



Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum: Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist?

Baustein 2 (Sekundarstufe I, Klasse 7 – 8)



Gefördert durch

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**



Impressum

Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies

Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit
Department Sport und Gesundheit
Fakultät für Naturwissenschaften
Universität Paderborn
Warburger Str. 100
33098 Paderborn

E-Mail: schlegel@mail.upb.de

Tel: 0 52 51 / 60-21 87

Autorin dieses Bausteins: Tanja Körner

An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption)
Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maike Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule
Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Juni 2020 (Aktualisierung von Links)

Hinweis zur Zitation:

Bitte zitieren Sie den Baustein ggf. als:

Körner, T. (2013): Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum: Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist? Baustein 2 des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn

Download unter:

http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b02.php

Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum: Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist?

1. Einführung in das Thema

Einer der Gründe, weshalb Lebensmittel weggeworfen werden und (unnötig) im Müll landen, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Dabei müssen Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht zwingend ungenießbar sein.

In Verbindung mit dem Thema Lebensmittelverschwendung können das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum mithilfe dieses Bausteins thematisiert werden. Der Baustein kann mit dem Baustein Lebensmittelretter der „Ess-Kult-Tour“ kombiniert werden.

Es ist aber auch möglich, die Thematik im Zusammenhang mit der Lebensmittelkennzeichnung oder der Vorratslagerung zu behandeln.

Zwei Einstiege in das Thema sind möglich: Auf der einen Seite kann einleitend eine Untersuchung von unterschiedlichen Lebensmittelverpackungen, welche die SuS als Hausaufgabe von zu Hause mitgebracht haben, erfolgen. Die Lehrperson ergänzt eventuell fehlende Produkttypen. Auf der anderen Seite können sich die SuS in einem Partnerinterview über ihre eigenen Vorstellungen in Bezug auf das Mindesthaltbarkeitsdatum austauschen. Es ist auch möglich beide Einstiegsarten zu kombinieren.

Daran angeschlossen kann durch ein „Kugellager“ klargestellt werden, was die Angaben Mindesthaltbarkeitsdatum („Mindestens haltbar bis ...“) und das Verbrauchsdatum (bei maximal 2 Grad zu verbrauchen bis ...) tatsächlich aussagen.

Wichtiger Bestandteil dieses Bausteins sollte auch sein, die Schülerinnen und Schüler in die Lage zu versetzen, durch Sinneswahrnehmungen selbst festzustellen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist.

Abschließend kann das Wissen in Form eines Rollenspiels oder mit der Szene-Stopp-Reaktion auf eine konkrete Alltagssituation angewendet werden.

2. Allgemeine Hinweise zu den Materialien

Die angebotenen Unterrichtshilfen sind je nach Alter der Lernenden und zeitlichem Rahmen anpassbar.

3. Mögliche Lehr- und Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- den eigenen Umgang mit Lebensmitteln mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum reflektieren, die Gründe für dieses Handeln identifizieren und benennen,
- die gesetzlich vorgeschriebene Bedeutung des Mindesthaltbarkeits- und des Verbrauchsdatums benennen und die Unterschiede zwischen beiden erläutern,

- exemplarisch benennen und begründen, dass von verdorbenen Lebensmitteln gesundheitliche Gefahren ausgehen können, jedoch gesundheitliche Bedenken bei Lebensmitteln mit nur knapp überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum häufig nicht berechtigt sind,
- Kriterien erarbeiten, an Hand derer sie beurteilen können, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist.

4. Fragestellungen

1. Wie sieht eine Mindesthaltbarkeits- und eine Verbrauchsdatumsangabe auf einer Verpackung aus und wo finde ich sie?
2. Wie gehe ich mit Lebensmitteln mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum um?
3. Wie sind Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum definiert?
4. Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist?

5. Material

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019): Flyer zum Mindesthaltbarkeitsdatum.

<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-MHD.html>

Skript zur WDR-Sendung „Quarks & Co.“ zum Thema Mindesthaltbarkeit

Bode, A. et al. (1999): Mindestens haltbar bis... Quarks Skript. Skript zur WDR-Sendereihe „Quarks & Co“

als PDF abrufbar unter:

<http://www.wdr.de/tv/quarks/global/pdf/haltbar.pdf>

Fotos zum MHD und zum Verbrauchsdatum sowie zu Lebensmitteln in unterschiedlichen Zustandsphasen

AID-Heft zum Thema Lebensmittelkennzeichnung

Maschkowski, Gesa; Rempe, Christina (2011): Achten Sie aufs Etikett! – Kennzeichnung von Lebensmitteln. 15. veränderte Neuauflage.

6. Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Hand der Lehrperson

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019): Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum.

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/mindesthaltbarkeit-kein-verfallsdatum.html>

Rapp, H. (2004): Schimmel auf Lebensmitteln: Abschneiden oder wegwerfen? abrufbar unter:

<https://www.gesundheit.com/ernaehrung/1/schimmel-auf-lebensmitteln-abschneiden-oder-wegwerfen>

Bundesministerium der Justiz; juris GmbH: Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln als PDF abrufbar unter:

<https://www.gesetze-im-internet.de/elv/THV.pdf>

Fraunhofer-Gesellschaft (2011): Keine Chance für Gammelfleisch. abrufbar unter:

https://www.emft.fraunhofer.de/de/mediathek/Presse_und_Medien/presse-2011-04-01.html

VZ NRW (2019): Lebensmittel: Verschwendung vermeiden und Wertschätzung voranbringen. Positionen und Forderungen Positionen und Forderungen zur Wertschöpfungskette und zum Konsum der Verbraucherzentrale. abrufbar unter:

https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2019-11/Diskussionspapier_LMA_2019.pdf

Studiensteckbrief "Cofresco-Studie"

Studiensteckbrief 'WRAP, Waste arising in the supply of food and drink to households in the UK'

Studiensteckbrief 'Untersuchung der Lebensmittel im Restmüll in einer oberösterreichischen Region'

Kugellager

http://www.sn.schule.de/~sud/methodenkompodium/module/2/4_5.htm

Partnerpuzzle

https://lehrerfortbildung-bw.de/st_if/bs/if/unterrichtsgestaltung/methodenblaetter/partnerpuzzle.html

7. Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Schülerinnen und Schüler

Verbraucherzentrale (2019). Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist nicht gleich Verbrauchsdatum.

abrufbar unter:

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/mindesthaltbarkeitsdatum-mhd-ist-nicht-gleich-verbrauchsdatum-13452>

Verbraucherzentrale NRW (2020): Lebensmittel-Kennzeichnung: Was muss drauf stehen? abrufbar unter:

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittelkennzeichnung-was-muss-drauf-stehen-5430>

Rapp, H., Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (o. J.): Lebensmittel richtig lagern. Wie lagern Lebensmittel am besten?

abrufbar unter:

<https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittel-richtig-lagern-645.html>

Lebensmittel auf dem Müll. Verschwendung beim Essen.

abrufbar unter: www.checked4you.de/UNI133156581227925/lebensmittelmuell

Vorschläge für den Unterricht

Problematisierung

Verpackungen unter der Lupe: Auf der Suche nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum

Methodentyp:	Verpackungsuntersuchung
Ziele:	Sensibilisieren für Unterschiede bei der Angabe von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum je nach Produkttyp; vertraut machen mit dieser Art der Produktkennzeichnung
Inhalt:	Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum auf Verpackungen untersuchen
Dauer:	20 Min.
Material:	Fotos mit Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (siehe Materialanhang). Verschiedene Lebensmittelverpackungen, die vorab gesammelt werden müssen

Anleitung:

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Arbeitsauftrag in Partner- oder Kleingruppenarbeit auf den verschiedenen Lebensmittelverpackungen nach Datumsangaben zu suchen und die folgende Tabelle (Beispiel) auszufüllen:

Welche Lebensmittelverpackung?	Was für ein Datum steht darauf?	Was steht bei dem Datum noch dabei?
Erbsendose	12.03.2014	mindestens haltbar bis
Zucker	kein Datum	
Hähnchenfleisch	4.7.2014	bei -2°C bis +4°C gekühlt zu verbrauchen bis
...

Wichtig ist hierbei, dass die Lebensmittelverpackungen so ausgewählt werden, dass Verpackungen mit leicht auffindbarem Mindesthaltbarkeitsdatum, Verpackungen mit schwieriger auffindbarem Mindesthaltbarkeitsdatum, Verpackungen mit Verbrauchsdatum und Verpackungen ohne Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum dabei sind. Wenn möglich, sollte jede Gruppe Verpackungen aus allen diesen vier Kategorien erhalten.

Im Anschluss an die Partner-/Kleingruppenarbeit werden im Plenum die Unterschiede zwischen den verschiedenen Produktgruppen ermittelt. Ein Ergebnis hierbei könnte sein, dass in allen Gruppen die Verpackung von unbearbeitetem Obst und Gemüse keine Datumsangabe enthielt. Auf diese Weise oder durch das Partnerinterview kann in die Thematik eingestiegen werden.

Alternative:

Es ist auch möglich, jedem Team nur eine Lebensmittelverpackung zu geben und die Unterschiede zwischen den verschiedenen Datumsangaben im Plenum zu erarbeiten.

Mindesthaltbarkeitsdatum – Ein K.O.-Kriterium zum Wegwerfen?

Methodentyp:	Partnerinterview (nach Wahl, D. (2006): Lernumgebung erfolgreich gestalten. Vom trägen Wissen zum kompetenten Handeln, 2. erw. Aufl. Bad Heilbrunn, S. 298)
Ziele:	Aufmerksam machen auf die eigenen (Fehl-)Vorstellungen
Inhalt:	Eigene Vorstellungen und Umgang mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum und verdorbenen Lebensmitteln
Dauer:	20 Min.
Material:	Interviewfragebogen

Anleitung:

Alle Lernenden benötigen einen Interviewfragebogen (kopiert). Die Schülerinnen und Schüler stellen abwechselnd ihrer Partnerin / ihrem Partner die Fragen, die auf dem Interviewfragebogen vorgegeben sind.

Wichtig hierbei ist der Ablauf: Person A stellt die Frage, Person B antwortet (Person A hört hierbei nur zu) und erst danach kann Person A Rückfragen stellen bzw. die eigene Antwort dazu nennen. An dieser Stelle können auch Diskussionen und Meinungsunterschiede entstehen. Danach stellt Person B die nächste Frage und Person A antwortet. Die Antworten können je nach zeitlicher Kapazität auch notiert werden.

Anmerkungen:

Die Einhaltung des Ablaufs ist deshalb wichtig, damit wirklich alle über ihr individuelles eigenes Verhalten nachdenken und nicht nur einer der beiden Partner die Antworten liefert. Die Partnerarbeit wurde gewählt, um einen geschützten Rahmen zum Austausch zu bieten und somit ehrliche Diskussionen herauszufordern.

Auf diese Weise oder durch die Verpackungsuntersuchung kann in die Thematik eingestiegen werden.

Alternative:

Wenn wenig Zeit vorhanden ist, können auch nur ein oder zwei Fragen gestellt werden, die lediglich in einer Murmelphase mit dem Partner oder der Partnerin besprochen werden. Da es in diesem Fall keine Sicherung im Plenum gibt, sollte doch eine Runde der Reflexion stattfinden. So kann im Rahmen einer Runde mit Stimmungskarten (rot = ich fühle mich nicht so gut/komisch, gelb = ich fühle mich wie vorher, grün = mir geht es super) nonverbal im Plenum gezeigt werden, wie die SuS den Austausch über die persönlichen Ansichten und Lebensgewohnheiten empfunden haben.

Interviewfragebogen

Person A	Person B
Du möchtest zu Hause zum Abendessen ein Käsebrötchen essen. Du weißt nicht, wann der Käse und das Brötchen gekauft wurden. Was tust du, um herauszufinden, ob Käse und Brötchen noch essbar sind?	
	Schaust du auf das Mindesthaltbarkeitsdatum bevor du eine Lebensmittelverpackung öffnest?
Du möchtest gerne einen Joghurt essen und siehst, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum vorgestern abgelaufen ist. Würdest du den Joghurt essen und warum?	
	Auf einer Hackfleischverpackung steht „zu verbrauchen bis...“ und das Datum von gestern. Würdest du das Hackfleisch noch verwenden? Begründe!

Umsetzung

Was geben Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum wirklich an?

Methodentyp:	Kugellager
Ziele:	Abgrenzung von Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
Inhalt:	Eindeutige Definition von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
Dauer:	25 Min.
Material:	Infokarte Mindesthaltbarkeitsdatum, Infokarte Verbrauchsdatum

Anleitung:

Die Infokarte *Mindesthaltbarkeitsdatum* und die Infokarte *Verbrauchsdatum* werden mehrfach ausgedruckt und laminiert, sodass die Hälfte der Schülerinnen und Schüler die Infokarte zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum, die andere Hälfte die Infokarte zum Thema Verbrauchsdatum erhält. Sie lesen in Einzelarbeit ihre Infokarte durch und notieren sich stichpunktartig, welche wesentlichen Informationen auf der Karte stehen. Lediglich die eigenen Notizen dürfen für die Austauschphase im Kugellager mitgenommen werden, damit ein Ablesen vom Text unterbunden wird.

Es werden mehrere Durchgänge empfohlen:

- Zuerst erklärt Person A der gegenüberstehenden Person B das Mindesthaltbarkeitsdatum, dann erklärt Person B ihrem Gegenüber das Verbrauchsdatum. Gegenseitige Verständnisfragen und ein kurzer Austausch darüber, wo der Unterschied zwischen den beiden Angaben liegt, sind hierbei erwünscht.
- Dann wird im Kugellager weiterrotiert und ein zweites Mal erklärt Person A ihrem neuen Gegenüber (Person C) was das Mindesthaltbarkeitsdatum aussagt und Person C erklärt das Verbrauchsdatum.
- Nach einem erneuten Weiterrotieren werden die Rollen getauscht: Person A erklärt nun nicht mehr das Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern versucht wiederzugeben was sie nun über das Verbrauchsdatum weiß. Ihr neues Gegenüber (Person D) ergänzt sie und erklärt im Anschluss, was es über das Mindesthaltbarkeitsdatum weiß.

Im Anschluss an das Kugellager wird nochmals im Plenum wiederholt und abgegrenzt, worin der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum liegt.

Anmerkungen:

Die Methode muss zuvor eingeführt sein bzw. genau erklärt werden. Die Kopiervorlagen sind auch farbig im Netz zu bekommen oder gedruckt zu bestellen.

Alternative:

Statt des Kugellagers kann auch die Methode [Partnerpuzzle](https://lehrerfortbildung-bw.de/st_if/bs/if/unterrichtsgestaltung/methodenblaetter/partnerpuzzle.html) (vgl. https://lehrerfortbildung-bw.de/st_if/bs/if/unterrichtsgestaltung/methodenblaetter/partnerpuzzle.html) gewählt werden.

Kopiervorlage

<p>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): mindestens haltbar bis...</p> <ul style="list-style-type: none">... gibt an, bis zu welchem Tag, Monat oder Jahr das ungeöffnete und richtig gelagerte Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert behält.... gilt nur für die original verschlossene Packung. Das Öffnen führt dazu, dass Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit zu einem beschleunigten Verderb führen können.... gilt nur bei sachgemäßem Transport und Lagerung der Produkte, insbesondere bei Einhaltung der eventuell mit dem MHD angegebenen Kühlempfehlung. <p>... oft schmecken die Produkte bei richtiger Lagerung auch nach Ablauf des MDH noch gut. Sollte es Anzeichen dafür geben, dass ein Produkt nicht mehr einwandfrei sein könnte, sollte es auch nicht mehr verzehrt werden.</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): mindestens haltbar bis...</p> <ul style="list-style-type: none">... gibt an, bis zu welchem Tag, Monat oder Jahr das ungeöffnete und richtig gelagerte Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert behält.... gilt nur für die original verschlossene Packung. Das Öffnen führt dazu, dass Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit zu einem beschleunigten Verderb führen können.... gilt nur bei sachgemäßem Transport und Lagerung der Produkte, insbesondere bei Einhaltung der eventuell mit dem MHD angegebenen Kühlempfehlung. <p>... oft schmecken die Produkte bei richtiger Lagerung auch nach Ablauf des MDH noch gut. Sollte es Anzeichen dafür geben, dass ein Produkt nicht mehr einwandfrei sein könnte, sollte es auch nicht mehr verzehrt werden.</p>
<p>Verbrauchsdatum: zu verbrauchen bis ...</p> <ul style="list-style-type: none">... ist anzugeben bei Lebensmitteln, die durch Keime sehr leicht verderben und die dann gesundheitsschädlich sein können (z.B. Hackfleisch, Räucherlachs).Bei solchen Lebensmitteln sollten unbedingt die angegebenen Lagerungsbedingungen eingehalten werden.Diese Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden.Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte das Produkt nicht mehr verzehrt werden! <p>Kein Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum brauchen:</p> <p>z.B. ungeschältes Obst und Gemüse, Eis in Portionspackungen, Zucker, Salz, Kaugummi, bestimmte alkoholhaltige Getränke und Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.</p>	<p>Verbrauchsdatum: zu verbrauchen bis ...</p> <ul style="list-style-type: none">... ist anzugeben bei Lebensmitteln, die durch Keime sehr leicht verderben und die dann gesundheitsschädlich sein können (z.B. Hackfleisch, Räucherlachs).Bei solchen Lebensmitteln sollten unbedingt die angegebenen Lagerungsbedingungen eingehalten werden.Diese Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden.Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte das Produkt nicht mehr verzehrt werden! <p>Kein Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum brauchen:</p> <p>z.B. ungeschältes Obst und Gemüse, Eis in Portionspackungen, Zucker, Salz, Kaugummi, bestimmte alkoholhaltige Getränke und Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.</p>

Quelle: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz:
Mindesthaltbarkeitsdatum – Die wichtigsten Infos.

http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Verbraucherschutz/Checkkarten/CheckkarteMHDA4.pdf?__blob=publicationFile

Riechen, Sehen, Schmecken, Wissen – was ist noch genießbar?

Methodentyp: [Wandzeitung](#)

Ziele: Aufstellen von möglichst vielfältigen Kriterien zur Beurteilung der Genießbarkeit von Lebensmitteln

Inhalt: Geruch, Geschmack, Schimmel; Indikatoren für Lebensmittelverderb neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum

Dauer: 60 Min.

Material: [Text zur Sendung Quarks & Co.](#) S. 4 – 9. (<http://www.wdr.de/tv/quarks/global/pdf/haltbar.pdf>) oder Video-Mitschnitt der Sendung "[Mindestens haltbar bis...](#)" vom 12.10.1999 (<http://www.wdrmg.de/mitschnitt/>), Plakatpapier, buntes Papier, Schere, Kleber, Stifte, Prospekte/Zeitungsausschnitte/Bilder aus einer Internetrecherche (zur Illustration), Fotos mit verdorbenen Lebensmitteln aus dem Fotoanhang.

Anleitung:

Die Schülerinnen und Schüler lesen in Einzelarbeit bzw. als Hausaufgabe den kopierten Text (S. 4 – 9). Je nach Schülerzusammensetzung kann auch arbeitsteilig vorgegangen werden: Ein Teil der Klasse liest S. 4 – 5, ein Teil S. 6 – 7 und die anderen lesen S. 8 – 9.

Arbeitsauftrag:

- Woran ist zu erkennen, dass die Lebensmittel (Milch, Wurst, Apfel...) verdorben sind? (S. 4 – 5)
- Was kannst du tun, damit die Lebensmittel nicht so schnell verderben? (S. 6 – 7)
- Begründe, inwiefern es gesundheitlich schädlich ist, verschimmelte Lebensmittel zu essen. (S. 8 – 9)

Die Ergebnisse werden zunächst im Plenum zusammengetragen und im Anschluss daran wird eine Wandzeitung im Sinne einer Ergebniswand oder einer Informationswand erstellt (<http://methodenpool.uni-koeln.de/download/wandzeitung.pdf>). Mit Hilfe von Prospekten und Zeitungsausschnitten oder durch eine Bilderrecherche im Internet kann die Wandzeitung entsprechend mit Bildern versehen werden.

Anmerkungen:

Es ist zu empfehlen, bei der tatsächlichen Erstellung der Wandzeitung arbeitsteilig vorzugehen. So können zum Beispiel die drei Arbeitsaufträge von jeweils einer Gruppe auf der Wandzeitung umgesetzt werden. Außerdem kann damit eine Internetrecherche für eine passende Bebilderung verknüpft werden. Weitere Gruppenaufträge könnten die Bebilderung bzw. Internetrecherche sein.

Alternative:

Statt einer Wandzeitung können die Arbeitsergebnisse auch in Partner-/Gruppenarbeit als eine Art Ratgeber zusammengefasst oder als Tafelbild festgehalten werden.

Rollenspiel „Einkauf im Supermarkt“

Methodentyp:	Rollenspiel
Ziele:	Anwenden der neu erworbenen Kenntnisse; Handlungsstrategien in konkreten Situationen entwickeln
Inhalt:	Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum in Alltagssituationen
Dauer:	15 Min.
Material:	Rollenanweisung

Anleitung:

Jeweils zwei Schülerinnen und zwei Schüler lesen die kopierte Rollenanweisung durch und bereiten sich auf ihre Rolle vor. Während sie das Rollenspiel vortragen, bekommt die Klasse den Arbeitsauftrag, zu überprüfen, ob alles richtig erklärt wurde, und sich für jede Situation zu überlegen, was man selbst tun/sagen würde. Darüber wird im Anschluss im Plenum nochmals diskutiert.

Anmerkungen:

Auf diese Weise können die vorangegangenen Inhalte abschließend wiederholt und gefestigt werden.

Alternative:

Die einzelnen Situationen können auch von drei verschiedenen Schülerteams vorgespielt werden.

Außerdem könnten die Inhalte auch in Quizform wiederholt werden.

Rollenspiel: Einkauf im Supermarkt

Sarah, Ermin, Asia und Moritz wollen am Sonntag zusammen kochen. Es soll Spaghetti Bolognese mit Salat und als Nachtisch Fruchtojoghurt geben.

Sie gehen schon freitags gemeinsam einkaufen und brauchen folgende Zutaten:
Rinderhackfleisch, Karotten, Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt

Asia und Moritz wissen noch nicht so gut Bescheid über das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Sie wollen aber gerne von Sarah und Ermin mehr darüber wissen.

Sarah und Ermin haben in der Schule bereits einiges über das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum erfahren. Sie erklären Asia und Moritz, was sie darüber wissen.

❖ Situation 1:

Asia nimmt eine Packung Rinderhackfleisch aus dem Kühlregal und legt es in den Einkaufswagen.

Sarah entdeckt, dass auf der Hackfleischverpackung das Datum vom Samstag aufgedruckt ist und reagiert darauf.

❖ Situation 2:

Moritz entdeckt, dass Fruchtojoghurt reduziert angeboten wird. Er sieht aber, dass auf diesem das Datum vom Samstag aufgedruckt ist. Da er ja vorhin beim Hackfleisch erfahren hat, dass man die Lebensmittel mit überschrittenem Datum nicht mehr essen soll, will er es zurücklegen. Ermin reagiert darauf.

❖ Situation 3:

In der Gemüseabteilung suchen Asia und Moritz nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Sarah und Ermin erklären. Die vier diskutieren, wie sie trotzdem noch sicher sein können, dass das Gemüse am Sonntag noch frisch ist.

Szene-Stopp-Reaktion „Einkauf im Supermarkt“

Methodentyp:	Szene-Stopp-Reaktion (nach Wahl, D. (2006): Lernumgebung erfolgreich gestalten. Vom trägen Wissen zum kompetenten Handeln, 2. erw. Aufl.. Bad Heilbrunn, S. 309)
Ziele:	Anwenden der neu erworbenen Kenntnisse; Handlungsstrategien in konkreten Situationen entwickeln
Inhalt:	Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum in Alltagssituationen
Dauer:	15 Min.
Material:	Rollenanweisung

Anleitung:

Dieser Baustein wird in Partnerarbeit durchgeführt. In jedem 2er-Team muss zu Beginn festgelegt sein, wer jeweils Person A und wer Person B ist.

Die Rollenweisung wird als Folie auf dem Tageslichtprojektor aufgelegt. Die einzelnen Situationen sind noch abgedeckt. Zunächst muss sicher sein, dass alle Schülerinnen und Schüler die Rollenweisung verstanden haben und auch die Methode klar ist.

Die Schülerinnen und Schüler führen danach die Situationen als parallele Partnerrollenspiele durch. Der Ablauf muss hierbei genau eingehalten werden:

Situation 1 wird aufgedeckt. Alle Teams lesen sich die Situation durch.

Dann spielen alle 2er-Teams gleichzeitig das Rollenspiel. Person B spielt in Situation 1 die Rolle des Moritz vor und Person A reagiert sofort darauf.

Danach wird Situation 2 aufgedeckt. Person A spielt nun die Rolle des Moritz und Person B reagiert sofort darauf. Wichtig ist hierbei, dass die Schüler rasch in ihrer Rolle reagieren und zuvor nicht darüber diskutieren, wie sie reagieren möchten.

Über die Ergebnisse wird im Anschluss im Plenum nochmals diskutiert.

Anmerkungen:

Auf diese Weise können die vorangegangenen Inhalte durch eine gleichzeitige Aktivierung aller Schülerinnen und Schüler abschließend wiederholt und gefestigt werden. Die Methode muss jedoch bereits bekannt sein bzw. zuvor genau erklärt werden. Die parallele Partnerarbeit ermöglicht hierbei, dass die Schülerinnen und Schüler sich nicht sofort vor der ganzen Klasse präsentieren müssen, weil jeder mit seinem eigenen Rollenspiel beschäftigt ist. Somit kann die Handlung zunächst im geschützten Raum „erprobt“ werden.

Alternative:

Außerdem könnten die Inhalte auch in Quizform wiederholt werden.

Kopiervorlage

Szene-Stopp-Reaktion: Einkauf im Supermarkt

Rollenanweisung:

Ihr möchtet zusammen mit eurem Freund Moritz am Sonntag kochen. Es soll Spaghetti Bolognese mit Salat und als Nachtisch Fruchtojoghurt geben.

Ihr geht schon freitags alle gemeinsam einkaufen und braucht folgende Zutaten: Rinderhackfleisch, Karotten, Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt

Moritz weiß noch nicht so gut Bescheid über das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Er will aber gerne von euch mehr darüber wissen.

❖ Situation 1 (Person A reagiert):

Moritz nimmt eine Packung Rinderhackfleisch aus dem Kühlregal und legt es in den Einkaufswagen.

Moritz: „So, das Hackfleisch haben wir also schon.“

Person A: Du entdeckst, dass auf der Hackfleischverpackung das Datum vom Samstag aufgedruckt ist und reagierst.

❖ Situation 2 (Person B reagiert):

Moritz entdeckt, dass Fruchtojoghurt reduziert angeboten wird. Er sieht aber, dass auf diesem das Datum vom Samstag aufgedruckt ist und will ihn zurücklegen.

Moritz: „Den Fruchtojoghurt kann man am Sonntag nicht mehr essen, weil das Verbrauchsdatum abgelaufen ist.“

Person B: Du reagierst darauf.

❖ Situation 3 (Person A reagiert):

Ihr seid in der Gemüseabteilung.

Moritz: „Wo ist denn in der Gemüseabteilung das Mindesthaltbarkeitsdatum?“

Person A: Du reagierst darauf.

❖ Situation 4 (Person B reagiert):

Moritz: „Wie sollen wir denn ohne Mindesthaltbarkeitsdatum am Sonntag wissen, ob das Gemüse noch essbar ist?“

Person B: Du reagierst darauf.