



Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Bringen Sie Verpackungen oder verpackte Lebensmittel mit, möglichst unterschiedliche Produkte mit verschiedenen deklarierten Zusatzstoffen. Lassen Sie von den Schüler*innen die gekennzeichneten Zusatzstoffe vorlesen und diskutieren Sie mit ihnen,

- ob alle im Merkblatt aufgeführten Angaben enthalten sind, bzw. warum sie jeweils nicht enthalten sein müssen.
- ob es diese Lebensmittel auch ohne die Zusatzstoffe geben könnte

Kennzeichnung von Allergenen

Diskutieren Sie anhand von Merkblatt M-01-01, Seite 2 mit den Schüler*innen

- die Bedeutung der Allergen Kennzeichnung
- ob jemand Erfahrung hat mit Unverträglichkeiten von Allergenen
- welche Folgen der Verzehr von Allergenen haben kann, wenn eine Unverträglichkeit besteht und welche Maßnahmen ggf. ergriffen werden müssen

Convenience-Produkte

Am Beispiel Kartoffelpüree (vegetarisch, daher für alle Religionen geeignet) kann gut verglichen werden, welche Unterschiede zwischen einem frisch zubereiteten Kartoffelpüree und Convenience-Produkten besteht (teilstückig: Zugabe von Milch notwendig, Komplett-Trocken-Produkt: Nur Zugabe von Wasser nötig).

Notwendig hierfür sind ein Rezept für die frische Zubereitung und die Verpackungen der Convenience-Produkte. Besteht die Möglichkeit die Gerichte frisch zuzubereiten, kann die Diskussion mit den Schüler*innen neben der Betrachtung der Inhalts- und Zusatzstoffe erweitert werden um die (Blind-)Beurteilung von Optik, Geschmack, Konsistenz, Mengen, Zutaten, Kosten und Umweltbedeutung.