

Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Baustein 2: Sojaprodukte im Lebensmittelhandel

Kurzvorstellung	Schulart	Berufliche Bildung
Dieser Baustein beschäftigt sich mit auf dem Lebensmittelmarkt angebotenen Soja-Lebensmitteln. Die Elemente der Lebensmittelkennzeichnung werden am Beispiel von Tofu oder Soja-Drink über Arbeits-/ Informationsblätter erarbeitet. Zusätzlich wird die Durchführung einer Markterkundung angeleitet.	Berufe	Ernährung Gastgewerbe Hauswirtschaft
	Methodik	Arbeitsblätter, Aufträge und Unterlagen für eine Markterkundung

Kompetenzen

Methodisch-didaktischer Kommentar

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Materialien

Weiterführende Ideen

Kommentierte Literaturhinweise und Links

Didaktischer Anker

Impressum

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks, 2017

Herausgeber und Rechteinhaber

Freistaat Bayern
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising
www.lfl.bayern.de

Konzeption

Sonja Huber
Theresa Mayer
Prof. Dr. Udo Ritterbach
Pädagogische Hochschule Freiburg

Layout

Annika Bohnert

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Hinweise

Es handelt sich um ein urheberrechtlich geschütztes Werk. Der Rechteinhaber gestattet jedermann die unentgeltliche und nicht-kommerzielle Nutzung für Lehr-, Fort- und Weiterbildungszwecke. Jede Um- oder Bearbeitung bedarf der Zustimmung des Rechteinhabers in jedem Einzelfall.

Bei der Nutzung ist auf das Soja-Netzwerk und die Förderung durch die Bundesrepublik Deutschland hinzuweisen.

Trotz großer Sorgfalt bei der Ausarbeitung können Fehler und Irrtümer nie gänzlich ausgeschlossen werden. Daher wird keine Haftung übernommen.

Die Schriftart 'Druckschrift BY WOK' entstammt dem kostenlosen Programm 'Lesen Lernen' von Wolfram Esser, www.derwok.de.

Ansprechpartner für Lizenzfragen

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Abteilung Zentrale Verwaltung
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising
E-Mail: poststelle@lfl.bayern.de

Ansprechpartner für inhaltliche Fragen

Pädagogische Hochschule Freiburg
Institut für Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit
Fachrichtung Ernährung und Konsum
Sonja Huber
Kunzenweg 21, 79117 Freiburg
E-Mail: sonja.huber@ph-freiburg.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- können eine Markterkundung durchführen
- können Informationen zu Lebensmitteln recherchieren
- kennen die Elemente der gesetzlichen und der freiwilligen Lebensmittelkennzeichnung
- können Produktinformationen auf Lebensmittelverpackungen identifizieren und entnehmen

Methodisch-didaktischer Kommentar

Für den Unterrichtsbaustein „Sojaprodukte im Lebensmittelhandel“ bietet sich eine Markterkundung an.

Bei einer Markterkundung erfahren die Schülerinnen und Schüler, wie man eine Markterkundung durchführt und trainieren die hierzu erforderlichen Kompetenzen (Recherchieren, Befragung, Entscheidungen treffen, Entwerfen und Präsentieren von Präsentationen). Die Markterkundung findet in fünf vorgegebenen Schritten statt. Hierzu sind Aufträge und Fragestellungen auf zwei Arbeitsblättern formuliert. Schülerinnen und Schüler können im Rahmen des so strukturierten Ablaufs an zwei Stellen subjektive Interessen einbringen: Sie sollen sich auf ein Soja-Lebensmittel einigen, das sie gemeinsam am meisten interessiert. Zu den bei der Markterkundung gefundenen Angeboten werden von den Schülerinnen und Schülern die Informationen zusammengetragen, die ihnen wichtig sind und die auch für andere interessant und wichtig sein könnten.

Ergänzend behandeln die Unterrichtsmaterialien die Elemente der gesetzlichen und der freiwilligen Lebensmittelkennzeichnung am Beispiel von Tofu oder Soja-Drink.

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Seit einigen Jahrzehnten wird die Sojabohne auch in Deutschland und anderen europäischen Ländern erfolgreich angebaut. Der Anbau von Soja breitet sich dabei zunehmend von Süddeutschland auch in Richtung Mittel- und Norddeutschland aus.

Dies ist möglich, da neue Sorten gezüchtet werden, die an die klimatischen Bedingungen angepasst sind. Die geernteten Sojabohnen werden hauptsächlich zu Futtermitteln oder zu pflanzlichen Lebensmitteln (z.B. Tofu, Soja-Drink) verarbeitet.

Das Angebot an Soja-Lebensmitteln im Lebensmittelhandel ist inzwischen vielfältig geworden und zu den einzelnen Produkten (Tofu Natur, Geräucherter Tofu, Tofu-Bratlinge, Tofu-Würstchen, Tofu-Burger, Soja-Schnitzel, Soja-Drinks, Knabber-Soja, Soja-Joghurt, Soja-Sauce, Tempeh, Miso, Edamame) finden sich inzwischen auch alternative Angebote. Aufgrund der Produktvielfalt der Soja-Lebensmittel bietet sich dieses Segment des Lebensmittelmarktes für Markterkundungen und Warentests an. Dabei können z.B. die Herkunft und die Anbauweise der für die Herstellung der Soja-Lebensmittel eingesetzten Sojabohnen von Interesse sein. Der Sojaförderring und

das Soja-Netzwerk setzen sich für die Förderung des Anbaus von Sojabohnen im konventionellen und im ökologischen Anbau und für den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten in Deutschland ein.

Die gesetzliche Lebensmittelkennzeichnung sieht aktuell die Herkunftsbezeichnung für die Herkunft von unverarbeitetem Fleisch, Eiern, frischem Obst und Gemüse, Honig, Olivenöl und vorverpackten Bioprodukten vor. So wird auf Packungen von Bio-Tofu oder Bio-Soja-Drinks unter dem EU-Bio-Logo das Ursprungsland (z.B. Deutschland, Österreich, EU oder Nicht-EU) angegeben.

Arbeitsmaterialien

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
- Erkundung des Marktangebots zu Soja-Lebensmitteln	Strukturierte Anleitung zur Durchführung einer Markterkundung mit den fünf Arbeitsschritten - ein Soja-Lebensmittel auswählen - Informationen über das Produkt besorgen - sich beraten lassen - Angebote einholen - Marktübersicht erstellen	- Gruppenarbeit - Hausaufgabe - Projektorientierter Unterricht
- Was verrät die Verpackung über das Lebensmittel?	Auf zwei Informationsblättern werden die Elemente der gesetzlichen Lebensmittelkennzeichnung und Beispiele für freiwillige Lebensmittelkennzeichnungen erläutert. Zwei Arbeitsblätter zeigen Verpackungen von Tofu oder Soja-Drink. Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag, die konkreten Angaben zu den Elementen der Lebensmittelkennzeichnung auf Verpackungen realer Produkten aus dem Lebensmittelhandel zu identifizieren und in das Arbeitsblatt zu übernehmen.	- Einzelarbeit - Lernstation - Lerntheke - Hausaufgabe

Weiterführende Ideen

Anknüpfend an diese Unterrichtsmaterialien zu Soja-Lebensmitteln im Handel bieten sich folgende Themen und Bausteine an:

Baustein Soja in der Lebensmittelkette	Vergleichen der Wertschöpfungsketten von exemplarischen tierischen Lebensmitteln und Tofu und beurteilen von Lebensmitteln unter ökologischen Gesichtspunkten
Baustein Soja in der Esskultur	Auseinandersetzung mit Angebotsformen von Sojaspeisen (z.B. traditionelle Tofuspeisen versus Fleischimitate)
Baustein Soja in der Nahrungszubereitung	Recherchieren und Adaptieren von Rezepten für Speisen und Getränke zu Sojaprodukten (z.B. Tofu) vor dem Hintergrund beruflicher Lernfelder und betrieblicher Rahmenbedingungen

Didaktische Anker

Unterrichtsbaustein	02	Sojaprodukte im Lebensmittelhandel
Stufe	BB	
Die Schüler und Schülerinnen.... ▪ wissen, welche Kennzeichnungen auf Tofuprodukten gesetzlich vorgeschrieben sind. ▪ können die gesetzliche von der freiwilligen Lebensmittelkennzeichnung in Bezug auf Sojaprodukte unterscheiden. ▪ kennen Qualitätskriterien von Tofu. ▪ können eine Markterkundung zu Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu oder Soja-Drink) durchführen.		
Hierzu gehören die folgenden Lerninhalte		
▪ Gesetzliche Lebensmittelkennzeichnung ▪ Tofu ▪ Qualitätskriterien ▪ Werbung		▪ Freiwillige Lebensmittelkennzeichnung ▪ Einkauf ▪ Distribution

Die Unterrichtsmaterialien vermitteln am Beispiel von Soja-Lebensmitteln Kenntnisse zur Lebensmittelkennzeichnung und befähigen zur Durchführung von Markterkundungen, wie sie als Kompetenzen und Inhalte in Rahmenlehrplänen und Bildungsplänen zur beruflichen Bildung Ernährung, Gastgewerbe und Hauswirtschaft gefordert werden.

Beispiel:

Schülerinnen und Schüler

- erwerben Kenntnisse über das sich stets ändernde Güter- und Dienstleistungsangebot, holen mit Unterstützung Informationen ein und entwickeln Preis- und Qualitätsbewusstsein.

Inhalte

- Verbraucherschutz
- Marktinformationen
- Warenkennzeichnung

(Quelle: Baden-Württemberg: Lehrplan für die Berufsschule, Fachpraktiker Hauswirtschaft, 2001, S.14)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Erkundung des Marktangebots zu Soja-Lebensmitteln

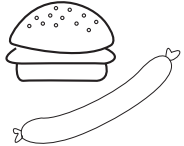
Sie erfahren, wie man eine Markterkundung durchführt.

Sie trainieren die Fähigkeiten, die man hierzu braucht.

Sie lernen Lebensmittel und Getränke neu kennen.

1. Ein Soja-Lebensmittel auswählen

Es gibt eine Reihe von Lebensmitteln, die aus Sojabohnen hergestellt werden. Wählen Sie ein Soja-Lebensmittel aus, das eine interessante Erweiterung im Kostplan oder Speisenangebot Ihres Betriebes sein könnte.



Hier ein paar Anregungen: z. B. Tofu Natur, Geräucherter Tofu, Tofu-Bratlinge, Tofu-Würstchen, Tofu-Burger, Soja-Drinks, Knabber-Soja, Soja-Joghurt, Soja-Schnetzel, Tempeh, Miso, Edamame....

Falls Sie hiervon etwas noch nicht kennen, oder sogar noch nie gehört haben, recherchieren Sie zuerst einmal, was es ist. Vielleicht interessiert es Sie ja danach erst recht. Oder Sie finden ein ganz anderes Soja-Lebensmittel, das Sie interessiert.

2. Informationen über das Produkt besorgen

Für eine Markterkundung muss man zuerst wissen, worauf es bei diesem Produkt ankommt. Informieren Sie sich über das Soja-Lebensmittel und seine wichtigen Produkteigenschaften.

So können Sie vorgehen:



Recherchieren Sie im Internet zu diesem Soja-Lebensmittel. Beispiele für geeignete Internetadressen sind www.verbraucherzentrale.de oder www.aid.de.



Recherchieren Sie im Internet auch auf den Seiten der Hersteller. Geben Sie hierzu in eine Suchmaschine den Suchbegriff zum Beispiel so ein: "Hersteller+Miso".



Fragen Sie bei den Lieferanten Ihres Betriebes nach, ob sie dieses Soja-Lebensmittel im Angebot haben. Suchen Sie auch nach möglichen Lieferanten.



Befragen Sie Lieferanten, was es ist, wie es hergestellt wird, wie man es zubereiten kann, ob es Bio-Ware ist, was man daraus zubereiten kann, wie es schmeckt, wie gesund es ist, was es kostet...

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Erkundung des Marktangebots zu Soja-Lebensmitteln

3. Sich beraten lassen

Welche Eigenschaften des Soja-Lebensmittels sind besonders wichtig?



Erkundigen Sie sich z.B. bei der Verbraucherzentrale über das Soja-Lebensmittel. Wo es in der Nähe eine Verbraucherzentrale gibt findet man im Internet auf www.verbraucherzentrale.de/beratung.



Recherchieren Sie, ob das Soja-Lebensmittel in der Zeitschrift TEST von Stiftung Warentest oder in der Zeitschrift ÖKO-TEST schon einmal getestet worden ist. Vielleicht befassen sich auch Aufsätze in beruflichen Fachzeitschriften mit diesem Soja-Lebensmittel.



Befragen Sie Berufskolleginnen und -kollegen in Betrieben, die das Soja-Lebensmittel schon einsetzen, nach ihren Erfahrungen, warum sie es einsetzen und worauf man bei Beschaffung, Verarbeitung und Anbieten dieses Produkts achten sollte.

4. Angebote einholen

Welche Angebote gibt es zu diesem Soja-Lebensmittel?

Tragen Sie über die gefundenen Angebote dieses Soja-Lebensmittels die Informationen zusammen, die für Sie wichtig sind. Vielleicht interessiert Sie:

- Was kostet es? Was kostet eine Portion der zubereiteten Speise?
- Welche Eigenschaften hat das Soja-Lebensmittel?
- In welcher Vielfalt wird es angeboten?
- Ist es Bio-Ware oder konventionelle Ware?
- Aus welchen Zutaten wurde es hergestellt?
- Wo wurden die Sojabohnen, aus denen es hergestellt wurde, angebaut und geerntet: in Deutschland, in der EU, außerhalb der EU?
- Wurden die Sojabohnen konventionell oder ökologisch angebaut?
- Wo wurde das Soja-Lebensmittel hergestellt?
- Wieviel Nahrungsenergie enthält eine Portion?
- Welche Nährstoffe und wieviel davon enthält das Soja-Lebensmittel?
- Wie viel Prozent der Nahrungsenergie und der Nährstoffe, die für die Ernährung empfohlen werden, sind in einer Portion enthalten?

5. Marktübersicht erstellen

Wählen Sie aus: Welche Informationen, die Sie über das Soja-Lebensmittel herausgefunden haben, könnten auch für Ihren Betrieb interessant und wichtig sein? Erstellen Sie für eine Vorstellung des Soja-Lebensmittels in einer Mitarbeiterbesprechung eine Tischvorlage oder eine Präsentation. Stellen Sie die Ergebnisse der Erkundung zu diesem Soja-Lebensmittel im Betrieb oder der Schule vor.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundeszentrale
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

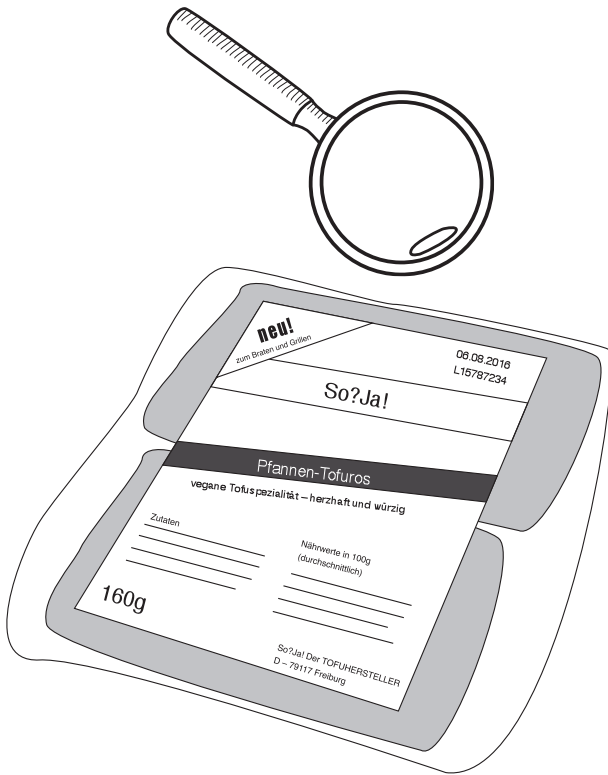
Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Was verrät die Verpackung über das Lebensmittel?

Verbinden Sie die Angaben auf der Packung mit den Kästchen mit Linien.
Suchen Sie im Lebensmittelhandel nach einer Packung Tofu. Suchen Sie auf der Packung nach den Elementen der Lebensmittelkennzeichnung und tragen Sie die tatsächlichen Angaben in die Kästchen ein.



Zutatenverzeichnis mit Allergenkennzeichnung

Das Lebensmittel enthält...

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Lebensmittel hält seine Eigenschaften bis zum...

...oder doch Verbrauchsdatum

Das Lebensmittel ist zu verbrauchen bis zum...

... Bezeichnung des Lebensmittels

Das Lebensmittel heißt...

Firmenanschrift

Name und Anschrift des Herstellers oder Händlers sind..

Losnummer

Die Verkaufseinheit hat die Losnummer...

Nährwertkennzeichnung

100 g oder 100 ml enthalten:

..... kcal / kJ Energie

.....g Fett

davong gesättigte Fettsäuren

.....g Kohlenhydrate

davon g Zucker

.....g Eiweiß

.....g Salz

Nettofüllmenge

In der Packung sind...

Zusätzliche freiwillige Kennzeichnung

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Was verrät die Verpackung über das Lebensmittel?

Verbinden Sie die Angaben auf der Packung mit den Kästchen mit Linien.
Suchen Sie im Lebensmittelhandel nach einer Packung Soja-Drink. Suchen Sie auf der Packung nach den Elementen der Lebensmittelkennzeichnung und tragen Sie die tatsächlichen Angaben in die Kästchen ein.



Zutatenverzeichnis mit Allergenkennzeichnung

Das Lebensmittel enthält...

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Lebensmittel hält seine
Eigenschaften bis zum...

...oder doch Verbrauchsdatum

Das Lebensmittel ist zu verbrauchen bis
zum...

... Bezeichnung des Lebensmittels

Das Lebensmittel heißt...

Firmenanschrift

Name und Anschrift des Herstellers oder
Händlers sind..

Losnummer

Die Verkaufseinheit hat die Losnummer...

Zusätzliche Freiwillige Kennzeichnung

Nährwertkennzeichnung

100 g oder 100 ml enthalten:

..... kcal / kJ Energie

.....g Fett

davong gesättigte Fettsäuren

.....g Kohlenhydrate

davon g Zucker

.....g Eiweiß

.....g Salz

Nettofüllmenge

In der Packung sind...

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Prüfungsförderung
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Was verrät die Verpackung über das Lebensmittel?

Gesetzliche Lebensmittelkennzeichnung

Bezeichnung des Lebensmittels

Welche Art von Lebensmittel ist es?
Welche besonderen Eigenschaften hat das Lebensmittel?
Tipp: Nicht verwechseln mit dem Namen der Marke oder dem Produkt. Das sind Namen für die Werbung.

Allergenkennzeichnung

Manche Zutaten können Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Sie müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden. Sie müssen sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben (z.B. Fettdruck). Das sind 14 Zutaten. Soja gehört auch dazu.

Nährwertkennzeichnung

Eine Tabelle gibt den Energiegehalt (kJ/kcal) und die Nährstoffe an. Die Nährstoffgehalte müssen immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Die Tabelle muss 7 Angaben machen: Energiegehalt, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Zusätzliche Angaben sind aber erlaubt: Nährstoffgehalt pro Portion, Scheibe oder Stück; Prozentsatz des Nährstoffgehalts von 100 g oder 100 ml im Vergleich zu festgelegten Referenzmengen. Vitamine und andere Nährstoffen müssen angegeben werden, wenn sie auf der Packung herausgestellt werden.

Los-Kennzeichnung

Fast alle Verpackungen von Lebensmitteln sind mit einem "Los" gekennzeichnet. Man nennt die Ware ein "Los", die unter praktisch gleichen Bedingungen (z.B. am gleichen Tag) erzeugt, hergestellt und verpackt worden ist. Die Losnummer beginnt meist mit einem L. Mit der Losnummer kann ein Hersteller z.B. eine fehlerhafte Ware leicht und schnell aus dem Lebensmittelhandel zurückrufen.

Identitätskennzeichen

Mit dem ovalen Zeichen wird der Betrieb angegeben, der das Lebensmittel zuletzt verarbeitet oder verpackt hat. Man findet es auf Packungen von tierischen Lebensmitteln, z.B. der Verpackung von Milch, Käse, Joghurt, Fleisch, Wurst, und Fleischerzeugnisse. Auf dem Zeichen steht die Zulassungsnummer des Betriebes, eine Abkürzung für den Staat der EU und das Bundesland. Das Zeichen ermöglicht es, den Weg des Lebensmittels zurückzuverfolgen.

Zutatenverzeichnis

Es gibt alle Zutaten an, die im Lebensmittel enthalten sind, auch Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen.

Alle Zutaten sind in der Reihenfolge aufgelistet, wie hoch ihr Gewichtsanteil zum Zeitpunkt der Herstellung ist: Die Hauptzutat steht an erster Stelle. Die Zutat mit dem geringsten Anteil steht am Ende der Liste. Wenn eine Zutat auf der Verpackung abgebildet ist, steht hinter der Zutat der Gewichtsanteil in Prozent.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Es gibt an, wie lange ein Produkt seine typischen Eigenschaften (Farbe, Konsistenz und Geschmack) mindestens behält. Es ist kein Verfallsdatum: Auch nach diesem Datum kann das Lebensmittel noch genießbar sein.

Verbrauchsdatum

Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch) wird nicht das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sondern das Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis ...). Das Lebensmittel sollte nach dem Verbrauchsdatum nicht mehr verzehrt werden. Es kann dann eine Gefahr für die Gesundheit darstellen.

Herkunftskennzeichnung

Auf Verpackungen muss nur die Herkunft von unverarbeitetem Fleisch, Eiern, frischem Obst und Gemüse, Honig, Olivenöl und vorverpackten Bioprodukten angegeben werden. So steht auf Packungen von Soja-Drinks oder Tofu oft auch unter dem EU-Bio-Logo das Ursprungsland (z.B. Deutschland oder Österreich), EU oder Nicht-EU. Steht dort EU/Nicht-EU, dann sagt das gar nichts. Die Zutaten können dann überall herkommen.

Firmenanschrift

Auf der Packung sind Name oder Firma und Anschrift des Unternehmens anzugeben, das für das Produkt verantwortlich ist. Das kann der Hersteller sein oder der Händler. Man muss ja wissen, an wen man sich wenden kann, wenn man Fragen oder Beschwerden hat.

Nettofüllmenge

Sie gibt an, wieviel von dem Lebensmittel in der Verpackung ist. Die enthaltene Menge kann als Stückzahl (z.B. bei Obst), Gewicht (g bzw. kg, z.B. bei Tofu) oder nach Volumen (ml bzw. l, z.B. bei Soja-Drink) angegeben sein. Produkte und Preise können dadurch leichter miteinander verglichen werden.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundeszentrale
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Was verrät die Verpackung über das Lebensmittel?

Beispiele für freiwillige Lebensmittelkennzeichnungen



"Ohne Gentechnik"-Siegel

Diese Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Bestandteile. Für die Herstellung von tierischen Lebensmitteln wurden keine als gentechnisch verändert gekennzeichnete Futtermittel verwendet. Das wird von der Lebensmittelkontrolle der Bundesländer überwacht.

Hier erfahren Sie mehr dazu:

www.ohnegentechnik.org/



https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/OhneGentechnik/_Texte/OhneGentechnikKennzeichnung.html



Regionalfenster

Es gibt zu dem Produkt an, aus welcher Region die landwirtschaftlichen Zutaten stammen und an welchem Ort sie zum Lebensmittel verarbeitet wurden. Die erste Hauptzutat und die wertgebenden Zutaten müssen zu 100 % aus der angegebenen Region stammen. Bei zusammengesetzten Produkten (z.B. Tofu-Bratling) wird zusätzlich in Prozent angegeben, wie hoch der Anteil der regionalen Rohstoffe ist.

Hier erfahren Sie mehr dazu:

www.regionalfenster.de/



Tierschutzlabel

Der Deutsche Tierschutzbund unterscheidet zwei Stufen: Die Einstiegsstufe bietet schon höhere Tierschutzstandards als gesetzlich vorgeschrieben sind. Für die Premiumstufe ist der Tierschutz deutlich verbessert. Das Label findet sich auf Fleischprodukten von Masthühnern und Schweinen. Bei pflanzlichen Lebensmitteln wie Soja-Drinks oder Tofu gibt es natürlich keine Tierschutzprobleme. Deshalb kommt das Label hier nicht vor.

Hier erfahren Sie mehr dazu:

www.tierschutzlabel.info/home/



Staatliches Bio-Siegel und EU-Bio-Logo

Bei der Erzeugung der Zutaten wurden die EU-Vorschriften für den ökologischen Landbau eingehalten. Es ist Pflicht, wenn ein verpacktes Lebensmittel aus der EU stammt und die Bezeichnung des Lebensmittels auf BIO hinweist. Kommt das Lebensmittel aus einem anderen Land als aus der EU, dann ist die Verwendung des EU-Bio-Logo freiwillig. Zum EU-Bio-Logo gehört immer eine Herkunftsangabe: Herkunftsland, EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft oder EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft. Die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle (z. B. DE-ÖKO-123) muss immer dabei stehen. Das Herkunftsland kann angegeben werden, wenn mindestens 98 Prozent der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in diesem Land erzeugt wurden. Produkte aus Deutschland tragen oft zusätzlich das freiwillige staatliche Bio-Siegel.

Hier erfahren Sie mehr dazu:



www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/NachhaltigeLandnutzung/Oekolandbau/Texte/Bio-Siegel.html

www.oekolandbau.de/bio-siegel/

Daneben gibt es weitere Bio-Logos von Handelsmarken und Anbauverbänden: z.B. Bioland, Naturland, Demeter.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks