

Tomaten: Transport, Erkundung, Lebensmitteltest

Kompetenzerwartungen:

Die Schülerinnen und Schüler (konkretisierte Sach- und Urteils-/ Entscheidungskompetenzen)

- beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie.

Die Schülerinnen und Schüler (übergeordnete Methoden- und Handlungskompetenzen)

- identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5),
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9),
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10).

Hinweise zum Umgang mit diesem Material:

Dieses Arbeitsmaterial „Tomaten: Transport, Erkundung, Lebensmitteltest“ ist ein Auszug aus einem umfassenderen Online-Bildungsmaterial „Tomaten im Ketchup“. Schwerpunkte des Materials sind die Transportwege der Tomate, eine Erkundung eines Supermarktes, Wochenmarktes oder eines Bauernhofes, sowie ein Lebensmitteltest. Im Fokus hierbei stehen die Herkunftsländer der Tomaten, die damit verbundenen Transportwege, die Liebingsorten der Verbraucher und letztendlich auch der Geschmack und das Aussehen. Die drei ausgewählten Arbeitsblätter lassen sich in circa 4-5 Einzelstunden (à 45 Minuten) beziehungsweise in 2-3 Doppelstunden bearbeiten. Zur Vertiefung können weitere Arbeitsmaterialien aus dem Gesamtmaterial hinzugenommen werden, die durch didaktische Hinweise ergänzt werden.

Kommentierung und Aufbereitung durch das Projektteam „Lehrplannavigator“ des Instituts für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn (<http://dsg.uni-paderborn.de/evb/>). Die Nutzungsrechte wurden eingeräumt vom Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg, der Stiftung Naturschutzfonds Baden-Württemberg und dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg.

Materialquelle:

Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Hg.) (o. J.): Tomaten im Ketchup
<http://www.bzga.de/ernaehrung-klasse1-6/?id=dokument&idx=433>

Abrufdatum: 11.11.2013

1. 2. 3 Materialsammlung

„Tomatl“ – die erste Tomate!

Vor über 500 Jahren brachte Christoph Kolumbus die erste Tomate von seinen Entdeckungsfahrten (1498) von Süd- und Mittelamerika nach Europa.

Die Indianer in Chile und Peru pflanzten die Vorfahren unserer Tomate schon vor langer Zeit an, sie nannten die heutige Tomate „Tomatl“, und verwendeten sie vor allem als Heilmittel und Gemüse.

Die Menschen in Europa hielten aber die Tomate zu Beginn nur als Zierpflanze (1750). Erst um 1800 begannen die Italiener Tomaten als Gemüse zu essen. Sie nennen die Tomate „Pomodore“, was soviel wie „Goldapfel“ bedeutet. Vor zirka 110 Jahren kam die Tomate zu uns nach Deutschland. Aber erst nach dem ersten Weltkrieg wurde die Tomate langsam das Lieblingsgemüse in Deutschland.

Tomaten findet man bei uns heute das ganze Jahr über im Angebot. Da sie sehr wärmeliebend sind, liegen die Hauptanbaugebiete in Spanien, auf den Kanaren, in Italien und in Griechenland. Von diesen Ländern aus transportieren große Lastwagen die Tomaten nach Deutschland.

Ein weiteres wichtiges Importland für „Wintertomaten“ ist Holland. Dort werden das ganze Jahr über Tomaten in großen Gewächshäusern auf Substratkulturen gezüchtet.

Holländische und belgische Tomaten findet man bei uns das ganze Jahr über im Angebot.

Arbeitsaufträge: (arbeite mit einem Partner zusammen)

1. Lies den Text durch und unterstreiche die wichtigen Informationen.
2. Entwerfe eine Zeitleiste und beschreibe den Weg der Tomate von Südamerika nach Deutschland.
3. Zeichne oder kopiere eine Karte von Europa. Male die Länder an, die Tomaten nach Deutschland importieren. Kennzeichne den Weg der Tomaten zu deinem Wohnort mit Pfeilen.
4. Schau in einem Straßenatlas von Europa nach, wie viel Kilometer die jeweilige Hauptstadt des Importlandes von deiner nächst größeren Stadt entfernt ist.
5. Fertige eine Tabelle an: „Transportwege der Tomate“ .
6. Zusatz: Wenn du in Erfahrung bringen kannst, wie viel Liter Dieselkraftstoff ein Lastwagen im Durchschnitt für 100 km braucht, kannst du ausrechnen, wie viel Liter Diesel ein Tomatentransporter zum Beispiel von Süditalien nach Stuttgart verbraucht. Du kannst auch die Dieselkosten für diese Fahrt ausrechnen! Mit diesen Angaben kannst du deine Tabelle von Aufgabe 5 erweitern.

Arbeitsaufgabe: Erkundung des Marktangebotes

1. Teilt euch in der Klasse in verschiedene Erkundungsgruppen auf:
Erkundungsgruppen Supermarkt 1/Supermarkt 2
Erkundungsgruppen Wochenmarkt (Stand 1 und 2 / Stand 3 und 4)
Erkundungsgruppen Bauernhof (Direktvermarkter/Bio-Bauernhof)
2. Pro Gruppe benötigt ihr Material zum Schreiben, eine Kamera und eventuell einen Kassettenrecorder für eine Befragung.
3. Eure Aufgabe ist es nun, im Supermarkt, auf dem Wochenmarkt oder in einem Hofladen festzustellen, welche Sorten von Tomaten angeboten werden und woher diese Tomaten kommen. Dazu müsst ihr natürlich die Verkäufer oder Bauern fragen, ob ihr bei der Untersuchung auch Fotos von den verschiedenen Tomaten machen dürft. Wenn ihr Kunden befragt, welche Sorten sie bevorzugen und warum, solltet ihr sehr freundlich und vorsichtig fragen, ob sie euch Auskunft geben möchten.
4. Erstellt ein ansprechend gestaltetes Informationsplakat, auf dem auf folgende Punkte eingegangen wird:
 - Ort der Untersuchung
 - Gemüseangebot allgemein
 - Tomatenangebot
 - Sorten mit Fotos oder Zeichnungen
 - Verwendung der Sorten in der Küche
 - Herkunft der einzelnen Sorten
 - Welche Sorten werden im Eigenanbau angebaut (Bauern/Marktstand)?
 - Beliebtheit der Sorten bei Kunden und beim Anbieter
 - Begründung für die Beliebtheit von bestimmten Sorten
 - Warum kaufen die Leute lieber auf dem Markt oder auf dem Bauernhof ein?
 - Was spricht für den Kauf von Bio-/Ökotomaten?

Untersuchung von Tomaten 2

Herkunft

Test	Holländische Tomaten	Freilandtomaten Eigener Anbau	Gewächshaus- tomaten aus Gar- tenbaubetrieben	Bioland/ Demeter
Form (Zeichnung/ Beschreibung)				
Farbe				
Durchmesser				
Gewicht				
Schnittfestigkeit				
Anzahl der Kammern				
Fest/ weich				
Fleischig/ saftig				
Geschmack/ Aroma				
Preis pro kg				

Welche Tomaten schmecken dir am besten?

Bei welchem Anbieter würdest du Tomaten kaufen?

Welche Tomaten würdest du lieber roh (aufs Brot, als Salat) essen?

Welche Tomaten würdest du für eine Pizza verwenden?

Welche für Tomatensoße?

Welche Tomaten für Ketchup?

Begründe deine Aussagen!

Welche Herkunfts- und Qualitätszeichen findest du beim Tomatenkauf?