

# Lebensmittel-Verpackungs-Check

Name:

1.) Ordnet euch einer Lebensmittelgruppe zu.

- Getreideprodukt
- Obst / Gemüse
- Öl, Nüsse, Samen
- Milchprodukt
- Fleisch-/Fischprodukt
- Getränk



2.) Nennt die Länder, aus denen eure Lebensmittel kommen:

---

3.) Vergleicht eure Lebensmittelverpackungen. Was lässt sich auf allen Verpackungen finden? Was ist unterschiedlich? Gibt es besondere Symbole, Zeichen, Zahlen?

Das steht auf all unseren Lebensmittelverpackungen:	Das ist besonders an meinem Lebensmittel:
-	
-	
-	
-	
-	
-	

4.) Tauscht euch aus und begründet:

Warum könnte es wichtig sein, dass alle Lebensmittel beschriftet sind?

Tipp: Überlegt euch zuerst, was passieren würde, wenn auf der Verpackung nicht stehen würde, bis wann eure Lebensmittel haltbar sind:

---

---

**Aufgabe:** Lies den Text und markiere unklare Wörter / Stellen.

## Lebensmittel brauchen Regeln

Lebensmittel begegnen uns jeden Tag - ob beim Frühstück, Mittagessen oder Abendessen, ob in der Schulkantine, in der Brotzeitbox oder mit Mama und Papa beim Einkaufen. Bis ein Lebensmittel auf unserem Teller landet, hat es oftmals einen weiten Weg vor sich: Obst und Gemüse wächst beispielsweise nicht immer bei uns und wird deswegen aus anderen europäischen Ländern zu uns transportiert.



Damit wir keine schlechten Lebensmittel essen und Bauchschmerzen bekommen, braucht es Regeln. Doch wer kümmert sich darum, dass unsere Lebensmittel sicher sind? Wieso landen keine verfaulten Früchte oder Eier bei uns im Supermarkt? Wer kontrolliert, dass keine gefährlichen Schadstoffe im Fleisch oder in der Schale vom Gemüse stecken?

## Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz - eine Sache der „Europäischen Union“

Die europäische Union (EU) ist eine Organisation, zu der 27 Länder in Europa gehören. In jedem dieser Länder werden Menschen gewählt, die zusammen mit Personen aus anderen EU-Ländern Regeln festlegen. An diese Regeln (sogenannte „Gesetze“) müssen sich Länder, Firmen und Menschen halten. Sie sind wichtig, damit wir gut und sicher Tag für Tag leben können.

Die EU kümmert sich um vieles - auch um Lebensmittel, die zwischen ihren Mitgliedsländern gehandelt werden: Zum Beispiel transportieren wir in Deutschland Bier nach Italien und können dafür im Supermarkt italienische Nudeln kaufen.

Damit die Lebensmittel unsere Gesundheit nicht in Gefahr bringen, hat die EU einige Regeln festgelegt. Diese Regeln betreffen die Herstellung von Lebensmitteln, aber auch die Beschriftung von Lebensmittelverpackungen. In allen 27 EU-Ländern müssen diese Regeln eingehalten werden. Wenn du also in einem EU-Land Urlaub machst, wird auf den Lebensmittelverpackungen dasselbe stehen und die Produkte wurden unter denselben Bedingungen hergestellt.

## Informationstexte zu den EU-„Regeln“:

<b>Gruppe A: Kennzeichnung</b> Aufteilung in Banknachbärpärchen	<b>Gruppe B: Herstellung, Verarbeitung, Lagerung</b> Aufteilung in Banknachbärpärchen
<b>Bezeichnung</b> Der Name des Lebensmittels sollte klar formuliert sein und zu dem passen, was in dem Lebensmittel steckt. Wenn wir eine Flasche kaufen, auf der „Milch“ steht, können wir uns so darauf verlassen, dass auch „Milch“ drin ist, und kein Apfelsaft.  Es gibt strenge Regeln für die Bezeichnung von Lebensmitteln. Manchmal versuchen Lebensmittelhersteller zu schummeln, indem sie bei der Herstellung billige Zutaten verwenden und das Lebensmittel aber dann teuer verkaufen.  Damit das nicht passieren kann, hat die EU folgende Regel festgelegt: Auf einer Butterverpackung darf beispielsweise nur dann „Butter“ stehen, wenn das Produkt aus Milch oder Rahm hergestellt wurde. Sobald bei der Herstellung auch noch andere Zutaten (wie zum Beispiel billiges Öl) hinzugefügt werden, darf auf der Verpackung nicht mehr „Butter“ stehen, weil das Lebensmittel dann keine „Butter“ mehr ist.  Durch diese Namensregel können wir sicher sein, dass wir in der Verpackung auch wirklich das Lebensmittel finden, das wir kaufen wollten.	<b>Obst- und Gemüse</b> Damit Obst und Gemüse nicht von Käfern und Insekten angeknabbert wird, werden oft „Pflanzenschutzmittel“ oder „Pestizide“ auf die Pflanzen gespritzt. Auf der Schale von Obst und Gemüse befinden sich oft noch Überbleibsel von diesen Pestiziden. Diese sind aber auch für uns Menschen giftig, je nachdem, wie viel wir davon zu uns nehmen. Die EU hat festgelegt, dass nur bestimmte Pflanzenschutzmittel verwendet werden dürfen und dass es einen Grenzwert gibt: Pflanzen dürfen nur mit einer bestimmten Menge an Pestiziden bespritzt werden. Außerdem muss Obst und Gemüse abgewaschen werden, bevor es im Supermarkt landet.

<p><b>Zutaten</b></p> <p>Ein Lebensmittel besteht oftmals auch aus mehreren Zutaten: Beispielsweise werden Fruchtjoghurts aus Milch, Früchten und Zucker hergestellt. Die EU hat festgelegt, dass auf einer Lebensmittelverpackung immer stehen muss, aus welchen Zutaten das Lebensmittel gemacht wurde. Das hilft uns zu wissen, was in dem Produkt drinsteckt und was wir essen.</p>	<p><b>Getreideprodukte</b></p> <p>Damit Getreide nicht von Käfern und Insekten angeknabbert wird, werden oft „Pflanzenschutzmittel“ auf die Pflanzen gespritzt. Diese sind aber auch für uns Menschen giftig, je nachdem, wie viel wir davon zu uns nehmen. Die EU hat festgelegt, dass nur bestimmte Pflanzenschutzmittel verwendet werden dürfen und dass es einen Grenzwert gibt: Pflanzen dürfen nur mit einer bestimmten Menge an Pestiziden bespritzt werden. Getreide darf außerdem nicht mit Schimmelpilzen oder anderen schädlichen Stoffen verunreinigt sein, wenn es beispielsweise zu Brot oder Nudeln weiterverarbeitet wird.</p>
<p><b>Allergene</b></p> <p>Manche Leute sind allergisch gegen bestimmte Dinge, wie z.B. Erdnüsse, Milch oder Eier. Wenn sie dann diese Lebensmittel essen, geht es ihnen schlecht. Die EU hat die Regel aufgestellt, dass auf einer Lebensmittelverpackung stehen muss, ob das Produkt allergene Stoffe enthält. So können allergische Menschen herausfinden, ob sie das Lebensmittel essen können oder nicht.</p>	<p><b>Milchprodukte</b></p> <p>Die Milchkühe müssen regelmäßig von einem Arzt oder einer Ärztin untersucht werden, ob sie eine Krankheit haben. Außerdem muss kontrolliert werden, ob sich Bakterien oder Schadstoffe in der Kuhmilch befinden, bevor die Milch in Flaschen abgefüllt oder zu Joghurt, Butter oder Käse weiterverarbeitet wird. Milchprodukte müssen immer richtig gekühlt werden.</p>
<p><b>Nährwerttabelle</b></p> <p>Lebensmittel bestehen zum Teil aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweißen, Zucker und Salz. Die EU festgelegt, dass auf jeder Verpackung stehen muss, wie viel Fett, Kohlenhydrate, Eiweiße, Zucker und Salz das Produkt hat. So können wir uns entscheiden, welche Produkte für uns gesund sind und welche nicht.</p>	<p><b>Fleisch- und Fischprodukte</b></p> <p>Tiere, die später einmal geschlachtet werden, müssen in einer sauberen Umgebung leben. Sie dürfen nicht mit schädlichen Stoffen in Berührung kommen oder Krankheiten in sich tragen. Auch wenn Fleisch- oder Fischprodukte (beispielsweise zu Steaks oder Fischstäbchen) verarbeitet werden, muss darauf geachtet werden, dass kein Schmutz oder Bakterien mit dem Fleisch oder Fisch in Berührung kommen. Außerdem müssen Fleisch- und Fischprodukte immer gekühlt werden.</p>

<p><b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p>Lebensmittel können mit der Zeit auch schlecht werden. Deswegen hat die EU die Regel festgelegt, dass auf jeder Verpackung stehen muss, wie lange das Produkt ist. Das hilft uns zu entscheiden, ob wir es noch essen können oder nicht. Es ist wichtig, das Datum zu beachten, damit wir uns nicht krank machen.</p>	<p><b>Eiprodukte</b></p> <p>Eier und Eiprodukte wie Nudeln oder Spätzle müssen von Hühnern stammen, die in einer sauberen und gesunden Umgebung leben. Eier von kranken Hühnern dürfen nicht verkauft oder verarbeitet werden. Bevor Eier verkauft werden, muss überprüft werden, ob Bakterien oder Schadstoffe in ihnen stecken.</p>
<p><b>Herkunftsland</b></p> <p>Damit wir wissen, wo unser Lebensmittel herkommt, hat die EU festgelegt, dass auf der Verpackung stehen muss, in welchem Land das Lebensmittel produziert wurde.</p>	
<p><b>Firmenanschrift</b></p> <p>Auf der Verpackung muss stehen, wer das Produkt gemacht hat und wo die Firma ist. Wenn wir Fragen oder Bedenken zu einem Lebensmittel haben, können wir uns so an die Firma wenden, die es hergestellt hat.</p>	
<p><b>Gewicht</b></p> <p>Die Verpackung muss auch sagen, wie schwer das Lebensmittel ist. Das hilft uns, zu wissen, wie viel wir kaufen und wie viel wir dafür bezahlen.</p>	

## EU-Bio-Siegel

Lebensmittel können „konventionell“ und „biologisch“ hergestellt werden.

„Konventionell“ bedeutet, dass Lebensmittel mit Hilfe von künstlichen Stoffen hergestellt werden, damit die Pflanzen und Tiere besser und schneller wachsen. Dabei wird manchmal zu viel von diesen Stoffen benutzt. Die Tiere, die „konventionell“ gehalten werden, haben oft wenig Platz und dürfen nicht aus dem Stall heraus.

Wenn Lebensmittel „bio“ sind, bedeutet das, dass sie auf natürliche Weise gemacht wurden, also ohne künstliche Stoffe. Die Tiere, die „biologisch“ gehalten werden, haben mehr Platz und dürfen auch draußen herumlaufen.

Genau das verspricht das EU-Bio-Siegel, wenn es auf einer Lebensmittelverpackung drauf ist.



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA](#)

a) Lest euren Infotext.

b) Tausche dich mit deinem/r Banknachbar/in aus.

- **Worum geht es bei der Regel und was sagt sie?**

Versucht das, so gut es geht in eigenen Worten zu erklären.

- **Warum hat die EU diese Regel festgelegt?** Tipp zum Nachdenken:  
Wie schützt oder hilft uns diese Regel, wenn wir Lebensmittel kaufen oder essen?

- **Findet ihr die Regel sinnvoll?** Begründet eure Meinung.

Diese Wortbausteine helfen euch dabei:

Ich denke, dass die Regel \_\_\_\_\_ ist, weil...

Ich halte die Regel für \_\_\_\_\_, weil...

Meiner Meinung nach ist die Regel \_\_\_\_\_, weil...

c) Schreibt eure Ideen zu den drei Fragen in ganzen Sätzen auf drei Notizzettel (ein Notizzettel pro Frage). Malt auf den anderen Notizzettel ein passendes kleines Bildchen. Sprecht euch ab, wer welche Aufgabe übernimmt.