

Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Baustein 3: Soja in der Esskultur

Kurzvorstellung	Schulart	Berufliche Bildung
In diesem Baustein geht um Sojaprodukte im Vegetarismus. Der Fokus liegt auf Fleisch- und Wurstimitaten.	Berufe	Ernährung Gastgewerbe Hauswirtschaft
	Methodik	Lerntheke

Kompetenzen

Methodisch-didaktischer Kommentar

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Materialien

Weiterführende Ideen

Kommentierte Literaturhinweise und Links

Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen

Impressum

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks, 2017

Herausgeber und Rechteinhaber

Freistaat Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Vöttinger Str. 38, 85354 Freising

www.lfl.bayern.de

Konzeption

Sonja Huber

Theresa Mayer

Prof. Dr. Udo Ritterbach

Pädagogische Hochschule Freiburg

Layout

Annika Bohnert

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Hinweise

Es handelt sich um ein urheberrechtlich geschütztes Werk. Der Rechteinhaber gestattet jedermann die unentgeltliche und nicht-kommerzielle Nutzung für Lehr-, Fort- und Weiterbildungszwecke. Jede Um- oder Bearbeitung bedarf der Zustimmung des Rechteinhabers in jedem Einzelfall.

Bei der Nutzung ist auf das Soja-Netzwerk und die Förderung durch die Bundesrepublik Deutschland hinzuweisen.

Trotz großer Sorgfalt bei der Ausarbeitung können Fehler und Irrtümer nie gänzlich ausgeschlossen werden. Daher wird keine Haftung übernommen.

Die Schriftart 'Druckschrift BY WOK' entstammt dem kostenlosen Programm 'Lesen Lernen' von Wolfram Esser, www.derwok.de".

Ansprechpartner für Lizenzfragen

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Abteilung Zentrale Verwaltung
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising
E-Mail: poststelle@lfl.bayern.de

Ansprechpartner für inhaltliche Fragen

Pädagogische Hochschule Freiburg
Institut für Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit
Fachrichtung Ernährung und Konsum
Sonja Huber
Kunzenweg 21, 79117 Freiburg
E-Mail: sonja.huber@ph-freiburg.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- reflektieren das Speisenangebot ihres Betriebes vor dem Hintergrund der Motive von Menschen für eine vegetarische Ernährung
- kennen Gründe für Vegetarismus
- vergleichen Tofu-Convenience-Produkte mit selbstzubereiteten Speisen
- kennen Fleischersatzprodukte aus Tofu
- kennen Argumente pro und contra alternativer Angebotsformen von Tofu-Produkten

Methodisch-didaktischer Kommentar

Dieser Baustein kann als Lerntheke genutzt werden, an der die Schülerinnen und Schüler eigenständig Gründe für Vegetarismus erarbeiten können.

Einführend gibt es ein Übersichtsblatt, auf welchem fünf Arbeitsblätter eingebettet sind. Die Lerntheke können chronologisch erarbeitet werden, eine andere Reihenfolge ist auch möglich.

Das erste Arbeitsblatt beschäftigt sich mit den Gründen für **Vegetarismus**, welche aus verschiedenen Aussagen von Vegetariern herausgearbeitet werden sollen. Die Sicherung erfolgt mithilfe einer Mindmap.

Beim zweiten Arbeitsblatt geht es um den Vergleich von **Fleischimitaten** mit dem traditionellen Einsatz von Tofu. Dabei soll den Schülerinnen und Schülern bewusst werden, dass Tofuprodukte als Fleischersatzprodukte formuliert werden, um eine Passung an die Esskultur der westlichen Welt zu erreichen und so die Zubereitung eventuell zu erleichtern.

In der asiatischen Küche werden Sojaprodukte wie Tofu häufig auch mit tierischen Produkten kombiniert verzehrt. Das findet in der westlichen Welt nur geringe Akzeptanz, da Sojaprodukte überwiegend als Produkte für Vegetarier angesehen werden.

Das Arbeitsblatt zur Analyse von Sojaprodukten im Angebot von Lieferanten kann auch als Hausaufgabe bearbeitet werden, da die Schülerinnen und Schüler vegetarische Fleisch- oder Wurсталternativen recherchieren und nach vorgegeben Kriterien analysieren sollen. Beim **SchmeXperiment** geht es darum ein Convenience-Produkt mit einem selbst hergestellten Gericht zu vergleichen. Dabei wird eine Sauce Bolognese zubereitet, welche mit Sojaschnitzel zubereitet wird. Auch hier gibt es verschiedene Kriterien nach denen die Schülerinnen und Schüler bewerten sollen. Die Kriterien können auch arbeitsteilig bearbeitet werden, sodass sich eine Gruppe beispielsweise auf die Kosten und die Menge fokussiert. Dies kann dem Leistungsstand der Gruppe angepasst werden.

Der letzte Auftrag setzt die Möglichkeit der Audioaufnahme voraus (z.B. Smartphone). Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Fragen zur Thematik „Tofuwurst oder asiatisches Tofugericht“ und interviewen Kolleginnen und Kollegen. Die **Interviews** sollen ausgewertet und die Ergebnisse präsentiert werden.

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Die Sojabohne wurde ursprünglich in Asien, hauptsächlich in China angebaut und findet auch dort in der Küche eine große Verwendung. Die Hauptanbaugebiete sind heute Nord- und Südamerika.

Seit einigen Jahrzehnten wird die Sojabohne auch in Deutschland und anderen europäischen Ländern erfolgreich kultiviert. Der Anbau von Soja breitet sich dabei zunehmend von Süddeutschland auch in Richtung Mittel- und Norddeutschland aus. Dies ist möglich, da neue Sorten gezüchtet werden, die an die klimatischen Bedingungen angepasst sind. Die geernteten Sojabohnen werden hauptsächlich zu Futtermitteln oder zu pflanzlichen Lebensmitteln (z.B. Tofu, Soja-Drink) verarbeitet. Die Sojapflanze gehört zur Pflanzenfamilie der Hülsenfrüchte (Leguminosen), genauer zur Unterfamilie der Schmetterlingsblütler.

In unserer Esskultur werden Sojaprodukte, wie Tofu oder Sojadrink vor allem in vegetarischen und veganen Ernährungsformen verarbeitet, da Sojaprodukte u.a. gute Proteinlieferanten sind.

Für fleisch-verzehrende Menschen aus unseren Kulturkreisen haben Tofuprodukte daher häufig das Image des Fleisch-, bzw. Milchersatzes.

Sojaprodukte können jedoch auch mit tierischen Produkten zusammen verarbeitet und angeboten werden, was in der traditionellen asiatischen Küche schon immer umgesetzt wurde.

Arbeitsmaterialien

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
- Lerntheke: Tofuschnitzel und Tofuwürstchen	- Mehrere Arbeitsaufträge, welche auch ausschnittsweise erarbeitet werden können.	- Lerntheke - Hausaufgabe
- Gründe für Vegetarismus	- Textarbeit Mindmap	- Einzelarbeit - Partnerarbeit
- Tofuwurst – Sinn oder Unsinn?	- Argumente für Fleischimitate oder Argumente für traditionelle Tofuverarbeitung formulieren.	- Einzelarbeit - Partnerarbeit - Gruppenarbeit
- Sojaprodukte im Angebot der Lieferanten	- Analyse des Angebots zu Sojaprodukten nach verschiedenen Kriterien	- Einzelarbeit - Partnerarbeit - Gruppenarbeit
- SchmeXperiment	- Ausgeweitetes SchmeXperiment in Form des Vergleich eines Convenience Produkts mit selbst zubereitetem Rezept	- Gruppenarbeit
- Umfrage: Tofuwurst oder lieber asiatisch?	- Umfrage	- Gruppenarbeit

Weiterführende Ideen

Anknüpfend an diese Unterrichtsmaterialien zur Lebensmittelkette bieten sich folgende Themen und Bausteine an:

Baustein Sojaprodukte im Lebensmittelhandel	Durchführen von Markterkundungen zu Sojaprodukten Kennenlernen der Lebensmittelkennzeichnung
Baustein Soja in der Esskultur	Auseinandersetzung mit Angebotsformen von Sojaspeisen (z.B. traditionelle Tofuspeisen versus Fleischimitate)
Baustein Soja in der Nahrungszubereitung	Recherchieren und Adaptieren von Rezepten für Speisen und Getränke zu Sojaprodukten (z.B. Tofu) vor dem Hintergrund beruflicher Lernfelder und betrieblicher Rahmenbedingungen

Kommentierte Literaturhinweise und Links

1. http://www.evb-online.de/docs/SchmeXperiment-Druckfassung_280205.pdf
Allgemeine Informationen zur Methodik des SchmExperiments.
2. Kessner, I., Braukmann, M., Grünwald, S. (2015): SchmExperten in der Lernküche – Ernährungsbildung in den Klassen 6 bis 8. Aid Verlag
Verschiedene Ideen zum SchmExperimentieren.

Didaktische Anker

Unterrichtsbaustein	03	Soja in der Esskultur
Stufe	BB	
<p>Die Schüler und Schülerinnen....</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ reflektieren das Speisenangebot ihres Betriebes vor dem Hintergrund der Motive von Menschen für eine vegetarische Ernährung ▪ kennen Gründe für Vegetarismus ▪ vergleichen Tofu-Convenience-Produkte mit selbstzubereiteten Speisen ▪ kennen Fleischersatzprodukte aus Tofu ▪ kennen Argumente pro und contra alternativer Angebotsformen von Tofu-Produkten 		
Hierzu gehören die folgenden Lerninhalte		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essgewohnheiten ▪ Ernährungsstil ▪ Convenience 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tofu und Tofuprodukte ▪ Fleischersatz ▪ Traditionelle Tofugerichte

Die Unterrichtsmaterialien vermitteln einen Überblick über Gründe für eine vegetarische Ernährung und bieten eine reflektierte Auseinandersetzung mit Sojaprodukten in der Esskultur. Dabei wird die Spannweite von traditionellen asiatischen Speisen bis hin zu Tofuprodukten, die zu Würstchen oder Bratlingen formuliert sind, aufgezeigt und in den Kontext zum Speisenangebot des Betriebs gestellt.

Beispiel:

Schülerinnen und Schüler

- kennen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten entsprechende Gerichte zu. Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.

Inhalte

- Hülsenfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte

(Quelle: KMK: RAHMENLEHRPLAN für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin, 1997, S.13)

Schülerinnen und Schüler

- wissen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Sie kennen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse ernährungsbedingter Krankheiten und diätetischer Maßnahmen

Inhalte

- Unterschiedliche Kostformen

(Quelle: KMK: RAHMENLEHRPLAN für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin, 1999, S.14)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks