

## Kreative Lerner und Interesse am Deutschunterricht

Gabriele Christ-Kagoshima

### Reference data:

Christ-Kagoshima, Gabriele (2010) Kreative Lerner und Interesse am Deutschunterricht. In Reinelt, R.(ed.) OLE at JALT 2010 Compendium. Other Language Educators, JALT, Matsuyama, p. 112-120.

# Kreative Lerner und Interesse am Deutschunterricht

Gabriele Christ-Kagoshima

Hokkaido Universität

## 1. EINLEITUNG

Dieser Beitrag hat seine Basis im 15. Didaktik-Seminar, 19.-22. März 2010 in Hayama, mit Prof. Dr. Schocker-von Ditfurth als Gast. In der Arbeitsgruppe, in der ich mitwirkte, wurde ein Unterrichtsprojekt zum Thema Essen und Trinken als Restaurant-Projekt entwickelt. Nach einem Einstieg über Tischmanieren in Deutschland sollten die Lerner/Studenten einzeln oder in Gruppen von maximal vier Teilnehmern ein europäisches Restaurant am Studienort besuchen. Dort sollten sie mit Hilfe eines Fragebogens entweder dem Wirt Fragen stellen oder durch Essen und Trinken feststellen, wie das Restaurant ist. Danach sollten sie diese Information mündlich in der Klasse vortragen oder andere Präsentationsformen im Rahmen einer „Messe“ wählen, auf der jeder bzw. jede Gruppe einen eigenen Info-Tisch hat, der von den anderen Teilnehmern besucht wird. Möglich wären, z.B. ein Quiz, Kreuzworträtsel, Tischdecken, Rollenspiel oder ein zum Essen passendes Lied. Am Ende sollte dann die Klasse einen Restaurantführer in schriftlicher Form bekommen.

Ich habe versucht, dieses Projekt in fünf Klassen im jetzigen Studienjahr durchzuführen, konnte es aber noch nicht ganz abschließen. Das Folgende ist daher auch eher als ein Zwischenbericht zu verstehen, der weiterführende Denkanstöße für die Unterrichtspraxis vermitteln soll.

## 2. EIN RESTAURANT-PROJEKT IN THEORIE UND PRAXIS

Bei diesem Projekt beziehe ich mich auf Aktionsforschung, vor allem auf Altrichter und Posch<sup>1</sup>, die u.a. darin Verbesserungsmöglichkeiten für den Fremdsprachenunterricht (FU) sehen, auf Schocker-von Ditfurth, die Textproduktion, Textrezeption, Textrevision und Textveröffentlichung für den FU vorschlägt und fordert, dass Fremdsprachen(FS)-Lerner sich öfter als Individuum äußern sollten<sup>2</sup> und auf Günske von Kölln, die vor kurzem ein Aktionsforschungsprojekt zum Thema Grammatik durchgeführt hat und verschiedene Aktionsforschungsinstrumente in ihrer Anwendung zeigt<sup>3</sup>.

In meinem Restaurantprojekt sollen die Lehrerperspektive in Form von Tagebuchaufzeichnungen, die Lernerperspektive durch Umfragen zu verschiedenen Zeitpunkten und die Lernerprodukte, d.h. die Präsentation und Texte in Beziehung zueinander gesetzt und evaluiert werden.

Bis jetzt hatte ich allerdings nur Zeit für Feldnotizen, die noch zu einem Lehrertagebuch ausgearbeitet werden müssen. Die Lerner haben die von ihnen besuchten Restaurants einzeln und in Gruppen vorgestellt und als Texte für einen Restaurantführer verfasst. In drei Klassen blieb bis jetzt genug Zeit, um allen Studenten in der Klasse einen Restaurantführer in der Klasse auszuteilen. In zwei Klassen soll das noch durchgeführt werden.

---

1 Altrichter, H. & Posch, P. (2007): Lehrerinnen und Lehrer erforschen ihren Unterricht. Bad Heilbrunn: Julius Klinkhart.

2 Schocker-von Ditfurth, M. (2007): Lernertexte: Eine anregende und sprachlernfördernde Resource – auch im lehrwerkgesteuerten Fremdsprachenunterricht. In: K.-R. Bausch et al. Hrsg.: Textkompetenzen. Tübingen: Narr Verlag, S.190-197.

3 Günske von Kölln, M. (2010): Grammatik auf Japanisch unterrichten? – Erkenntnisse und Vermittlungsansätze mit Hilfe von Aktionsforschung. In: M. Hoshii et al. Hrsg.: Grammatik lehren und lernen im Deutschunterricht in Japan – empirische Zugänge. München: Iudicium Verlag, S. 156-168.

## 2.2.ZIELGRUPPEN/ UNTERSUCHUNGSGRUPPEN

In der Didaktik-Seminar-Arbeitsgruppe einigte man sich auf Lerner gegen Ende des ersten Lernjahres Deutsch als Fremdsprache oder nach 30-40 Unterrichtsstunden zu je 90 Minuten.

Ein Restaurant-Projekt konnte ich mit einer Fortgeschrittenen-Klasse mit sechs Teilnehmern durchführen, mit einer Variationsbreite von einem bis fünf Deutschlernjahren. Das waren Teilnehmer mit ZMP-,Dokken 1- und DSH-Abschluss. Diese Gruppe war sehr motiviert, hat gut mitgearbeitet und es war auch Zeit für unterschiedliche Ergänzungsmaterialien und Übungsformen, z.B. Tisch decken, Wortschatzarbeit, Rollenspiel, Leseverstehensübungen, Fehlerbesprechung, Tischmanieren-Quiz, Lied.

Die anderen vier Klassen waren Kiso-Klassen, eine Klasse davon am Ende des ersten Deutschlernjahres, die anderen am Anfang davon. Das Thema Essen und Trinken gibt es in vielen Deutschlehrbüchern meistens in Lektion 3, d.h. in jeder Klasse wurde mit einem anderen Lehrbuch jeweils die zweite Hälfte des Buches unterrichtet: mit „Schritte 1 international“<sup>5</sup>, 12 Teilnehmer, „Ich werd' dir helfen“<sup>6</sup>, 25 Teilnehmer, „eurolingua Deutsch 1, Teilband 1“<sup>7</sup>, 26 Teilnehmer, und „Ach so neu!“<sup>8</sup>, 27 Teilnehmer. Die Klassen fanden in der hier aufgeführten Reihenfolge, wie folgt, statt: Im Sommersemester Freitags 16:30-18:00 Uhr, im Wintersemester Mittwochs 14:45-16:15, Donnerstags 16:30-18:00, Freitags 16:30-18:00 Uhr.

## 2.3.LEHRZIELE

Besonders im Zusammenhang mit Tischmanieren, Vergleichen von japanischem und deutschem Frühstück und Mittagessen sollten die Studenten für kulturelle Unterschiede sensibilisiert werden. Ob das erreicht wurde ist noch durch Umfragen zu klären.

Es stellt sich auch die Frage, ob dieses Projekt dazu beigetragen hat, das Interesse am Deutschlernen zu fördern. Auch das muss noch in Umfragen geklärt werden, ebenso wie die Frage, ob dieses Projekt Verbesserungsmöglichkeiten für den DU anbietet.

## 2.4.ERGEBNISSE UND BEOBACHTUNGEN

Obwohl das Projekt in der kleineren heterogenen Fortgeschrittenen-Klasse mit sechs Teilnehmern am besten zu laufen schien, sind in dem gleichen Kurs im Wintersemester weniger Teilnehmer gekommen (nur vier, von denen später zwei permanent abwesend waren). Das Restaurant-Projekt erstreckte sich dort über sieben mal 90 Minuten Unterricht, was möglicherweise zu umfangreich war. Es war fester Bestandteil des Unterrichts und ein verbindlicher Teil der Bewertungsgrundlage für diese Klasse.

In den beiden Freitagsklassen, sowohl im Sommer- als auch im Wintersemester gab es rege Mitarbeit. In der Sommersemesterklasse, d.h. am Ende des ersten Deutschlernjahres beteiligten sich 12 von 21 Lernern. Das Restaurant-Projekt wurde in allen Kiso-Klassen in zwei Mal 90 Minuten durchgeführt und galt als fakultatives Angebot, um zusätzliche Punkte für die Benotung zu erwerben. Im Wintersemester, d.h. nach einem Semester DU machten in der Freitagsklasse 7 von 27 Lernern mit, in der Mittwochsklasse waren es dagegen nur drei und in der Donnerstagsklasse ebenfalls drei. In allen Kiso-Klassen wäre im Rahmen von Umfragen zu klären, ob z.B. das Studienfach bei der Beteiligung am Projekt eine Rolle gespielt hat. Bei einer bereits durchgeführten Befragung in den Mittwochs- und Donnerstagsklassen schreiben die meisten Studenten, sie hätten die Aufgabenstellung nicht verstanden, und einige gaben an, sie hätten nicht genug Zeit gehabt.

## 3.AUSBLICK

Viel Zeit in ein solches Projekt zu investieren (7x90 Minuten) bringt die Lerner sicher sprachlich weiter, wirkt aber wohl eher demotivierend, wie bei der heterogenen kleinen Fortgeschrittenen-Klasse festzustellen ist. Zu wenig Zeit (2x90 Minuten), wie das in allen Kiso-Klassen erfolgt ist, führt wohl eher zu

Missverständnissen. Zu empfehlen wäre daher vermutlich ein Zeitrahmen von drei Mal 90 Minuten. Weitere kurzzeitliche Projekte, die in den regulären DU eingebaut werden, sind sicher zu empfehlen. In allen Klassen gab es gute Präsentationen und Texte, was besonders in den Kiso-Klassen, die nur ein halbes Jahr DU hatten, überrascht hat.

---

4 Niebisch, D. et al. (2010 (2006)): Schritte 1 international. Ismaning: Hueber Verlag.

5 Takenaka, Y. et al. (2007): Ich werd' dir helfen! Tokyo: Ikubundo Verlag.

6 Funk, H. et al., Hrsg. (2006): eurolingua Deutsch 1. Berlin: Cornelsen Verlag.

7 Braun, A. et al. (2010 (2000)): Ach so neu! Tokyo: Dogakusha Verlag.

# Mutter Flabenicht

Die urige Speisekneipe

Papenstieg 3, 38100 Braunschweig, Telefon (0531) 45956  
 Internet: <http://www.mutter-flabenicht.de>

Öffnungszeiten: Täglich von 11.00 Uhr bis nach Mitternacht  
 Küchenzeiten: von 12.00 bis 14.15 Uhr und 18.00 bis 22.45 Uhr

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen  
 Französische Zwiebelsuppe  
 Feueropf (scharr) mit viel Fleisch  
 3,20 €  
 3,10 €  
 3,00 €  
 6,35 €  
 7,85 €  
 7,65 €  
 7,95 €  
 7,85 €

Strammes Mäuschen  
 Graubrot mit Schinken und Spiegeleiern  
 Toast "Mutter Habenicht"  
 (3 Schweinefleisch mit frischen  
 Champignons in Sahnesauce)  
 Camembert im Bleireig  
 mit Preiselbeeren, Butter u. Toast  
 Großer Salateller  
 (mit Thunfisch und Schalskläse)  
 6,45 €  
 6,95 €  
 7,65 €  
 7,15 €  
 7,95 €

Hirtenplatte - vegetarisch  
 (gebäckener Schafskäse mit Tomaten,  
 Zwiebeln und Peperoni, dazu Fladenbrot)  
 Witwe Boles Bratkaroffeln mit ?  
 sauer eingeligtem Brätering  
 2 zarten Mäjesfilets und Zwiebelringen  
 Meffes Hausfrauen-Art  
 Leberkäse und 2 Spiegeleiern  
 Braunschweiger Sauerfleisch  
 5,55 €  
 10,85 €

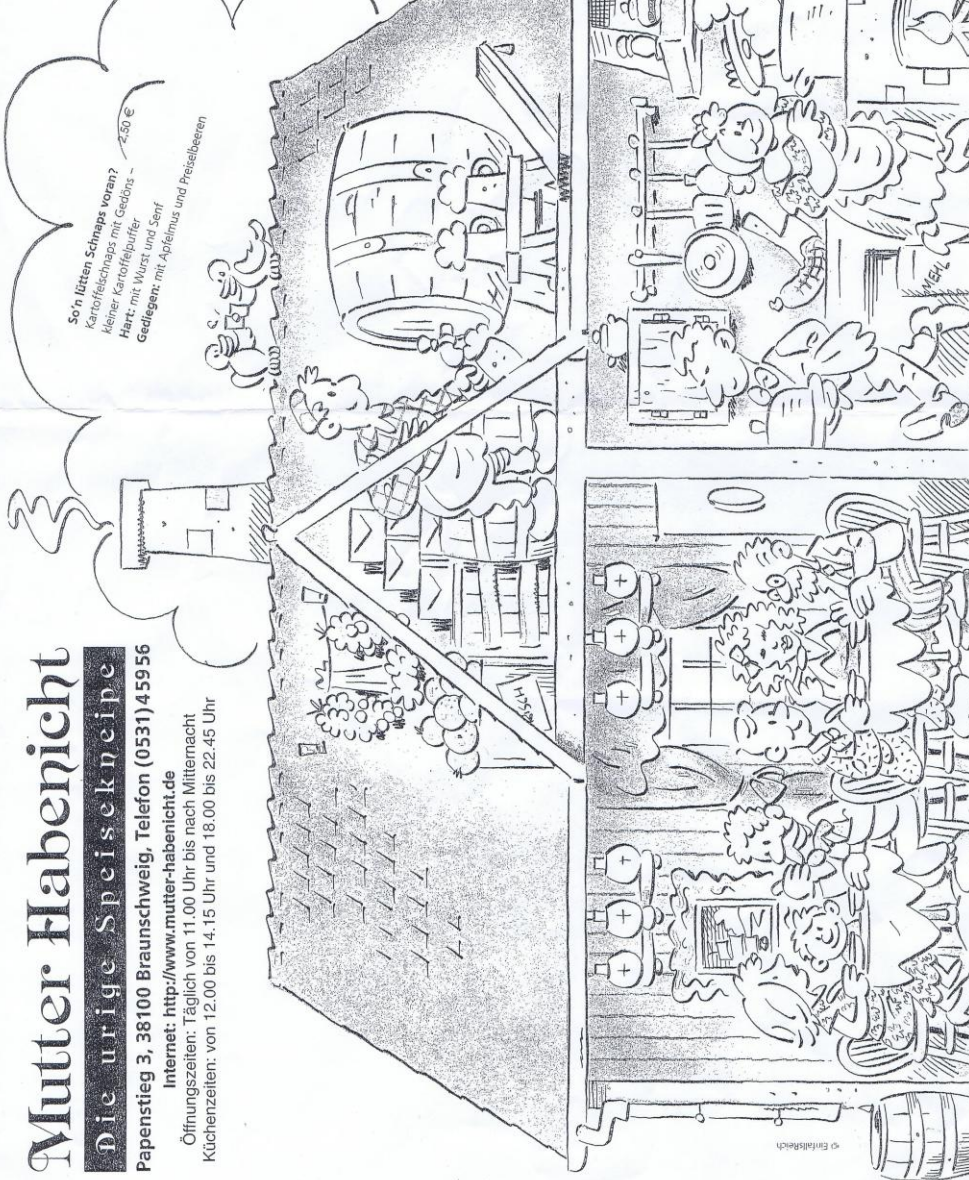
Hoppel Poppel  
 Bratkaroffeln, Rührei und Schinken  
 Max  
 (ein. Schweinehälftel mit frischen  
 Champignons in Sahnesauce)  
 Moritz  
 (ein. Schweinehälftel mit Paprika  
 in feuriger Zigeunersauce)  
 Hans Huckebein  
 (ein. Putenschmizel, Erbsen  
 und Möhren, dazu Sauce Bernaise)  
 9,95 €  
 10,85 €

Zu allen Schnitzgerichten servieren wir  
 Ihnen wahre Pommes Frites oder  
 Bratkaroffeln.  
 BBQ Spare Ribs  
 (gebäckene Schweinerippchen in BBQ Sauce  
 mit Backkaroffel und Sourcreme)  
 Holzfüllerplatte  
 (Nackensteak mit gerösteten  
 Zwiebeln und Bratkaroffeln)  
 10,95 €  
 9,95 €

Schneider Böck  
 (3 Schweinefilets mit Champignons  
 in feuriger Sauce, Möhren und  
 Bratkaroffeln in der Platte serviert)  
 Onkel Fritz  
 (Großer Spieß mit versch. Steaks, mit Paprika  
 in feuriger Zigeunersauce und Pommes Frites)  
 Bauer Mecke  
 (Schweinehälftel, Rindensteak,  
 Putensteak, gebr. Speck u. kl. Krakauer,  
 mit Bratkaroffeln in der Platte serviert)  
 10,75 €  
 12,45 €  
 13,55 €

Lehrer Lämpel  
 (Zartes Rumpsteak (250 g) mit  
 Röstzwiebeln, Backkaroffel mit Sourcreme,  
 dazu ein kleiner Salat)  
 14,55 €  
 Zwergen-Mentü  
 Hein Böck  
 (Putenschmizel, Mischgemüse und  
 Pommes, 1 alkoholfreies Getränk und  
 eine Wunderbrot)  
 6,35 €

Dessert  
 Vanilleis mit heißen Himmleren  
 und Schlagsahne  
 Rote Glätze mit Schlagsahne  
 3,35 €  
 3,15 €



So'n litten Schnaps voran?  
 Karoffelschnaps mit Gedäns - 2,50 €  
 Kleiner Karoffelspufler  
 Hartz mit Wurst und Seif  
 Gediegen mit Apfelsinus und Preiselbeeren

- |        |                  |
|--------|------------------|
| 1,80 € | Tasse Kaffee     |
| 2,70 € | Espresso         |
| 1,50 € | Cappuccino       |
| 2,40 € | Milchkaffee      |
| 2,00 € | Helbe Schokolade |
| 2,00 € | Glas Tee         |
- 
- |        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 1,80 € | Feldschlößchen Pilsner 0,25 l |
| 2,70 € | Diebels Alt 0,2 l             |
| 1,50 € | Duckstein 0,3 l               |
| 2,40 € | Holsten Alkoholfrei 0,33 l    |
| 2,00 € | Franziskaner Weissbier 0,5 l  |
| 2,00 € | Franziskaner Weissbier 0,3 l  |
- 
- |        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 1,60 € | Coca Cola                   |
| 1,60 € | Fanta                       |
| 1,60 € | Sprite                      |
| 1,60 € | Apfelschorle 0,2 l          |
| 2,00 € | Hella Mineralbrunnen 0,25 l |
| 2,00 € | Beckers Orangensaft 0,2 l   |
| 2,00 € | Beckers Apfelsaft 0,2 l     |
| 2,00 € | Schweppes 0,2 l             |
| 2,00 € | Vita Malz 0,33 l            |

(1) Das Restaurant ist in Kita 16. Der Name ist „Kurakutei“.  
Man kann dort Steak, Hacksteak, Reis, Suppe und Frittiertes essen.  
Das Essen dort ist billig.  
Das Restaurant öffnet um 11.30 Uhr und schließt um 23.30 Uhr.  
Der Koch ist aus Hokkaido.  
Das Fleisch kommt aus Australien, der Reis aus Hokkaido.  
Studenten besuchen das Restaurant.  
Die Atmosphäre ist ruhig.  
Die Gäste hören klassische Musik.  
Das Restaurant gefällt mir.

(2) Der Name von dem Restaurant ist „Hanasaki“  
Es ist in Susukino. Sie können dort Sushi essen. Die Zutaten sind sehr frisch.  
Der Koch geht jeden Morgen früh zum Markt. Der Besitzer ist sehr heiter,  
deshalb ist das Restaurant sehr beliebt. Es ist etwas teuer.  
Es ist von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet und macht am Sonntag zu.  
Der Koch kommt aus Okayama und der Besitzer aus Sapporo.  
Die Zutaten kommen aus Hokkaido. Mein Bruder besuchte es letztes Jahr.  
Die Atmosphäre ist sehr angenehm. Sie können dort klassische Musik hören.  
Sie brauchen etwa 5000 Yen pro Abendessen.

(3) Das Restaurant ist in Makomanai. Es heißt „Umi-He“. Ich esse eine Schüssel Reis,  
eine Miso-Suppe und einen Fisch. Das Essen ist billig. Es kostet 2000 Yen.  
Von elf bis zweiundzwanzig Uhr ist das Restaurant geöffnet. Ich besuche es um siebzehn  
Uhr. Der Koch kommt aus Sapporo. Die Zutaten sind von Hokkaido.  
Ich besuche es mit meiner Mutter. Die Atmosphäre ist so gut. Ich höre keine Musik.  
Das Restaurant ist so gut.

(4) Das Restaurant heißt „Leibspeise“. Es ist im Süden 2 Westen 3.  
Es gibt dort Himbeersaft, Spätzle, Braumeister-Platte, Pilsner, Jägermeister,  
Bratkartoffelgratin, Paprika-Rindfleisch, Kaisersemmel. Ich esse alles. Ich vergaß alles  
andere. Das Restaurant ist billig. Am Wochentag öffnet es um fünf Uhr nachmittags, am  
Wochenende um zwölf Uhr mittags.  
Der Besitzer ist Johannes Braun. Er kommt aus Deutschland. Die Köche sind Japaner

und Amerikaner. Das Restaurant schließt um zwölf Uhr Mitternacht.  
Angestellte besuchen das Restaurant. Die Atmosphäre ist ruhig.  
Man hört westliche Musik, aber am vierten und ersten Freitag im Monat hört man  
deutsche Volkslieder.  
Es sind dort angemessene Preise.

(5) Das Restaurant ist in Otaru. Es heißt „Piatto“.  
Es gibt Spagetti mit Gemüse, Spagetti mit Fleisch, Spagetti mit Fisch und Muscheln,  
Pizzas, Eis, Torten, Kaffees und Tees.  
Das Essen ist teuer. Die Öffnungszeiten ist von elf Uhr dreißig bis einundzwanzig Uhr.  
Der Koch kommt aus Hokkaido. Gemüse, Fleisch und Fisch kommen auch aus  
Hokkaido. Meine Freundin und ich haben das Restaurant besucht. Mein Freundin  
studiert in Otaru. Es gibt dort im Restaurant viele Gäste. Es ist sauber, denn es ist neu.  
Die Musik sind Klavierkonzerte. Ich habe Spagetti gegessen. Das war sehr gut.

(6) Ich bin ins „Tortilla Flat“ gegangen. Es ist in der Paseo-Passage im Hauptbahnhof  
von Sapporo. Wir können dort spanisches Essen bekommen. Die Empfehlung ist Paella  
und Tortilla (spanisches Omelett nicht nur mit Kartoffeln sondern auch mit Gemüse  
und Wurst), selbstgemachter Sangria (der Wein, der unter Frauen populär ist) und  
Ginger Ale. Es ist dort etwas billig. Die Öffnungszeiten ist von elf Uhr vormittags bis halb  
elf Uhr abends. Der Koch ist Japaner, lernte aber spanisches Essen in Spanien zu  
kochen. Die Zutaten kommen aus Hokkaido und der Schinken kommt aus Spanien und  
Tasmanien. Angestellte und Frauen in Gruppen besuchen dieses Restaurant. Vom Alter  
her sind die Leute von 20 bis 70. Die Atmosphäre ist ruhig. Flamenco und andere  
spanische Musik (die Musik verschiedener Genres, von japanischer Musik bis Musik  
aus Europa) werden gespielt. Man sollte in dieses Restaurant gehen!

(7) Das Restaurant liegt in Süd 3 West 2 Parada Bill 3F.  
Eine Wurst nach Wahl und Hühnerpastete kann man dort essen. Das Restaurant ist  
teuer. Die Öffnungszeiten sind werktags 17:00-24:00 Uhr, am Samstag und Sonntag:  
12:00-24:00 Uhr.  
Der Koch kommt aus Deutschland und der Besitzer aus Amerika. Die Zutaten kommen  
aus Sapporo, aus Japan, aber das Bier kommt zu jeder Jahreszeit aus Deutschland.  
Ausländer und japanische Angestellte sind die Gäste. Es ist eine gemütliche  
Atmosphäre. Es gibt dort europäische Musik. Das Restaurant ist gut!!

(8) Das Restaurant ist in Nagoya. Es gibt Miso-Schnitzel. Es ist ein teures Restaurant  
für mich. Die Öffnungszeiten ist von elf bis zwanzig Uhr. Der Koch kommt aus Nagoya.  
Die Zutaten sind aus Japan. Meine Freundin und ich besuchen das Restaurant. Die  
Atmosphäre ist gut. Das Restaurant ist schön!

## Oh, Maccaroni!

1. Isch jehe für mein Leben jerne essen.  
Beim Essen kann isch misch so schön verjessen.  
Un wenn isch dann beim Italiener sitze,  
nä, wie dat schon riecht, dat find isch spitze!  
Die Speisekart is lang;  
isch fange boven aan:  
Lecker, lecker, lecker,  
un dann jeven isch misch draan.

### Refrain:

Oh, Maccaroni! Oh, Canelloni!  
Ah! Noch Spaghetti! Dann föhle isch misch runderum palletti.  
Oh, Mozzarellal! Oh, Mortadella!  
Ah! Vino, vino! Und zum Schluß noch einen Capuccino!

2. Isch bruche für Spaghetti keine Löffel.  
Die dreh isch uff m Teller mit der Jaffel.  
Mi'm Löffel würd isch zuviel Zick verliere.  
Isch muß doch noch so allerhand probiere.  
Isch kriege der Mund nit zu:  
Oh, Tiramisu!  
Lecker, lecker, lecker,  
ja un dann schlag isch widder zu.

### Refrain:

Oh, Maccaroni, .... (2;x)  
und zum Schluß noch einen Capuccino  
...un ene Grappa für de Pappal

## Oh, Maccaroni!

1. Ich gehe für mein Leben gerne essen.  
Beim Essen kann ich mich so schön vergessen.  
Und wenn ich dann beim Italiener sitze,  
nein, wie das schon riecht, das find ich spitze.  
Die Speisekarte ist lang  
ich fange oben an:  
Lecker, lecker, lecker,  
und dann gebe ich mich dran.

### REFRAIN:

Oh, Maccaroni! Oh, Canelloni!  
Ah! Noch Spagettil! Dann fühle ich mich rundherum paletti.  
Oh! Mozzarellal! Oh, Mortadella!  
Ah! Vino, VIno! Und zum Schluss noch einen Capuccino!

2. Ich brauche für Spagetti keinen Löffel.  
Die dreh ich auf dem Teller mit der Gabel.  
Mit dem Löffel würd' ich zu viel Zeit verlieren.  
Ich muss dich noch so allerhand probieren.  
Ich kriege den Mund nicht zu:  
Oh, Tiramisu!  
Lecker, lecker, lecker,  
ja und dann schlag ich wieder zu.

REFRAIN: Oh, Maccaroni ...  
... und zum Schluss noch einen Capuccino!

Und einen Grappa für den Pappal

# Neko-ya

Man findet das Restaurant einfach an der Ecke ,wenn man an der Ampel wartet.

Das Restaurant, „Neko-ya“ liegt an der Hokudai Straße in Nord 12 West 4. Zu

Mittag gibt es günstige Menüs. Die Preise dafür sind 850 Yen. Man kann 3

Möglichkeiten wählen. Hamburger mit Demi-Glace-Soße , Curryreis und Hühner-Fleisch

mit Tomaten-Soße. Alle Menüs haben Salat, Zwiebel-Suppe und Tee oder Kaffee. Man

kann mit dem Volumen zufrieden sein. Das Gemüse ist frisch und köstlich. Man fühlt

Gemütlichkeit bei ruhiger Musik ,während man sich mit dem Koch unterhält. Er hat reiche

Kenntnisse über Katzen. Bitte kommen Sie mit ihrer Hauskatze.

Adresse Nord 12 West 4 Sapporo

Täglich geöffnet von 10 bis 15 Uhr ,17 bis 21 Uhr

mit unregelmäßigen Ruhe-Tagen



## Vorstellung von dem Restaurant

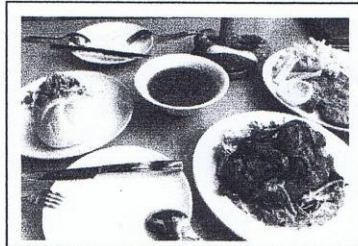
1. Name : **LEIBSPEISE**

2.Ort : Süden 2 Westen 3, nahe Parco

3.Speisekarte : In der LEIBSPEISE gibt es hauptsächlich **Otaru Bier** und

**deutsche Gerichte**. Ich habe Gebratenes Halbes Hendl in Basilikum, Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Hausgemachter Gulasch, Eintopf und Brezel gegessen.

*Foto*



4.Öffnungszeiten : Wochentag, von 17 Uhr bis 24 Uhr  
Wochenende, von 12 Uhr bis 24 Uhr.

5.Preis : So lala billig.

6.Einkauf : Die Zutaten sind aus  
Deutschland.

7.Kunde : Junge Paare kommen viele.

8.Atmosphäre : Sie ist gut und **märchenhaft**.

9.Musik : Es fließt **deutsche Musik**.

10.Bewertung : Das Restaurant ist so gut.

