



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Die Keksmannufaktur – ein Verkaufsprojekt in der Schule

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Die Keksmanufaktur – ein Verkaufsprojekt in der Schule

Ute Fehnker, Bremen

Projektideen

Sich mit Qualitätsmerkmalen für die Keks-Zutaten befassen; wichtige Arbeitsgeräte zum Backen und ihre sachgerechte Anwendung kennenlernen; den Backofen bedienen können; Hygiene, Umweltschutz und Teamarbeit in der Küche; Arbeitsorganisation in der Küche; in Versuchen die Wirkungsweise des Backpulvers erforschen; Grundtechniken der Teigherstellung kennenlernen; anhand von Rezepten Kekse selbst herstellen; sich einen passenden Werbeslogan überlegen und Keks-Verpackungen herstellen.

Wissenswertes zum Thema „Kekse“

Sind die Deutschen ein Volk von Krümelmonstern? Diese These vertrat zumindest vor etwa 10 Jahren der Autor eines Zeitungsartikels. Heute liegt Deutschland mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von über sieben Kilogramm Keksen und Waffeln im Mittelfeld des weltweiten Konsums von Süßgebäck – übrigens weit hinter unseren Nachbarn, den Niederländern (14,2 Kilogramm) und Belgiern (12,6 Kilogramm).

Butterkekse gibt es bereits seit 1886, hergestellt in Frankreich. Hermann Bahlsen ließ sich hiervon inspirieren und stellte in seiner Cakes-Fabrik in Hannover 1891 den ersten typisch rechteckigen Leibniz-Keks her. Dieses Produkt ist nach dem langjährigen hannoverschen Hofbibliothekar und Philosophen Gottfried Wilhelm Leibniz benannt. Er war damals zur Verpflegung von Soldaten auf den haltbaren Zwieback gestoßen. Die Werbung für die Butterkekse lautete 1898: „Was ißt die Menschheit unterwegs? Na selbstverständlich Leibniz Cakes!“ Da nur wenige die englische Aussprache beherrschten, sprachen viele Kunden das Wort Cakes eher deutsch aus, sodass Bahlsen die Schreibweise später in „Keks“ änderte. Die Idee für eine industrielle Herstellung bezog Bahlsen aus England.

Seither entwickeln die Hersteller immer neue Sorten. Wesentliche klassische **Bestandteile von Keksen** sind Mehl, Zucker, Eier und Fett, dazu kommen Zutaten wie Gewürze, Kräuter, verschiedene Aromen, Kakao, Nüsse, Rosinen oder Trockenfrüchte. **Vegane Gebäcke verzichten auf tierische Bestandteile** und ersetzen diese durch spezielle Produkte (z. B. vegane Margarine, Kokosfett). Kekse werden auf einem Backblech gebacken. Vielfach wird der Teig vorher ausgerollt und ausgestochen, von der Rolle geschnitten oder aufs Backblech gespritzt. Es werden **Teigarten** wie Rührteig, Mürbeteig, Biskuit oder Plunderteig verwendet.

Allerdings sind **industriell gefertigte Kekse**, was ihre Qualität angeht, **nicht durchgängig empfehlenswert**. Die Zeitschrift „Öko-Test“ beurteilte 2016 gerade 3 von 19 Kekssorten für Kinder als „sehr gut“. Tester fanden selbst in Bio-Produkten potenziell gesundheitsgefährdende Stoffe wie beispielsweise Acrylamid oder Spuren des Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat. Acrylamid entsteht beispielsweise, wenn **Kekse zu heiß gebacken werden**. Eine Backtemperatur von maximal 180 Grad Celsius reduziert den Testern zufolge das Acrylamid-Risiko. Aber viele Hersteller setzen kostensparend auf kurze Backzeiten und hohe Temperaturen.

Auch bei den Inhaltsstoffen gibt es Kritik: Kinderkekse und die ebenfalls beliebten Butterkekse enthalten oft **erhebliche Mengen an Zucker**, sodass sie eindeutig zu den Süßigkeiten gezählt werden müssen. Dies gilt ebenso für Kekse aus Vollkornmehl.

Einen weiteren Kritikpunkt bildet die Verwendung von minderwertigen Fetten, synthetischen Zusatzstoffen oder künstlichen Aromen. So wird statt echter Vanille oft ein künstliches Vanillearoma verwendet.

Angesichts dieser Gesichtspunkte kann die eigene Herstellung von Keksen eine qualitativ hochwertige Alternative darstellen.

Didaktisch-methodische Hinweise

Ein wichtiges Anliegen des Arbeitslehre-Unterrichts besteht darin, **Theorie und Praxis eng miteinander zu verbinden**. Dem dient insbesondere ein **handlungs- und produktionsorientierter Unterricht** in der Schulküche. Im vorliegenden Unterrichtsmodell steht die Praxis im Vordergrund, indem Sachverhalte im Versuch erforscht und mit Keksen ein eigenes Produkt produziert wird. Die dafür notwendigen theoretischen Grundlagen und Voraussetzungen werden integrativ mit einbezogen:

- **Fachliche Kompetenzen:** Aufbau von Fertigkeiten zur Bewältigung von Arbeitsprozessen, Planung von Arbeit, sachgerechter Gebrauch verschiedener Werkzeuge und Geräte.
- **Überfachliche Kompetenzen:** Förderung von Eigenständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Lernmotivation; Gestaltung, Bewertung und Reflexion von Arbeitsergebnissen und -prozessen; Einübung von Kooperation und Teamarbeit.

Insgesamt erwerben die Lernenden **Handlungskompetenz** und erfahren **Selbstwirksamkeit**. Unter „Selbstwirksamkeit“ versteht man, dass die Lernenden das Gefühl vermittelt bekommen, sie seien in der Lage, auch schwierige Herausforderungen zu bewältigen. Darüber hinaus weist die vorliegende Einheit auch einen Alltagsbezug auf und leistet einen Beitrag zur **Arbeits- und Berufsorientierung**. Indem die Lernenden sich mit dem Backen von Keksen befassen, werden sie an das Berufsbild des Bäckers beziehungsweise Konditors herangeführt.

Diese Intentionen erhalten eine zusätzliche Dimension, wenn die geplanten Produkte in einen Zusammenhang mit nachhaltigem Wirtschaften gestellt werden. In diesem Fall gehört dazu, sowohl die Zutaten, die Herstellung als auch die Verpackung **unter gesundheitsbezogenen, ökologischen, sozialen und ökonomischen Gesichtspunkten** auszuwählen und zu gestalten.

Das Unterrichtsmodell „Keksmanufaktur“ kann als **einmaliges Projekt** durchgeführt werden. Es besteht aber auch die Möglichkeit, es beispielsweise in **Form einer „Schülerfirma“** ständig fortzuführen. So können die Kekse unter anderem in der Pause oder bei Schulveranstaltungen zum Verkauf angeboten werden. Alle Materialien bearbeiten Ihre Lernenden in **Gruppenarbeit**.

Zu den Materialien im Einzelnen

Die Planung der Keksmanufaktur beginnt mit der **Entwicklung von Qualitätskriterien** für die **Zutaten der Kekse (M 1)**. Bevor die Arbeit in der Schulküche sicher beginnen kann, erarbeiten sich die Lernenden sowohl Kenntnisse über den **sachgerechten Gebrauch der Arbeitsgeräte (M 2)** als auch über **Maßnahmen zur Hygiene, zum Unfallschutz und zur Arbeitsteilung (M 3)**. Was passiert eigentlich beim Backen und **warum benötigen wir Backpulver?** Dieser Frage gehen die Jugendlichen anhand von **Versuchen in M 4** nach. Nachdem alle Voraussetzungen für eine reibungslose Arbeit im Fachraum „Küche“ geklärt sind, geht es nun in die Praxis. Das **Material M 5** bietet einige **Rezepte** für die Herstellung der **Kekse**. Die Lernenden müssen sie dabei nicht zwangsläufig verwenden, sondern können auch auf andere Rezepte aus Büchern oder dem Internet zurückgreifen. In diesem Fall sollten sie aber anhand der Checkliste M 1 geprüft, bewertet und gegebenenfalls angepasst werden. Abgerundet wird das Projekt dadurch, dass die Lernenden mithilfe von **M 6** ansprechende **Verpackungen** für die Kekse **entwerfen**.

Materialübersicht

- M 1 Qualität hausgemacht – wir planen unsere Keksmanufaktur
- M 2 Arbeitsgeräte zum Backen
- M 3 Arbeiten wie die Profis – Hygiene, Unfallschutz und Teamarbeit in der Küche
- M 4 Was passiert eigentlich beim Backen?
- M 5 Wir stellen Kekse selbst her – Rezepte (Auswahl)
- M 6 Wir entwerfen eine schöne Keksverpackung

Für diese Einheit benötigen Sie:

- M 2, M4, M5 Fachraum Küche, Küchenutensilien, Lebensmittel
- M 3 Plakate, Eddings, ggf. Computer mit Internetzugang
- M 6 Musterbücher für Tapeten, Scheren, Klebstoff, Dekorationsmaterial



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Die Keksmannufaktur – ein Verkaufsprojekt in der Schule

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

