

GARVERFAHREN

Schlussfolgerungen:

FILTER:
Wesentliches

Garziehen

Kochen

Druckgaren

Dämpfen

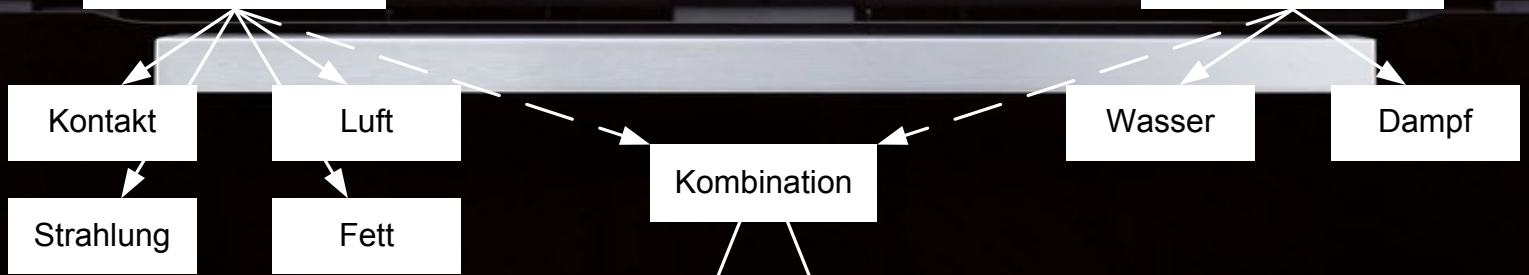
Dünsten

Merkmale der einzelnen Garverfahren: Temperatur, Übertragung, Medium etc.

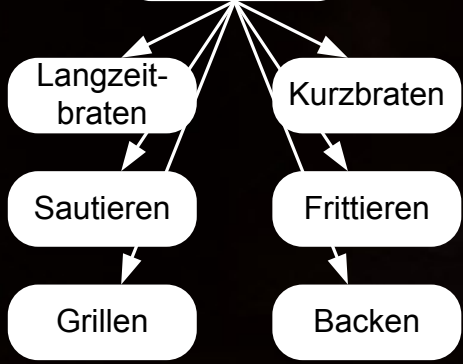
GARVERFAHREN

Garen mittels
trockener Wärme
keine Feuchtigkeit
vorhanden

Garen mittels
trockener Wärme
Feuchtigkeit
vorhanden



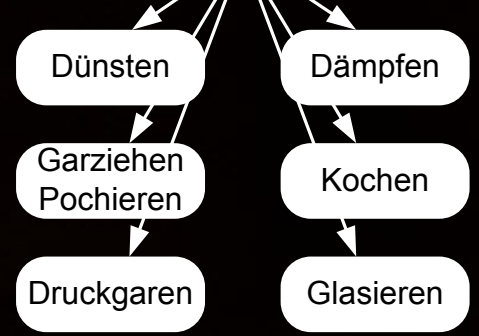
Beispiel



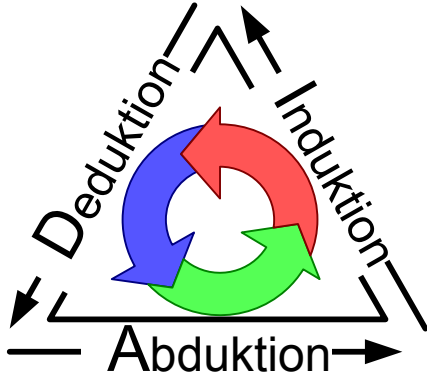
Kombination



Beispiele



GAR-VER-FAHREN



Backen | Schmoren | Dünsten

Hitze | Gar-
gut | Topf | De-
ckel | Zeit

Kontext

Phänomen:

- Begegnung mit dem „Gegenstand“



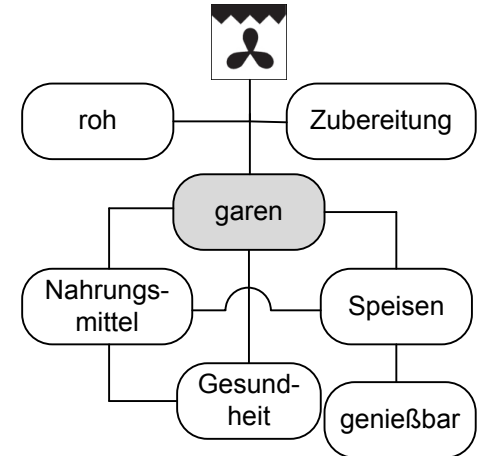
- Merkmale
 - Identitäten
 - Ähnlichkeiten
 - Unterschiede
- Wort
 - Bedeutung
 - Herkunft
- Definitionen
- Funktionen
- Beispiele

De-Kontextualisierung

Begriffsbildung:

- Aufbau von „Vorstellungen“
- multiple mentale Repräsentationen

GARVERFAHREN



Integration

Begriff:

- Kategorisierung
- Strukturierung
- Verankerung
- Konsolidierung