



Workshop für Hauptschule / Neue Mittelschule: „Aufgedeckt – Inhaltsstoffe unter der Lupe“

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Stundenbild

1. Begrüßung & Einstieg: Kulinarischer Steckbrief: Mein Lieblingsgericht ist..., gar nicht mag ich ... usw. Schüler/innen fragen sich paarweise und stellen sich dann kurz vor... Materialien: Plakat mit Fragen, Tafelmagnete	5 min
2. Ernährungsdrehrad: Segmente werden gemeinsam kurz besprochen und regionale, saisonale und biologische Lebensmittel und deren Vorteile besprochen Vorstellung der 10 Stationen und Ablauf (Wechsel, Gruppeneinteilung), 8 min Zeitbedarf pro Station	15 min
3. Stationenbetrieb 1. Zuckerquiz 2. Fettquiz 3. Getreidequiz 4. Kilometerquiz 5. Saisonquiz 6. Obst & Gemüse Spiel 7. Bio Lebensmittel 8. Riechquiz 9. Gesunder Snack & Verkostung (Aufstrichbrote mit Kräuter, Saisongemüse...) 10. Kräuterquiz	80 min
4. Gemeinsame kurze Reflexion der Stationen & Abschluss	