

CHALLENGE ERNÄHRUNG – UNTERRICHTSEINHEIT ZUM THEMA: GESUNDHEITSWERT VON LEBENSMITTELN

Unterrichtsmaterial für die Klassenstufe 8 – 10 und berufsbildende
Schulen

Lernziele:

- Schülerinnen und Schüler (SuS) erkennen die Pflichtangaben auf Lebensmittelverpackungen und können sie von anderen Informationen unterscheiden
- SuS setzen sich mit dem Aufbau einer Zutatenliste auseinander und können anhand ihrer Erkenntnisse eine eigene Zutatenliste erstellen
- SuS beurteilen aus dem eigenen Kenntnisstand Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und übertragen dieses Wissen auf die Bedeutung des Nutri-Score
- SuS erklären den Aufbau des Nutri-Score und die damit verbundene Bewertung
- SuS bewerten Nutzen und Grenzen des Logos, indem sie sich zu den Pro- und Contra-statements positionieren
- Optional: SuS lernen die grundlegenden Funktionen von Allergenen, Zusatzstoffen und Aromen kennen und dass diese Bestandteil einer Zutatenliste sein können, indem sie dazu Informationen aus einem Text filtern



	Min.	Methode	Material	Aufgabe
Einstieg und Problemstellung	10 - 15	Plenum	Leere Verpackungen von Lebensmitteln: Pizza, Frucht-Joghurt, Müsli Tafel, Whiteboard	Lehrkraft (L) bringt Verpackungen von folgenden Produkten mit und legt sie gut sichtbar hin: - Pizza - Frucht-Joghurt - Müsli Lehrkraft (L) macht Einstieg mit Klassengespräch und fragt: <ul style="list-style-type: none"> Was sind das für Lebensmittel? Woran erkennst du, um welches Lebensmittel es sich handelt? Welche Angaben stehen auf der Verpackung? Welche Informationen sind für dich wichtig, wenn du ausgewogen essen und trinken möchtest? Was erfährst du über den Gesundheitswert? SuS antworten spontan. Antworten werden stichpunktartig gesammelt.
Erarbeitung	10	Zu zweit/ Kleingruppen	AB A1	SuS bearbeiten den Lückentext auf Arbeitsblatt (AB) A1: Was muss auf jeder Verpackung stehen? L macht Überleitung und leistet Hilfestellung Onlinerecherche: https://www.lebensmittelklarheit.de/das-gehoert-aufs-etikett
Sicherung	10	Kleingruppen		SuS sind jetzt in der Lage, auf den von L mitgebrachten Verpackungen die Pflichtangaben zu identifizieren: <ul style="list-style-type: none"> L teile die Verpackungen aus (Pizza, Frucht-Joghurt, Müsli) SuS recherchieren zu den Pflichtangaben und weiteren Informationen auf den Verpackungen SuS stellen sich die Fragen: <ul style="list-style-type: none"> Was will ich über das Produkt wissen? Was lockt mich zum Kauf? Gemeinsame Besprechung der Ergebnisse.
Erarbeitung	10 - 15	Zu zweit/ Kleingruppe	AB A2 AB M2 Infokarte (Hintergrund-information zu AB2)	SuS bearbeiten das AB A2: Lauter leckere Zutaten? Das Zutatenverzeichnis Je nach Vorwissen und Verlauf das AB M2 als weiteren Bearbeitungsteil und als Sicherung verwenden: SuS lesen AB M2 Infokarte innerhalb ihrer Gruppe selber. Optional kann der Text abschnittsweise vorgelesen werden oder L unterteilt Text in 3 Abschnitte: Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen Onlinerecherche Lebensmittel- Zusatzstoffe: https://www.zusatzstoffe-online.de/
Sicherung	5	Plenum	Ggf. AB M2 Infokarte am Overhead	SuS schauen sich nochmals das bearbeitete AB A2 an und leisten Transfer. L begleitet diese Phase und fasst zusammen. Habt ihr weitere Erkenntnisse aus dem Text gewinnen können? Was ist neu für euch?
Erarbeitung	15 - 20	Plenum	3 Plakate,	L hängt ein grünes, gelbes und rotes Plakat auf. L aktiviert die SuS und sammelt Nennungen auf Plakaten: <ul style="list-style-type: none"> Welche Nährstoffe und Zutaten kennt ihr?

2. Doppelstunde: Gesundheitswert

Min.	Methode	Material	Aufgabe
	3 Gruppen	<p>2 Verpackungen je Produktgruppe:</p> <p>1 Produkt mit günstigerem und eins mit weniger günstigem Nutri-Score</p> <p>AB M5d</p> <p>AB A3</p>	<ul style="list-style-type: none"> Welche sind eures Wissen nach günstige (grün), einigermaßen günstige (gelb) und welche weniger günstige (rot) für eure Gesundheit? <p>L teilt pro Gruppe 2 Verpackungen einer Produktgruppe (Pizza, Frucht-Joghurt, Müsli) aus, auf denen der Nutri-Score aufgebracht ist und jeweils eine günstige und ungünstige Bewertung zeigt.</p> <p>Die SuS erhalten die Verpackungen und klären mit Hilfe des AB M5d: Forscherfrage: Was bedeutet dieser Aufdruck? sowie AB A3: Was steckt hinter dem Nutri-Score? folgende Fragen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wie ist die Abbildung (Nutri-Score) aufgebaut? Was im Lebensmittel ist ausschlaggebend für die Bewertung? <p>Optional Erkläranimation: Nutri-Score (1:54 Min.): Nutri-Score: Einfach.Besser.Essen - YouTube zeigen.</p> <p>Onlinerecherche:</p> <p>BMEL: Nutri-Score: https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/nutri-score/nutri-score_node.html</p> <p>BZfE: Nutri-Score Nährwertvergleich auf einen Blick: https://www.bzfe.de/lebensmittel/einkauf-und-kennzeichnung/kennzeichnung/nutri-score/</p>
Erweiterung/ Optional	10 – 15	7 Gruppen	<p>AB A4 Text Pappkarten</p> <p>Tafel</p> <p>L teilt AB A4: Wie hilfreich ist der Nutri-Score? aus und teilt die die sieben Textabschnitte auf sieben Gruppen auf.</p> <p>Die SuS lesen die Textabschnitte, filtern Informationen heraus und notieren Pro und Contra Argumente. Ergebnisse werden auf Karten gesammelt.</p>
Sicherung & Abschluss	5 - 10	Plenum;	<p>Jede Gruppe stellt ihre Ergebnisse (Pro und Contra Argumente) der Klasse vor. L leitet die Ergebnissicherung und regt mit diesen Fragen die Diskussion an:</p> <p>Welche Meinung habt ihr?</p> <p>Inwieweit würdet ihr euch bei eurer Kaufentscheidung an den Nutri-Score halten?</p>

A1 Was muss auf jeder Verpackung stehen?

Sechs Angaben sind nach der europäischen LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) Pflicht:

die Nettofüllmenge - der Produktverantwortliche - die Bezeichnung -
 die Nährwerttabelle - das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) - das Zutatenverzeichnis

1. Fülle die Lücken im Text und ergänze beim passenden Ausschnitt der Flakes-Packung die

SCHOKO FLAKES

e 375g

CORNFIELD GMBH
 Gertrudstr. 12, D-12345 Kornstadt

Mindestens haltbar bis:
12.03.2021
 5301234 073 21:41

Nährwert- informationen	durchschnittliche Werte je 100 g
Brennwert	1835 kJ/ 437 kcal
Fett	14,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Kohlenhydrate	60,7 g
- davon Zucker	17,9 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	0,67 g
Vitamin B ₁	1,2 mg 85%*
Folsäure	170 µg 85%*

*% der Nährstoffbezugswerte (NRV) pro 100 g

Zutaten: Vollkornhaferflocken (47%), Weizenflakes (Weizen, Salz, Gerstenmalzextrakt), Zucker, Palmöl, Vollmilchschokolade (3%) (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: Sojalecithin), Getreiderzeugnis (Weizenmehl, Zucker, Sonnenblumenöl, Karamelzuckersirup), Salz, Vitamine (Vit B₁, Folsäure)

**Knusprige Weizenflakes
mit Vitaminen und 3% Schokolade**

1. _____ muss eindeutig erklären, um was für ein Produkt es sich handelt und welche besonderen Eigenschaften es hat. Sie versteckt sich meist sehr klein gedruckt bei den Zutaten.
2. _____ gibt an, wie lange das Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch tragen ein Verbrauchsdatum. Sie müssen bis zu diesem Tag verbraucht werden.
3. _____ nennt alle Zutaten, geordnet nach ihren Gewichtsanteilen. An erster Stelle steht die Zutat mit der größten Menge, am Ende die mit der geringsten Menge. Außerdem finden sich dort alle Zusatzstoffe und Aromen. Hervorgehoben werden Soja, Nüsse und bestimmte weitere Zutaten, die häufig Allergien auslösen.
4. _____ nennt den Inhalt ohne die Verpackung. Bei festen Lebensmitteln sind es Gramm oder Kilogramm, bei flüssigen Produkten Milliliter oder Liter. Manchmal gibt es auch Stück-Angaben.
5. _____ muss namentlich mit Firma und Anschrift auf jeder Verpackung genannt werden.

Wo stehen die Pflichtangaben, und wie wirken sie auf

3. Außer den Pflichtangaben machen Hersteller oft weitere Angaben
4. Was spricht dich an der Verpackung an? Begründe.

In Anlehnung an: Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel? Best.-Nr. 3002/2020. © BLE
 Illustration: Jasmin Friedenburg, BLE

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages

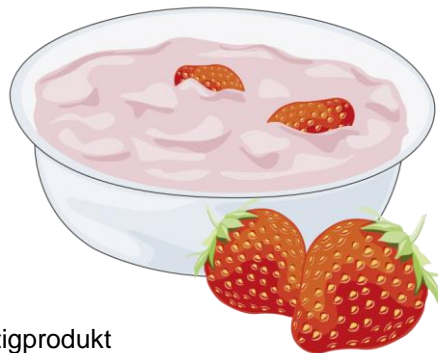
A2 Lauter leckere Zutaten? Das Zutatenverzeichnis

1. Welche Zutaten sind für den Erdbeeryoghurt typisch? Erklärt die Reihenfolge.
2. Wie erkennt ihr allergene Stoffe? Schreibt alle Allergene auf, die in diesem Joghurt sind.
3. Notiert die Zusatzstoffe im Erdbeeryoghurt und nennt ihre Aufgaben.



4. Fertig gekauft oder selbst gemacht?
 - a) Schreibt eine Zutatenliste für einen Joghurt, den ihr aus frischen Erdbeeren zubereitet.

Zutaten:



- b) Welche Vorteile haben jeweils Fertigprodukt und selbst gemachter Joghurt?

Vorteile des Fertigprodukts:

Vorteile des selbst gemachten Fruchtjoghurts:

- c) Tauscht euch aus: Wann würdet ihr euch für welches Produkt entscheiden?

In Anlehnung an: Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel? Best.-Nr. 3002/2020, © BLE
Illustration: Amout van Son, BLE

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

M2 Lauter leckere Zutaten? Das Zutatenverzeichnis

Was ist drin im Produkt? – Die Zutaten

Darüber informiert die Zutatenliste. Sie muss auf (fast) allen fertig verpackten Lebensmitteln aufgedruckt sein. Man erkennt sie an dem Wort Zutaten. Wie im Kochrezept wird hier alles aufgelistet, was bei der Lebensmittel-herstellung eingesetzt wurde. An erster Stelle steht die Hauptzutat, am Ende die Zutat mit dem kleinsten Gewichtsanteil.

Wird auf der Verpackung eine Zutat mit Bild oder Worten hervorgehoben, dann ist eine Mengenangabe erforderlich, z. B. 25 % Erdbeeren. Gleiches gilt, wenn ein Hersteller beispielsweise „Vollkorn“, „Schoko“ oder „Sahne“ heraushebt. Wird mit einem hohen Ballaststoffanteil geworben, muss in der Nährwertabelle stehen, wie hoch dieser Gehalt ist. Der Hinweis auf Vitamine muss ebenfalls durch Angabe in der Nährwertabelle belegt werden.

Allergene sind kennzeichnungspflichtig!

Manche Menschen bekommen eine allergische Reaktion, wenn sie bestimmte Lebensmittel essen. Die 14 häufigsten Auslöser müssen daher immer in der Zutatenliste erkennbar sein und auch besonders hervorgehoben werden, meist durch Fettdruck.

Wegen meiner Allergie muss ich wissen, was drin ist!

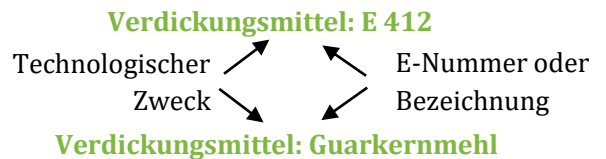


14 Allergene sind kennzeichnungspflichtig
 Glutenhaltiges Getreide · Fisch · Soja · Krebstiere · Eier · Erdnüsse · Milch · Sesamsamen · Senf · Schalenfrüchte · Sellerie · Schwefeldioxid und Sulfite · Lupinen · Weichtiere

Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zu besonderen technologischen Zwecken zugesetzt. Zum Beispiel um die Haltbarkeit oder das Aussehen des Produktes zu verbessern oder damit es besonders cremig wird. Sie müssen in der Zutatenliste nach einem besonderen System gekennzeichnet werden.

Zusatzstoffe müssen gesundheitlich unbedenklich und ausdrücklich zugelassen sein. Sie müssen technologisch notwendig sein und dürfen nicht täuschen. Es ist verboten, schlechte Produktqualitäten durch den Einsatz von Zusatzstoffen zu vertuschen.



Aromen

sind natürliche oder chemisch hergestellte Stoffgemische. Sie werden zugesetzt, um Lebensmitteln einen besonderen Geschmack zu geben oder diesen zu verstärken. Aromazusätze müssen in der Zutatenliste aufgeführt sein. Je nach Art des Aromas sind unterschiedliche Bezeichnungen möglich: zum Beispiel „Aroma“, „natürliches Aroma“, „natürliches Erdbeer-Aroma“ oder „Erdbeer-Aroma“.



AHA! Hast du das gewusst?

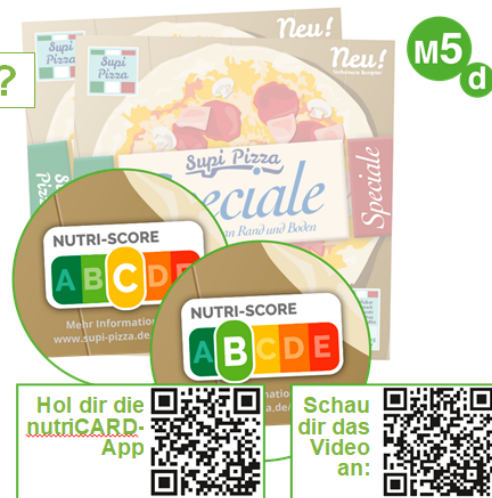
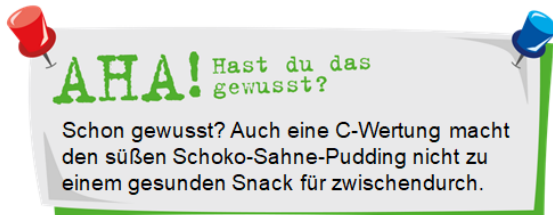
„Natürliches Aroma“ wird aus einem natürlichen Rohstoff gewonnen. Im Joghurt, der nach Erdbeere schmeckt, ist der Rohstoff aber nicht zwingend Erdbeeren. Nur wenn es heißt „natürliches Erdbeer-Aroma“ (das Lebensmittel also genau benannt ist), dann muss das Aroma zu 95 Prozent aus Erdbeeren stammen. Bezeichnungen wie „Erdbeer-Aroma“ gelten dagegen als reine Geschmacksangabe. Solch ein Aroma hat

In Anlehnung an: Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel? Best.-Nr. 3002/2020, © BLE
 Fotos: Arnout van Son, BLE (Joghurtbecher oben), NataliTerr – stock.adobe.com (Joghurt/Erdbeeren)
 Gefördert durch:

FORSCHERFRAGE

Was bedeutet dieser Aufdruck?

- Wie heißt dieses Zeichen, und was steckt dahinter? Schau dir das Video an.
- Für welches Produkt würdest du dich vor dem Regal entscheiden? Begründe.
- Mithilfe der „nutriCARD – gesünder essen“-App kannst du die Barcodes deiner Lieblingsprodukte einscannen. Wie werden sie bewertet?



In Anlehnung an: Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel? Best.-Nr. 3002/2020, © BLE
Illustration: Amout van Son, BLE

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



A 3: Was steckt hinter dem Nutri-Score?

günstig ← ————— → ungünstig



Der Nutri-Score, eine schnelle Nährwertinformation

Diese Zeichen werden nun öfter auf der Vorderseite von Lebensmittelpackungen aufgedruckt sein. Der Nutri-Score informiert über den Nährwert eines Lebensmittels. Er nutzt dafür ein Farbleit-system, das sich an den bekannten Ampelfarben orientiert. Ergänzt wird dieses System durch Buchstaben. A und Grün stehen für eine vergleichsweise günstige Nährwertqualität, der Buchstabe E und Rot für eine im Vergleich a Nährwertqualität.

Hinter dieser Bewertung steckt ein kompliziertes Rechenmodell. Score heißt übersetzt: Bepunktung. Dabei werden Energie, Zucker, gesättigte Fettsäuren und Natrium im Produkt negativ bewertet. Bestandteile wie Ballaststoffe, Proteine sowie Anteile an Gemüse, Obst, Nüssen sowie Raps-/Walnuss-/Olivenöl können die Gesamtbewertung verbessern.

All diese Inhaltsstoffe im Lebensmittel werden miteinander zu einem Gesamtwert verrechnet. Der entscheidet, ob das Produkt der Nährwertstufe A, B, C, D oder E zugeordnet wird.

Der Nutri-Score ist leicht zu verstehen und einfach zu nutzen. Das Nährwert-Logo hilft im Geschäft, verschiedene Fertigerzeugnisse einer Produktgruppe wie Joghurts, Müslis, Kekse oder Pizzen miteinander zu vergleichen und die Variante mit dem günstigsten Nährwert leichter zu erkennen. Es darf jedoch nur als Zusatz zur klein gedruckten Nährwerttabelle auf die Packung, muss dann aber auf der Schauseite stehen.

Der Nutri-Score bietet Orientierung, ist aber keine Garantie für eine gesunde Wahl. Ein günstiger Nutri-Score mit A oder B auf süß schmeckenden Lebensmitteln sollte daher stutzig machen. Oft ist der Zucker nur durch Süßstoffe ersetzt. Auch kann ein Fertigmüsli mit Vollkorn und „weniger süß“ trotz B-Note noch viel Zucker haben. Hier lohnt der Blick auf die verpflichtende Nährwertwerttabelle. Lebensmittelunternehmen entscheiden selbst, ob und auf welche Produkte sie das Logo aufdrucken. Doch Rosinenpicken ist nicht erlaubt: Wenn Nutri-Score, dann muss er auf alle Produkte dieser Marke.

- Lies den Text und markiere wichtige Aussagen. Tausche dich mit deinem Partner aus: Was ist neu für euch?
- Auf welche Lebensmittel darf der Nutri-Score gedruckt werden? Nenne Beispiele.
 Welche Inhaltsstoffe berücksichtigt der Nutri-Score? Kreuze an.
 Markiere im zweiten Kreis die Stoffe, die eine gute Qualitätsstufe begünstigen.
- Was bedeuten die Buchstaben A bis E und die Farben?
- Warum wurde der Nutri-Score eingeführt?
 Welche Vorteile bietet er?
- Was berücksichtigt der Nutri-Score nicht?
 Was ist dir noch wichtig?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natrium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Energie
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proteine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ballaststoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fett
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aromen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vitamin C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Calcium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brot
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Süßstoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gesättigte Fettsäuren
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Obst/Gemüse/Nüsse			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Raps-/Walnuss-/Olivenöl			

In Anlehnung an: Der Nutri-Score – Was steckt dahinter? Best.-Nr. 0178/2021, © BLE

Gefördert durch:

A4: Wie hilfreich ist der Nutri-Score?

Verbraucherschützer:

„Der Nutri-Score ist eine gute Sache, weil er so einfach ist: B ist besser als C oder D! Natürlich könnte er noch dies oder jenes zusätzlich berücksichtigen. Diese Informationen müssen wir dann in der Nährwerttabelle, Zutatenliste oder anderen Labels entnehmen. Der Nutri-Score ist ja gedacht, auf einen Blick im Geschäft schnell innerhalb einer Produktgruppe das Lebensmittel mit dem günstigeren Nährwert zu erkennen. Solange das Label freiwillig ist und nicht alle Produkte gelabelt sind, hinkt der Produktvergleich. Wie soll ich gut entscheiden, wenn der eine Joghurt mit dem Nutri-Score gekennzeichnet ist, ein anderer aber nicht?“

verbraucherzentrale



Arzt: „Ungünstiges Essen und Trinken macht krank. Bei uns haben 62 % der Männer, 47 % der Frauen und 15 % der Kinder Übergewicht. Das erhöht das Risiko für Krankheiten wie Bluthochdruck und Diabetes Typ 2. Damit wir aus den vielen ähnlichen Lebensmitteln die besseren erkennen, brauchen wir einfache Hilfsmittel wie den Nutri-Score. Den versteht jeder.“

Junger Vater: „Mich ärgert, dass Softdrinks oder Fruchtcremes, die ihren Geschmack dem Zusatz von Süßstoffen und Aromastoffen verdanken eine grünen Nutri-Score bekommen können. Diese Produkte verdienen es nicht, durch geschickte Rezepturen plötzlich „gesund“ zu wirken. In der Ernährungspyramide stehen sie in der roten Pyramidenspitze, was heißt: Eine Portion ist zwar okay, aber nicht empfehlenswert. Nun denkt mein Sohn, dass solche Sachen gut für ihn seien. Dabei hat der Nutri-Score darauf nichts zu suchen. Sogar Energydrinks mit Süßstoff bekommen ein grünes B, nur weil Zucker durch Süßstoff ersetzt und die hohen Mengen an Koffein und Taurin nicht eingerechnet werden.“



Lebensmittel-Hersteller: „Wir möchten, dass unsere Kunden gesünder essen und trinken. Mit dem Nutri-Score machen wir ihnen die gesündere Wahl leichter. Natürlich möchten wir möglichst viele Produkte mit guter Nutri-Score-Bewertung auszeichnen – sie verkaufen sich auch besser. Trotzdem ist die Entscheidung für den Nutri-Score nicht ganz einfach für uns. Denn wenn wir ihn aufdrucken, dann muss er auf alle Produkte dieser Marke. Da müssen wir hinnehmen, dass vielleicht ein Produkt dieser Marke erst einmal einen weniger guten Nutri-Score trägt. Wir arbeiten jedoch ständig daran, die Zusammensetzung der Lebensmittel zu verbessern. Schon jetzt bieten wir viele Produkte mit weniger Zucker, Fett und Salz und mehr Ballaststoffen an.“



Der Bio-Landwirt: „Für mich als Landwirt ist es viel zu aufwändig, die Anforderungen zu erfüllen, die mit der Nutzung des Nutri-Score verbunden sind, also Nährwerttabelle plus Berechnung. Dabei sind mein frisches Obst, Gemüse und meine Bio-Eier doch das Beste für Mensch und Umwelt. Es darf nicht sein, dass Fertigprodukte mit vielen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern durch den Nutri-Score plötzlich besser dastehen als frische Ware. Womöglich bekommt mein naturbelassener Käse sogar eine schlechte Bewertung, weil er naturgemäß viel Fett enthält.“



Umwelt- und Klimaschützer: „Der Nutri-Score erfasst nur ausgewählte Nährstoffe und Zutaten! Er sagt nichts über die wirklich wichtigen Dinge aus: Wo kommen die Lebensmittel her? Wie sehr belastet ihre Produktion unsere Umwelt und unser Klima? Wie geht es den Tieren und Menschen, die an der Erzeugung beteiligt sind? Was ist mit Bio und fairer Produktion, was mit Plastikmüll? Aber Hauptsache da steht dick und fett auf der Vorderseite der Nutri-Score mit seinen schicken Farben. Das ist mal wieder typisch!“



Spontaner Esser: „Der Nutri-Score interessiert mich nicht. Hauptsache, es schmeckt. Wenn ich Appetit auf eine Pizza habe, ist mir egal, ob die Pizza ein C oder D hat. Ich sehe lieber zu, dass ich ansonsten viel frisches Gemüse und Salat esse. Ich weiß doch, was mir guttut. Mich nervt die ganze Diskussion.“



In Anlehnung an: Der Nutri-Score – Was steckt dahinter? Best.-Nr. 0178/2021, © BLE

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



A4: Wie hilfreich ist der Nutri-Score?

- Lies die Meinungen der Personen und unterstreiche die Kernaussagen.
- Wähle eine Rolle und präsentiere die Argumente vor deiner Klasse.
Ihr könnt eure Rolle auch ausschmücken und mit einem typischen Gegenstand darstellen.
- Diskutiert die verschiedenen Positionen in der Klasse.
- Erstellt eine Tabelle mit Pro- und Contra-Argumenten zum Nutri-Score.
- Welche Meinung hast du zum Nutri-Score? Kreuze zunächst die Argumente in deiner Tabelle an, die dich überzeugen. Schreibe dann dein persönliches Statement.

Erstellt eine Tabelle mit Pro- und Contra-Argumenten zum Nutri-Score.

Pro	Contra

Welche Meinung hast du zum Nutri-Score? Kreuze zunächst die Argumente in deiner Tabelle an, die dich überzeugen. Schreibe dann dein persönliches Statement.

In Anlehnung an: Der Nutri-Score – Was steckt dahinter? Best.-Nr. 0178/2021, © BLE

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Impressum

Ein IN FORM Projekt folgender Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein, www.dge-sh.de

Konzept, Text, Arbeitsblätter:

Maxie Fiedler, Ulrike Holec-Görg

Didaktische Beratung:

Dörte Reimers

Redaktion:

Ulrike Holec-Görg

Layout:

Ines Erdmann

Nutzungsbedingungen und Haftungsausschluss für Links:

Die Materialien dürfen kostenfrei genutzt, weitergegeben und veröffentlicht werden. Das Recht auf Weitergabe und Veröffentlichung gilt nicht für Inhalte mit einer Copyright-Angabe.

Für die Links gilt: Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich, die Herausgeberin übernimmt dafür keine Haftung.

Copyright 2022 DGE

Über IN FORM:

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter www.in-form.de.