

Unterrichtsphase

- Erarbeitung

Komplexitätsgrad

- Einfach

Anliegen

- Produktvergleich am Beispiel Schokolade hinsichtlich Geschmack, Kalorien, Inhaltsstoffen, Preis, Verpackungsmaterial, Gütesiegel, Herstellungsland und Regionalität
- Kennenlernen von Begriffen, Gütesiegeln und Zertifikaten sowie deren Bedeutung (insbesondere Bio und Fairtrade)

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Verschiedene Schokoladensorten hinsichtlich vorgegebener Kriterien vergleichen können

Dauer

- 45 bis 60 Min.

Unterrichtsmittel

- Die SchülerInnen werden gebeten, für diese Unterrichtseinheit Schokolade in der Originalverpackung mitzunehmen. Ebenso sollten sie den Verkaufspreis dieser Tafel darauf vermerken. Für die Vielfalt an Marken ist auch empfehlenswert, wenn die Lehrkraft das Sortiment durch Fairtrade sowie österreichische Schokoladen vergrößert.
- Internetzugang für jede Gruppe

Vorbereitung

- Das Arbeitsblatt *Schokoladen-Genuss* entsprechend der Gruppenanzahl kopieren.
- Internetzugang und genügend Platz für die einzelnen Gruppen

Ablauf

- Die SchülerInnen teilen sich in Gruppen (ca. drei bis fünf TeilnehmerInnen)
- Jede Gruppe bewertet nun eine mitgebrachte Schokolade anhand des Arbeitsblattes *Schokoladen-Genuss* (alternativ können z.B. auch Plakate gestaltet werden).
- Folgendes soll recherchiert werden:
 - ⇒ Wie bekannt ist die Marke/Sorte der Schokolade?
 - ⇒ Wie viele Kalorien haben 100g?
 - ⇒ Welche Inhaltsstoffe hat die Schokolade?
 - ⇒ Wie hoch ist der Preis für 100g?
 - ⇒ Welches Verpackungsmaterial wurde verwendet?
 - ⇒ Wo wurde die Schokolade hergestellt?
 - ⇒ Ist auf der Verpackung ein Gütesiegel oder Zertifikat genannt? Wenn ja, wofür steht dieses?
 - ⇒ Kommt das Wort BIO vor? Wenn ja, was glaubst du, heißt BIO? Was steht auf der Packung?
 - ⇒ Handelt es sich um eine österreichische Marke? Wenn nein, aus welchem Land?
 - ⇒ Als Abschluss wird die Schokolade von jedem Gruppenmitglied verkostet: Persönliche Bewertung des Geschmacks 😊/😐/😞.
- Zur Beantwortung der Fragen kann die Gruppe auch im Internet recherchieren und die Quellen notieren.
- Abschließend präsentiert jede Gruppe ihre Schokolade und gibt eine Gesamtbeurteilung ab. Würden sie das Produkt weiterempfehlen oder eher nicht? Warum?
- Die Lehrkraft ergänzt mit kurzen Fachinformationen, klärt verwendete Begriffe und beendet mit einem abschließenden Blick auf die Gruppenergebnisse.

Ideen zur Weiterarbeit

- Mit dieser Methode kann ein Forschungsauftrag in einem Supermarkt verbunden werden. Hier können die SchülerInnen weitere Recherchen durchführen, z.B. andere Produkte, andere Gütesiegel, welche österreichische Schokolade gibt es?, etc.
- Im Anschluss daran kann eine Exkursion bei einem österreichischen Schokoladenhersteller (z.B. Zotter, Zauner, Bachhalm, etc.) zur Vertiefung in das Thema und zum Kennenlernen der Praxis organisiert werden.
- Eine andere Möglichkeit wäre, ein Fairtrade-Projekt in Verbindung mit einer Präsentation von gelernten Inhalten in der Schule zu initiieren (Nachforschungen betreiben, ob es bei Produkten, die besonders für Jugendliche interessant sind, wie z.B. Handy, Jeans, etc., fairtrade produzierte gibt, und die Ergebnisse in kreativer Form präsentieren).
- Weiterführendes Material:
z.B. GEPA – The Fair Trade Company: „Von der Bohne bis zur Tafel fair“
www.youtube.com/watch?v=cMk1s9eMpGw

Anmerkungen