

Verpackungen informieren mich

5.10

Die Lebensmittelkennzeichnung dient der sachgerechten Information und dem Schutz des Verbrauchers vor Täuschung. Sie ist in der Europäischen Union durch die Etikettierungsrichtlinie weitgehend vereinheitlicht. Zusätzlich sind in Deutschland weitere Vorschriften in der Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, in der Fertigpackungs-VO sowie in einzelnen Produktverordnungen (zum Beispiel Käse-VO) festgelegt.

Vorbereitung:

Jeder Schüler bringt zur Unterrichtsstunde eine leere Milchverpackung mit. Kopieren Sie das Arbeitsblatt „Verpackungen informieren mich“ für jeden Schüler. Drucken Sie die Folie „Kennzeichnung einer Milchverpackung“ für den Overheadprojektor aus.

Beispielhafter Unterrichtsverlauf:

Die Schüler befassen sich in Partnerarbeit mit der Kennzeichnung ihrer leeren Milchverpackungen. Sie notieren sich alle Angaben, die sie darauf finden. Im Klassenverband werden die Ergebnisse zusammengetragen und an der Tafel festgehalten.

Teilen Sie anschließend das Arbeitsblatt „Verpackungen informieren mich“ an die Schüler aus. Diese lesen sich die Informationen zur Kennzeichnung von Milchverpackungen durch und bearbeiten anschließend Aufgabe 1. Besprechen Sie die richtige Lösung mithilfe der Folie „Kennzeichnung einer Milchverpackung“.

Zielsetzung und Kompetenzvermittlung:

Am Beispiel von Milchverpackungen erwerben die Schüler Wissen über die Lebensmittelkennzeichnung. Sie erfahren, welche Angaben auf einer Milchverpackung stehen müssen und welche Bedeutung diese haben. Zusätzlich erhalten die Schüler Informationen über die im Handel angebotenen Milchsorten.

Eingesetzte Medien:

Aus der Mediensammlung:

- Arbeitsblatt „Verpackungen informieren mich“

Auf der CD:

- Folie „Kennzeichnung einer Milchverpackung“

Erforderliche Materialien:

- leere Milchverpackungen

Exkurs:

Überlegen Sie mit den Schülern, welche Milchsorten im Handel angeboten werden (siehe Flyer „Natürlich Milch“, zu bestellen bei LV Milch NRW).

Ergebnis:

- Milch wird in verschiedenen Fettstufen angeboten: Vollmilch mit einem natürlichen Fettgehalt von mindestens 3,5 % Fett, Vollmilch mit 3,5 % Fett, fettarme Milch mit 1,5 bis 1,8 % Fett oder Magermilch mit höchstens 0,5 % Fett. (Hinweis: Milch kann auch andere Fettstufen haben. Dies muss dann allerdings deutlich auf der Packung stehen.)
- Milch, die unterschiedlich wärmebehandelt wurde: traditionell hergestellte Frischmilch wurde zum Beispiel „pasteurisiert“, haltbare Milch (H-Milch) „ultrahecherhitzt“. (Hinweis: Heute wird im Handel auch die „länger haltbare Frischmilch“ (ESL-Milch) angeboten. Diese wurde entweder „hocherhitzt“ oder zuerst „mikrofiltriert“ und danach „pasteurisiert“.)

Wenn noch Zeit bleibt, gestalten die Schüler ein Etikett für eine Milchverpackung (siehe Aufgabe 2 auf dem Arbeitsblatt „Verpackungen informieren mich“). Alternativ kann Aufgabe 2 als Hausaufgabe aufgetragen werden.

Anmerkung:

Die Aufgabe der Schüler besteht darin, alle vorgeschriebenen und sinnvollen Angaben herauszusuchen und sich bei der Beschriftung für eine Variante zu entscheiden. Zum Beispiel gibt es für die Füllmenge die Angaben „0,5 Liter“, „1 Liter“, „2 Tassen“ und „2.000 g“. Das Etikett muss mit einer der richtigen Mengenangaben beschriftet werden, also entweder „0,5 Liter“ oder „1 Liter“. Entscheidet sich ein Schüler für die Verkehrsbezeichnung „Magermilch“, so muss der Fettgehalt unter 0,5 % liegen. Und wählt er den Begriff „haltbar“, so ist das zugehörige Wärmebehandlungsverfahren „ultrahecherhitzt“.

Ideen zur Erweiterung:

- Besprechen Sie mit den Schülern weitere Funktionen von Lebensmittelverpackungen.

Ergebnis:

- Schutz des Produktes vor mechanischen, mikrobiellen oder physikalischen (zum Beispiel Sonnenstrahlen) Einflüssen
- Dosierung: kleine Artikel wie Bonbons, Gummibärchen etc.
- Kommunikation: Information, Werbung
- Transportbehälter: Flüssigkeiten wie Milch
- Lagerbehälter: Kartons im Umkarton

Kombinationsmöglichkeiten:

- „Es lebe die Milch!“
(E 8 – Kap. 5./6. Klasse)