

GESUNDE ERNÄHRUNG MIT SPIEL UND SPAß

**Die Ernährungsapp „Food Jungle“ und ihre
praktischen Anwendungsmöglichkeiten im
Unterricht**

Von Sonja Macher und Sabine Zak

Oktober 2017

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2
1 MOTIVATION	3
2 ANSATZ – RÜCKWERTIGES LERNDDESIGN	4
3 AUFBAU	7
3.1 5. und 6. Schulstufe (1. + 2. Klasse NMS) - GESUNDE JAUSE.....	8
3.1.1 DEUTSCH – Benimm dich!.....	8
3.1.2 ENGLISCH – food quartet.....	9
3.1.3 MATHEMATIK – Die Einkaufs-Challenge	9
3.1.4 GESCHICHTE – Wir backen unser täglich Brot.....	11
3.1.5 GEOGRAFIE – Land der Äcker	11
3.1.6 BIOLOGIE – Bleib gesund!	12
3.1.7 PHYSIK – Das schwebende Früchtchen.....	12
4 ZUSATZMATERIAL	16
4.1 7. Schulstufe (3. Klasse NMS) – ERNÄHRUNG IM WANDEL DER ZEIT .	16
4.1.1 DEUTSCH – Deutsch ist nicht gleich Deutsch	16
4.1.2 GESCHICHTE – geh dorthin wo der Pfeffer wächst	16
4.2 8. Schulstufe (4. Klasse NMS) – ERNÄHRUNG IM ALLTAG	17
4.2.1 DEUTSCH – Was ist drinnen?	17
4.2.2 GESCHICHTE – Schönheitsideale, von Rubens bis Twiggy	17
5 ANHANG	19

1 MOTIVATION

Was man im Leben erreicht, soll nicht von Bildung und Einkommen der Eltern abhängig sein. In Österreich wird aber Bildungserfolg bzw. Bildungsarmut nahezu vererbt. Kinder von AkademikerInnen haben zum Beispiel eine 16-mal höhere Chance auf einen Universitätsabschluss als Kinder, deren Eltern einen Pflichtschulabschluss haben. Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen und bildungsfernen Familien haben zum Teil einen Leistungsrückstand gegenüber Gleichaltrigen von bis zu zweieinhalb Schuljahren, auch wenn eine Angleichung der Lehrpläne von Mittelschulen und AHS erfolgte.

Kinder und Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien oder mit Migrationshintergrund sind die VerliererInnen des Bildungssystems. Was aufgrund von Herkunft oder soziokulturellem Hintergrund an Unterstützung im familiären Umfeld fehlt, wird vom Bildungssystem kaum aufgefangen. Damit bleiben erhebliche Potenziale und Talente für die Gesellschaft ungenützt.

Wissenschaftliche Studien zeigen aber auch auf, dass Menschen mit geringer Bildung überdurchschnittlich oft zu dick sind. 70 Prozent der Hauptschulabsolventen leiden unter Übergewicht. Personen mit Matura sind nur halb so oft betroffen und auch mit höherem Einkommen sinkt das Risiko der Fettleibigkeit.

Der Zugang zu Wissen stellt somit die Weichen für ein gesundes und zufriedenes Leben. Und da spielerisches Lernen noch viel mehr Spaß macht, soll im folgenden eine Stundenplanung geboten werden, die es ermöglichen soll, gesunde Ernährung mit Hilfe neuester Technik, nämlich durch die Einbindung der Ernährungsapp „food jungle“ in den Unterricht zu ermöglichen.

2 ANSATZ – RÜCKWÄRTIGES LERNDDESIGN

Eine der tragenden Säulen der Neuen Mittelschule ist das rückwertige Lerndesign.

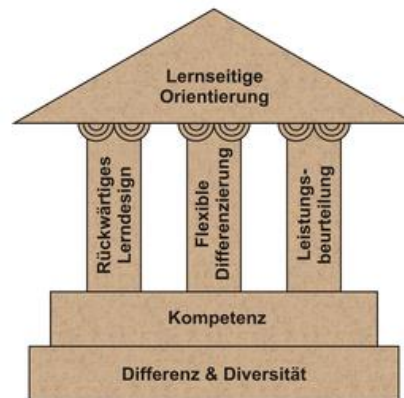


Abbildung 1 Haus der NMS (Quelle: <https://www.schule.at/service-menue-oben/suche/detail/die-neue-mittelschule.html> [Zugriff am: 07.09.2017])

Beim rückwertigen Lerndesign steht das ZIEL im Vordergrund. Man bestimmt zuerst WAS gelernt werden soll und startet somit vom Ende her. Der Lernende bekommt anschließend viele verschiedene Wege aufgezeigt, um seinen Kompetenzen entsprechend das Ziel zu erreichen. Das Thema wird in möglichst vielen Dimensionen, Methoden, Materialien, Lehr- und Lernprozessen präsentiert. Daraus sollte sich jeder Schüler und Schülerin einen individuellen Weg herausfiltern um an das gemeinsame Ziel zu gelangen.

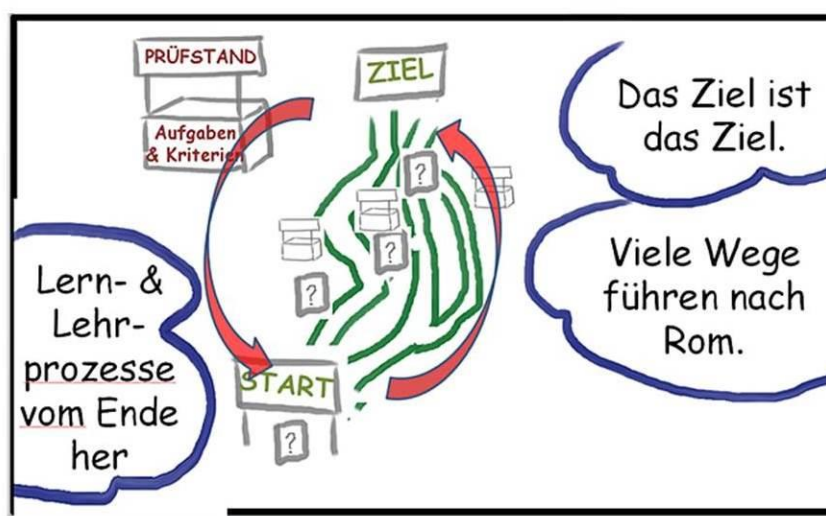
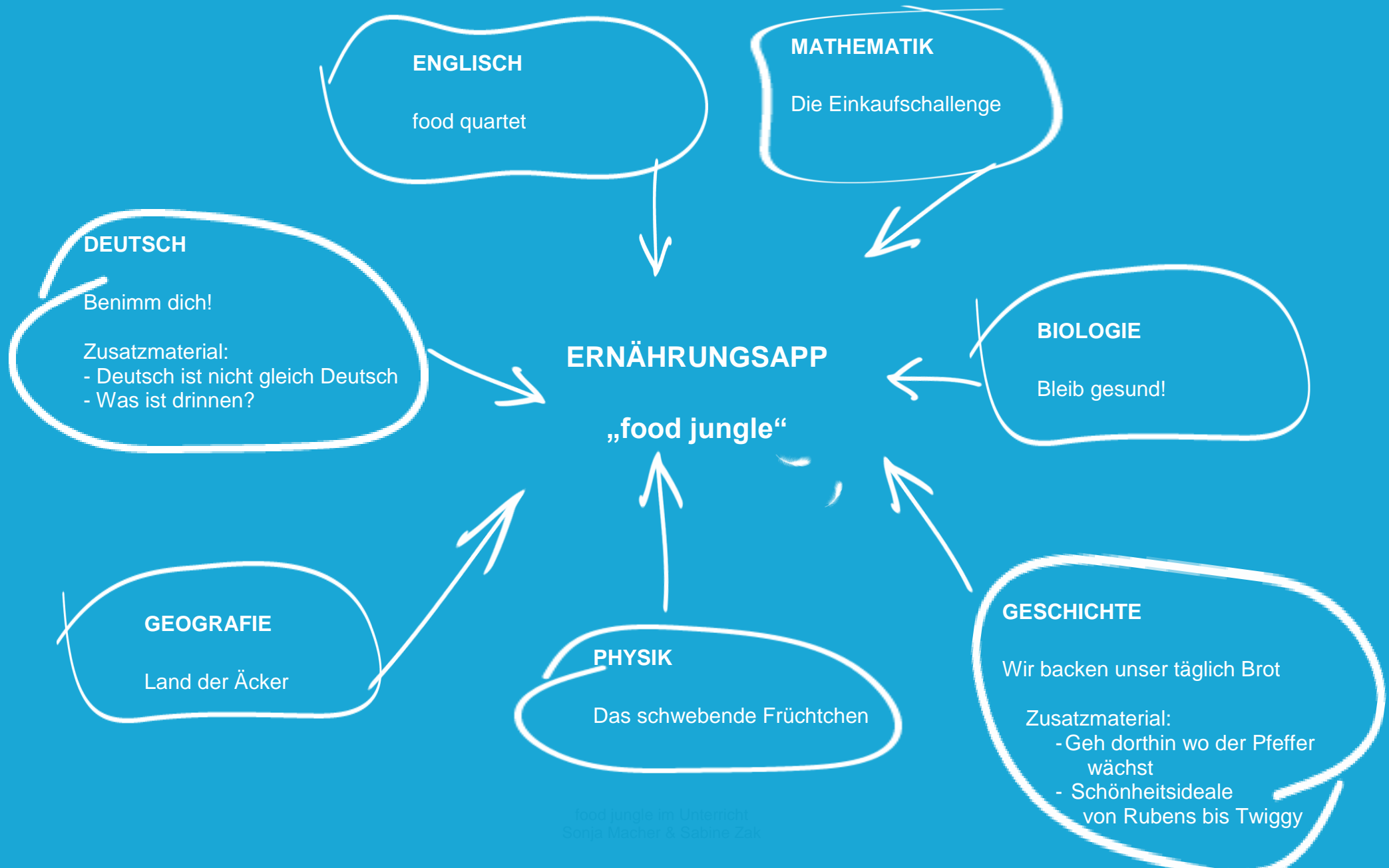


Abbildung 2 beim rückwertigen Lerndesign führen viele Wege zum Ziel (Quelle: <http://www.nmsvernetzung.at> [Zugriff am: 07.09.2017])

Im Folgenden wird die Ernährungsapp in ein Projektkonzept eingebettet, sodass nicht nur eine einzelne Stunde der Wissensvermittlung hinter der App dienen soll, sondern nach Möglichkeit den Heranwachsenden in möglichst vielen Variationen immer wieder begegnet.

Ziel ist eine ganzheitliche, fächerübergreifende, dem Alter und Wissensstand der Schüler und Schülerinnen angepasste Projektplanung mit besonderem Augenmerk auf die App.



3 AUFBAU

Das Ziel der folgenden Ideensammlung für Unterrichtsstunden ist die Vermittlung einer gesunden Ernährung mittels der Ernährungsapp „food jungle“. Um eine kompetenzorientierte, rückwärtige Erarbeitung des Themas zu erreichen, liegt im folgenden eine Stundenplanung für eine Projektwoche vor, welche die Ernährungsapp in 7 Fächern behandelt, um so möglichst viele Wege zur Wissensermittlung anzubieten

Der Umfang der Projektwoche ist mit 5 Schultagen anberaumt.

Die 7 unterschiedlichen Fächer umfassen die sprachliche Kompetenz Deutsch, die Fremdsprachenkompetenz Englisch, das mathematische Verständnis, den geschichtlichen Hintergrund, die geografischen Zusammenhänge, den biologisch und physikalischen Aufbau unserer Ernährung und ernährungsrelevanter Aspekte.

Fach/Thema	GESUNDE JAUSE
DEUTSCH	Benimm dich!
ENGLISCH	food quartet
MATHEMATIK	Die Einkaufschallenge
GESCHICHTE	Wir backen unser täglich Brot
GEOGRAFIE	Land der Äcker
BIOLOGIE	Bleib gesund!
PHYSIK	Das schwebende Früchtchen

Jedes Fach hat einen direkten Bezug zu der App, indem App-bezogene Fragestellungen wie folgt dargestellt werden:

Denkanstoß 	
--	--

Die Projektvorschläge können natürlich adaptiert, verschoben und sowohl aufbauend als auch einzeln verwendet werden.

Im Teil wird die Idee für die Stunde erklärt. Im Anhangteil findet man zur jeweiligen Stunde die Arbeitsblätter und weiteren Arbeitsmaterialien

3.1 5. und 6. Schulstufe (1. + 2. Klasse NMS) - GESUNDE JAUSE

Das folgende Material spiegelt den Wissensstand/die Anforderungen der 5. und 6. Schulstufe dar. Frisch aus der Volksschule und auf direktem Weg in die Welt der Selbstständigkeit, stellt hier das Ziel das Verständnis des grundsätzlichen Aufbaus unsere Ernährung dar und soll in ersten Schritten angewendet werden können, indem eine gesunde Jause selber zusammengestellt wird.

3.1.1 DEUTSCH – Benimm dich!


Stundenziel: Darf ich das Messer abschlecken nach dem Essen? Was mach ich wenn mir etwas nicht schmeckt? Durch die Bearbeitung des Themas „Tischmanieren“ soll ein angenehmer Umgang bei Tisch ermöglicht werden.

Material: Gedeck (flache Teller, Suppenteller, Dessertteller,..) Besteck, Arbeitsblatt

Ablauf: Der Stundeneinstieg erfolgt mit einem kurzen Videoclip aus „Titanic“ – Jack steht vor der Herausforderung in der 1.Klasse essen zu sollen. Nur zu welchem Besteck greifen?

Anschließend wird ein Gedeck vorgesetzt und wie geht man nun korrekt damit um?

In weiterer Folge kann die Geschichte von Lukas und das Bild mit Gedeck nochmals selbstständig von den Schülern und Schülerinnen erarbeitet werden.

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? In „food jungle“ isst der Spieler während des Laufens – diskutiert ob dies den guten Benimmregeln bei Tisch entspricht</p> <p>? Was könnte der Held aus „food jungle“ ändern um den Benimmregeln zu entsprechen</p>
--	--




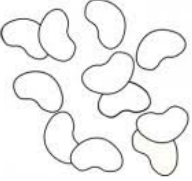
3.1.2 ENGLISCH – food quartet


Stundenziel: erste Vokabeln aus dem Lebensmittelbereich erlernen, aber nicht durch stures Auswendiglernen, sondern durch die Erstellung eines eigenen Quartetts

Material: leere Karten (in Kartenspielformat), Stifte, Bilder von Lebensmitteln

Ablauf: in einer ersten Einheit wird mittels laminiertes Lebensmittelbilder ein Katalog aus Lebensmitteln auf Deutsch/Englisch erarbeitet bzw. bereits in Lebensmittelgruppen eingeteilt

In der 2. Phase werden die Kinder in Gruppen eingeteilt und erstellen ein Quartett indem sie jeweils 4 Lebensmittel einer Lebensmittelgruppen auf einzelne Kärtchen zeichnen und diese auch entsprechend beschriften

vegetables	vegetables	vegetables	vegetables
			
<ul style="list-style-type: none"> - cucumber - carrot - pea - bean 	<ul style="list-style-type: none"> - cucumber - carrot - pea - bean 	<ul style="list-style-type: none"> - cucumber - carrot - pea - bean 	<ul style="list-style-type: none"> - cucumber - carrot - pea - bean

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? basic: kannst du alle Lebensmittel im Spiel auf Englisch benennen</p> <p>? advanced: kannst du alle Wörter aus dem Spiel buchstabieren/rückwärts buchstabieren</p>
--	---

3.1.3 MATHEMATIK – Die Einkaufs-Challenge

Stundenziel: Schaffst du es mit 20 € für eine ganze Gruppe Essen einzukaufen? Was bekommt man eigentlich alles um 20 €? Wie schaffe ich es, um den gleichen Betrag noch mehr für meine Gruppe rauszuholen? Durch exaktes Rechnen und dem Vergleichen von Preisen kann dein Team und du diese Challenge gewinnen.


3.1.4 GESCHICHTE – Wir backen unser täglich Brot

Stundenziel: Ein ägyptischer Schreiber hat eine Menge Früchte an Grabbeigaben, die im Kunsthistorischen Museum in Wien bewundert werden können. Die ausgestellten Früchte sind bis zu 6000 Jahre alt. Aber was haben Sie zu bedeuten?

Material: Kärtchen der Photos (Siehe Anhang), Lebensmittel zum Zuordnen, Zutaten laut Rezept zum Brot backen

Ablauf: Nach einem Besuch im Kunsthistorischen Museum Wien bzw. durch die Projektion der Bilder mittels Beamer, wird erörtert worum es sich bei den Grabbeigaben handeln könnte und die Lebensmittel auf dem Arbeitsblatt aufgeschrieben/erklärt. Anschließend wird die Frage geklärt, wozu man all diese Lebensmittel benötigt.

Zuletzt wird auf die heutige Brotherstellung eingegangen und nach dem Rezept im Anhang gebacken und – wie auch schon bei den alten Ägyptern – genossen.

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Kommen im Spiel Zutaten vor die man zum Brot backen verwenden kann?</p> <p>? Welche anderen Arten von Backwaren gibt es, für die die Zutaten aus dem Spiel angewendet werden könnten?</p>
--	--


3.1.5 GEOGRAFIE – Land der Äcker

Stundenziel: woher stammt unser Essen eigentlich und kann man Anbauggebiete rein optisch mittels Satelliten von anderen Gebieten wie z.B. Wohngebieten unterscheiden, also ganz wie in der Bundeshymne hervorgehoben, von einem „Land der Äcker“ sprechen. Welche Arten von Bauernhöfen gibt es und wird dort das ganze Jahr über das Gleiche angebaut? Was heißt eigentlich regional und saisonal?

Material: Satellitenbilder von Österreich, Arbeitsblatt

Ablauf: Die Arbeitsblätter mit den Satellitenbildern werden ausgeteilt und diskutiert worum es sich dabei handeln könnte. Es kann anschließend auf die Textzeile „Land der Äcker“ in der österreichischen Bundeshymne eingegangen werden.

Anschließend wird der Saisonkalender in Bezug auf die Jahreszeiten der gemäßigten Zone eingegangen.

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Sie dir die Lebensmittel im Spiel an und finde mit Hilfe des Saisonkalenders heraus, wann sie wachsen</p> <p>? Glaubst du das alle Lebensmittel aus dem Spiel aus Österreich stammen/in Österreich angebaut werden können?</p>
--	---

3.1.6 BIOLOGIE – Bleib gesund!




Stundenziel: wieviel darf ich wovon essen? Mit Hilfe der Ernährungspyramide soll grob erarbeitet werden, wieviel von jeder Lebensmittelgruppe täglich/wöchentlich gegessen werden darf

Material: 25 Kisten, 6 PET-Flaschen/Krüge, Lebensmittel der verschiedenen Lebensmittelgruppen (1 Päckchen Milch, 1 Joghurt, ...)

Ablauf: Innerhalb der 1. Stunde erfolgt der erste Kontakt mit der Ernährungspyramide laut Ministerium für Frauen & Gesundheit; in der 2. Stunde wird die Ernährungspyramide nachgebaut

basic: mit den Ernährungspyramidenwürfelvordrucken

advanced: mit Hilfe von 25 Kartonkisten wird die Ernährungspyramide mit realen Lebensmitteln (bzw. Lebensmittelverpackungen) nachgebaut.

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Du findest im Spiel in der linken oberen Ecke mehrere bunte Balken. Diese verändern sich während des Spiels? Finde heraus wie sie sich ändern und warum sie sich ändern</p>
--	--

3.1.7 PHYSIK – Das schwebende Früchtchen

Stundenziel

Geht eine Traube in Wasser unter? Kann ich eine Traube zum Schweben bringen? Was ist eigentlich Dichte? Kann ich diese verändern? Und hat dies auch Auswirkung auf meinen Körper?

Ziel der Stunde ist, dass sich alle Schüler und Schülerinnen mit der Dichte von Flüssigkeiten auseinandersetzen und den Auftrieb von Dingen/Körpern mit Hilfe von Experimenten spielerisch verstehen lernen. Auch soll hinterfragt werden, wie sich ein hoher Zucker-/Salzgehalt in Getränken auf den menschlichen Körper auswirkt.

Dabei sollen zum einen Experimente mit Wasser, Salzwasser, Zuckerwasser sowie ein Gemisch aus Wasser/Sirup/Öl zur Anwendung kommen.

Erste Schritte im Bereich des Experimentierens, exaktes Einwiegen, Dokumentation des Beobachteten, sind die dabei zu erlernenden fachlichen Kompetenzen.

In weiterer Folge soll ein neues Medium, nämlich die Ernährungsapp „food jungle“ am Smartphone gespielt werden und weitere Fragestellungen erörtert werden.

Material

- Küchenwaage
- 4 1,5 l (Glas) Gefäße/Bechergläser
- Messur/Messbecher
- Wasser
- 225 g Salz
- 405 g Zucker
- 300 ml Himbeersirup
- 300 ml Öl
- Löffel

Ablauf:

Im 1. Teil wird Grundsätzliches über Auftrieb und Dichte erkundet.

Dafür werden 3 Bechergläser mit 1,2 l lauwarmen Wasser mit Hilfe der Messur/Messbecher befüllt.

In das erste Becherglas erfolgt keine Zugabe anderer Stoffe, sondern lediglich die Schwimmfähigkeit/Auftrieb der Traube in Wasser getestet.

Für das 2. Becherglas werden mit Hilfe der Küchenwaage 225 g Salz abgewogen und zu den zuvor, mit Hilfe der Messur, abgemessenen 1,2 l lauwarmen Wasser hinzugefügt und so lange gerührt bis das gesamte Salz in Lösung gegangen ist.



Für das 3. Becherglas werden mit Hilfe der Küchenwaage 405. g Zucker abgewogen, und zu den zuvor, mit Hilfe der Mensur, abgemessenen 1,2 l lauwarmen Wasser hinzugefügt und ebenfalls so lange gerührt bis der gesamte Zucker aufgelöst ist.

Bevor die Trauben hinzugefügt werden, kann eine Schätzung der Schüler abgegeben werden, was mit den Trauben im Glas passiert.

Alle Beobachtungen sollen auf einem Protokoll mitdokumentiert werden (Ablauf, Einwaage, Vermutung)

Fragestellungen die nach der Zugabe der Traube geklärt werden können:

- Woraus besteht eine Traube?
- Warum geht sie im Wasser unter?
- Warum geht sie im Salzwasser/Zuckerwasser nicht unter?
- Würde das „Schweben“ auch mit einem größeren/schwereren Ding oder gar einem Menschen funktionieren?



Der **2. Teil** beschäftigt sich mit der Frage, wie hoch die Konzentration/Veränderung der Dichte sein muss, um die Traube zum Schweben zu bringen. (Denn die Konzentrationen des 1. Versuchs liegen weit über dem notwendigen)

Dafür soll das Salz/Zucker in kleineren Schritten dem lauwarmen Wasser hinzugefügt werden und den Punkt erreichen, an dem die Traube zum Schweben gebracht wird.



Im **3. Teil** soll das Erlernete genutzt werden und die Traube mit Hilfe von Flüssigkeiten mit unterschiedlicher Dichte zum tatsächlichen Schweben gebracht werden.


Dafür werden in das 1,5 l Becherglas zuerst 300 ml kaltes Wasser eingefüllt. Anschließend werden 300 ml Himbeersirup entlang des Randes des Becherglases hinzugefügt. Dies muss langsam geschehen bzw. muss man dafür den Sirup entlang des Innenrandes des Glases fließen lassen, damit sich 2. Phasen ausbilden. Nach 2 Minuten Wartezeit werden 300 ml Öl wieder vorsichtig entlang des Innenrandes des Glases hinzugefügt. Nun sollten deutlich 3 Pha-



sen erkennbar sein, die aufgrund der unterschiedlichen Dichte sich nicht vermischen.

Bevor die Traube hinzugefügt wird, soll wieder geraten werden, ob und wenn ja, dann in welcher Phase sie zum Schweben kommt und wieso.

Anschließend wird die Traube ins Glas hinzugefügt. Mit Hilfe des Löffels kann versucht werden, die Traube in der Öl-Phase bzw. Zucker-Phase zu stoßen.

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Welches Obst findest du in „food jungle“? Probiere diese auch wie im 1. Versuch nur mit Wasser/Zuckerwasser/Salzwasser aus.</p> <p>? Welche Getränke kannst du in „food jungle“ konsumieren? Versuche heraus zu finden was passiert wenn der Held nicht genügend Wasser trinkt! Was wäre wenn der Held Getränke mit hohem Zuckergehalt zu sich nehmen würde?</p>
--	---

4 ZUSATZMATERIAL


Im Folgenden werden für Deutsch und Geschichte jeweils 2 weitere Ideensammlungen angeboten, die eher dem Wissensstand/Anforderungsprofil der 07. bzw. 08. Schulstufe entsprechen und so noch mehr Vielfalt in die Abhandlung der Ernährungssapp „food jungle“ ermöglichen sollen.

4.1 7. Schulstufe (3. Klasse NMS) – ERNÄHRUNG IM WANDEL DER ZEIT

4.1.1 DEUTSCH – Deutsch ist nicht gleich Deutsch

Stundenziel: Lebensmittel in der deutschen Sprache haben sehr viel an Individualität. Gerade hier zeigt sich besonders der Unterschied zwischen den einzelnen Dialekten. Schon innerhalb Österreichs gibt es Unterschiede. So ist die oberösterreichische Grundbirn in Wien ein Erdapfel und in Deutschland eine Kartoffel. Das Feld ist hier riesig. Tirol und Bayern sind einander näher – beim Metzger gibt's Fleischkas. Als Wiener gibt's beim Fleischhauer Leberkäs.

Material: Arbeitsblatt, wenn möglich Früchte


<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Findest du während des Spielens Lebensmittel für die es sowohl ein österreichisches als auch ein deutsches Wort gibt?</p> <p>? Welche Sprachen werden in deiner Klasse gesprochen? Gibt es hier auch Dialekte/eine andere Aussprache die von der Region abhängig ist. Übersetze doch alle Lebensmittel die du in „food jungle“ identifizieren kannst, auch noch in alle Sprachen die in deiner Klasse gesprochen werden</p>
--	--

4.1.2 GESCHICHTE – geh dorthin wo der Pfeffer wächst

Stundenziel: Das Zeitalter der Entdeckungen ist ein überaus einschneidendes in der Geschichte der Menschheit. Kaum jemals zuvor wird das gesamte Leben der Menschen so unwiderruflich auf den Kopf gestellt. Selten wird ein solcher Fortschrittsgeist und Zukunftsglaube entfaltet, wie in der Zeit des Aufbruches. Das Sprichwort „Geh dorthin wo der Pfeffer wächst“ erinnert uns daran. Nur - Wo

wächst denn der und wer entdeckte was zuerst? Die Schüler werden in das Reich, der Gewürze, der Entdecker, der Seefahrer geführt ...

Materialien: Lesetext Magellan, Internet


<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Schreib dir die Lebensmittel die im Spiel vorkommen auf. Nun finde heraus aus welchem Land sie ursprünglich stammen und wann sie nach Europa erstmals importiert wurden</p>
--	---

4.2 8. Schulstufe (4. Klasse NMS) – ERNÄHRUNG IM ALLTAG

4.2.1 DEUTSCH – Was ist drinnen?

Stundenziel: Unser Schulsystem dient dazu per definitionem einen mündigen, kritischen Bürger heranziehen. In kaum einem Bereich ist dies so wichtig als beim selbstbewussten Konsumenten. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln zu lesen und zu verstehen, ist daher unerlässlich und Ziel dieser Einheit und soll bewussten Konsum von Lebensmitteln ermöglichen.

Material: Arbeitsblätter

<p>Denkanstoß</p> 	<p>? Suche dir 3 Speisen aus dem Spiel heraus. Versuche für diese 3 Produkte eine komplette Lebensmittelkennzeichnung zu erstellen.</p>
--	--

4.2.2 GESCHICHTE – Schönheitsideale, von Rubens bis Twiggy

Stundenziel: Warum ist welches Schönheitsideal gerade in? Schönheit im Wandel der Zeit. Welche Schönheitsideale gab und gibt es? Welche Hintergründe sind dabei wichtig? Schönheit soll kritisch betrachtet und die Mechanismen erkannt werden.

Materialien: Referatsthemen, Ausarbeitung mit Internet und Power Point

Referatsthemen:

Arbeitet zumindest zu zweit!

Wenn möglich, haltet euer Referat mit den Mitteln der Power Point Präsentation!

Beantworte immer folgende Fragen:

1. Wer schuf das Kunstwerk/ das Photo?
2. In welcher Zeit wurde es erschaffen?
3. Welche Großereignisse der Geschichte fanden statt?
4. Wie lebte das einfache Volk?
5. Warum wurde das Kunstwerk erschaffen?

Themen:

1. Venus von Willendorf (Urgeschichte)
2. Venus von Milo (Antike)
3. Gottfried von Strassburg Tristan (Mittelalter)
4. Petrus Christus Bildnis einer jungen Dame (Renaissance)
5. Leonardo Da Vinci Mona Lisa (Renaissance)
6. Peter Paul Rubens Frau mit Spiegel (Barock)
7. Élisabeth Louise Vigée Le Brun Marie Antoinette in Court Dress (Rokoko)
8. Winterhalter Kaiserin Elisabeth
9. Bubikopf
10. NS- Frauenschaft
11. Marilyn Monroe
12. Twiggy
13. Barbie
14. Germanys Next Top Model

Denkanstoß



? Du kennst nun einige der Schönheitsideale. Welche Lebensmittel aus „food jungle“ müssten vermehrt verzehrt werden um dem jeweiligen Schönheitsideal zu entsprechen. Erstelle einen Ernährungsplan!

5 ANHANG

Im Folgenden sind Bilder und Arbeitsblätter zu der Ideensammlung für die praktische Anwendung der Ernährungsapp „food jungle“ im Schulunterricht.

Die Anhänge folgen derselben Struktur wie die Ideensammlung und sind auch in der Kopfzeile erkenntlich dem jeweiligen Fach/Differenzierungsgrad zuordenbar.

Benimm ist in!

1. Welche Fehler macht der kleine Lukas? Streiche an, wo sich Lukas bei Tisch nicht korrekt verhält.

Lukas ist wieder einmal zu spät. Er hat auf dem Heimweg geträdelt und nun sieht er, dass er kaum noch Zeit hat, seine Hausübung zu machen. Er will in 3 Stunden zum Fußballtraining.

Sofort stürzt er in die Küche. Er nimmt sich nicht mal Zeit seine Schuhe auszuziehen. Die Schultasche fliegt ins Eck. Er nimmt sich einen Teller und füllt ihn voll. Das Essen schwappt schon über. Schnell setzt er sich mit dem vollen Teller. Bevor er isst, muss er aber noch seine WhatsApp Nachrichten durchsehen. Während er liest, nimmt er schon den ersten Bissen. Seine Mama kommt aus dem Wohnzimmer. Sie schimpft. Lukas nimmt sich keine Zeit zu Schlucken. Mit vollem Mund erwidert er: „Ich habe keine Zeit! Ich muss doch zum Training.“ Seine Mama versteht kein Wort. Lukas nimmt einen Löffel nach dem anderen. Das Essen rinnt ihm übers Kinn. Er kommt kaum mit dem Schlucken nach. Alles spritzt auf das Tisch-tuch. Da läutete das Telefon. Es ist Hansi, sein Freund. Er will ihn fragen, wann denn Training ist. Lukas stoppt auch nicht für das Telefonat. Mit fettigen Händen greift er nach dem Colaglas, rülpst herzhaft und redet mit Hansi. Seine Mutter ist entsetzt. Doch da traut sie ihren Augen kaum. Lukas beginnt sein Messer abzuschlecken. „Jetzt reicht es aber“, schreit seine Mutter „was ist denn da in dich gefahren? So kennen ich dich doch gar nicht!“ Inzwischen ist Lukas auch richtig schlecht. Er hat viel zu viel gegessen. Kleinlaut gibt er zu, dass er schnell fertig werden wollte, um seine Hausübung noch vor dem Training fertigzustellen. Da lacht seine Mutter. „Morgen ist doch Feiertag. Die Hausübung kannst du da genauso gut machen!“

Lukas legt sich ein wenig auf die Couch. Er hofft sein Magen beruhigt sich bis zum Training. Wenn nicht, ist er ganz allein schuld. Was war er denn für ein Schüler? Er weiß ja nicht mal wann Feiertag ist!

2. Kannst du das Geschirr benennen?



Benimm ist in!

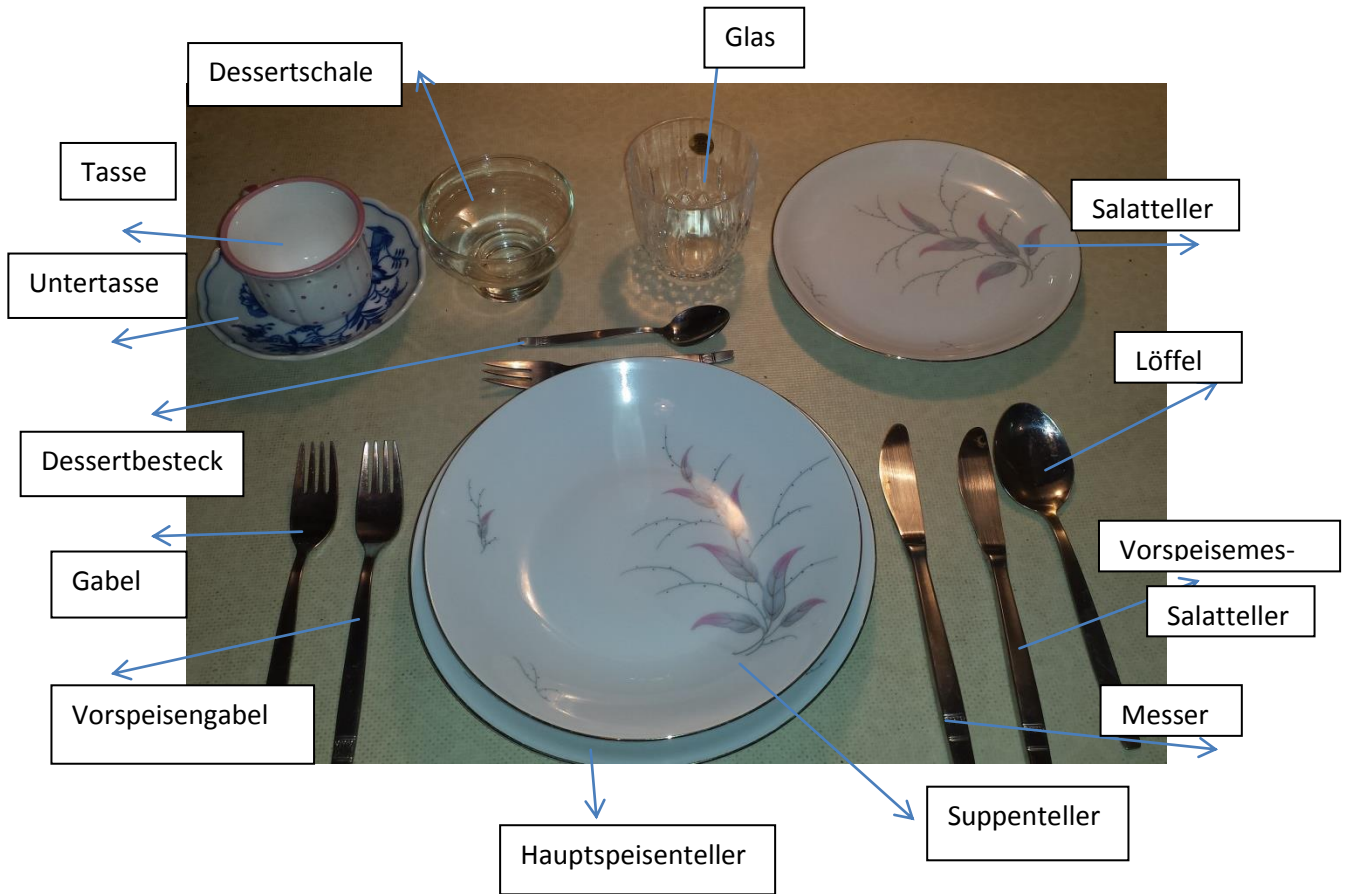
1. Welche Fehler macht der kleine Lukas? Streiche an, wo sich Lukas bei Tisch nicht korrekt verhält.

Lukas ist wieder einmal zu spät. Er hat auf dem Heimweg geträdelt und nun sieht er, dass er kaum noch Zeit hat, seine Hausübung zu machen. Er will in 3 Stunden zum Fußballtraining.

Sofort **stürzt** er in die Küche. Er nimmt sich nicht mal Zeit seine **Schuhe auszuziehen**. Die Schultasche fliegt ins Eck. Er nimmt sich einen Teller und **füllt ihn voll**. Das Essen schwappt schon über. Schnell setzt er sich mit dem vollen Teller. Bevor er isst, muss er aber noch seine **Whats App Nachrichten durchsehen**. Während er liest, nimmt er schon den ersten Bissen. Seine Mama kommt aus dem Wohnzimmer. Sie schimpft. Lukas nimmt sich keine Zeit zu Schlucken. **Mit vollem Mund erwidert er:** „Ich habe keine Zeit! Ich muss doch zum Training.“ Seine Mama versteht kein Wort. Lukas nimmt einen Löffel nach dem anderen. Das Essen **rinnt ihm übers Kinn**. Er kommt kaum mit dem Schlucken nach. Alles spritzt auf das Tischtuch. Da läutete das Telefon. Es ist Hansi, sein Freund. Er will ihn fragen, wann denn Training ist. Lukas stoppt auch nicht für das Telefonat. **Mit fettigen Händen** greift er nach dem Colaglas, **rülpst** herzhaft und redet mit Hansi. Seine Mutter ist entsetzt. Doch da traut sie ihren Augen kaum. Lukas beginnt sein **Messer abzuschlecken**. „Jetzt reicht es aber“, schreit seine Mutter „was ist denn da in dich gefahren? So kennen ich dich doch gar nicht!“ Inzwischen ist Lukas auch richtig schlecht. Er hat viel zu viel gegessen. Kleinlaut gibt er zu, dass er schnell fertig werden wollte, um seine Hausübung noch vor dem Training fertigzustellen. Da lacht seine Mutter. „Morgen ist doch Feiertag. Die Hausübung kannst du da genauso gut machen!“

Lukas legt sich ein wenig auf die Couch. Er hofft sein Magen beruhigt sich bis zum Training. Wenn nicht, ist er ganz allein schuld. Was war er denn für ein Schüler? Er weiß ja nicht mal wann Feiertag ist!

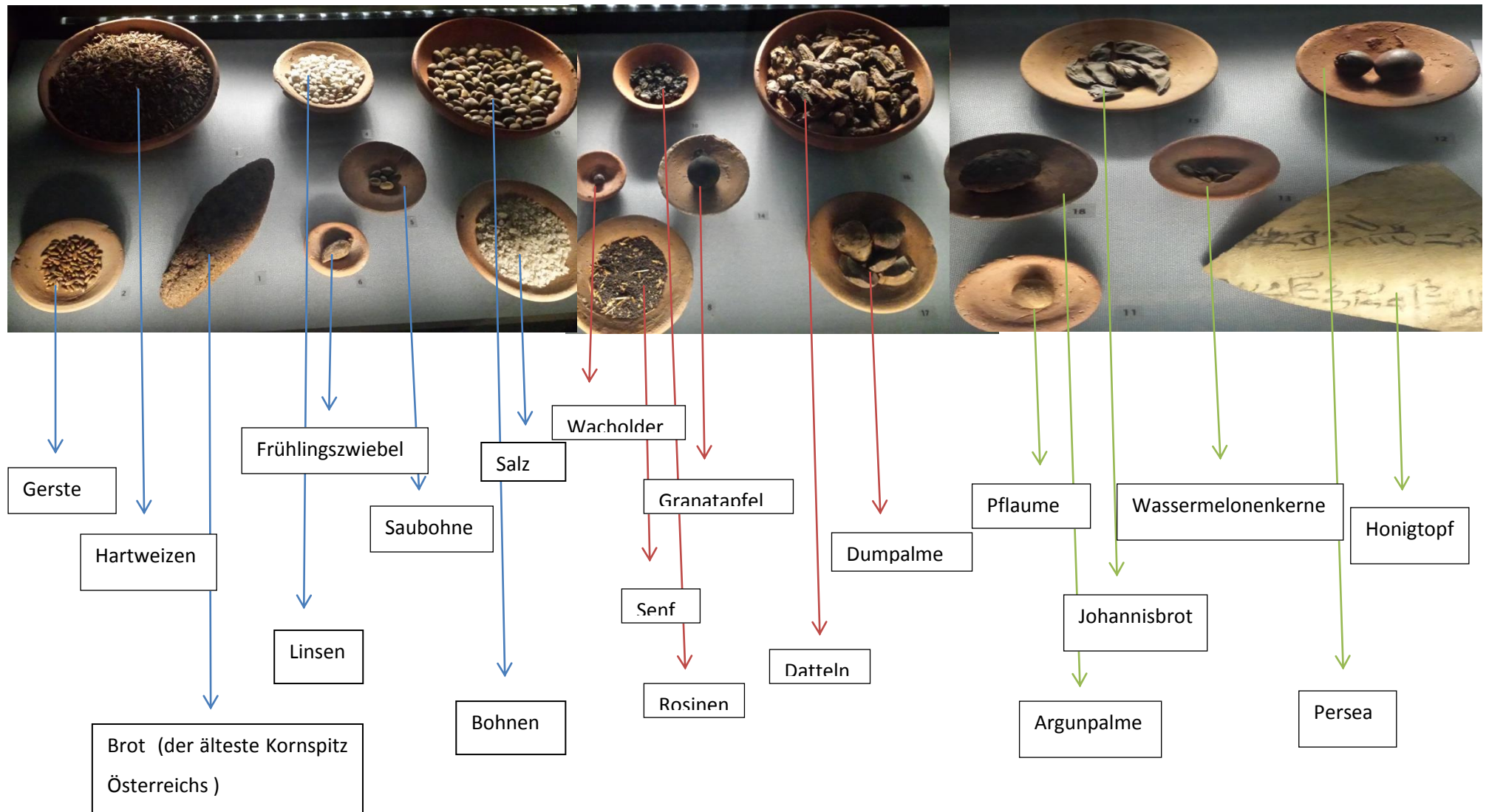
1. Kannst du das Geschirr benennen?



Anhang zu 3.1.4. GESCHICHTE – Wir backen unser täglich Brot



Welche Lebensmittel erkennst du? Versuche das Bild zu beschriften!



LÖSUNG: Früchte aus Ägypten

Backe ein eigenes Brot nach dem Vorbild der Ägypter!

Zutaten: 3 dag Germ 2 KL Salz 30 dag lauwarmes Wasser 60 dag Weizenvollkornmehl Anis, Fenchel Nüsse, Mohn Sesam Sonnenblumenkerne Kürbiskerne	Zubereitung: Germ und Salz im Waser auflösen, Mehl dazugeben und kneten. 20 min ruhen lassen, kneten und nochmals 10 min. ruhen lassen. Teig in beliebige Form bringen, mit Ei bestreichen und mit beliebigen Samen bestreuen. Backzeit: 35-40 min. 220C.
--	--



Abstrakte Kunst oder worum handelt es sich bei den Bildern?

Kannst du Ähnlichkeiten/Unterschiede erkennen und beschreiben?

Saisonkalender – Jänner (Quelle:

<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saisonkalender/inhalt> [Zugriff:

September 2017]



Chinakohl



Erdäpfel



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlsprossen



Kraut



Kürbis



Pastinaken



Porree



Rote Rüben



Sellerie



Topinambur



Vogerisalat



Zwiebel



Pilze



Äpfel



Birnen

Saisonkalender – Februar



Chinakohl



Erdäpfel



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlsprossen



Kraut



Kürbis



Pastinaken



Porree



Rote Rüben



Rucola



Sellerie



Topinambur



Vogerisalat



Zwiebel



Pilze



Äpfel



Birnen

Saisonkalender – März



Erdäpfel



Karotten



Knoblauch



Kürbis



Pastinaken



Pomee



Pilze



Rote Rüben



Rucola



Sallerie



Topinambur



Vogerisalat



Zwiebel



Apfel

Saisonkalender – April



Erdäpfel



Karotten



Knoblauch



Pastinaken



Porree



Radieschen



Rhabarber



Pilze



Rote Rüben



Rucola



Sellerie



Spargel



Spinat



Vogerisalat



Zwiebel



Äpfel

Saisonkalender - Mai



Erntäpfel



Häupchensalat



Kartoffel



Karotten



Knoblauch



Kohlrabi



Lollo rosso/bionda



Mangold



Radisheschen



Rhabarber



Rote Rüben



Rucola



Sellerie



Spargel



Spinat



Zwiebel



Pilze



Erdbeeren

Saisonkalender – Juni



Bohnen/Fisolen/Erbsen



Broccoli



Eisbergsalat



Erdäpfel



Fenchel



Gurken



Häuptelsalat



Karfiol



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlrabi



Kraut



Rhabarber



Lollo rosso/bionda

Saisonkalender – Juni II



Mangold



Paprika



Paradeiser



Porree



Radieschen



Rote Rüben



Rucola



Sellerie



Spargel



Spinat



Stangensellerie



Zucchini



Zwiebel



Pilze



Erdbeeren



Himbeeren



Kirschen



Stachelbeeren

Saisonkalender – Juli



Broccoli



Eisbergsalat



Endivien



Erntäpfel



Fenchel



Gurken



Hauptkohl



Kartoffel



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlrabi



Kraut



Lollo rosso/blonda



Mangold



Bohnen/Fisolen/Erbsen



Melanzani



Paprika



Paradeiser



Porree



Radieschen



Rote Rüben



Rutabala



Sellerie

Saisonkalender – Juli II



Spinat



Stangensellerie



Zucchini



Zuckermais



Zwiebel



Pilze



Äpfel



Birnen



Brombeeren



Heidelbeeren



Erdbeeren



Himbeeren



Kirschen



Marillen



Pfirsiche



Ribisel



Stachelbeeren

Saisonkalender – August II



Bohnen/Fisolen/Erbsen



Broccoli



Chinakohl



Eisbergsalat



Endivien



Erdäpfel



Fenchel



Gurken



Hauptesalat



Kartoff



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlrabi



Kraut



Pilze



Kürbis



Lollo rosso/blonde



Mangold



Melanzani



Paprika

Saisonkalender – August II



Paradeiser



Porree



Radleschen



Rattich



Rote Rüben



Rucola



Sellerie



Spinat



Stangensellerie



Zucchini



Zuckermis



Zwiebel



Apfel



Birnen



Brombeeren



Heidelbeeren



Erdbeeren



Himbeeren



Martien



Pfirsiche



Ribisel



Stachelbeeren



Zwetschen

Saisonkalender – September I



Broccoli



Chinakohl



Eisbergsalat



Endivien



Erdbäpfel



Fenchel



Bohnen/Fisolen/Erbsen



Häuptelsalat



Karfiol



Karotten



Knoblauch



Kohli



Kohlrabi



Kohlsprossen



Kraut



Kürbis



Lollo rosso/blonda



Mangold



Pilze



Melanzani



Paprika

Saisonkalender – September II



Paradeiser



Pastinaken



Petersilwurzel



Fenne



Radicchio



Radieschen



Rettich



Rote Rüben



Rucola



Sellerie



Spinat



Stangensellerie



Vogerisalat



Zucchini



Zuckermals



Zwiebel



Äpfel



Birnen



Brombeeren



Häidelbeeren



Himbeeren

Saisonkalender September III



Holunder



Pfirsiche



Preiselbeeren



Weintrauben



Zwetschen

Saisonkalender – Oktober I



Broccoli



Chinakohl



Eisbergsalat



Endivien



Erdböfel



Fenchel



Häuptersalat



Karfel



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlrabi



Kohlsprossen



Kraut



Kürbis



Lollo rosso/bionda



Mangold



Melanzani



Paprika



Paradeiser



Pastinaken

Saisonkalender – Oktober II



Petersilwurzel



Porree



Radiochio



Radieschen



Rettich



Rote Rüben



Rucola



Schwarzwurzel



Sellerie



Spinat



Stangensellerie



Tapiambur



Vogerisalat



Zucchini



Zuckerhut



Pilze



Zwiebel



Apfel



Birnen



Brombeeren



Himbeeren

Saisonkalender – Oktober III



Holunder



Quitten



Weintrauben

Saisonkalender – November I



Chinakohl



Eisbergsalat



Endivien



Erdäpfel



Karfiol



Karotten



Knoblauch



Kohl



Kohlsprossen



Kraut



Kürbis



Pilze



Mangold



Pastinaken



Porree

Saisonkalender – November II



Rote Rüben



Rucola



Schwarzwurzel



Sellerie



Spinat



Topinambur



Vogerlsalat



Zwiebel



Äpfel



Birnen

Saisonkalender – Dezember I



Chinakohl



Endivien



Erdäpfel



Karotten



Knoblauch



Kohli



Kohlsprossen



Kraut



Kürbis



Pastinaken



Porree



Rote Rüben



Schwärzwurzel



Sellerie



Topinambur



Vogerisalat



Zwiebel



Pilze



Äpfel



Birnen

Die Ernährungspyramide

(Quelle: <https://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/>; Zugriff im September 2017)



3.1.7. PHYSIK Versuchsanleitung – Teil 1

Du darfst heute selbstständig experimentieren. Damit es dir auch glückt, bitte ich dich, dass du dich genau an die Anleitung hältst. Bitte sieh dir auch das **Versuchsprotokoll** gut an, denn dort sollst du nochmals die Geräte/Werkzeug, die Chemikalien, die Sicherheitsvorkehrungen, die Vorgehensweise, eine Skizze, die Beobachtungen und das Ergebnis aufschreiben.

Was du benötigst (Material/Werkzeug/Chemikalien):

- ° Küchenwaage
- ° 3 Bechergläser á 1,5 l
- ° Messur/Messbecher
- ° (Einwaag)Schale
- ° Löffel
- ° Wasser
- ° 225 g Salz
- ° 405 g Zucker



Was du machst (Ablauf) 1:

- miss mit Hilfe der Messur/Messbecher 1,2 l lauwarmes Wasser ab und fülle es in eines der Bechergläser
- wiederhole dies für die anderen beiden Gläser auch
- mit Hilfe der Küchenwaage misst du 225 g Salz ein und gibst es in das 1. Becherglas und rührst solange um, bis das gesamte Salz sich aufgelöst hat
- mit Hilfe der Küchenwaage misst du nun 405 g Zucker ein und gibst es in das 2. Becherglas und rührst solange um, bis der gesamte Zucker gelöst ist

Denkanstöße:

- ? Was passiert wenn du nun in jedes der Bechergläser eine Weintraube gibst?
- ? Woraus ist eigentlich eine Traube aufgebaut?
- ? Kennst du Flüssigkeiten die ähnlich wie deine Flüssigkeiten aufgebaut sind?
- ? Was bedeutet das für deinen Körper?
- ! Bitte dokumentiere deine Überlegungen auf dem Versuchsprotokoll!

Was du machst (Ablauf) 2:

- füge nun in jedes der Gläser eine Weintraube hinzu
- dokumentiere das Gesehene unter ERGEBNIS auf dem Versuchsprotokoll

3.1.7. PHYSIK Versuchsanleitung – Teil 2

Dies ist nun die Fortsetzung des 1. Teils. Du hast nun bereits Wissen über die Veränderbarkeit der Dichte von Flüssigkeiten gesammelt und weißt über den Auftrieb von Körpern Bescheid.

Deine Traube ist in den Flüssigkeiten mit hohem Zucker-/Salzgehalt aufgeschwommen. Aber schaffst du es deine Traube ZUM SCHWEBEN zu bringen? Lies weiter und mach mit bei der „schwebende Traube Challenge“



Was du benötigst (Material/Werkzeug/Chemikalien):

- ° Küchenwaage
- ° 2 Bechergläser á 1,5 l
- ° Messur/Messbecher
- ° (Einwaag)Schale
- ° Löffel
- ° Wasser
- ° Salz
- ° Zucker

Was du machst (Ablauf) 1:

- miss mit Hilfe der Messur/Messbecher 1,2 l lauwarmes Wasser ab und fülle es in eines der Bechergläser
- mit Hilfe der Küchenwaage misst du jetzt beispielsweise immer 20 g Salz/Zucker ein und rührst gut um
- füge die Traube hinzu und wiederhole die Zugabe von Salz/Zucker in kleinen Schritten solange bis du jene Konzentration geschafft hast, bei der die Traube zu schweben beginnt
- **! Bitte dokumentiere deine Einwaagen gut auf dem Versuchsprotokoll mit!**

Denkanstöße:

- ? Funktioniert dies auch mit anderen Lebensmitteln?**
- ? Was ist mit deinem Körper? Kann man diesen auch zum Schweben bringen?**
- ! Bitte dokumentiere deine Überlegungen auf dem Versuchsprotokoll!**

Was du machst (Ablauf) 2:

Spiele nun die Ernährungsapp „food jungle“ (Google Play Store), schreibe dir auf welche Lebensmittel du während des Spiels verzehrst und wiederhole Versuch 1 nun mit anderen Lebensmitteln.

3.1.7. PHYSIK Versuchsanleitung – Teil 3

Die Traube zum Schweben zu bringen, war gar nicht so einfach, hab ich Recht?

Aber wir können uns das Wissen über die unterschiedliche Dichte von Flüssigkeiten zu Nutze machen um die Traube tatsächlich schweben zu lassen. Lies weiter wenn du wissen willst WIE das funktioniert!

Was du benötigst (Material/Werkzeug/Chemikalien):

- ° 1 Bechergläser á 1,5 l
- ° Messur/Messbecher
- ° Löffel
- ° Wasser
- ° Himbeersirup
- ° Speiseöl


Was du machst (Ablauf):

- miss mit Hilfe der Messur/Messbecher 300 ml kaltes Wasser ab und fülle es in das Becherglas
- nun benötigst du 300 ml des Himbeersirups – lass ihn nach dem abmessen, langsam entlang des Randes des Becherglases fließen, sodass sich Wasser und Sirup NICHT vermischen (2 Phasen entstehen)
- zuletzt miss 300 ml Öl ab und lasse auch dieses langsam entlang des Randes des Becherglases fließen
- **! Bitte dokumentiere deine Einwaagen gut auf dem Versuchsprotokoll mit!**




3.1.7. PHYSIK Versuchsprotokoll


Geräte, Werkzeug




Chemikalien



Sicherheitsvorkehrungen




Anleitung, Vorgehensweise




Skizze (Aufbau, Ablauf)

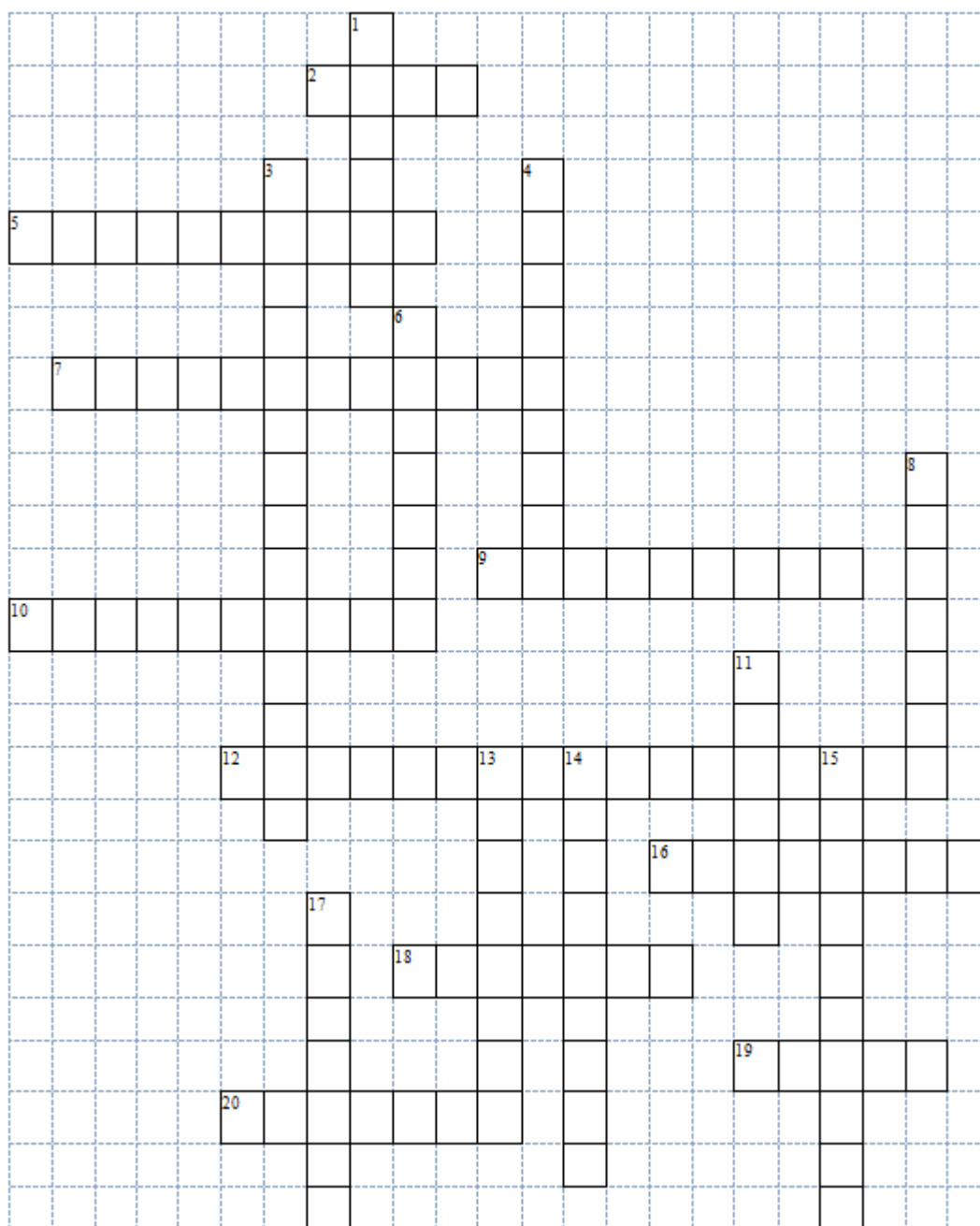
Beobachtungen



Auswertung, Ergebnisse

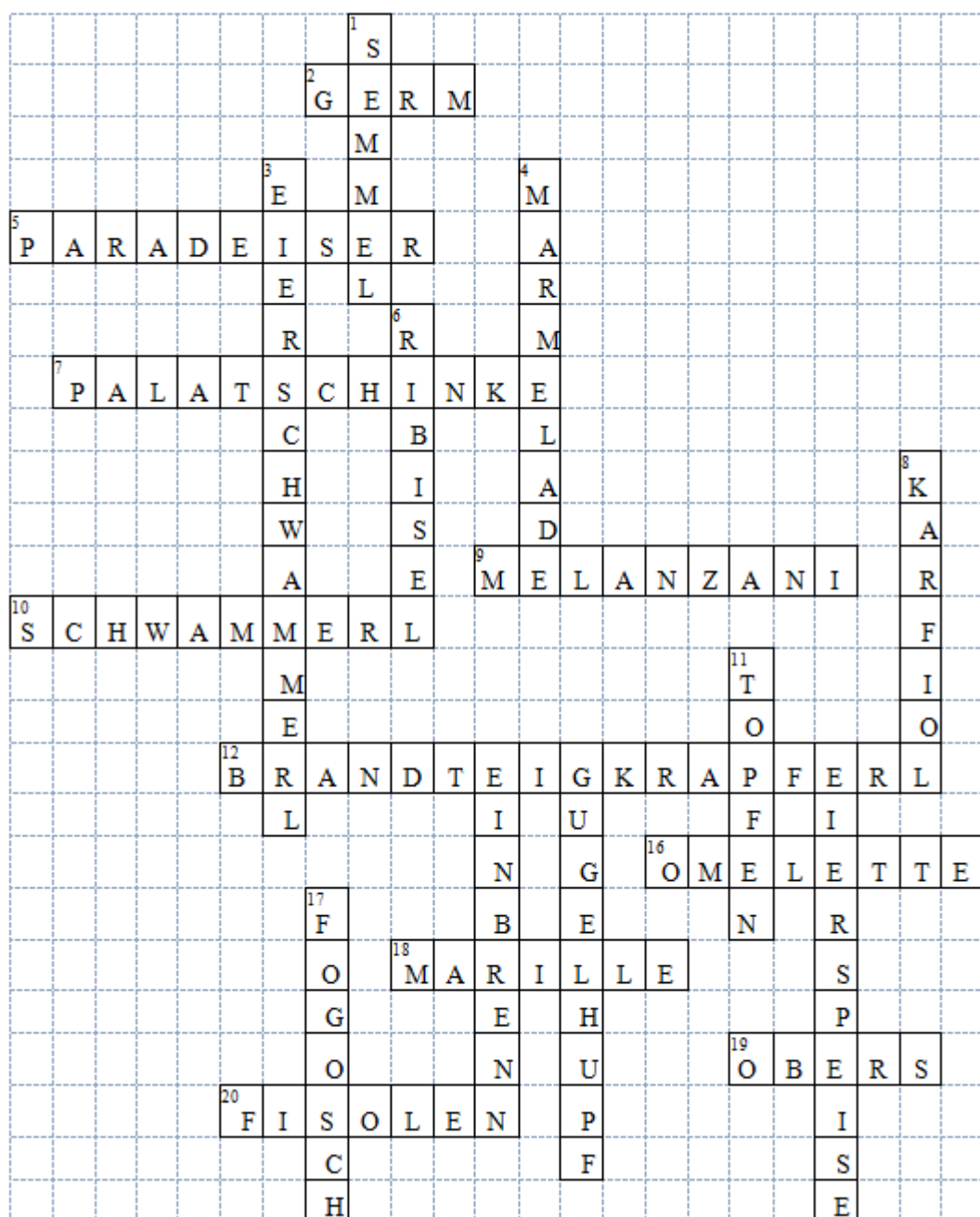


Sprichst du Österreichisch?



Across		Down	
2. Hefe	12. Windbeutel	1. Brötchen	11. Quark
5. Tomaten	16. Eierkuchen	3. Pfifferling	13. Mehlschwitze
7. Pfannkuchen	18. Aprikose	4. Konfitüre	14. Napfkuchen
9. Aubergine	19. Sahne	6. Johannisbeere	15. Rührei
10. Pilz	20. grüne Bohne	8. Blumenkohl	17. Zander

4.1.1 DEUTSCH – Deutsch ist nicht gleich Deutsch



Across		Down	
2. Hefe	12. Windbeutel	1. Brötchen	11. Quark
5. Tomaten	16. Eierkuchen	3. Pfifferling	13. Mehlschwitze
7. Pfannkuchen	18. Aprikose	4. Konfitüre	14. Napfkuchen
9. Aubergine	19. Sahne	6. Johannisbeere	15. Rührei
10. Pilz	20. grüne Bohne	8. Blumenkohl	17. Zander

Hier ist ein Bericht über die erste Weltumsegelung durch Fernando Magellan!
Lies ihn dir gut durch!

Die Weltumsegelung im Jahr 1519

Magellan gilt als erster Weltumsegler. Tatsächlich aber kehrte die Viktoria als einziges von fünf Schiffen nach drei Jahren ohne ihn zurück. Was war geschehen?

Eigentlich wollten die damaligen Entdecker alle nur das eine - einen westlichen Seeweg zu den reichen Ländern Ostasiens finden, denn in China, Indien und auf den Inselgruppen gab es Edelsteine und Perlen, kostbare Seide und Damast und vor allem Gewürze. Dass Kolumbus dabei auf Amerika stieß, war anfangs eher lästig. Der spanische König wollte daher eine sichere Umfahrungsroute um den hinderlichen neuen Kontinent finden.

Fernando Magellan (eigentlich hieß er Fernao de Magalhaes) war Sohn einer verarmten Adelsfamilie. Er wurde 1480 in Portugal geboren. Nach dem Tod seiner Eltern wurde er Knappe am königlichen Hof in Lissabon. Er bekam eine militärische Ausbildung und nahm schon bald an einer Fahrt zu den Gewürzinseln teil. Als er aus dem portugiesischen Staatsdienst entlassen wurde, er hatte unerlaubten Handel betrieben, wechselte er in den Dienst Spaniens und überredete Kaiser Karl V., ihm den Auftrag zu geben, einen Seeweg um die damals noch unbekannte Südspitze Amerikas zu suchen. Am 10. August 1519 begann die Reise in Sevilla. Die Flotte bestand aus fünf heruntergekommenen Schiffen: der Trinidad, der San Antonio, der Concepcion, der Viktoria und der Santiago. Die Mannschaft bestand aus 237 Mann. Sie hatten unter anderem 7 Tonnen Zwieback, 163 Liter Öl, 200 Fässer Sardinen und 2856 Stück getrockneten Fisch an Bord. Das Problem: es gab keine Möglichkeit der Kühlung. Man musste die Lebensmittel pökeln oder trocknen. Dabei verlieren sie aber die lebenswichtigen Vitamine. Noch bevor sie die südamerikanische Küste erreichten, kam es zu einer Meuterei. Der erste Offizier wurde gefangen genommen und am 13. Dezember ging die Flotte in der Bucht von Rio de Janeiro vor Anker. Leider erwies sich die Vermutung als falsch, der Rio de la Plata führe zur ersehnten Meerenge. Magellan überwinterte in Patagonien, die Vorräte mussten rationiert werden. Es kam erneut zu einer Meuterei. Die aufsässigen Kapitäne wurden hingerichtet oder an der Küste ausgesetzt. Die Pechsträhne riss nicht ab - die Santiago erlitt Schiffbruch. Im Frühling ging die Suche nach der Durchfahrt weiter. Voll Hoffnung fuhren sie in jede Bucht, in jede Flussmündung - erfolglos. Die Entdeckung der später nach ihm benannten "Magellanstraße" verdankten sie einem Zufall. Ein furchtbarer Sturm hatte zwei Schiffe in einen Meereskanal getrieben. Die Matrosen hielten ihn für eine Bucht, gelangten aber bald in eine zweite und eine dritte "Bucht" - die

Durchfahrt war gefunden. „Nun sanken alle in die Knie und dankten Gott und der heiligen Maria“, schrieb der Augenzeuge Pigafetta in seinen Reiseaufzeichnungen. Und weiter berichtet er von der Durchfahrt: „Wir erblickten des Nachts viele Feuer, die den Generalkapitän veranlassten, dem Land den Namen Feuerland zu geben.“ Die wärmenden Feuer stammten von den Indianern dieser kalten Gegend. Nach einem Monat stürmischer Durchfahrt erreichten sie endlich das große Meer. Magellan weinte vor Freude. Kein Lüftchen regte sich. So gab ihm Magellan den Namen "Stiller Ozean", "Mare Pacifico" - zu Unrecht. Kann sich doch der "Pazifik" auch von seiner wilden Seite zeigen. Die folgende Strecke von 5000 km über das offene Meer des westlichen Pazifik wurde für die Seeleute zur Hölle. Die Vorräte waren zu Ende gegangen. Die Matrosen stritten sich um die letzten Ratten und begannen Leder zu kauen. 19 Männer starben an Skorbut. Endlich erreichten sie die Inselgruppe der Marianen und konnten frische Vorräte aufnehmen. Als sie vor den Philippinen ankerten, waren noch 150 Seeleute am Leben. Als Magellan versuchte, die Insel Mactan für Spanien in Besitz zu nehmen, kam es zu einem Aufstand der Inselbewohner. Magellan wurde von einem Speer durchbohrt und starb. Nur eines der Schiffe, die Viktoria, erreichte von Rost und Fäulnis zerfressen am 6. September 1522 unter Kapitän Juan Sebastian Elcano und 17 weiteren Seeleuten den spanischen Heimathafen. Sie sahen aus wie lebende Skelette, aber sie hatten als erste Menschen die Welt umrundet und waren der lebende Beweis für die Kugelgestalt der Erde. Noch heute erinnern die Meerenge nördlich des Kap Horn, die Magellanstraße, die Raumsonde Magellan und zwei Galaxien (die Magellanschen Wolken) an den mutigen Entdecker.

(Weger, S.: Abenteuer&Entdecker: Ferdinand Magellan. In: JÖ, November/2005)

Aufgaben:

1. Zeichne auf einer stummen Weltkarte die Fahrt Magellans ein! Das Internet hilft dir dabei!
2. Stell dir vor, du hast einen eigenen YouTube Kanal und die Möglichkeit, den großen Entdecker zu interviewen. Welche Fragen würdest du ihm stellen? Welche Antworten würde er geben?
3. Im Text kommen einige schwierige Wörter vor! Versuche sie zu erklären:

rationieren, Zwieback, pökeln, Skorbut, Meuterei, Flotte

4. Suche dir im Internet ein kurzes Video zu Magellan und schreibe einen Potentialbrief! Das heißt gehe nicht auf die Fehler und Schwächen des Videos ein, sondern hebe heraus, was dir am Film besonders gut gefallen hat!

Was gehört aufs Etikett?

Jedes Lebensmittel hat ein Etikett. Dieses ist vom Gesetzgeber genau vorgeschrieben. Diese Art Visitenkarte soll die Kaufentscheidung erleichtern und vor Betrug schützen.

Was steht am Etikett?

Die Verkehrsbezeichnung

Der konkrete Name des Produktes

Das Zutatenverzeichnis

Hier stehen die Zutaten nach Menge im Lebensmittel geordnet. Selten wird eine genaue Angabe gemacht, doch stehen die Zutaten nach Gewicht in absteigender Reihenfolge.

Zusatzstoffe

Die Zusatzstoffe dienen meist als Geschmacksverstärker oder zur längeren Haltbarmachung. Sie werden durch ein E gekennzeichnet. Das E steht für Europäische Rechtsnorm. Diese Nummer sind Codes für bestimmte von der EU zugelassene Zusatzstoffe. Achte darauf, dass in einem Produkt nicht zu viele Zusatzstoffe sind.

Produktspezifische Angaben

Einige Lebensmittel müssen nach dem EU-Recht oder den landesweiten Richtlinien eine besondere Kennzeichnung tragen. So wird bei Milchprodukten (Milch, Käse und Joghurt) der Fettgehalt in Prozent angegeben. Erzeugnisse aus Früchten wie Marmelade, Gelee oder Saft tragen die Kennzeichnung, wie viel Gramm Früchte in 100 Gramm des Produkts verarbeitet sind. Bei Fischprodukten sind die Methode des Fangs, die Methode der Herstellung und die Fang-Region auf dem Etikett angegeben.

Nährwertkennzeichnung

Die Nährwerttabelle gibt die Nährstoffen (in Gramm) und dem Brennwert (kcal/kJ) des Produkts an.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum

Gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel in der ungeöffneten Packung seine besonderen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält. Nach Ablauf des Datums ist das Lebensmittel

nicht automatisch verdorben oder sein Wert gemindert. Bevor Sie es verwenden, sollten Sie jedoch Aussehen, Geruch und eventuell den Geschmack überprüfen.

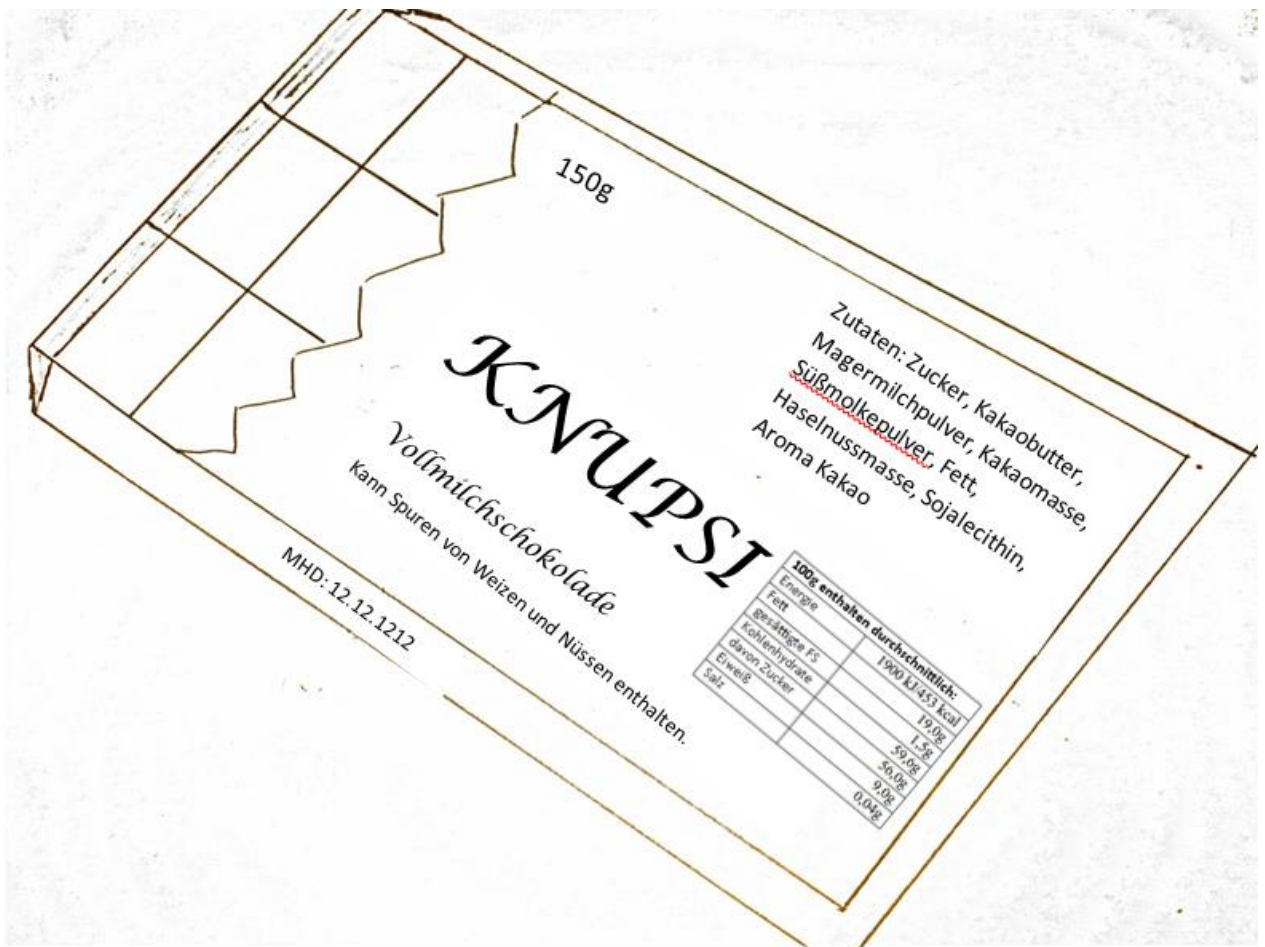
Die Füllmenge

Die Füllmenge informiert über das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Lebensmittels.

Die Herstellerangabe

Nennt Namen oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder des in der EU niedergelassenen Verkäufers. Bei einer Reklamation können Sie und der Verkäufer somit feststellen, woher das Lebensmittel stammt.

Was ist drinnen?



1) Nun versuche das Etikett zu lesen! Und beschrifte die einzelnen Teile!

2) Bringe reale Etiketten mit und versuche mehr über dein Lieblingsprodukt herauszufinden

