






# Das Ernährungshaus



## Die Schüler lernen:

-  Essen macht Spaß.
-  Lebensmittel kennen, die für unseren Körper Bau-, Brenn- und Schutzstoffe darstellen.

## Die Schüler können unterscheiden:

-  Lebensmittel, an denen man sich satt essen kann.
-  Lebensmittel, die nicht jeden Tag gegessen werden sollten.
-  Lebensmittel, die im Übermaß die Gesundheit beeinträchtigen.

# Im Brennpunkt - die Qualität der Lebensmittel



- **Die Schüler kennen**  
die unterschiedlichen Aspekte von Lebensmittel-qualität. Sie machen sich Gedanken, was ihnen persönlich wichtig ist und diskutieren das Gesamtergebnis in der Klasse.
- **Die Schüler wissen,**  
dass Handels- und Güteklassen nur Auskunft über die äußere Qualität eines Lebensmittels geben (Aussehen, Größe usw.). Sie wissen, dass äußere und innere Qualität nicht unbedingt übereinstimmen müssen.
- **Die Schüler wissen,**  
dass viele angebotene Lebensmittel einen weiten Transportweg hinter sich haben. Sie kennen die Folgen  
a) für die innere und äußere Lebensmittelqualität b) für die Umwelt.
- **Die Schüler wissen,**  
wo sie Produkte aus der Region einkaufen können. Sie wissen, welche Vorteile der Einkauf von Lebensmitteln aus der Region bietet. Sie lernen, dass Obst u. Gemüse saisonal gekauft werden sollte.
- **Die Schüler wissen,**  
dass Lebensmittel zum Schutz der Verbraucher regelmäßig auf ihren Schadstoffgehalt untersucht werden. Bei der Festsetzung von Höchstmengen ein hoher Sicherheitsfaktor eingerechnet wird.
- **Die Schüler wissen,**  
dass die Qualität von der Produktionsart und der Weiterverarbeitung abhängt.  
Sie wissen, was sich hinter den Begriffen ökologischer, konventioneller und integrierter Landbau verbirgt und kennen entsprechende Gütezeichen.