auch sehr motivierend, einmal selbst zu erfahren, wie Inhalte recherchiert und kommuni-



Dr. Christine Siekmann-Steffens ist Oberstudienrätin im Hochschuldienst am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität Bonn, wo sie u. a. Lehramtsstudierende für die Fächer „Ernährungslehre“ und „Hauswirtschaft“ ausbildet.

ziert werden: für Schüler wie Lehrer und – vielleicht auch nicht zu unterschätzen – für eine Berufsorientierung.

? Gibt es eine spezielle handlungsorientierte Methode, die für dieses Unterrichtsvorhaben besonders geeignet ist?

In den Jahrgangstufen 9 und 10 der Sekundarstufe I und in der Sek. II bietet sich hier förmlich die Projektmethode an. Sie setzt bei komplexen Aufgaben aus der Lebens- und Arbeitswelt an, die die Lernenden selbstständig bearbeiten. In einer Projektarbeit verbinden sich theoretische Reflexion und praktische Realisierung. ●

Klasse(n)-Reportagen als Projekt

So können die Merkmale von Projekten – bezogen auf eine Klasse(n)-Reportage – konkretisiert werden:

► Produkt- und Handlungsorientierung: Eine Netzwerkreportage über die gesamte Getreidekette ist ebenso möglich wie die journalistische Abbildung von Teilbereichen.

► Interdisziplinarität: Diese ist die Grundlage des Fächer übergreifenden Unterrichtens. Sie spiegelt sich sowohl im Thema wie im Unterrichtsansatz wider.

► Schülerorientierung: Schüler handeln aus eigenem Interesse entweder bezogen auf die Gegenwart (z. B. Thema „Brain Food“) oder auf die Zukunft (Thema „Berufe“).

► Situations- und Gesellschaftsbezug: Dieser ist grundsätzlich immer dann gegeben, wenn ein Projekt mit der Arbeits- und Lebenswelt der Schüler zusammenhängt: Stichwort „Mensch und Technik“. Hier können am Beispiel der Getreidekette in Verbindung mit journalistischem

Handeln weit tragende Lernimpulse entstehen – und zwar aus dem sozialen, ökologischen oder gesellschaftspolitischen Bezug eines solchen Projektes.

► Gemeinsame Organisation: Die gemeinsame, selbsttätige Lernerbeit der Schüler bildet die Grundlage für eine positive Kooperation. Das für die „Getreidekette“ angebotene Material bietet hierzu eine Vielzahl von Möglichkeiten. Wie gut das funktionieren kann, zeigt das Reportage-Beispiel.



Klasse(n)-Reporter unterwegs

Was sollten Schülerinnen und Schüler über die „Getreidekette“ wissen bzw. lernen? Der didaktische Raster liefert zur Beantwortung dieser Frage eine übersichtliche Strukturanalyse. Gleichzeitig will er als inhaltliche Anleitung dienen: Welche Themen soll eine solche Reportage eigentlich enthalten?

Der inhaltliche Leitfaden lässt sich sowohl von oben nach unten, als auch umgekehrt lesen bzw. bearbeiten: Entweder im „produktions-logischen“ Sinne der Abfolge von Herstellungsschritten oder von unten nach oben unter der „journalistisch-didaktischen“ Fragestellung „Woher kommt das tägliche Brot?“

Für den praktischen Unterricht lassen sich aus diesem Schema auch ...

Konkrete Lernziele ableiten:

Die Schüler sollen erkennen und verstehen, dass verantwortlich handelnde Bereiche wie die Glieder einer Kette ineinander greifen – eben die Getreidekette. Sie führt von landwirtschaftlichen Rohprodukten über die Weiterverarbeitung zu den Endprodukten, die letztendlich dem Verbraucher Gesundheit und Genuss lie-

fern. Die Schüler sollen dieses Verständnis aktiv erarbeiten, indem sie Schlüsselbegriffen auf den verschiedenen Ebenen der Kette bestimmte Schlüssel-funktionen und Schlüsselprodukte zuordnen. Sie können daran lernen, diese Strukturen zu erkunden, zu erkennen und mit den dort (beruflich) handelnden bzw. entscheidenden Personen zu verknüpfen, deren gemeinsames Ziel es ist, Qualität vom Roh- bis zum Endprodukt zu sichern. Aus der Frage, wie sich dieses Lernziel im Sinne eines tatsächlich „aktiven Erarbeitens“ erreichen lässt, entstand die Idee der Klasse(n)-Reportagen über Brot & Co. durch ...

Journalistisches Arbeiten:

Speziell in der Darstellungsform des erweiterten Berichtes bzw. der Reportage zielt es auf ein ganzheitliches Verstehen des Beobachteten. Es muss ei-

nerseits immer die Schilderung des Prozesses und der jeweiligen Qualitäten beinhalten. Es berücksichtigt andererseits aber in der Regel auch den soziokulturellen Rahmen des Themas und die persönliche Ebene der Menschen, die daran beteiligt sind. Konkret bedeutet dies: Ist ein Schüler vor die Aufgabe gestellt, eine Reportage über ein Thema aus der Getreidekette zu verfassen, muss er sich dem Thema ganzheitlich nähern, es ...

Erkunden und Erkennen:

Er soll über die theoretische Wissensebene hinaus persönlichen Kontakt mit Menschen aufnehmen, die beruflich und inhaltlich mit dem Thema verbunden sind. Er kann die Hintergründe und Umstände recherchieren. Er muss vor Ort gehen, um konkrete Situationen zu beschreiben und zu verstehen. Dies führt zu einem tieferen – „echten“ – Verständnis der Materie und darüber hinaus zu der Fähigkeit, die bearbeiteten Strukturen einzuordnen und ähnliche Strukturen im Vergleich mit dem Erfahrenen zu bewerten.

Als Vorbereitung auf diese Aufgabe – das Schreiben einer Reportage – wurde ein Leitfaden entwickelt. In ihm finden Sie und die Schüler das wichtigste ...

Handwerkszeug für die Reportage:

Die Arbeitsblätter auf der Begleit-CD zeigen den Weg zum journalistischen Arbeiten in fünf Schritten und orientieren sich an dem, was z. B. die Leittext-Methode als pädagogischen Anstoß und Hilfestellung anregt. Wer mit der Projekt-Methode an dieses Unterrichtsvorhaben herangeht, kann die Arbeitsblätter fakultativ einsetzen – wenn entsprechender Informationsbedarf besteht.

Mithilfe dieser – wenn auch groben – Darstellung der wichtigsten journalistischen Arbeitsmethoden und Regeln sollte der Schüler in der Lage sein, die Aufgabe zu verstehen und letztlich „seine“ Geschichte zu Papier zu bringen. Natürlich kann auch der Leitfaden aus Schülern keine Journalisten machen. Das ist allerdings auch nicht Ziel des Unterrichtsvorhabens. Die Jugendlichen sol-



FOTOS: GMF/GP

len vielmehr verstehen, dass es hier um eine aktive, selbst bestimmte Lernmethode geht, die zu einem praktischen Verständnis der vorgegebenen Lernziele führt. Die Methode schafft gleichzeitig die Basis dafür, das Thema „Getreidekette“ bzw. Teilbereiche daraus mit Spaß, Eigeninitiative und vielen neuen persönlichen Erfahrungen zu erarbeiten.

Vom Acker bis zum Teller

Gruppen- oder Partnerarbeit bieten sich hier ebenso an wie die Fächer übergreifende Behandlung (z. B. Fachlehre plus Deutsch). Und wenn so mehrere Geschichten zu verschiedenen Themen in einer Klasse entstehen, lassen sie sich am

PC ganz wunderbar zu einer kleinen Zeitung zusammenbasteln. Wer schreibt, der bleibt: Freunde, Kunden, der nächste Schülerjahrgang – ganz viele Menschen werden ihre Freude daran haben und die „Klasse(n)-Reportagen“ mit Interesse lesen.

Folgende Internetadressen eignen sich zum Info-Surfen und helfen bei der Beschaffung von Hintergrundmaterial für die Reportagen:

- www.baeckerhandwerk.de
- www.baeko-magazin.de
- www.cma.de
- www.gmf-info.de
- www.grossbaecker.com
- www.ima-agrar.de
- www.muehlen.org

Im Agranet-Portal (www.agranet.de) finden Sie weiterhin In-

formationen der verschiedensten Anbieter zu diesem Thema, von der Getreidezüchtung über Landwirtschaft und Marktforschung bis zum Verbraucherschutz.

Reportagen über Brot & Co.: Ran an die Themen

Bekanntlich ist alle Theorie grau. Bloßes Faktenwissen wird erst durch die persönliche Erfahrung verständlich, anschaulich und „bunt“. Schließlich stehen hinter den Produkten, Prozessen und Qualitäten in der Getreidekette immer auch Menschen, Betriebe und Geschichten.

Die Menschen in dieser Kette sorgen durch ihre berufliche Qualifizierung und ihr verant-

wortliches Handeln dafür, dass der Verbraucher letztlich gesunde und schmackhafte Brote, Brötchen und Backwaren genießen kann. Das erschließt sich schnell allen, die den Weg raus aus der Schulklasse und rein in die Praxis finden.

„Erlebe Interessantes und schreibe darüber“ – so könnte man das Lernprinzip beschreiben, das eigenes Verstehen fördert und vertieft. Das eigene Sehen und Erleben ist dabei der erste Schritt. Das Gesehene und Erlebte klar und verständlich wiederzugeben, ist der zweite Schritt. Wer aufschreibt, was er erlebt hat, vertieft und verankert das eigene Verstehen und bringt das Thema auch anderen nah.

Dr. Friedhelm Mühleib

Inhaltlicher Leitfaden für die vier Reportagen „Vom Korn zum Kunden“

Schlüsselbegriffe und -fragen zur Getreidekette:

Reportage -Thema	Der Mensch: Wer macht was?	Der Ort: Wo findet das statt?	Der Prozess: Wie entsteht etwas?	Das Produkt: Was wird hergestellt?
1	Landwirt	Bauernhof	Säen, Ernten	Weizen, Roggen
2	Müller	Mühle	Reinigen, Mahlen	Mehle, Schrote
3	Bäcker	Bäckerei	Teigmachen, Backen	Brote, Kleingebäck
4	Verbraucher	Haushalt	Zubereiten, Essen	Brotzeit, Mahlzeit

Denken Sie auch an die Zwischenschritte wie z. B.

- ▶ Landhandel oder Genossenschaften zwischen Landwirtschaft und Müllerei,
- ▶ BÄKO oder Großhandel zwischen Müllerei und Backgewerbe,
- ▶ Verkauf oder Gastronomie zwischen Backgewerbe und Verbraucher.

Erlebnisreise durchs Lernfeld

Das „Lernfeld“ ist ein Schlüsselbegriff in vielen modernen Lehrplänen; handlungsorientiertes Lernen durch Erleben gehört zu den Klassikern der Schulpädagogik. 20 angehende Bäckerfachverkäuferinnen haben beides miteinander verbunden und das Lernfeld „Getreidekette“ als Klassenreportage beackert.

Gemeinsam mit ihren Lehrern Mario Dressino und Karl-Friedrich Hofmann hat die Klasse H1 VB1 der Mannheimer Justus-von-Liebig-Schule nicht nur viel erlebt und gelernt, sondern die Schülerinnen haben mit ihrer Reportage-Serie auch den

Sonderpreis eines Wettbewerbs gewonnen, den das BÄKO-magazin für Fachklassen an Berufsschulen ausgeschrieben hatte.

Hier ist ihre Klasse(n)-Reportage – leicht gekürzt und redaktionell bearbeitet.



FOTO: GMF/GLOBUSPRESS

Besuch beim Landwirt:

Blick hinter's Hoftor

Am Beginn unserer Reise besuchten wir den Hof von Landwirt Müller in Schriesheim. Zu unserer Überraschung begrüßte uns Herr Müller in einem Raum, in dem gerade getrocknete Tabakblätter auf Fäden gezogen wurden. Es roch intensiv

Jetzt im November steht der Tabak im Mittelpunkt.“

„Eine Spezialisierung auf Getreideanbau allein ist für uns unmöglich“, sagte Bauer Müller. „Das würde sich wegen den gefallen Getreidepreisen nicht lohnen.“ Dann führte er unsere Gruppe über sein komplettes Grundstück und erklärte uns, was er hier den ganzen Tag auf dem Bauernhof macht. Dazu beantwortete er auch unsere vielen Fragen.

Im Januar sät er Weizen, Gerste, Roggen und Hafer, damit er dann nach ca. 7 bis 8 Monaten mit der Maschine mähen kann. Die Ernte beginnt, sobald das Getreide reif ist, dann ist der Roggen ca. 1,80 bis 2 Meter und der Weizen ca. 0,80 bis 1 Meter hoch gewachsen.

Schäden durch Ungeziefer und Nagetiere kommen vor und kosten Geld. Deshalb werden die Felder gespritzt, aber nur selten und überhaupt nicht in der Zeit vor der Ernte. Den

schlimmsten Schaden richtet sowieso ein anderes Tier an: „Gegen die Wildschweine können wir leider nichts unternehmen“, sagt Landwirt Müller.

Das Getreide muss jährlich 2 bis 3 Mal gedüngt werden, im Frühjahr mit Kali und Phosphor und vier Wochen später mit Stickstoff. Bewässern muss Herr Müller seine Felder nicht, da der Regen ausreicht.

Nach der Ernte liefert er das Getreide sofort an die Mühle, da er es sonst vor der Lagerung trocknen und deshalb eine Trocknungsanlage anschaffen müsste, die dann mit hohen Kosten verbunden wäre. „Ich muss sagen, einen Bauernhof zu betreiben, ist schon sehr teuer. Allein ein Traktor, wovon ich sieben Stück habe, kostet zwischen 25 000 und 50 000 Euro. Dazu kommen noch die verschiedenen Erntemaschinen. Da ist teures Personal nicht bezahlbar, abgesehen von Saisonarbeitern.“

Eigenleistung des Bauern und seiner Familie ist angesagt: „So zwischen 5 und 7 Uhr morgens muss ich aufstehen“, berichtet der 60-Jährige, der mit seiner

Familie zusammen den Hof betreibt.

Beim Rundgang über den Hof standen wir plötzlich vor geräumigen Stallgebäuden, in denen



In der Tabakhalle

uns etwa 15 Pferde neugierig begrüßten. Herr Müller ist früher selbst Turnierreiter gewesen. Jetzt hat er sich mit der Vermietung von Pferdeboxen ein weiteres finanzielles Standbein geschaffen.

Großer Zufall zum Schluss: Herr Müller erzählte uns beim Abschied, dass er regelmäßig zur Kunz-Mühle fährt und sich das Mehl von seinem eigenem Getreide holt. Damit backt seine Frau das Brot für die Familie. Die Kunz-Mühle? Das war doch die Mühle, die wir anschließend besuchen wollten. Entsprechend gespannt waren wir ... ●



FOTOS (2): JUSTUS-V.-LIEBIG-SCHULE

Landwirt Müller mit einem seiner Pferde

nach Tabak und wir fragten uns zuerst, warum nichts vom Getreide zu sehen war – deswegen waren wir doch gekommen!?

Herr Müller erklärte es uns: „Unser Bauernhof ist ein Mischbetrieb vor allem mit Getreide-, Tabak- und Zuckerrübenanbau sowie Schlachtvieh.

Die zweite Station:

Klappert die Mühle ...?

Christoph Kunz, der Müller, erwartete uns schon. Er hatte sich bereit erklärt, die Klasse durch den Betrieb zu führen. Moderne Mühlen klappern zwar nicht mehr, aber als wir seine Mühle in Hirschberg betraten, war es dort zunächst doch recht laut. Deshalb schaltete er das Mahlwerk für die Dauer der Führung ab, damit wir seine fachkundigen Erläuterungen besser verstehen konnten. Für ihn bedeutete dies allerdings, dass er am Abend eine Stunde länger in der Mühle stehen musste, um die verlorene Zeit wieder hereinzuholen.

Der Arbeitstag beginnt für Herrn Kunz morgens um sieben. Er verarbeitet in seiner Mühle Getreide, welches auf den Feldern zwischen Bergstraße und Mannheim geerntet wurde.

Wenn das Getreide in der Mühle angekommen ist, wird es zunächst gewogen. In den meisten Fällen lagert Herr Kunz das Getreide gar nicht, sondern verarbeitet es gleich. Nach einer ersten Qualitätskontrolle wird das Korn durch eine Art Staubsauger nach oben gesogen – wohin, sollten wir später noch sehen. Für die Lagerung des Getreides und die Planung der weiteren Bearbeitung müssen die Rohstoffeigenschaften bestimmt werden. Herr Kunz erklärte uns, dass dies wichtig für die Herstellung von Mehl mit gleich bleibender Qualität, für die Einhaltung von Produktstandards und die optimale Verarbeitung sei. Die wichtigsten Kriterien dabei sind: die „Reinheit“ (Besatzanalyse), die „Mahleigenschaften“ und die „Backeigenschaften“ des Getreides.

Nun ging es in die „eigentliche“ Mühle. An einer Schaltanlage erklärte uns Müller Kunz, wie seine Mühle vollelektronisch funktioniert. Für den Be-

trieb benötigt er täglich ca. 50 Kilowattstunden. Zum Vergleich: Ein Elektroherd benötigt ca. 3 kWh. In der Stunde werden etwa 400 Kilogramm Mehl gemahlen.

Aus einem Walzenstuhl, der „Mahlmaschine“ holte Herr Kunz eine Handvoll Mehl heraus und zeigte sie uns. Wir waren sicher, dass dies schon das fertige Mehl sei, so wie es in unseren Haushalten im Schrank steht. Das war es aber noch nicht, denn bevor es dazu wird, muss es noch durch weitere Mahl- und Siebvorgänge laufen.

In der zweiten Etage sahen wir jede Menge Säcke stehen, die darauf warteten, gefüllt zu werden. Viele Bäckereien erhalten



Die Produktpalette der Mühle

das Mehl aber auch „lose“ geliefert, d. h. mit dem Silo-Lastwagen. Auf dieser Etage befand sich ebenfalls eine eindrucksvolle Schaltanlage. Ein lautes Warnsignal kündigte gerade an, dass einer der Behälter voll war.

Wozu die Reinigungsmaschinen in der dritten Etage benötigt werden, zeigte uns Herr Kunz als nächstes. In acht verschiedenen Siebvorgängen (Steinausleser, Scheuermaschine, Magnet usw.) muss das Getreide wiederholt gereinigt werden. Es wird durch dicke Rohre transportiert, die in der ganzen Mühle verteilt sind. So gelangt es zu den einzelnen Maschinen. Bei der Reinigung des Getreides werden verschiedene Prinzipien angewendet. Das Steinausleser-Sieb funktioniert



Gesamtansicht der Kunz-Mühle in Hirschberg

beispielsweise mechanisch durch Rütteln. Dort sahen wir, wie viele Steine durch das Einholen des Getreides vom Feld mit in die Mühle gelangen.

An anderer Stelle wird durch starke Luftströme mit Sog- oder Gebläsewirkung gereinigt. Außerdem benötigt man noch Magnete, welche mögliche Metallteile aussortieren. Diese

gründliche Reinigung schafft die Voraussetzungen für die Weiterverarbeitung bis hin zu dem Zustand, in dem das Mehl für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist. Denn Kunz' Motto lautet: „Seit vier Generationen Garant für überzeugende Qualität und hohe Kundenzufriedenheit.“

In der Kunz-Mühle wird das Korn zu acht verschiedenen Sorten Mehl verarbeitet. Das sind z. B. Weizen-, Roggen- und Vollkornmehle. Das Verhältnis Weizen- zu Roggenmehl beträgt bei Kunz etwa zwei Drittel zu einem Drittel. Die verschiedenen Mehltypen (z. B. bei Weizen 405, 550, 812, 1050 usw.) stehen für den Mineralstoffgehalt der Mehle, sie entstehen durch die unterschiedliche Ausmahlung des Getreides

und das Sieben der Mahlprodukte nach Feinheitsgrad in so genannten Plansichtern.

„Warum gibt es so viele verschiedene Mehltypen?“ Diese Frage stand uns wohl allen ins Gesicht geschrieben. Herr Kunz erklärte uns, welches Mehl wofür verwendet wird. So ist zum Beispiel für die Mehrzahl aller Kuchen die Type 405 ideal. Damit helles Brot, Brötchen und Kleingebäck gut aufgehen, backt man mit Type 550. Für helle Weizenmischbrotte nimmt man Type 812. Für dunklere Teige ist die Weizentype 1050 günstig – oder eben Roggenmehle verschiedener Typen.

Reich an Ballaststoffen werden Kuchen, Brote und Teigwaren, wenn man sie mit Vollkornmehl herstellt. Auf unsere Frage, welche Brotsorte er bevorzuge, antwortete Herr Kunz, dass er gerne alle Brotsorten „querbeet“ ausprobiere. Den Abschluss der Mühlenführung bildete ein Besuch des dazugehörigen Naturkostladens. Als Christoph Kunz 1993 die Mühle von seinem Vater Wilfried übernahm, baute er mit seiner Frau Susanne die Naturkost als weiteren Geschäftszweig auf.

Im Laden findet man neben den verschiedenen Mehlsorten aus biologischem Anbau auch Fertigprodukte wie Müsli, Babynahrung, Süßwaren, Kosmetika und vieles mehr – ein Besuch kann nur wärmstens empfohlen werden. ●

In der Backstube:

Frühschicht mit der Chefin

Es kommt nicht so oft vor, dass man als Bäckereiverkäuferin in einer Bäckerei bedient wird. Genau das passierte uns aber bei unserem Besuch in der Bäckerei Kuhtz in Mannheim-Käfertal.

Als wir dort ankamen, hatte Frau Ockert, die Inhaberin, schon ein Buffet mit Nusschnecken, herzhaften Snackgebäcken und Getränken für uns vorbereitet. Sie hat sich viel Zeit für uns genommen, über ihren Tagesablauf erzählt und alle unsere Fragen beantwortet. Natürlich wollten wir zunächst wissen, ob Frau Ockert auch selbst Lehrlinge ausbildet – schließlich ist sie im „Nebenberuf“ Lehrlingswartin. Die Antwort: „Zurzeit sind es fünf Auszubildende in der Backstube und im Verkauf.“

Beim Rundgang durch die Backstube haben wir uns die vielfältigen Geräte und Maschi-

nen angesehen, die heute dem Bäcker die körperliche Arbeit leichter machen. Frau Ockert berichtete: „Unter der Woche fangen unsere drei Bäcker früh um 1.30 Uhr an zu backen, das geht dann etwa bis 8 Uhr. Freitags beginnen wir schon abends um 20 Uhr mit der Arbeit und sind dafür am Samstag aber auch schon um 7 Uhr fertig.“

Das Putzen der Geräte gehört natürlich auch dazu und ist, wie überall, eher unbeliebt. Deshalb wird es aufgeteilt und es dauert so ungefähr 30 bis 45 Minuten, bis alle 30 Maschinen sauber sind.

Ihr Mehl bezieht die Bäckerei Kuhtz von einer Mühle im Raum Südhessen, die Getreide aus integriertem Anbau verarbeitet. Es stammt von Landwirten aus der Region Rhein-Main-Odenwald. Sie haben sich verpflichtet, so zu produzieren,



FOTOS (3): JUSTUS-V-LIEBIG-SCHULE

Besuch im Laden der Bäckerei Kuhtz

dass die Natur geschont wird, wofür es regelmäßige Kontrollen gibt.

Insgesamt verbraucht ihre Bäckerei täglich 50 Kilogramm Weizenmehl und 20 Kilogramm Roggenmehl: „Wir backen am meisten Brötchen und Brot – täglich ungefähr zehn Brotsorten. Darunter sind unter anderem Weißbrot, Mischbrot, Kürbiskernbrot, Kraftkornbrot. Unser Brotsortiment sieht jeden Tag ein wenig anders aus. Viele Sorten wie z. B. Weißbrot backen wir jeden Tag, andere nur an zwei Tagen in der Woche.“ Zwar wird das Weizenbrot am meisten gekauft, Frau Ockert selbst ist aber am liebsten dunklere Brotsorten.

Am Beispiel einer einfachen Kalkulation für ein Mischbrot

von 1000 Gramm zeigte uns unsere Gastgeberin die Kosten ihrer Produktion auf. In einem solchen Brot stecken weit mehr als 1 Euro Unkosten, wenn man alles zusammenrechnet; die Lohnkosten sind der größte Einzelposten. „Diese Kosten müssen jeden Tag erwirtschaftet werden“, erklärte Frau Ockert. „Das kann nur funktionieren, wenn man engagierte Mitarbeiter hat und wenn die Produkte und der Service so sind, dass die Kundschaft zufrieden ist.“

Mit diesen Worten verabschiedete uns die Chefin der Bäckerei Kuhtz. Sie wurde uns aber erst los, nachdem wir uns noch einmal gründlich auf dem Buffet umgeschaut und bei den leckeren frischen Backwaren zugegriffen hatten ... ●

„Consumer Generation“:

„Schulisches“ Meinungsbild

Nach den Weihnachtsferien Anfang Januar kam unser großer Auftritt – die Verbraucherbefragung. Wir wollten herausfinden, wie unsere Arbeit in der Herstellung und im Verkauf von Bäckereiprodukten bei „König Kunde“ ankommt. Wir wollten Menschen ganz verschiedenen Alters, aber auch aus unterschiedlichen Einkommensgruppen befragen. Schnell wussten wir, wo wir unsere „Stichprobe“ finden: in der Schule – unter den Schülern, im Lehrerkollegium, im Sekretariat.

Unsere Umfrage brachte teilweise überraschende Ergebnisse. So hatten wir zum Beispiel nicht erwartet, dass die Hälfte der Befragten Weißbrot bevorzugt. Das steht im Gegensatz zu den Erfahrungen, die wir in un-

seren Betrieben gemacht haben. Dort wird nämlich mehr Körner- und Mischbrot gekauft. Noch erstaunlicher war, dass es Kunden gibt, die bereit sind, auch einmal einen etwas höheren Preis zu zahlen: „Gutes Geld für gute Ware“, wie sich ein Lehrer ausdrückte. Nicht sehr überraschend waren die Antworten auf die „Preis-Frage“: Zwei Drittel unserer Befragungsgruppe hatte an den Preisen etwas auszusetzen, besondere Angebote in den verschiedenen Bäckereien sind dagegen sehr beliebt.

Wir fragten auch danach, ob „Happy Hours“ eingeführt werden sollten. Eine eindeutige Mehrheit war dafür: „Keine schlechte Idee!“ Die meisten Leute kaufen Verschiedenes beim Bäcker: Brot, Brötchen,



H. Ammar

Hr. Hofmann

Kuchen, Süßteile – am häufigsten Brot und Brötchen. Oft wird dabei auch ein Kaffee getrunken. Die Mehrheit wechselt beim Einkaufen öfter die Brotsorten. Wir haben es also mit einer experimentierfreudigen Kundschaft zu tun.

Auf die Frage „Kaufen Sie lieber frisches oder abgepacktes Brot?“ kam beispielsweise von Hisham Ammar (20, Schüler) die Antwort: „Wegen der Qualität kaufe ich lieber frisches!“ Da er in einem eigenen Haushalt lebt und sich deshalb auch alltäglich mit Einkaufsfragen beschäftigen muss, hat es uns gefreut, dass wir dieses Urteil von ihm zu hören bekamen –

und auch sonst sehr oft: Das spricht doch für die Qualität unserer Produkte!

Schließlich ging es um den Service: „Was erwarten Sie vom Bäcker bzw. Verkäufer?“ Herr Hofmann (Lehrer) antwortete, sie sollten ihr Handwerk verstehen und vor allem Freundlichkeit an den Tag legen. Viele Befragte äußerten diese Erwartung: Vom Bäcker erwarten sie Verständnis für seinen Beruf, frische Ware, Freundlichkeit und gute Beratung. Ähnliches gilt für die Verkäuferin: Sie sollte freundlich sein, Verständnis für ihr Handwerk aufbringen, sauber sein und gut beraten können.

Erfreuliches Endergebnis: Alle unsere Befragten waren mit dem Service bei „ihrem“ Bäcker zufrieden! ●

Mensch und Technik

Maschinen erleichtern heute vom Acker bis zum Teller den Menschen die körperliche Arbeit. Aber der Mensch ist es, der die Maschinen und Geräte gezielt entwickelt, einsetzt und steuert. Das erfordert fachliches Know-how und eine gute Ausbildung. Auf der CD gibt es vier Folienvorlagen als Arbeitshilfen, die jeweils vier typische Situationen mit den entsprechenden Maschinen bzw. Geräten zeigen: Im Berufsalltag bzw. in der betrieblichen oder schulischen Ausbildungspraxis. Sie dokumentieren gleichzeitig Produktionsschritte und Schlüsselbegriffe der Getreidekette, wie in der unten stehenden Übersicht. Natürlich finden Sie auf der CD auch das Rezept für eine „Klasse(n)-Pizza“, die hier am Ende der Kette steht ...



Mit Pflug und Packer den Boden tief lockern, wenden, rückverfestigen und bearbeiten ...



mit der Drillmaschine das Saatgut genau dosiert in Säreihen ablegen und aussäen ...



mit dem Düngestreuer den Pflanzen die notwendigen Nährstoffe zuführen ...



mit dem Mähdrescher schnell und effizient die Getreideernte einbringen.

Auf dem Feld



Mit Laborgeräten das Getreide auf Mahl- und Backqualitäten sorgfältig untersuchen ...



mit dem Steigsichter leichte Teilchen (die „Spreu“) im Luftstrom von Körnern trennen ...



im Walzenstuhl das Getreide schonend zu Schrot zerkleinern und zu Mehl mahlen ...



im Plansichter die Mahlerzeugnisse nach Teilchengröße trennen und aussieben.

In der Mühle



In der Knetmaschine die Zutaten mischen, zu einem gleichmäßigen Teig verkneten ...



mit der Teigteilmaschine gleich große Teiglinge portionieren ...



mit der Ausrollmaschine den Teig produktgerecht formen und aufarbeiten ...



im Etagenbackofen die Brote, Brötchen oder Feinen Backwaren abbacken.

In der Backstube



Auf der Haushaltswaage die Zutaten rezepturgenau abwägen ...



mit der Küchenmaschine die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten ...



mit dem Teigroller den Teig in der gewünschten Dicke ausrollen ...



im Backofen mit richtiger Temperatur und Backzeit goldbraun backen.

Im Haushalt

Test the Taste!

Für einen Geschmackstest der Sinne mit Brot und Brötchen hat die GMF-Versuchsküche je ein Rezept entwickelt, das die vier Grund-„Geschmäcker“ bedient. Die kann man sich auf der Zunge zergehen lassen – von vorn nach hinten: süß, salzig, sauer oder (anstelle von bitter) scharf.

Goldgelb, aber scharf: Hot Chicken-Nuggets

Zutaten (für 4 Portionen): 2–3 Kürbiskernbrötchen (ca. 2 Tage alt, trocken), 700 g Hähnchenbrustfilets, Salz, 2 Eier, 250 g Butterschmalz, 125 ml Salsa-Sauce, 1 frische Chilischote (nach Geschmack)

Zubereitung: Die Brötchen grob würfeln und im Mixer zu feinen Bröseln zermahlen. Hähnchenbrust in daumendicke Stücke schneiden und salzen. Die Eier verquirlen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenstücke zuerst im Ei, dann in den Bröseln wälzen. Die Panade mit der Hand festklopfen. Die Hälfte der Nuggets in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß, sonst verbrennt die Panade) in ca. 4 Minuten goldbraun backen. Nach 2 Minuten einmal wenden. Gut auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann die zweite Hälfte der Nuggets backen. Dazu schmeckt Salsa-Sauce. Wer es noch schärfer mag, gibt frischen Chili dazu.
(pro Portion 600 kcal/2 530 kJ)



scharf

salzig

Heute ganz in Rot: Sweet Schoko-Burgers

Zutaten (für 4 Portionen): 4 Schokobrötchen, 100 g Vanillepudding, Zuckerkonfetti, 100 g Schokopudding, 4 EL Preiselbeeren, Puderzucker

Zubereitung: Brötchen waagrecht aufschneiden. Den Vanillepudding auf den unteren Hälften verteilen, jeweils in die Mitte einen Esslöffel Preiselbeeren geben. Die Ränder mit Zuckerkonfetti bestreuen. Die oberen Brötchenhälften mit dem Schokopudding bestreichen und darüber klappen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. (pro Portion 260 kcal/1 100 kJ)

süß

sauer

REZEPTE:
NINA ZENTGRAF,
FOTOS:
GEORG WUNSCH/GMF

Für blaue Stunden: Sour Sandwiches

Zutaten (für 4-6 Portionen): 2 hart gekochte Eier, 200 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL saure Sahne, 150 g Cornichons, 100 g Kochschinken, Salz, Pfeffer, je 6 Scheiben Sandwichbrot u. Sandwichbrot mit Vollkorn

Zubereitung: Die Eier hacken. Den Frischkäse mit der sauren Sahne verrühren. Die Hälfte der Cornichons und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Alles unter den Frischkäse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Käsemischung auf jeweils drei Scheiben von beiden Brotsorten verteilen und glatt streichen. Restliche Gürkchen längs halbieren und darauf verteilen. Die anderen Brotscheiben darüber legen und alles ein bisschen zusammendrücken. Alle sechs Doppeldecker in vier kleine Dreiecke schneiden. Abwechselnd helle und dunkle Mini-Sandwiches aufreihen. (pro Portion 460 kcal/1 920 kJ)

Im grünen Bereich: Salty Sausage-Rolls

Zutaten (für 4 Portionen): 4 Laugenstangen, 2 EL Senf, 1 Stück Eissalat, 100 g Salatgurke, 4 Würstchen (ca. 20 cm lang), 4 EL „Rot-Weiß“ (Ketchup/Mayonnaise aus der Tube), 4 EL Röstzwiebeln

Zubereitung: Die äußeren Enden der Laugenstangen abschneiden, dann die Stangen längs einschneiden (Vorsicht: nicht durchschneiden!). Mit Senf ausstreichen. Den Salat in dünne Streifen, die Gurke in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die abgetropften Würstchen in die Stangen klemmen. Mit der „Rot-Weiß“-Sauce und den Röstzwiebeln garnieren. (pro Portion 350 kcal/1 480 kJ)

Die Vorbereitung / Themenauswahl

Wie entscheide ich mich für das Thema der Reportage? Betrachten wir den Weg vom Saatkorn zum Teller, so finden sich auf jeder Stufe (Berufs-)Gruppen (Landwirt, Müller, Bäcker, Verbraucher), die an bestimmten Orten (Bauernhof, Mühle, Bäckerei, Haushalt) bestimmte Produkte (Getreide, Mehl, Backwaren) bestimmten Prozessen unterziehen (Säen/Ernten, Reinigen/Mahlen, Teigkneten/Backen, Kochen/Zubereiten). Jede dieser Stufen kann Gegenstand einer Reportage sein. Wenn die Vorentscheidung gefallen ist, dass das Thema der Reportage z.B. der Getreideanbau beim Landwirt sein soll, müssen einige grundlegende Fragen beantwortet werden. Etwa: Welcher Betrieb soll für die Reportage ausgewählt werden und was gibt es für triftige Gründe, gerade diesen Betrieb zu porträtieren?

Hier gibt es zum Glück Kriterien, die die Entscheidung strukturieren und erleichtern. Für Journalisten gelten hinsichtlich der Auswahl eines Themas grundsätzlich zwei wichtige Entscheidungskriterien: Die Aktualität des Themas und das allgemeine Interesse, auf das es stößt.

- ◆ **Aktualität:** Meist sind es (über)regionale Ereignisse, Neuigkeiten und besondere, spezielle Anlässe, die einem Thema Aktualität verleihen und dadurch zum guten „Aufhänger“ für eine informative Berichterstattung werden. So kann z.B. die öffentliche Brotprüfung der Bäckerinnung ein Anlass sein, eine Geschichte über das Backen und die Qualität von Brot zu schreiben. Aktuell sein heißt auch schnell sein. Bereits nach ein, zwei Wochen ist eine Neuigkeit keine mehr. Taucht also ein aktuelles Ereignis auf, muss man schnell zugreifen. Wenn der Artikel über die Brotprüfung erst nach einigen Tagen erscheint, kann dieser Anlass schon wieder „Schnee von gestern“ sein. Deshalb sollten die Inhalte „hinter“ dem Aufhänger auch über den Tag hinaus interessant sein.
- ◆ **Interesse:** Ein journalistischer Text wird nur dann von vielen Menschen gelesen, wenn er auf „allgemeines Interesse“ stößt. Was gerade allgemein interessiert, bleibt natürlich immer zum guten Teil im persönlichen Ermessen des Schreibers. Trotzdem finden sich in Lehrbüchern für Journalisten Kriterien, an denen sich ein „allgemeines Interesse“ in der Regel festmachen lässt. Wer Interesse erregen will, sollte sich demnach an folgenden Aspekten orientieren: Prominenz, Fortschritt, örtliche/persönliche Nähe, Folgeschwere, Wichtigkeit, Gefühl, Konflikt, Kampf, Kuriosität, Sex & Crime. In der Boulevardpresse spielen sicherlich die letzten Punkte als Aufhänger von Geschichten die größte Rolle. In der fachlichen Berichterstattung sind es eher die ersten Punkte. Konkret bedeutet das: Um Interesse zu wecken, sollte man seine Geschichte z.B. an einer bekannten Persönlichkeit, einem Thema mit kontroverser Diskussion oder einem Thema von Bedeutung für die Zukunft festmachen – wie etwa in folgendem (erfundenen) Beispiel: „Verbraucherministerin Künast (Prominenz) kündigt dem Darmkrebs den Kampf an (Kampf): Ein hoher Brotkonsum könnte viele Menschenleben retten (Fortschritt / Gefühl / Wichtigkeit).“ Vereint bereits eine Überschrift mehrere der Faktoren, die allgemeines Interesse erwecken, steigt die Wahrscheinlichkeit enorm, dass der Leser die ganze Geschichte liest.

Die Vorab-Recherche / Informationssammlung

Ist die Entscheidung für das Reportage-Thema gefallen, kann die Vorbereitungsphase beginnen. Dabei gilt: Je besser eine Reportage vorbereitet ist, desto sicherer fühlt man sich im Termin vor Ort und desto leichter fällt das spätere Schreiben.

In der Vorbereitungsphase kommt es vor allem darauf an, ins Thema „einzutauchen“ - sich einen Überblick über die aktuellen Aufgaben, Probleme und Fragestellungen im Themenbereich zu verschaffen. Wer anfängt, ein Fachthema zu recherchieren, merkt bald, dass es fast zu jedem Thema eine wahre Flut von Informationen gibt. Hauptaufgabe ist also nicht, möglichst viel Information zu sammeln. Vielmehr geht es darum, die „Spreu vom Weizen“ zu trennen und schnell das Wichtigste herauszufinden.

Informationsmöglichkeiten gibt es viele – Fachliteratur, Fachzeitschriften, Zeitschriftenarchive und das Internet gehören zu den wichtigsten. Fast jede Fachzeitschrift verfügt über ein Archiv. Ein freundlicher Anruf mit der Frage, welche Artikel zu einem bestimmten Thema während einer bestimmten Zeit erschienen sind, führt meistens zu einem schnellen Ergebnis – wenn auch in einigen Fällen kostenpflichtig.

Das Internet als Informationsquelle wird immer bedeutender und ergiebiger. Wer etwa in einer der großen Suchmaschinen eine Kombination aus den Begriffen „Landwirt, Getreide, Saat, Ernte“ eingibt, erhält trotz dieser relativ genauen Einschränkung des Themas durch immerhin vier Begriffe mehrere hundert deutschsprachige Fundstellen. Genug in jedem Fall, um sich thematisch einen Einblick und Überblick zu verschaffen.

Parallel zur Informationsrecherche muss entschieden werden, welcher Betrieb und welche Person(en) im Mittelpunkt der Geschichte stehen sollen. Auch hier kann die Auswertung der Fachpresse wichtige Anhaltspunkte geben. Ebenfalls sehr hilfreich können in diesem Punkt Multiplikatoren sein (Lehrer, Verbände, öffentliche Institutionen). Oft bringen wenige Gespräche mit „Kennern“ der jeweiligen Szene ganz schnell den entscheidenden Tipp. In der anschließenden schriftlichen oder telefonischen (besser, weil schneller und persönlicher) Kontaktaufnahme mit dem „Objekt des Interesses“ sollte zunächst möglichst klar und kurz erklärt werden, worum es geht und ein Termin für eine Betriebsbesichtigung und ein Gespräch festgelegt werden. Jetzt fehlt nur noch der persönliche Fragenkatalog bzw. Gesprächsleitfaden, der dem „Reporter“ als roter Faden für den Besuchstermin dient.

Internet-Adressen

zum Info-Surfen und zur Beschaffung von Hintergrund-Material für die Reportagen:

www.gmf-info.de

www.cma.de

www.ima-agrar.de

www.muehlen.org

www.baeckerhandwerk.de

www.grossbaecker.com

www.was-wir-essen.de

Recherche vor Ort

Achten Sie vor dem Start darauf, dass ihre Ausrüstung vollständig ist. Sie brauchen wenig, aber nichts davon sollte fehlen: Papier (am besten einen handlichen Block DIN A 5), funktionierende(!) Schreiber und nach Möglichkeit ein Aufnahmegerät mit einer ausreichenden Zahl an Ersatzkassetten. Last not least dürfen Sie natürlich die Liste mit ihren Fragen nicht vergessen. Als Aufnahmegerät reicht meist ein ganz einfacher Kassettenrecorder. Schließlich brauchen Sie keine Aufnahme in Rundfunkqualität. Die Aufzeichnung dient einfach nur als akustische Gedächtnisstütze, die den Gesprächsinhalt beim Abhören einigermaßen verständlich wiedergeben soll. Noch eins ist natürlich wichtig: Die uneingeschränkte persönliche Aufmerksamkeit für alles, was es zu sehen und zu hören gibt. Apropos Sehen: Natürlich sollte auch ein Fotoapparat dabei sein – eine ordentliche Kleinbildkamera reicht. Wer bereits über eine digitale Kamera verfügt, kann seine Schnappschüsse, Porträts des Interviewpartners und dokumentarische Aufnahmen direkt in den PC laden, um später die Geschichte damit zu illustrieren.

Im Termin selbst kann man sich zu Beginn von dem tragen lassen, was es zu sehen und zu hören gibt. Meist zeigen die Gesprächspartner zunächst stolz, was es auf ihrem Hof, in ihrem Betrieb, ihrer Bäckerei oder ihrer Küche alles zu sehen gibt. Wichtig ist es, sich schon in dieser Phase Notizen zu machen – nicht nur über das, was gesagt wird, sondern auch über das, was man an subjektiven Eindrücken wahrnimmt.

Meist schließt sich an die Ortsbesichtigung ein intensives persönliches Gespräch an. Jetzt ist der Zeitpunkt zum „Nachfassen“ und Vertiefen: zum Nachfragen, Hinterfragen, in Frage stellen. Damit man sich optimal auf das Gespräch konzentrieren kann, sollte in dieser Phase das Kassettengerät laufen – so erfassen Sie alles, was jetzt an Informationen fließt.

Im Laufe des Gespräches sollten alle Themen behandelt werden, die auf Ihrer Fragenliste stehen. Läuft das Gespräch gut, sollte man die Themen nicht sklavisch nach der Liste behandeln, sondern so, wie sie sich im Fluss des Gespräches ergeben. Parallel werden alle behandelten Themen auf der Liste abgehakt. So geht man sicher, dass kein Fragenkomplex vergessen wird.

Klären Sie mit Ihren Gesprächspartnern, ob diese gegebenenfalls von Ihnen verwendete wörtliche Zitate „absegnen“ wollen, oder ob Sie eventuell den Text noch einmal vorgelegt bekommen möchten. Das kann auch für Sie hilfreich sein, denn dann sind Sie sicher, dass auch fachlich schwierige Darstellungen richtig sind. Stellen Sie im Gespräch klar, warum Sie diese Reportage machen, und wo sich die/der Interviewte ggf. gedruckt wiederfinden wird. Fragen Sie, mit welchem Titel Ihre Gesprächspartner zitiert werden möchten – am besten Visitenkarte geben lassen! Auch bei Fotos sollten Sie klären, ob die Fotografierten mit einer Veröffentlichung einverstanden sind (Wahrung der Persönlichkeitsrechte!). Betriebe haben oft professionelle Bilder, die sie Ihnen meist gern zur Verfügung stellen: Stellen Sie dann die Frage, ob diese Fotos kostenfrei veröffentlicht werden können (Copyright!) und wie dann der Fotonachweis lauten soll, z.B. „Foto: Bäckerei Mustermann“.

Materialauswertung / Gliederung

Aller Anfang ist schwer – doch mit System kann man sich fast jeden Anfang erleichtern. Sogar Profis, die - umgeben von dem Wust der gesammelten Informationen – vor dem ersten leeren Blatt sitzen, überkommt manchmal ein Gefühl der Hilflosigkeit. Das beste Mittel dagegen ist eine Gliederung. Beginnen Sie im ersten Schritt mit einer Stoffsammlung: Notieren Sie sich in einer Liste alle Aspekte, die Ihnen bedeutend erscheinen. Notieren Sie sich zu jedem Teilaspekt Stichpunkte zur Untergliederung.

Wenn die Stoffsammlung fertig ist, beginnen Sie mit der Erstellung einer Gliederung. Ordnen Sie die Unterpunkte z. B. nach ihrer Wichtigkeit – und schon ergibt sich ein roter Faden, an dem Sie sich beim Schreiben orientieren können. Vervollständigen Sie die verschiedenen Gliederungspunkte, indem Sie ihnen entsprechende Materialien, Gesprächsnotizen oder Phasen aus Ihrem Interview zuordnen. So ergibt sich schnell ein inhaltliches Gerüst für Ihre Geschichte, und das Schreiben wird zum Kinderspiel.

Denken Sie daran: Eine Reportage ist kein Referat und keine Seminararbeit. Referate sind in der Regel streng logisch aufgebaut. Ein Referat über einen Betrieb würde also in der Regel zunächst mit einer allgemeinen Betriebsbeschreibung beginnen, in der die Geschichte des Betriebes, seine Entwicklung und der heutige Stand beschrieben wird. Darauf würde Punkt für Punkt die systematische Darstellung der Aspekte folgen, die von der Aufgabenstellung des Referates von Bedeutung sind.

Für eine Reportage wäre ein solch streng systematisches Vorgehen tödlich, weil es den Leser wenig motiviert und oft langweilig wirkt. Bei der Reportage ist es erlaubt, im Thema zu springen: Beginnen Sie z. B. im Einstieg mit einer „Momentaufnahme“, der möglichst farbigen Beschreibung eines Aspektes, der Ihnen besonders typisch oder wichtig erscheint. Wechseln Sie im nächsten Absatz zur sachlichen Darstellung einiger wichtiger Fakten, um im folgenden Absatz etwa zu einer Personenbeschreibung überzugehen, die wiederum durchaus subjektive Züge haben darf. Die Kunst der Reportage liegt gerade in diesem geschickten Wechsel zwischen der Schilderung subjektiver, persönlicher Eindrücke und der Wiedergabe der sachlichen Facts.

Eigentlich sind Reportagen nichts anderes als gut erzählte Geschichten. Oft hilft es, sich das Erlebte als Geschichte selbst zu erzählen, das Erzählte in Stichworten schriftlich festzuhalten und dann mit dem Schreiben zu beginnen.

Das Schreiben der Reportage (1)

Jetzt wird es ernst: Steht die Gliederung, gibt's vor dem Schreiben keine Ausflucht mehr. Wer vor der ersten Zeile sitzt, sollte an folgende Regeln denken:

- a) Oft ist es hilfreich, zunächst die Headline - die Überschrift der Geschichte - zu erfinden. Die Überschrift ist der Köder, an dem der Leser „anbeißen“ soll. Oft hilft sie auch dem Schreiber, seinen Weg in die Geschichte zu finden.
- b) Sagen sie das Wichtigste zuerst. Ist die Headline geschrieben, sollte eine Art zusammenfassende Einleitung folgen, die dem Schreiber und dem Leser vorab einen Überblick vermittelt.
- c) Danach folgt die eigentliche Geschichte, die unter dem Motto stehen sollte: Lassen Sie den Leser Ihre Geschichte miterleben.

Zu a) Die Überschrift oder Headline besteht in der Regel nur aus wenigen Worten. Meist ist sie aus grammatikalischer Sicht nicht einmal ein vollständiger Satz. Die Headline ist der Köder, der dem Leser Appetit auf mehr machen muss. Sie soll frisch daherkommen. Wenn es sich anbietet, darf sie ruhig auch ein bisschen frech sein. Auch Wortspielereien bieten sich an, um dem Leser Lust aufs Weiterlesen zu machen. Übrigens gibt es unter den Schreibern „Headlinetypen“, denen es leicht fällt, die Überschrift zu texten und solche, die sich extrem schwer tun damit. Wer zur letzteren Gruppe gehört, sollte die Überschrift erst ganz zum Schluss verfassen, um sich nicht am Anfang festzubeißen.

Zu b) Ein Einstieg, in dem das Wichtigste am Anfang steht, nennen die Amerikaner „lead“. Im deutschen Journalismus hat man Name und Rezept übernommen. Gebräuchlich sind aber auch die Ausdrücke „Einstieg“ oder „Vorspann“. Ein solcher Einstieg kann sehr kurz sein. In der Regel braucht es nicht mehr als zwei Sätze, in denen das Entscheidende zusammengefasst wird. Zur Konstruktion des Leads kann man sich am besten an den sechs „W's“ entlang tasten: Indem Sie die Fragen nach dem Wer, Was, Wo, Wann, Wie, Warum beantworten, sagen Sie dem Leser das Wichtigste.

So könnte der Einstieg in eine Reportage über einen Handwerksbäcker lauten:
„Die Handwerksbetriebe der Backbranche (wer) leisten heute (wann) in Deutschland (wo) durch die Vielfalt und Qualität ihrer Brote und Backwaren (wie) einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelversorgung der Verbraucher (was). Im Mittelpunkt stehen dabei die Wünsche der Kunden (warum) – ganz gleich ob im Ladenverkauf oder im Außer-Haus-Verzehr.“

Zu c) Der Lead ist eigentlich nicht mehr als eine erweiterte Überschrift. Hier wird der Leser informiert, worum es in der Geschichte geht. Nach diesen ersten Sätzen darf es bunter werden. Reportagen sollen mit Worten Bilder von Ereignissen malen. Reportagen sollen erzählte Geschichten sein, die den Leser in das Thema hineinversetzen, ihn die „Story“ nacherleben lassen. Bei Nachricht und Bericht geht es um die recht nüchterne Vermittlung von Fakten. Im Gegensatz dazu soll die Reportage auch Personen beschreiben und zitieren und Einzelheiten ausmalen. Reportagen dürfen zudem eigene Meinung enthalten und Stimmungen wiedergeben. Die Aufgabe einer Reportage besteht also ganz einfach darin, die erlebte, recherchierte Geschichte möglichst lebendig zu erzählen.

Das Schreiben der Reportage (2)

Was die Art des Schreibens betrifft, gilt die Regel: Je einfacher, desto besser.

Viele ungeübte Schreiber unterliegen einem schlimmen Missverständnis: Sie glauben, ein Text sei umso besser, je komplizierter die Sprache ist. Journalistische Sprache setzt auf Einfachheit und vor allem auf Verständlichkeit. Um Ihren Text verständlich zu halten, sollten Sie vor allem folgende Punkte beachten:

- ◆ Vermeiden Sie Fremdwörter, wo immer es möglich ist. Ersetzen sie sie durch deutsche Begriffe.
- ◆ Erzählen Sie verständlich und genau. Auch für die meisten komplizierten Dinge lassen sich einfache Formulierungen finden.
- ◆ Erklären Sie Abkürzungen und Begriffe.
- ◆ Vermeiden Sie Behördendeutsch und Blähstil.
- ◆ Bilden Sie möglichst kurze Sätze und vermeiden Sie komplizierte Nebensatzkonstruktionen.
- ◆ Vermeiden Sie das Wörtchen „man“. Denken Sie daran: Hinter jedem „man“ steht irgend jemand, den Sie konkret benennen können.
- ◆ Suchen Sie nach treffenden Ausdrücken und Worten.
- ◆ Vermeiden Sie möglichst „Substantivitis“ (Sätze mit zu vielen Substantiven) und Passivsätze.

Die beste Vorbereitung Ihrer Reportage ist übrigens, Zeitung zu lesen – wobei Ihr Hauptaugenmerk in diesem Fall nicht auf dem Inhalt, sondern auf der Form liegen sollte. Achten Sie dabei z.B. auf Struktur, Aufbau, Satzbau, Wahl der Ausdrücke, Abwechslung von kurzen und langen Sätzen. Sie werden schnell erkennen, dass viele Zeitungsberichte und Reportagen nach einem ähnlichen Muster gestrickt sind, das viele Aspekte enthält, die hier angesprochen wurden. Das gibt Ihnen ein Gefühl dafür, wie Sie die eigene Geschichte angehen können.

Ausgerüstet mit diesen Tipps kann es jetzt endlich losgehen. Sie werden sehen: Eine Reportage macht einfach viel mehr Spaß als ein herkömmliches Referat.
Viel Freude und viel Erfolg dabei!

Die Getreidekette:

Themen und Inhalte für 4 „Klasse(n) Reportagen“

Unsere Reportagen Themen → Inhalte ↓	1	2	3	4
				
<i>Mensch:</i> Wer macht was?	Landwirt	Müller	Bäcker	Ver- braucher
<i>Ort:</i> Wo findet das statt?	Bauernhof	Mühle	Bäckerei	Haushalt
<i>Prozess:</i> Wie entsteht etwas?	Säen Ernten	Reinigen Mahlen	Teig- machen Backen	Zube- reiten Essen
<i>Produkt:</i> Was wird gemacht?	Weizen Roggen	Mehle Schrote	Brote Klein- gebäck	Brot- mahl- zeiten