

Lehrkraft: C. Kipferl

Leitfach: Chemie

Projektthema:

Lebensmittel retten und diese haltbar machen



Kurzbeschreibung des Projekts

Nach FAO-Angaben werden weltweit etwa ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen. Die Reduzierung dieser Lebensmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene ist eine gesamtgesellschaftliche Herausforderung.

Die letzten Jahre sind – auch im Landkreis – zahlreiche Initiativen, z. B. Lebensmittelretter e.V. entstanden, die der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken.

Im P-Seminar werden zunächst die physikalischen und biochemischen Prozesse analysiert, welche für das Verderben der Lebensmittel verantwortlich sind. Dabei wird bereits erworbenes naturwissenschaftliches Wissen aus der Mittelstufe aufgegriffen. Besonders sollen die verschiedenen Möglichkeiten des Haltbarmachens untersucht und auch ausprobiert werden:

Trocknen und Dörren / Salzen bzw. Pökeln / Vergären, Säuern oder Fermentieren / Zuckern / Gefrieren / Einkochen und Einwecken / Vakuumieren

Ihr habt vielfältige Möglichkeiten für eigene Projektideen. Der Kreativität bei der Dokumentation sind keine Grenzen gesetzt. Möglichkeiten wären: digitales Kochbuch, Erstellen von Podcasts und oder Blogs, Erklärvideos usw.

Was sollst Du mitbringen?

- Interesse an Naturwissenschaften
- Lust auf praktisches Arbeiten
- Nachhaltige Lebenseinstellung