

Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte

Kreative Ideen und Konzepte inkl. fertig ausgearbeiteter Materialien und Kopiervorlagen für einen lehrplangemäßen und innovativen Unterricht

Thema: Technik – Wirtschaft – Soziales, Ausgabe: 37

Titel: Lebensmittelkennzeichnung (27 S.)

Produktinweis zur »Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe«

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus der »Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe« der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG*. Den Verweis auf die jeweilige Originalquelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrene Pädagoginnen und Pädagogen kreative Ideen und Konzepte inkl. sofort einsetzbarer Unterrichtsverläufe und Materialien für verschiedene Reihen der Ideenbörse.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2015 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.eDidact.de/sekundarstufe.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien in Klassensatzstärke zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@eDidact.de

✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach

☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377

<http://www.eDidact.de> | <https://www.bildung.mgo-fachverlage.de>

Lebensmittelkennzeichnung

5.23

Vorüberlegungen

Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- Die Schüler erlernen die Grundelemente der Lebensmittelkennzeichnung, verstehen sie und nutzen sie, um Angaben auf Produkten zu bewerten.
- Sie unterscheiden auf dem Etikett nach Pflichtangaben und Werbung.
- Sie nutzen die Lebensmittelkennzeichnung als Informationsgrundlage.
- Sie erstellen eine Informationswand zum Thema „Lebensmittelkennzeichnung“.

Anmerkungen zum Thema (Sachanalyse):

Die neue Lebensmittelkennzeichnung soll dem Interesse der Verbraucher an **ausführlichen Produktinformationen** und dem Wunsch nach mehr **Transparenz** entgegenkommen.

Die **Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)** ist die EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel. Die meisten Vorschriften sind seit dem 31. Dezember 2014 verbindlich. Die Verordnung gilt einheitlich für alle Mitgliedstaaten der EU. Zusätzlich zur bisher geltenden Lebensmittelkennzeichnung ergaben sich verschiedene Veränderungen:

- Die **Mindestschriftgröße** von 1,2 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben x für alle Pflichtangaben muss auf dem Etikett eingehalten werden.
- Die **Allergenkennzeichnung** für die 14 wichtigsten Allergene muss vorhanden sein. Sie müssen sich deutlich durch Fettschrift oder Unterstreichung von den anderen Zutaten abheben. Auch bei unverpackter Ware ist eine Information über die Allergene verpflichtend.
- Die **Herkunft** für unverarbeitetes und verpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch muss seit April 2015 verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden.
- Grundsätzlich muss bei Lebensmitteln das **Ursprungsland** oder der Herkunftsort angegeben werden, vorausgesetzt, dass ohne diese Angabe der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den Herkunftsort irreführt wird.
- Bei Rindfleisch sind die Begriffe „Ursprung“ bzw. „Herkunft“ Erzeugnissen vorbehalten, die komplett aus einem Land stammen (Geburtsort, Aufzuchtort, Schlachtort und Zerlegungsort).
- Ab dem 13. Dezember 2016 muss eine **Nährwerttabelle** in der Regel auf allen verpackten Lebensmitteln angegeben werden. Die Tabelle muss Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz (sogenannte Big 7) enthalten. Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Portion oder Verzehrseinheit (z.B. Scheibe oder Stück) sind auch weiterhin zulässig. Vitamine und andere Nährwerte (z.B. Ballaststoffe) müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden. Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz auch auf der Vorderseite wiederholt werden. Die Angabe darf hier pro Portion erfolgen, der Energiegehalt muss jedoch auch auf 100 g bzw. 100 ml angegeben werden.
- Bei der Verwendung von **Lebensmittelimitaten** muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.
- Einige Fleisch- oder Fischprodukte sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die beispielsweise durch Lebensmittel-

5.23

Lebensmittelkennzeichnung

Vorüberlegungen

zyme zusammengefügt sind. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „Aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden.

- Bei raffinierten **pflanzlichen Ölen und Fetten** muss die botanische bzw. pflanzliche Herkunft angegeben werden (z.B. Palmfett oder Pflanzenfett/Kokos). Auch bei Verwendung von verschiedenen pflanzlichen Fetten und Ölen muss eine Angabe über die spezielle Herkunft gemacht werden. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck „ganz gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“ versehen sein.
- Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das **Einfrierdatum** angegeben werden. Es wird die Angabe „eingefroren am ...“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.
- Getränke mit einem **erhöhten Koffeingehalt** müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (z.B. Energy-Drinks). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung „Tee“ oder „Kaffee“ gilt diese Pflicht nicht. Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.
- Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter **Nanomaterialien** im Lebensmittel vorhanden sind (z.B. als Rieselhilfe), müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen.
- Bei vorverpackten Lebensmitteln, die über das **Internet** verkauft werden, müssen alle Pflichtangaben mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums schon vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein.

Didaktisch-methodische Reflexionen:

Im Vorfeld sollte die Lehrkraft einige **Verpackungen von verschiedenen Lebensmitteln** sammeln. Es ist aber auch gut möglich, Verpackungen aus der Vorratshaltung der Schulküche zu verwenden. In dieser Unterrichtseinheit ist kein Praxisteil enthalten. Sollte die Lehrkraft jedoch einen Praxisteil dazu planen, ist es sinnvoll, die Verpackung der zu verwendenden Lebensmittel einzusetzen.

Zur **Medienvorbereitung** werden die Schriftstreifen kopiert und vergrößert sowie die Lebensmittelverpackung „Knusperspaß“ vergrößert oder auf Folie kopiert.

Die Schüler bearbeiten die **Stationen** in Partnerarbeit. Die Ergebnisse werden in dem Laufzettel eingetragen und am Schluss mit der Kontrollstation verglichen. Die **Zusatzstationen** müssen nicht von allen Schülern bearbeitet werden. Sie sind für leistungsstarke und besonders interessierte Schüler gedacht. Die Schüler wählen die Begriffe, die sie in der Auswertung der Stationenarbeit präsentieren wollen, in Eigenverantwortung aus.

Durch die Stationenarbeit setzen sich die Schüler selbstständig und selbstgesteuert mit dem Thema „Lebensmittelkennzeichnung“ auseinander. Sie beschäftigen sich aktiv in unterschiedlichem Arbeits- und Lerntempo mit dem Lerngegenstand. Das Thema „Lebensmittelkennzeichnung“ fördert die **Alltagskompetenz** und **Lebensökonomie** der Schüler – eine wichtige Aufgabe. In Partnerarbeit sprechen sie sich ab und einigen sich, sie finden einen gemeinsamen Konsens und präsentieren ihre Ergebnisse als Team.

Diese Unterrichtseinheit wird kompetenzorientiert durchgeführt und ist gekennzeichnet durch die Vermittlung von verschiedenen **Methoden- und Fachkompetenzen** sowie **Sozial- und Personalkompetenzen**.

Lebensmittelkennzeichnung**5.23****Vorüberlegungen****Literatur zur Vorbereitung – Tipps für die Lehrkraft:**

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung
- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/index.htm
- Verbraucherservice Bayern: <http://www.verbraucherservice-bayern.de/themen/ernaehrung/lebensmittelinformationsverordnung-aenderungen-am-13-dezember-2014/aid>; http://www.aid.de/lernen/ernaehrungs_verbraucherbildung_lebensmittel_etikett.php
- Methodenpool: <http://methodenpool.uni-koeln.de/>

Die einzelnen Unterrichtsschritte im Überblick:

1. Schritt: Gruppenarbeit oder Stationenarbeit
2. Schritt: Auswertung der Stationen

Autorin: Gertie Kreuzer ist Fachoberlehrerin für Ernährung und Gestaltung an der Pfalzgraf-Friedrich-Mittelschule Vohenstrauß und der Grundschule Waidhaus. Zudem ist sie Fachberaterin im Schulamtsbezirk Neustadt a. d. Waldnaab.

1. Schritt: Gruppenarbeit oder Stationenarbeit

Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- Die Schüler werden mit dem Thema „Lebensmittelkennzeichnung“ konfrontiert, Vorwissen wird aktiviert und eine Auseinandersetzung mit dem Thema initiiert.
- Sie bearbeiten mit einem Partner in Stationenarbeit das Thema „Lebensmittelkennzeichnung“.



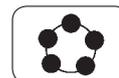
Einstieg:

Die Lehrkraft baut (leere) **Verpackungen** von verschiedenen Lebensmitteln auf (z.B. Müsli, Fisch, Nudeln, Margarine, Schokolade, Brotaufstriche).

Lehrkraft: *Unser heutiges Thema beschäftigt sich mit Lebensmittelverpackungen und Verbraucherschutz.*

Die Lehrkraft legt die vorbereitete **Folie** (siehe **M 1**) auf.

Die Schüler äußern sich im *Unterrichtsgespräch* zu den Aussagen und berichten über eigene Erfahrungen, Ideen und Kenntnisse. Dazu dürfen sie die verschiedenen Verpackungen sichten. Schließlich kommen die Schüler darauf, dass das Thema „Lebensmittelkennzeichnung“ lautet.



Tafelanschrift:

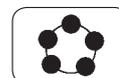
Lebensmittelkennzeichnung



Die Lehrkraft heftet die Darstellung einer **Verpackung** (siehe **M 2**) an die *Tafel*.

Lehrkraft: *Welche Lebensmittelkennzeichnung ist euch schon bekannt?*

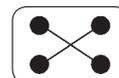
Die Schüler äußern sich dazu im *Plenum*. Vorwissen wird festgestellt und eventuell der Verpackung zugeordnet.



Lehrkraft: *Seit Dezember 2014 gibt es viele Neuerungen in der Lebensmittelkennzeichnung. Wir untersuchen dies nun genauer.*

Bearbeitung:

Die Schüler bearbeiten die **Arbeitsaufträge** (siehe **M 3**) in *Partnerarbeit*. Hierfür stehen ihnen ca. 35 Minuten zur Verfügung.



- Station 1: Rechtliche Grundlagen (siehe **M 4**)
- Station 2: Pflichtangaben – Lesbarkeit und Bezeichnung (siehe **M 5**)
- Station 3: Pflichtangaben – Zutatenverzeichnis (siehe **M 6**)

