

FOLGE 8 – GREETSIEL

Team Nord in Greetsiel

1

Schaut euch die Bilder A.–D. an. Ordnet die Wörter im Kasten den Bildern zu:

die Windmühle • die Krabbe(n) • das Fischgeschäft • der Fischkutter



A.



B.



C.



D.

2

Seht euch den Videoausschnitt (1:05–1:20 min) an und arbeitet zunächst in Paaren. Besprecht eure Meinungen in der gesamten Gruppe.

A. Warum denken die Kandidaten, dass es „Krieg“ gibt?

B. Ist der Streit ernst gemeint?



FOLGE 8 – GREETSIEL

C. Wird der Streit die Lösung der Aufgabe beeinflussen? Was denkt ihr – kann das Team die Aufgabe trotzdem lösen?

3

Schaut euch nun das ganze Video an und beantwortet folgende Fragen:

A. Wo befindet sich Team Nord ? Beschreibt den Ort. Was seht ihr im Video?

B. Welche Personen treffen Almudena, Nichole und Eric dort? Wer sind die Personen?

C. Worin besteht die Aufgabe von Team Nord?



FOLGE 8 – GREETSIEL

Greetsieler Krabbenbrot

1

Schaut euch das Gespräch im Restaurant mit Manuela Sinagowitz noch einmal genau an (3:48–4:04 min). Was erzählt sie über die Geschichte des Greetsieler Krabbenbrot? Beantwortet die Fragen.

A. Aus welcher Zeit stammt das Gericht?

B. Welchen Grund gibt es für die Wahl der Zutaten?

2

Schaut euch das Video (4:10–4:35 min) noch einmal an. Achtet dabei genau auf die Zutaten, die verwendeten Küchenutensilien und die Zubereitungsschritte des Greetsieler Krabbenbrot für drei Personen.

A. Ergänzt die fehlenden Zutaten.



FOLGE 8 – GREETSIEL

B. Ordnet die Fotos den einzelnen Zubereitungsschritten zu. Bringt die Schritte dann in die richtige Reihenfolge und nummeriert sie.

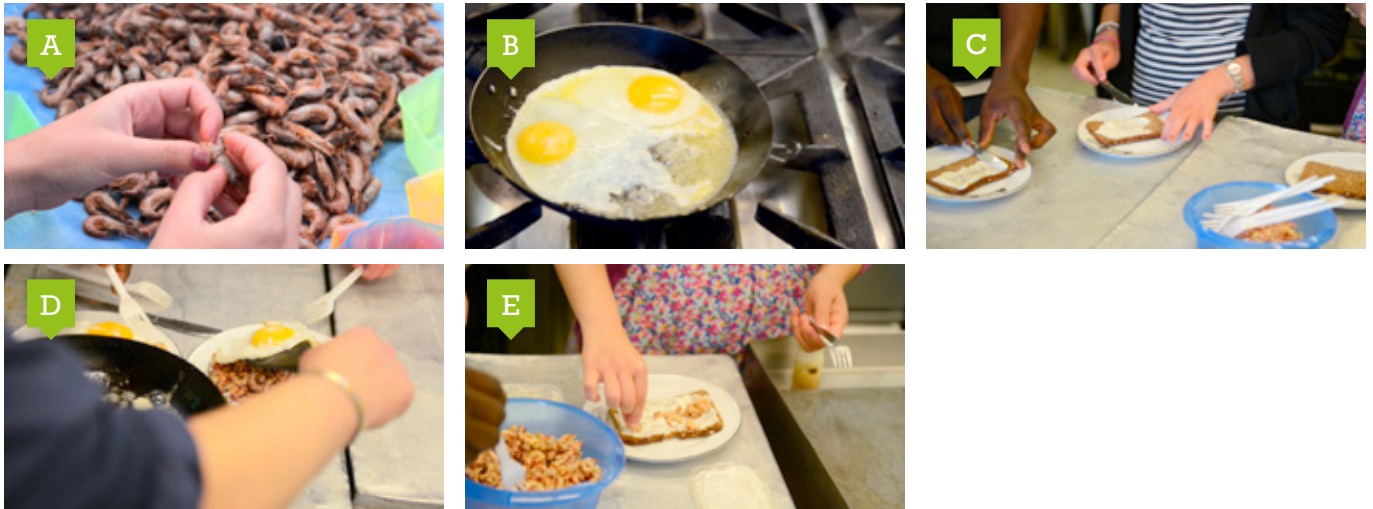


Bild	Zubereitung	Schritt (1, 2, 3 ...)
	Spiegeleier mit einem Bratenwender aus der Pfanne heben und auf jedes Krabbenbrot ein Spiegelei legen	
	In der Pfanne Margarine erhitzen, Temperatur reduzieren und Spiegeleier langsam braten, mit Pfeffer und Salz würzen	
	Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen	
A	Krabben pulen	1
	Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen	

3

Das Greetzieler Krabbenbrot – ein Rezept.

Schreibt ein Rezept für das Greetzieler Krabbenbrot. Verwendet Verben im Passiv.

Zuerst werden die Krabben gepult. ...



FOLGE 8 – GREETSIEL

Die lange Reise der Nordseekrabben

1

Seht euch das Video an und beantwortet die Fragen.

A. Welche Meerestiere werden von den Fischern aus Greetsiel heutzutage gefangen?

B. Warum werden andere Fische nicht mehr gefangen? Formuliert eure Vermutungen.

2

Lest den Titel des Textes. Was denkt ihr, welche lange Reise die Nordseekrabben machen?

Die lange Reise der Nordseekrabben

3

Lest zunächst den Text auf der nächsten Seite und schreibt die Sätze zu Ende.

A. Das Greetsieler Krabbenbrot wurde erfunden, weil ...

B. Als „Pulen“ bezeichnet man ...

C. Krabbenpulen in Marokko ...

D. In Zukunft kann sich die Situation des Krabbenpulens ändern, weil ...



FOLGE 8 – GREETSIEL

Die lange Reise der Nordseekrabben

Man braucht eine Scheibe Schwarzbrot, etwas Butter, Krabben und ein Spiegelei, und schon ist es fertig, das Greetsieler Krabbenbrot. Erfunden wurde es, als die Menschen wenig Geld hatten und sich von dem ernähren mussten, was es direkt vor der Haustür gab. Neben dem Korn fürs Brot und Eiern waren das die Krabben, die jeden Tag in der Nordsee gefangen wurden. Obwohl der Tourismus für die kleine ostfriesische Hafenstadt Greetsiel heute die wichtigste Einkommensquelle ist, fahren die Krabbenkutter noch immer täglich zur See.

Bevor die kleinen Krabben auf dem Brot landen, müssen der Kopf und die harte Schale der Tiere entfernt werden. Diese Arbeit wird „Pulen“ genannt. Bis in die 1960er Jahre haben an der deutschen Nordseeküste die Frauen der Fischer die Krabben gepult. Aus Gründen der Sauberkeit und Hygiene wurde das Pulen zu Hause in den 1990er Jahren verboten. Gleichzeitig stiegen die Löhne, und die Verbraucher verlangten gute Qualität für wenig Geld. Im Supermarkt in Deutschland kosten 100 Gramm Nordseekrabben nur zwei bis drei Euro. Bei diesen Preisen ist es nicht mehr möglich, die Krabben in Deutschland zu pulen. Auch der Einsatz von Maschinen war bisher erfolglos, da die kleinen Tiere unterschiedliche Formen und Größen haben und viele von ihnen ungeschält oder beschädigt wieder aus den Maschinen herauskamen. Krabbenpulen bleibt also weiter Handarbeit.

Deshalb werden die Krabben heute in so genannte Billiglohnländer wie Marokko transportiert, um sie dort pulen zu lassen. Nordseekrabben, die in deutschen Supermärkten verkauft werden, haben deshalb meistens eine etwa 6000 Kilometer lange Reise im LKW oder Flugzeug hinter sich. Eine Krabbenpulerin in einer Fabrik in Marokko verdiente im Jahr 2012 monatlich etwa 180 Euro. Das liegt weit unter dem, was eine Arbeiterin in Deutschland verdienen würde, aber auch für das nordafrikanische Land ist dieser Lohn sehr niedrig. Einige Fabriken, in denen die Krabben für den europäischen Markt gepult werden, zahlen den Arbeiterinnen weniger als den in Marokko vorgeschriebenen Mindestlohn. Trotzdem spielt das Krabbenpulen in diesem Land eine wichtige wirtschaftliche Rolle, denn viele Arbeiterinnen müssen mit diesem Geld ihre ganze Familie ernähren.

Diese Arbeitsteilung zwischen Deutschland und Marokko ist nur günstig, solange die Transportkosten niedrig sind. Mit steigenden Ölpreisen wird aber auch der Transport immer teurer. Außerdem fordern Umweltschützer, dass die Krabben wieder dort gepult werden, wo sie herkommen. Das würde die Umweltverschmutzung durch den Verkehr verringern. Aber ob die Krabben in Zukunft wieder in Deutschland gepult werden, ist fraglich. Es bleibt also erst einmal dabei: Die meisten Greetsieler Krabbenbrote werden mit weit gereisten Krabben serviert.

4

Woher stammen die Lebensmittel in euren Heimatländern? Kennt ihr andere Produkte, die eine so weite Reise zurückgelegt haben?

FOLGE 8 – GREETSIEL

Die ostfriesische Teezeremonie

1

Greetsiel liegt in einer Region von Deutschland, die Ostfriesland heißt. Am Ende des Videos seht ihr, wie ein typischer ostfriesischer Tee serviert wird. Lest den Text und bearbeitet die Aufgaben.

Die Ostfriesen sitzen gerne mit Familie und Freunden beim Tee zusammen. Gastfreundschaft ist in Ostfriesland untrennbar mit dem Genuss von Tee verbunden. Ostfriesen lieben Tee und trinken davon mehr als alle anderen Deutschen. Auch im weltweiten Vergleich liegen sie beim Teeverbrauch in der Spitzengruppe. Ostfriesen trinken nicht einfach Tee, sie genießen ihn am liebsten bei einer ostfriesischen Teezeremonie. Bei dieser Zeremonie wird der Tee auf besondere Weise zubereitet, serviert und getrunken. Dabei verwendet man gerne eine kräftige Teemischung, den Ostfriesentee.

2

Ordnet die Begriffe den richtigen Nummern im Bild zu.



der Tee

die Sahne

der Kandiszucker

die Kanne

die Tassen

die Untertassen

das Stövchen



FOLGE 8 – GREETSIEL

3

Möchtest du wissen, wie eine „ostfriesische Teezeremonie“ abläuft?
 Ordne die Zubereitungsschritte in der richtigen Reihenfolge.

Schritt (1, 2, 3 ...)	Zubereitung
	Nach dieser kurzen Wartezeit wird die halbvolle Teekanne ganz mit heißem Wasser gefüllt.
	Nun wird die Sahne mit einem speziellen Sahnelöffel langsam in die volle Teetasse gegeben. Die weiße Sahne bildet in der Tasse interessante Muster, die Blume genannt werden.
	Der Tee ist fertig zubereitet und kann getrunken werden. Dazu legt man ein Stück Kandiszucker in die leere Teetasse. Der Tee wird durch ein Teesieb aus der Kanne in die Tasse gegossen.
	Jetzt nur noch die Blume bewundern und den Tee genießen.
	Zuerst wird die Teekanne mit kochendem Wasser ausgespült, um sie zu wärmen. Teeblätter werden in die Kanne gefüllt.
	Dann wird die Teekanne zur Hälfte mit heißem Wasser gefüllt. Die getrockneten Teeblätter ziehen nun drei bis vier Minuten in der Kanne.

Gibt es ähnliche Teezeremonien in deinem Land?