

Erklärung der Lebensmittelliste für die „Methode“ Kochduell im Werkbrief Seite 98

Nachdem die Gruppen durch einen Fragebogen etc. eine bestimmte Anzahl an Punkten erspielt haben, können sie sich anhand der Punktezahl Lebensmittel „kaufen“.

Die bereitgestellten Lebensmittel „kosten“ unterschiedlich viele Punkte. Je nachhaltiger ein Lebensmittel produziert wurde, umso weniger Punkte sind nötig um es zu bekommen. Die Zahl in Klammern hinter den Produkten stellt die Punkte dar, die nötig sind um dieses Lebensmittel nehmen zu dürfen.

„Luxuslebensmittel“ alle Lebensmittel, die einen schlechten energetischen Fußabdruck hinterlassen (z.B. weite Transporte, viel Energiebedarf für die Herstellung etc.)	„gekaufte Lebensmittel“ Natürlich kann nicht jede und jeder alles selbst erzeugen. Bei Einkäufen von Lebensmitteln kann aber auf Herkunft, Qualität und Saison geachtet werden	„selbsterzeugte Lebensmittel“ Bei diesen Nahrungsmitteln hat man einen Überblick woher sie kommen und wie sie erzeugt wurden. Kurze bzw. keine Transportwege schonen die Umwelt.
<ul style="list-style-type: none"> • Alle Fleisch- und Wurstwaren (8) • Fisch (7) • Importiertes und außer saisonales Obst und Gemüse (7) • Tiefkühlprodukte (9) • Milchprodukte (Sahne, Käse, Joghurt...) (7) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nudeln (5) • Gekauftes Gemüse und Ost das in der jeweiligen Saison in Deutschland erzeugt wird (Bsp.: Obst vom Bodensee, Kraut im Winter...) (4) • Saisonales Obst und Gemüse (4) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse aus dem eigenen Anbau oder direkt beim Landwirt gekauft (1) • Obst aus dem eigenen Garten oder direkt von einem Landwirt gekauft (1) • Honig vom Imker (2) • Milch vom Landwirt (2)

Beispiel:

Die maximal mögliche Punktezahl, die von einer Gruppe erspielt werden konnte beträgt beispielsweise 20. Dafür bekommt man sehr viele Lebensmittel aus der Kategorie „selbsterzeugte Lebensmittel“ aber nur viel weniger von den „Luxuslebensmitteln“.

Eine Gruppe mit 15 Punkten kann sich somit neben Salat und Karotten aus dem eigenen Garten (je 1) auch noch Nudeln (5) und sogar ein Stück Fleisch (8) „leisten“.

Eine Gruppe die nur sehr wenige Punkte (z.B. 8) erspielen konnte kann sich zwar nicht an den Luxusartikeln bedienen aber trotzdem noch ein tolles saisonales und regionales Gericht kochen.

Aufgaben- und Antwortkarten

Aufgabenkarte (mit Antwortfeld), für jede Gruppe je eine Aufgaben- und Antwortenkarte

Station 1: Schmeckst du das Gute?

1. Ihr seht 2 Teller mit Wienern.

Probiert diese und beurteilt diese nach folgenden Kriterien:

A. Welches Wiener schmeckt euch besser und warum?

Besser schmeckt: Wiener 1 Wiener 2

Warum?

B. Beschreibt den Geschmack der Würste in eigenen Worten:

C. Bei einem der beiden Würstel handelt es sich im Bio-Wiener. Was glaubt ihr welches es ist und Warum?

Wiener 1 Wiener 2

Warum?

D. Schätzt den Preis/kg Wiener für beide

Wiener 1: _____ €/kg Wiener 2: _____ €/kg

2. In Teller 3 und Teller 4 findet ihr Tomatenstückchen

A. Was glaubt ihr welche Qualitätszeichen die einzelnen die einzelnen Tomaten tragen dürfen:

Tomate 1: QS GQB Bio NIX

Tomate 2: QS GQB Bio NIX

QS = Prüfsystem für Lebensmittel (geprüfte Qualitätssicherung)

GQB = Geprüfte Qualität Bayern

B. Was glaubt ihr woher diese Tomaten kommen?

C. Wann gibt es in Deutschland Tomaten aus Deutschland?

von: _____ bis: _____

D. Welche Tomate schmeckt euch besser und warum?

Station 2: Gute und böse Firmen?

1. Großkonzernen wird oftmals nachgesagt, dass sie schlechter sind als andere.

- A. Diskutiert in der Gruppe warum das so ist.
- B. Überlegt euch 3 Lebensmittelkonzerne, die eurer Meinung nach „BÖSE“ sind und überlegt euch warum?

- C. Überlegt euch 3 Lebensmittelhersteller, die eurer Meinung nach „GUT“ sind und überlegt euch warum?

- D. Bis 2050 steigt die Weltbevölkerung auf geschätzte 9,7 Mrd. Menschen an (heute sind es etwa 7,5 Mrd.). Das meiste Wachstum wird in Entwicklungsländern prognostiziert, wo jetzt schon Hunger ein zentrales Thema darstellt. Die landwirtschaftliche Nutzfläche weltweit ist jedoch begrenzt. Durch Rationalisierung und Standardisierung können höhere Erträge erzielt werden. Wie können wir dem Dilemma entgegenwirken? Macht einen Lösungsvorschlag, den ihr nachher im Plenum vorstellt.

Station 3: Verpackung als Kaufentscheidungshilfe?“

1. Auf dem Tisch findet ihr verschiedene Bilder von Verpackungen.

- A. Sucht euch gemeinsam eure Lieblingsverpackung aus und beschreibt, warum ihr euch dafür entschieden habt und was euch an der Verpackung am meisten gefällt.

- B. Sucht euch ein Produkt aus, das eurer Meinung nach ein sehr gutes Produkt ist und erklärt warum

- C. Sucht euch ein Produkt aus, das eurer Meinung nach ein sehr schlechtes Produkt ist und erklärt warum

- D. Über 90% der Lebensmittelumsätze werden im LEH (Lebensmitteleinzelhandel) erzielt. 70% der Kaufentscheidungen werden direkt am POS (Point of Sale – auf Deutsch am Regal) getroffen. In der Regel wird die Entscheidung innerhalb von wenigen Sekunden getroffen. Welche Hinweise auf Verpackungen helfen euch bei der Kaufentscheidung und warum?
