



verbraucherzentrale
Baden-Württemberg

WERBUNG AUF DEM PRÜFSTAND

Unterrichtseinheit zur Auseinandersetzung mit Werbung als Einflussfaktor auf Essgewohnheiten und Esskultur und zur Umsetzung der Leitperspektive Verbraucherbildung. Die Schülerinnen und Schüler überprüfen durch die praktische Zubereitung eines Fertigprodukts die beworbenen Eigenschaften kritisch.

3. Bewertung:

Schließt euch mit einem Team aus der anderen Kochgruppe zusammen und bearbeitet die folgenden Aufgaben gemeinsam.

3.1 Geschmack

- Beschreibt den Geschmack der beiden Gerichte.
- Welches der beiden Gerichte hat dir besser geschmeckt? Begründe deine Antwort.

3.2 Zeitaufwand

- Wie lange hat die Zubereitung des jeweiligen Gerichts gedauert?

Fertiggericht: Minuten Gericht aus Einzelzutaten: Minuten

- Vergleicht die Zubereitungszeiten der beiden Gerichte. Was fällt euch auf?

3.3 Zutaten

- Schreibt alle Zutaten aus der Zutatenliste des Fertigprodukts heraus.
- Vergleicht diese mit den Zutaten aus dem Rezept. Was fällt euch auf?

1. Vorbereitung:

Lies dir die Zubereitungsanleitung durch. Erstelle einen Arbeitsplan, indem du dir die einzelnen Arbeitsschritte genau überlegst und dir die notwendigen Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellst.



2. Zubereitung:

- a. Bereitet euer Gericht gemeinsam zu.
- b. Behaltet dabei die Zeit im Auge. Nutzt hierfür eine Stoppuhr und notiert euch am Ende, wie lange ihr für die Zubereitung gebraucht habt.



3. Bewertung:

Schließt euch mit einem Team aus der anderen Kochgruppe zusammen und bearbeitet die folgenden Aufgaben gemeinsam.

3.1 Geschmack

- a. Beschreibt den Geschmack der beiden Gerichte.
- b. Welches der beiden Gerichte hat dir besser geschmeckt? Begründe deine Antwort.

3.2 Zeitaufwand

- a. Wie lange hat die Zubereitung des jeweiligen Gerichts gedauert?

Fertiggericht: Minuten Gericht aus Einzelzutaten: Minuten

- b. Vergleicht die Zubereitungszeiten der beiden Gerichte. Was fällt euch auf?

3.3 Zutaten

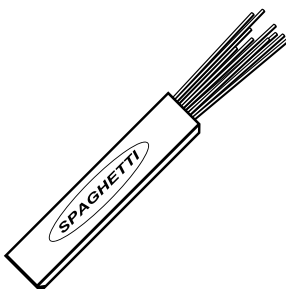
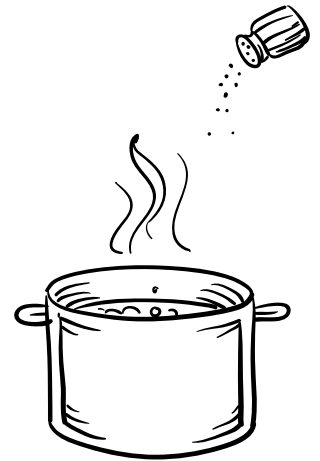
- a. Schreibt alle Zutaten aus der Zutatenliste des Fertigprodukts heraus.
- b. Vergleicht diese mit den Zutaten aus dem Rezept. Was fällt euch auf?

Rezeptbeispiel

Rezept

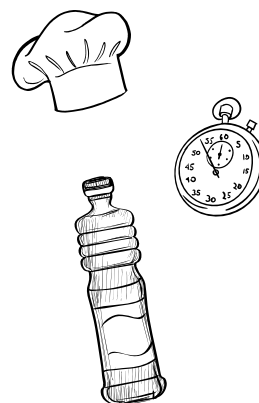
Spaghetti Napoli (3 Portionen)

400 ml	Wasser
1 TL Salz	zum Kochen bringen.
375 g Nudeln	in das kochende Wasser geben und für ca. 10 Minuten kochen. Danach die Nudeln in einem Sieb abgießen.
1 Zwiebel	schälen und fein hacken.
1 EL Öl	in einem Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin andünsten.
375 g passierte Tomaten	dazugeben und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.
Je 1 TL Oregano und Basilikum	hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.
Salz und Pfeffer	zum Abschmecken verwenden.



Extrablatt für Zusatzaufgabe:

PRODUKTBEISPIEL 1



https://shop.rewe.de/PD1014885 (Letzter Zugriff: 02.08.2017)

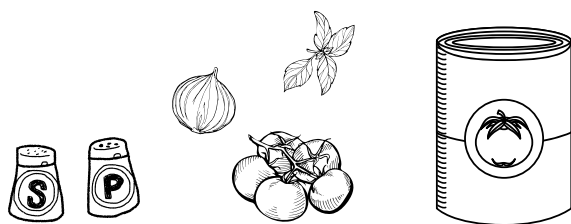
Kassenzettel:

1Pck Knorr fix Spaghetti Napoli	0,79 €
250g Nudeln	0,20 €

Kosten für die Zubereitung aus Einzelzutaten:

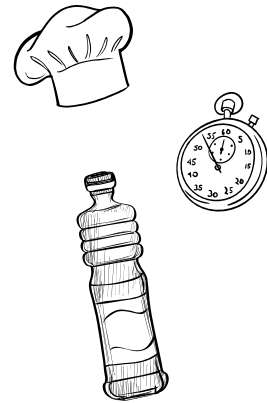
Kassenzettel:

375 g Nudeln	0,29 €
375 g passierte Tomaten	0,26 €
1 Zwiebel	0,05 €
2 TL Gewürze	0,30 €
Salz und Pfeffer	0,20 €



Preisangaben unter: <https://shop.rewe.de> (Letzter Zugriff: 02.08.2017)

Extrablatt für Zusatzaufgabe:
PRODUKTBEISPIEL 2



<https://www.maggi.de/produkte/fix-und-frisch/maggi-fix-und-frisch-spaghetti-napoli>
(Letzter Zugriff: 02.08.2017)

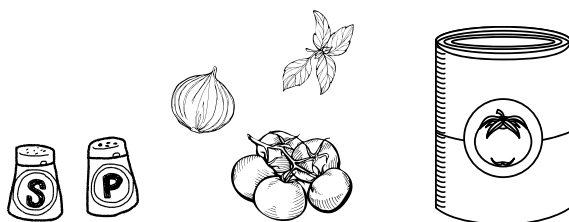
Kassenzettel:

1Pck Maggi fix&frisch Spaghetti Napoli	0,89 €
250g Nudeln	0,20 €

Kosten für die Zubereitung aus
Einzelzutaten:

Kassenzettel:

375 g Nudeln	0,29 €
375 g passierte Tomaten	0,26 €
1 Zwiebel	0,05 €
2 TL Gewürze	0,30 €
Salz und Pfeffer	0,20 €



Preisangaben unter: <https://shop.rewe.de> (Letzter Zugriff: 02.08.2017)

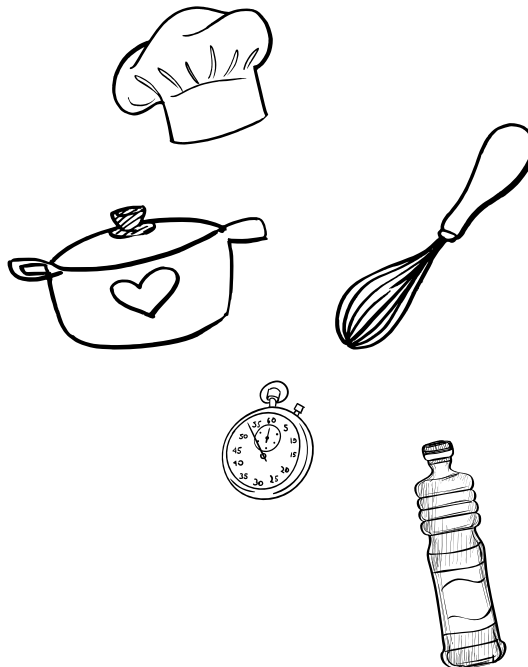
Extrablatt für Zusatzaufgabe:
PRODUKTBEISPIEL 3



https://shop.mars.de/media/thumbnail/miracoli_klassiker_397g_720x600.png (Letzter Zugriff: 02.08.2017)

Kassenzettel:

1Pck Mirácoli	
Klassiker	2,39 €



Kosten für die Zubereitung aus Einzelzutaten:

Kassenzettel:

375 g Nudeln	0,29 €
375 g passierte Tomaten	0,26 €
1 Zwiebel	0,05 €
2 TL Gewürze	0,30 €
Salz und Pfeffer	0,20 €



Preisangaben unter: <https://shop.rewe.de> (Letzter Zugriff: 02.08.2017)

REALISIERUNG DER LEITPERSPEKTIVE VERBRAUCHERBILDUNG		
<p>Die konkretisierenden Begriffe Bedürfnisse und Wünsche und Qualität der Konsumgüter der Leitperspektive Verbraucherbildung werden in dieser Unterrichtseinheit im Zusammenhang mit Werbung als ein Einflussfaktor auf die Essgewohnheiten und die Esskultur thematisiert. Die Schülerinnen und Schüler (SuS) setzen sich mit beworbenen Eigenschaften von Fertigprodukten auseinander und überprüfen diese durch die praktische Anwendung der Mahlzeitenzubereitung.</p>		
EINORDNUNG IN DEN BILDUNGSPLAN		
Kategorie	3.1.2	Ernährung
Unterkategorie	3.1.2.1 3.1.2.3	Essbiografie Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung
Inhaltliche Kompetenz	(4)	Einflüsse auf Essgewohnheiten beschreiben und den Zusammenhang zur eigenen Esskultur darstellen. (G)
	(4)	Einflüsse auf Essgewohnheiten hinsichtlich ausgewählter Aspekte analysieren und mit der eigenen Esskultur vergleichen. (M)
	(4)	Einflüsse auf Essgewohnheiten beurteilen, mit der eigenen Esskultur vergleichen, die Bedeutung für die gegenwärtige und zukünftige Lebensgestaltung darstellen und situationsgerechte Handlungsoptionen entwickeln. (E)
	(3)	Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus Schlussfolgerungen ableiten. (G, M, E)
	(4)	Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten. (G, M, E)
Konkretisierende/r Begriff/e		<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse und Wünsche • Qualität der Konsumgüter

Bezug zu den prozessbezogenen Kompetenzen	<p>2.1.10</p> <p>2.3.7</p> <p>2.3.8</p> <p>2.4.3</p> <p>2.4.1</p>	<p>ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren</p> <p>ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen</p> <p>(Schlussfolgerungen aus Experimenten und „SchmeXperimenten“ ziehen)</p> <p>Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln</p> <p>Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen</p>
PROJEKT-/ UNTERRICHTSABLAUF		
Zeitaufwand	Doppelstunde	
Materialart	Arbeitsblatt	
Zusätzlich benötigtes Material	Einen kurzen Werbespot über Fertigprodukte, Nutzung der Schulküche, Zutaten für das ausgewählte Rezept (Vorschlag siehe Seite 6) und ein entsprechendes Fertigprodukt und ggf. Kassenzettel der gekauften Zutaten und des Fertigprodukts (siehe Zusatzaufgabe).	
Einstieg	<p>Zu Beginn der Einheit wird den SuS ein Werbespot (z.B. https://www.youtube.com/watch?v=sc48XBDGoGQ) von einem Fertigprodukt gezeigt und zu folgenden Fragen ein Brainstorming durchgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibe den Werbespot. Wie wird das Produkt dargestellt? • Wie nehmt ihr allgemein Fertigprodukte wahr? <p>Der Werbespot dient als Impuls- und Ideengeber für das Brainstorming. Im Brainstorming bzw. beim nachfolgenden Clustern sollten besonders die beworbenen Aspekte „Zeitaufwand“, „Geschmack“ und „Zutaten“ herausgestellt werden, da diese Eigenschaften von Fertigprodukten in der Erarbeitungsphase I überprüft werden. Die praktische Überprüfung wird bewusst an einem anderen Fertigprodukt als im Werbespot durchgeführt, um einen Transfer zu schaffen.</p>	

Erarbeitungsphase I	<p>Zur Überprüfung des durch die Werbung kreierten Bildes von Fertigprodukten werden je nach Klassengröße 2-3 Kochgruppen pro Zubereitungsart gebildet. In diesen werden die Vor- und die Zubereitung (Aufgabe 1 und 2) durchgeführt. Die Lehrkraft sollte darauf hinweisen, dass die Zeiterfassung der späteren Produktbewertung dient und die SuS dadurch nicht in einem zeitlichen Wettstreit stehen sollen. Außerdem muss die Verpackung des Fertiggerichts für die anschließende Bewertung aufgehoben werden.</p> <p>Es schließen sich je zwei Kochgruppen (Fertiggericht und Gericht aus Einzelzutaten) zusammen und bearbeiten die Aufgabe 3 gemeinsam. Jede Kochgruppe verkostet beide Gerichte.</p>
Ergebnissicherung	<p>Im Anschluss werden die Ergebnisse von Aufgabe 3 im Plenum besprochen.</p>
Anwendung/Reflexion/Übung	<p>Abschließend wird im Plenum nochmal auf den anfangs gezeigten Werbespot und das dazugehörige Brainstorming mit folgenden Leitfragen Bezug genommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stimmen eure ursprünglichen Wahrnehmungen von Fertigprodukten und die Werbeaussagen mit der Realität überein? • Begründet, ob Werbung dazu geeignet ist, die Esskultur zu beeinflussen.
Vorkenntnisse	<p>Die SuS haben sich bereits mit den Begrifflichkeiten „Essgewohnheiten“ und „Esskultur“ auseinandergesetzt. Sie kennen verschiedene Einflussfaktoren auf Essgewohnheiten. Die SuS kennen den Begriff Fertigprodukte.</p>
Kommentar	<p>Wird beim Brainstorming auch auf das Thema „Kosten von Fertigprodukten“ Bezug genommen, kann die Zusatzaufgabe „Kosten“ in die Bewertung von Fertigprodukten gegenüber einem Gericht aus Einzelzutaten aufgenommen werden. Exemplarische Vorschläge finden Sie auf Seite 7 – 9.</p> <p>Die SuS setzen sich zu Beginn mit einem Werbespot über ein Fertigprodukt auseinander und damit, welches Bild und welche Vorteile vermittelt werden. Im Folgenden überprüfen die SuS dann selbst die beworbenen Vorteile eines Fertiggerichts im Vergleich zu einem Gericht aus Einzelzutaten. Dabei werden einige der beworbenen Vorteile gegebenenfalls widerlegt und die SuS erkennen die Vorgehensweise der Werbung. In der Diskussion sollte darauf geachtet werden, keine wertende Position zu beziehen und die Argumente der SuS neutral zu würdigen.</p> <p>Bei vorhandener Zeit oder bei Rückfragen der SuS kann noch auf die verschiedenen Einteilungsstufen von Fertigprodukten eingegangen werden.</p>

3. Bewertung:

Schließt euch mit einem Team aus der anderen Kochgruppe zusammen und bearbeitet die folgenden Aufgaben gemeinsam.

Am Beispiel von Maggi fix&frisch Spaghetti Napoli (Nestlé)

3.1 Geschmack

- a. Beschreibt den Geschmack der beiden Gerichte.
- b. Welches der beiden Gerichte hat dir besser geschmeckt? Begründe deine Antwort.

Individuelle Antworten zu a und b

3.2 Zeitaufwand

- a. Wie lange hat die Zubereitung des jeweiligen Gerichts gedauert?

Fertiggericht: Minuten Gericht aus Einzelzutaten: Minuten

- b. Vergleicht die Zubereitungszeiten der beiden Gerichte. Was fällt euch auf?

Die Zubereitungszeit von Fertiggericht und Gericht aus Einzelzutaten unterscheidet sich nicht gravierend. Die Annahme, dass Fertiggerichte schneller zuzubereiten sind, wird anhand dieses Tests widerlegt.

3.3 Zutaten

- a. Schreibt alle Zutaten aus der Zutatenliste des Fertigprodukts heraus.

37 % Tomaten, Stärke, Zucker, Maltodextrin, Jodsalz, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Pfeffer, Rote-Bete-Saftpulver, Aromen, Hefeextrakt, Säuerungsmittel Citronensäure.

- b. Vergleicht diese mit den Zutaten aus dem Rezept. Was fällt euch auf?

*Im Fertigprodukt sind weitaus mehr Zutaten enthalten, als in dem Rezept für die frische Zubereitung.
 → In der Plenumsrunde kann hier nochmal Bezug auf den wahrgenommenen Geschmack der SuS (Aufgabe 3.1) genommen werden. Außerdem können je nach Kenntnisstand der SuS, die verwendeten Zusatzstoffe im Fertigprodukt und deren Funktion reflektiert sowie der Gesundheitswert der beiden Gerichte diskutiert werden.*

Zusatzaufgabe:

3.4 Kosten

- a. Berechnet die Kosten für das Fertigprodukt und für das Gericht aus Einzelzutaten. (s. dazu Extrablatt)

	Zubereitung aus Einzelzutaten	Maggi Fix & Frisch	Knorr Fix	Mirácoli
Kosten	1,10 €	1,09 €	0,99 €	2,39 €

- b. Vergleicht die Kosten der Fertigpackung mit den Kosten des Gerichts aus Einzelzutaten.

Die Kosten für das Gericht aus Einzelzutaten sind, je nach gewähltem Fertigprodukt, nur einen bzw. elf Cent teurer als die der Fertigpackung (außer Mirácoli). Allerdings sind die Portionsgrößen jeweils unterschiedlich: Im Rezept entsprechen drei Portionen 375 g Nudeln und im Fertigprodukt nur 250 g Nudeln. D.h. die Zubereitung aus Einzelzutaten ist mengenmäßig günstiger.

IMPRESSUM

Das Unterrichtsmaterial wurde Ihnen von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg zur Verfügung gestellt.

Mehr Informationen zur Finanzierung unserer Unterrichtsmaterialien:
www.vz-bw.de/transparenzerklaerung

Hat Ihnen das Material gefallen?
Wurden Ihre Erwartungen erfüllt?
Wir freuen uns über Ihr Feedback.

KONTAKT

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.
Team Verbraucherbildung
Paulinenstraße 47
70178 Stuttgart

bildung@vz-bw.de
www.vz-bw.de/verbraucherbildung-bw

Gefördert durch das Ministerium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

verbraucherzentrale

Baden-Württemberg