



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

*Von Analogkäse bis Formfleisch - Tipps zum
Verbraucherverhalten*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Vorüberlegungen

Kompetenzen/Lernziele:

- Die Schüler sollen sich darüber bewusst werden, dass manche Lebensmittel heute nicht mehr das sind, was wir traditionell unter ihnen verstanden haben.
- Sie sollen für die Zusammensetzung von Lebensmitteln sensibilisiert werden.
- Sie sollen wissen, was bestimmte Begriffe bedeuten und worauf sie hinweisen.
- Sie sollen „verfremdete“ Lebensmittel kennen und erkennen.
- Sie sollen ein kritisches Konsumentenverhalten entwickeln.

Anmerkungen zum Thema (Sachanalyse):

Schmieröl im Futtermittel; Dioxin im Hühnerfleisch; Abfallfleisch im Dönerspieß; Pizzakäse, der keiner ist – diese Schlagzeilen beunruhigen uns seit Jahren und **irritieren uns beim Einkauf**.

In Amerika klagt eine Mutter gegen einen Lebensmittelkonzern – wegen der Zusammensetzung und fehlenden Kennzeichnung von Brotaufstrichen, die vor allem von Kindern konsumiert werden. Die Parlamente diskutieren über **Kennzeichnungspflichten** auf Lebensmittelverpackungen. Food Watch bringt immer wieder neue Skandale an die Öffentlichkeit und weist auf **teils kriminelle Zustände** hin.

In Deutschland orientiert man sich an den **Rahmenrichtlinien der Europäischen Gemeinschaft**. Jedoch erfolgt die Kennzeichnungspflicht hier nicht im von vielen Experten geforderten Rahmen; Hersteller von belasteten Lebensmitteln werden nicht öffentlich gemacht.

Der Kunde wird aber immer bewusster. Er fragt nach der Herkunft der Lebensmittel, benutzt zunehmend Regionaltheken, kauft bei Händlern, die noch über die Herkunft ihrer Waren Auskunft geben können. Selbst manche Lebensmittelketten bieten inzwischen besondere **Hinweise auf die regionale Herkunft und die Qualität** der angebotenen Ware.

Dennoch gibt die Entwicklung auf dem Lebensmittelsektor Anlass zur Sorge: Nahrungsmittel, die in ihrer Zusammensetzung nicht mehr dem natürlichen Produkt entsprechen, werden **mithilfe entsprechender Zusätze** optisch und geschmacklich so verfremdet, dass der Eindruck entsteht, es liege durchaus ein natürliches Produkt vor. Ein Beispiel hierfür ist die bei unseren Schülerinnen und Schülern in der Regel sehr beliebte Pizza: Sie wird oft nicht mehr mit Naturkäse bestreut, sondern mit Analogkäse hergestellt – einem Produkt, das dem Naturkäse geschmacklich ähnelt, aber eben keinen natürlichen Käse mehr enthält.

Dem durchschnittlichen Konsumenten fallen solche Unterschiede kaum auf. Erst, wenn er auf die Problematik aufmerksam gemacht wird, betrachtet er die Kennzeichnung der Ware genauer – und befindet sich nicht selten im nächsten Dilemma: Er sieht Begriffe, mit denen er wenig anfangen kann. Dabei sind **Aufklärung und Information** gerade im Lebensmittelbereich elementar. Der Mensch muss wissen, was er zu sich nimmt, um die Folgen für seine Gesundheit einschätzen zu können.

Didaktisch-methodische Reflexionen:

Die vorliegende Einheit will ein Stück weit zur Aufklärung beitragen. Dafür ist es notwendig, die Schüler in zweierlei Hinsicht zu sensibilisieren: für die **Problematik der künstlichen Lebensmittel** selbst und für die Aufgabe, sich als Verbraucher **um Information zu bemühen**. In einem dritten Schritt sollen konkrete **Verhaltensweisen** aufgezeigt und evtl. schon auf den Weg gebrachte Entwicklungen diskutiert werden.

5.16 Von Analogkäse bis Formfleisch – Tipps zum Verbraucherverhalten**Vorüberlegungen**

Der Unterricht setzt beim Alltag der Schüler und bei aktuellen Gegebenheiten an. Wissensstand und Kenntnisse der Schüler werden mit einbezogen. Schließlich soll nicht nur das Kaufverhalten, sondern auch das zukünftige Essverhalten der Schüler positiv beeinflusst werden.

Die einzelnen Unterrichtsschritte im Überblick:

1. Schritt: Weißt du, was du isst?
2. Schritt: Bewusstes Kauf- und Essverhalten
3. Schritt: Gesunde Lebensmittel – gesundes Leben!

Unterrichtsplanung

1. Schritt: Weißt du, was du isst?

Kompetenzen/Lernziele:

- Die Schüler sollen erkennen, dass vermeintlich natürliche Lebensmittel oft nicht dem entsprechen, was der Konsument in ihnen sieht.
- Sie sollen am Beispiel einer Pizza entdecken, welche Problematik in einem derartigen Produkt stecken kann.

Einstieg:

Die Lehrkraft legt das **Folienbild** „Tiefkühlpizza“ (siehe **M 1**) auf. Die Schüler beschreiben, was sie sehen. Sie beschreiben eine scheinbar herkömmliche Pizza. Sie nennen Belag und andere Bestandteile. Die Lehrkraft notiert die Begriffe an der *Tafel*.

Anschließend ergänzt die Lehrkraft die Begriffe mithilfe von Pfeilen auf der *Folie*.

Bearbeitung:

Die Schüler versuchen, die Begriffe inhaltlich zu klären. Sie können dabei z.B. auf eine Piz-zapackung zurückgreifen, die sie zu Hause haben (vorbereitende *Hausaufgabe*). Die Lehrkraft kann hier auch das Internet einbeziehen und die Begriffe dort recherchieren lassen.

Tafelanschrift:

Weißt du, was du isst?

Impuls: Echter Käse auf der Pizza?

Es erfolgt eine kurze Aussprache. Anschließend erlesen die Schüler den **Text** „Analog-Käse: Woran man Käse-Imitate erkennen kann“ (siehe **M 2**) in *Einzelarbeit*.

Die Problematik wird mit einer Tafelanschrift herausgearbeitet.

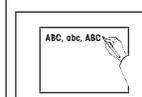
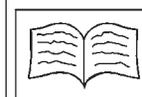
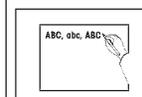
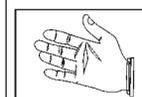
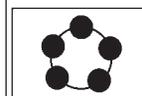
Tafelanschrift:

- *Analog-Käse (Käse-Imitat) aus Fett, Eiweißpulver, Wasser*
- *Formfleisch statt echtem Schinken*
- *Geschmacksstoffe statt natürlicher Gewürze*

Vertiefung:

Aber nicht nur der Käse ist betroffen: Die Lehrkraft teilt das **Arbeitsblatt M 3** aus. Die Schüler lesen die Kurztexte – jeweils ein Schüler liest ein Beispiel vor der Klasse vor – und erläutern den Sachverhalt.

Die Tafelanschrift wird ergänzt.

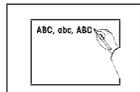


5.16

Von Analogkäse bis Formfleisch – Tipps zum Verbraucherverhalten

Unterrichtsplanung

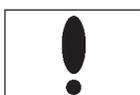
Tafelanschrift:



Auch Früchte sind betroffen:

- Umfruchten: eine Frucht wird mit Aromastoffen in eine andere umgewandelt
- Formfrüchte: aus Fruchtmus; mit Aromastoffen aufgepeppt und mit Pflanzenextrakten gefärbt
- Fruchtilusion: nur geringe Mengen der vermuteten Früchte sind vorhanden

Didaktisch-methodischer Kommentar:



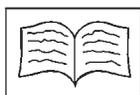
Ziel ist es, die Schüler für Nahrungsmittel zu sensibilisieren. Dazu sollen sie angeregt werden, aus ihrer Versorgungspraxis im Alltag zu berichten. Zugleich weist die Lehrkraft immer wieder auf die Auszeichnung der Inhaltsstoffe in Lebensmitteln hin.

2. Schritt: Bewusstes Kauf- und Essverhalten



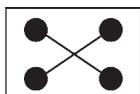
Kompetenzen/Lernziele:

- Die Schüler sollen erkennen, dass sie selbst in ihrem Kauf- und Essverhalten gefordert sind.
- Sie sollen sich entsprechend informieren.

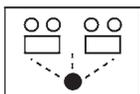


Einstieg:

Anhand der **Texte M 4 bis M 7** wird die Problematik aufgegriffen. Die Schüler bearbeiten die Texte in *Gruppen* und lösen die wesentlichen Aspekte heraus.



Bearbeitung:



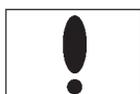
In *Kurzreferaten* werden die Inhalte vor der Klasse vorgetragen (**Ergebnisse** siehe **M 8**).

Verarbeitung:



Zu den genannten Beispielen und Problematiken werden vom Schüler Lösungsvorschläge zusammengestellt (siehe **M 8**). Sie werden gesichtet und Produktbeschreibungen werden besprochen.

Didaktisch-methodischer Kommentar:



Die Schüler sollen ihr eigenes Kauf- und Essverhalten überdenken. Sie erhalten die *Hausaufgabe*, Produktbeschreibungen zu sammeln und mitzubringen. Diese können dann in der Klasse gemeinsam überprüft und besprochen werden. Auf diesem Weg kann zusätzlich das Verbraucherbewusstsein gefördert werden.

Unterrichtsplanung

3. Schritt: Gesunde Lebensmittel – gesundes Leben!

Kompetenzen/Lernziele:

- Die Schüler sollen wissen, dass ein Zusammenhang zwischen Kauf- und Essverhalten besteht.
- Sie sollen die Gefahren von denaturierten Lebensmitteln kennen.
- Sie sollen Beispiele zur Verhaltensänderung zusammenstellen.

Einstieg:

Die Schüler werden im Reportagestil mit Texten aus der aktuellen Diskussion konfrontiert. Drei Schüler lesen die **Texte** auf dem **Arbeitsblatt M 9** der Klasse abwechselnd vor. Die *Diskussion* wird nochmals aufgenommen.

Impuls: Aber wer hilft schließlich bei der Problematik?

Bearbeitung:

Es erfolgen Hinweise auf die Organisation „Foodwatch“.

Impuls: Es gibt aber noch andere Möglichkeiten!

Die Schüler nennen Organisationen und Verbände, die im Bereich der Lebensmittelüberwachung und Verbraucherberatung arbeiten.

Zur Sicherung teilt die Lehrkraft das **Arbeitsblatt M 10** aus und/oder legt es als *Folie* auf.

Die einzelnen Institutionen werden besprochen. Hierzu kann eine geleitete *Internetrecherche* eingesetzt werden (siehe **Vorschlag M 11**).

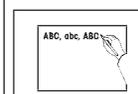
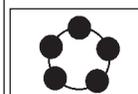
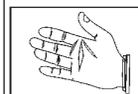
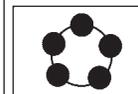
Verarbeitung:

Ausschlaggebend ist, dass die Verbraucher ihr Verhalten ändern. Fragen, die für ein kompetentes Kauf- und Essverhalten wichtig sind, werden an der *Tafel* gesammelt.

Tafelanschrift:

Fragen, die sich der kompetente Verbraucher stellt

- Welche Bedürfnisse habe ich?
- Welche Gewohnheiten habe ich?
- Welche Einstellungen habe ich?
- Welche Motive habe ich für den Kauf eines Produkts?
- Welche Erwartungen habe ich an das Produkt?
- Wie verhalte ich mich als Konsument?





SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

*Von Analogkäse bis Formfleisch - Tipps zum
Verbraucherverhalten*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

