



KOMMAREGEL 7

7.1: In Satzreihen werden Hauptsätze durch Kommas getrennt.

Beispiel:

Er rannte an Deck, er sah sich um, und erst dann handelte er.

7.2: Das Komma steht auch, wenn ein Hauptsatz in einen anderen eingeschoben wird.

Beispiel:

Du sollst, ich sage es dir noch einmal, nie gegen den Wind spucken.

7.3: Werden zwei vollständige Hauptsätze durch „und“ bzw. „oder“ verbunden, kann ein Komma stehen.

Beispiel:

Hornblower rief den Matrosen zu sich(,) und dieser nahm seine Befehle entgegen.
Wir lagen vor Madagaskar(,) und wir hatten die Pest an Bord.



ÜBUNGSTEXT

Aufgabe: Setze alle möglichen Kommas ein und achte dabei auf sämtliche Kommaregeln. Es sind 22 Kommas zu setzen.

Die Schweiz hat eine lange Schoggi-Tradition. Die Kakaobohne die später in den vornehmen Häusern schnell sehr beliebt war wurde übrigens schon im Jahr 1528 von Hernando Cortez nach Europa gebracht.

1819 gründete François-Louis Cailler in Vevey die erste Schokoladenfabrik die mit Wasser betrieben wurde. Die Herren Suchard (1826 Neuenburg) Kohler (1830 Lausanne) und Johann Rudolf Sprüngli (1845 Zürich) folgten seinem Beispiel.

1855 wurde in Bern ein gewisser Rudolf Lindt geboren der 1879 auf wundersame Weise das Geheimnis der Schmelzschokolade erfand. An einem Wochenende hatte er wohl vergessen zum Glück für uns Schokoladenliebhaber seine vom Wasserrad betriebene Rührmaschine abzustellen. Und diese rührte dann das ganze Wochenende lang Lindts Schokoladenmasse. Als er am Montagmorgen in seine Fabrik ging fand er da eine völlig neue Schokolade die keinerlei Ähnlichkeit mit der herkömmlichen



Schokolade hatte. Ich sage dir die war so flüssig dass man sie nicht mühevoll in die Formen pressen musste sondern ganz leicht in die Formen giessen konnte. Und wenn man sie in den Mund nahm zerging sie auf der Zunge und zerstob nicht wie Sand wie es ihre Vorgänger getan haben. Dies wurde schlussendlich der Härtetest für alle anderen Schokoladen.

Lindt wusste natürlich sofort dass er eine sensationelle Entdeckung gemacht hatte. Er taufte seine neue Kreation „Chocolat fondant“ (schmelzende Schokolade). Sein Geheimnis war dass man die Schokolade sehr sehr lange rühren musste. Dieses Vorgehen das kannst du mir glauben konnte er erstaunlicherweise zwanzig Jahre lang vor der gierigen Konkurrenz verheimlichen.