

Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Baustein 3: Soja in der Esskultur

Kurzvorstellung	Schulart	Berufliche Bildung
In diesem Baustein geht um Sojaprodukte im Vegetarismus. Der Fokus liegt auf Fleisch- und Wurstimitaten.	Berufe	Ernährung Gastgewerbe Hauswirtschaft
	Methodik	Lerntheke

Kompetenzen

Methodisch-didaktischer Kommentar

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Materialien

Weiterführende Ideen

Kommentierte Literaturhinweise und Links

Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen

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

- reflektieren das Speisenangebot ihres Betriebes vor dem Hintergrund der Motive von Menschen für eine vegetarische Ernährung
- kennen Gründe für Vegetarismus
- vergleichen Tofu-Convenience-Produkte mit selbstzubereiteten Speisen
- kennen Fleischersatzprodukte aus Tofu
- kennen Argumente pro und contra alternativer Angebotsformen von Tofu-Produkten

Methodisch-didaktischer Kommentar

Dieser Baustein kann als Lerntheke genutzt werden, an der die Schülerinnen und Schüler eigenständig Gründe für Vegetarismus erarbeiten können.

Einführend gibt es ein Übersichtsblatt, auf welchem fünf Arbeitsblätter eingebettet sind. Die Lerntheke können chronologisch erarbeitet werden, eine andere Reihenfolge ist auch möglich.

Das erste Arbeitsblatt beschäftigt sich mit den Gründen für **Vegetarismus**, welche aus verschiedenen Aussagen von Vegetariern herausgearbeitet werden sollen. Die Sicherung erfolgt mithilfe einer Mindmap.

Beim zweiten Arbeitsblatt geht es um den Vergleich von **Fleischimitaten** mit dem traditionellen Einsatz von Tofu. Dabei soll den Schülerinnen und Schülern bewusst werden, dass Tofuprodukte als Fleischersatzprodukte formuliert werden, um eine Passung an die Esskultur der westlichen Welt zu erreichen und so die Zubereitung eventuell zu erleichtern.

In der asiatischen Küche werden Sojaprodukte wie Tofu häufig auch mit tierischen Produkten kombiniert verzehrt. Das findet in der westlichen Welt nur geringe Akzeptanz, da Sojaprodukte überwiegend als Produkte für Vegetarier angesehen werden.

Das Arbeitsblatt zur Analyse von Sojaprodukten im Angebot von Lieferanten kann auch als Hausaufgabe bearbeitet werden, da die Schülerinnen und Schüler vegetarische Fleisch- oder Wurсталternativen recherchieren und nach vorgegeben Kriterien analysieren sollen. Beim **SchmeXperiment** geht es darum ein Convenience-Produkt mit einem selbst hergestellten Gericht zu vergleichen. Dabei wird eine Sauce Bolognese zubereitet, welche mit Sojaschnetzel zubereitet wird. Auch hier gibt es verschiedene Kriterien nach denen die Schülerinnen und Schüler bewerten sollen. Die Kriterien können auch arbeitsteilig bearbeitet werden, sodass sich eine Gruppe beispielsweise auf die Kosten und die Menge fokussiert. Dies kann dem Leistungsstand der Gruppe angepasst werden.

Der letzte Auftrag setzt die Möglichkeit der Audioaufnahme voraus (z.B. Smartphone). Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Fragen zur Thematik „Tofuwurst oder asiatisches Tofugericht“ und interviewen Kolleginnen und Kollegen. Die **Interviews** sollen ausgewertet und die Ergebnisse präsentiert werden.

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Die Sojabohne wurde ursprünglich in Asien, hauptsächlich in China angebaut und findet auch dort in der Küche eine große Verwendung. Die Hauptanbaugebiete sind heute Nord- und Südamerika.

Seit einigen Jahrzehnten wird die Sojabohne auch in Deutschland und anderen europäischen Ländern erfolgreich kultiviert. 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. Die Sojapflanze gehört zur Pflanzenfamilie der Hülsenfrüchte (Leguminosen), genauer zur Unterfamilie der Schmetterlingsblütler.

In unserer Esskultur werden Sojaprodukte, wie Tofu oder Sojadrink vor allem in vegetarischen und veganen Ernährungsformen verarbeitet, da Sojaprodukte u.a. gute Proteinlieferanten sind.

Für fleisch-verzehrende Menschen aus unseren Kulturkreisen haben Tofuprodukte daher häufig das Image des Fleisch-, bzw. Milchersatzes.

Sojaprodukte können jedoch auch mit tierischen Produkten zusammen verarbeitet und angeboten werden, was in der traditionellen asiatischen Küche schon immer umgesetzt wurde.

Arbeitsmaterialien

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
- Lerntheke: Tofuschnitzel und Tofuwürstchen	- Mehrere Arbeitsaufträge, welche auch ausschnittsweise erarbeitet werden können.	- Lerntheke - Hausaufgabe
- Gründe für Vegetarismus	- Textarbeit Mindmap	- Einzelarbeit - Partnerarbeit
- Tofuwurst – Sinn oder Unsinn?	- Argumente für Fleischimitate oder Argumente für traditionelle Tofuverarbeitung formulieren.	- Einzelarbeit - Partnerarbeit - Gruppenarbeit
- Sojaprodukte im Angebot der Lieferanten	- Analyse des Angebots zu Sojaprodukten nach verschiedenen Kriterien	- Einzelarbeit - Partnerarbeit - Gruppenarbeit
- SchmeXperiment	- Ausgeweitetes SchmeXperiment in Form des Vergleich eines Convenience Produkts mit selbst zubereitetem Rezept	- Gruppenarbeit
- Umfrage: Tofuwurst oder lieber asiatisch?	- Umfrage	- Gruppenarbeit

Weiterführende Ideen

Anknüpfend an diese Unterrichtsmaterialien zur Lebensmittelkette bieten sich folgende Themen und Bausteine an:

Baustein Sojaprodukte im Lebensmittelhandel	Durchführen von Markterkundungen zu Sojaprodukten Kennenlernen der Lebensmittelkennzeichnung
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

Kommentierte Literaturhinweise und Links

1. http://www.evb-online.de/docs/SchmeXperiment-Druckfassung_280205.pdf
Allgemeine Informationen zur Methodik des SchmExperiments.
2. Kessner, I., Braukmann, M., Grünwald, S. (2015): SchmExperten in der Lernküche – Ernährungsbildung in den Klassen 6 bis 8. Aid Verlag
Verschiedene Ideen zum SchmExperimentieren.

Didaktische Anker

Unterrichtsbaustein	03	Soja in der Esskultur
Stufe	BB	
Die Schüler und Schülerinnen.... ▪ reflektieren das Speisenangebot ihres Betriebes vor dem Hintergrund der Motive von Menschen für eine vegetarische Ernährung ▪ kennen Gründe für Vegetarismus ▪ vergleichen Tofu-Convenience-Produkte mit selbstzubereiteten Speisen ▪ kennen Fleischersatzprodukte aus Tofu ▪ kennen Argumente pro und contra alternativer Angebotsformen von Tofu-Produkten		
Hierzu gehören die folgenden Lerninhalte		
▪ Essgewohnheiten ▪ Ernährungsstil ▪ Convenience		▪ Tofu und Tofuprodukte ▪ Fleischersatz ▪ Traditionelle Tofugerichte

Die Unterrichtsmaterialien vermitteln einen Überblick über Gründe für eine vegetarische Ernährung und bieten eine reflektierte Auseinandersetzung mit Sojaprodukten in der Esskultur. Dabei wird die Spannweite von traditionellen asiatischen Speisen bis hin zu Tofuprodukten, die zu Würstchen oder Bratlingen formuliert sind, aufgezeigt und in den Kontext zum Speisenangebot des Betriebs gestellt.

Beispiel:

Schülerinnen und Schüler

- kennen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten entsprechende Gerichte zu. Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.

Inhalte

- Hülsenfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte

(Quelle: KMK: RAHMENLEHRPLAN für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin, 1997, S.13)

Schülerinnen und Schüler

- wissen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Sie kennen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse ernährungsbedingter Krankheiten und diätetischer Maßnahmen

Inhalte

- Unterschiedliche Kostformen

(Quelle: KMK: RAHMENLEHRPLAN für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin, 1999, S.14)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Übersicht Lerntheke: Tofuschnitzel und Tofuwürstchen

Inzwischen achten bereits viele Menschen darauf, ihren Fleischverzehr zu reduzieren. Sie möchten damit die Umwelt schonen oder sie möchten nicht, dass für ihre Ernährung Tiere getötet werden.

Es gibt aber noch weitere Gründe, auf Fleisch verzichten zu wollen.

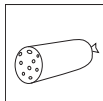


Arbeitsblatt "Gründe für Vegetarismus"

Sie sollen sich über vegetarische Ernährung informieren und Produkte finden, die zur Ergänzung des Speisenangebots Ihres Betriebes geeignet sind.

Ein Lieferant Ihres Betriebes bietet Tofu z.B. als Tofu Natur aber auch Tofuwürstchen an. Sollte Ihr Betrieb lieber traditionelle asiatische Tofu-Gerichte anbieten oder Soja-Lebensmittel, die wie Fleisch oder Wurst aussehen und schmecken?

Welche Gründe sprechen für Tofu-Speisen im Kostplan oder auf der Speisekarte, die wie Fleisch- und Wurstwaren aussehen und schmecken sollen?



Arbeitsblatt: "Vegetarische Produkte, die wie Fleisch und Wurst aussehen - Sinn oder Unsinn?"

Bei einer Recherche bei Lieferanten und Herstellern können Sie unterschiedliche vegetarische Produkte finden, die wie Fleisch oder Wurst aussehen. Welche vegetarischen Produkte dieser Art werden angeboten? Erstellen Sie eine Übersicht.



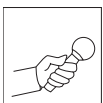
Arbeitsblatt "Fleisch,- und Wurstimitate im Angebot von Lieferanten"

Es ist erstaunlich, wie viele vegetarische Fertigprodukte dieser Art inzwischen angeboten werden. Wählen Sie ein Fertigprodukt aus Tofu aus (z.B. Vegetarische Sauce Bolognese). Bereiten Sie es in zwei Varianten zu: mit dem Fertigprodukt und selbst aus Tofu hergestellt. Vergleichen Sie.



Arbeitsblatt: **SchmExperiment: Convenience - Selbstgemacht**

Wie denken Ihre Kolleginnen und Kollegen darüber? Welchen Sinn haben die vegetarischen Würstchen oder der vegetarische Fleischersatz?



Arbeitsblatt: **Meinungsumfrage zu Fleisch,- und Wurstimitate**

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Praxisleitender Bundesausschuss
für Landwirtschaft und Ernährung

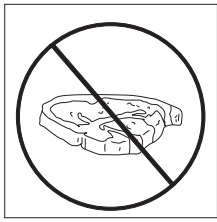
aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

Name:

Datum:

Gründe für Vegetarismus



Ich hatte eine schwere Magen-Darm-Erkrankung und seitdem kann ich kein Fleisch und keine Wurst mehr essen. Ich bekomme starke Schmerzen davon und daher verzichte ich lieber darauf - auch wenn ich manchmal wirklich Lust darauf hätte.



Sven

Ich esse kein Fleisch, weil es mir einfach nicht schmeckt. Wurst und Speck kann ich auch nichts abgewinnen.



Anne

Ich esse kein Fleisch mehr, seitdem ich vier Jahre alt bin. Ich möchte nicht, dass ein Tier wegen mir getötet wird.



Miriam

Ich habe immer gerne Fleisch und Wurst gegessen, bis wir in der Schule den ökologischen Rucksack von Lebensmitteln durchgenommen haben. Rindfleisch z.B. hat einen 10 mal höheren Verbrauch an natürlichen Rohmaterialien als Gemüse. Das heißt, wir brauchen über 10 mal so viel Wasser, Boden und Sauerstoff, um dieses Lebensmittel herzustellen. Das kann ich für die nächsten Generationen nicht mehr verantworten. Daher verzichte ich auf Fleisch und Wurst.



Anton

Seitdem ich kein Fleisch mehr esse und auch auf die Wurstwaren verzichte, habe ich ganz schön abgenommen. Vorher war ich stark übergewichtig und verzichte für mein jetziges Gewicht gerne auf Fleisch und Wurstwaren.



Mara

Mein Onkel hat einen Schweinemastbetrieb, bei dem ich in den Ferien arbeiten durfte, um mein Taschengeld aufzubessern. Seitdem ich gesehen habe, wie diese Tiere leben müssen, damit wir später billig Fleisch und Wurst kaufen können, verzichte ich gerne darauf. Ich kann nicht verantworten, dass Tiere so gehalten werden.



Jannis

Ich bin Inderin und nehme meinen buddhistischen Glauben sehr ernst. Daher verzichte ich auf Fleisch und Wurstwaren, da wir Buddhisten daran glauben, dass jedes Lebewesen geschützt werden muss.



Shveta

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

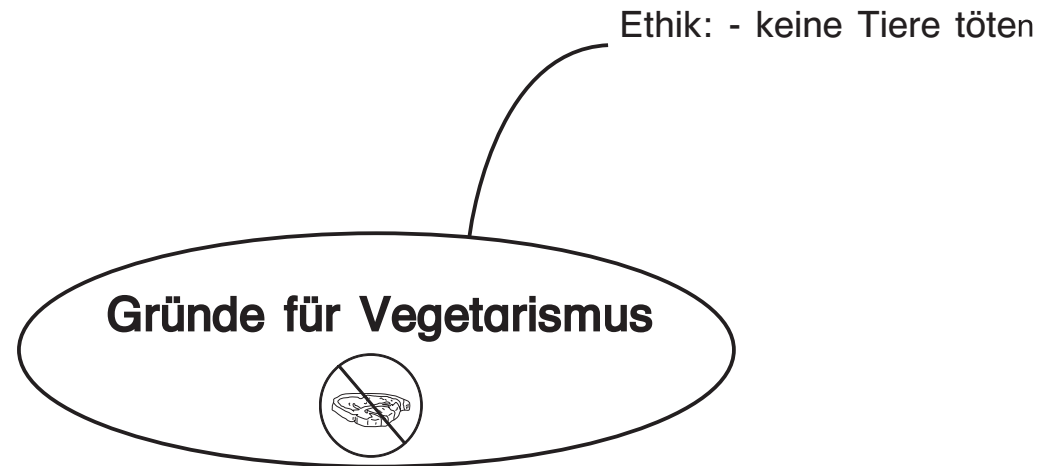
Name:

Datum:

Gründe für Vegetarismus

Aufgabe:

Formulieren Sie stichpunktartig die Gründe für die vegetarische Ernährung der Personen auf dem Blatt mit den Sprechblasen. Ergänzen Sie die Mindmap, wenn Ihnen noch weitere Gründe einfallen!



Aufgabe:

Ihr Betrieb möchte, dass auch Personen, die sich vegetarisch ernähren möchten, mit dem Speisenangebot ihres Betriebes zufrieden sind. Formulieren Sie Empfehlungen für das Speisenangebot.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

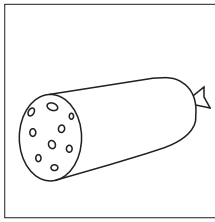


Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Tofuwurst - Sinn oder Unsinn?



Tofu wird in Asien seit Jahrhunderten sehr kreativ teils als Alternative zum Fleisch aber auch zusätzlich zum Fleisch verzehrt. Die Tofuwurst, wie man sie in unseren Supermärkten findet, ist daher eine westliche Erfindung, genauso wie alle anderen vegetarischen Produkte, die wie Fleisch oder Wurst aussehen.

Aber warum ist das so?

Finden Sie für jede Position mindestens drei Argumente, die für oder gegen vegetarische Produkte sprechen, die wie Fleisch oder Wurst aussehen bzw. traditionell asiatisch zubereitet sind.

Bei den Argumenten geht es nicht um die Diskussion Fleisch zu verzehren oder nicht. Es geht darum, ob es sinnvoll ist, ein pflanzliches Produkt wie ein Fleischprodukt aussehen und schmecken zu lassen.

Tofuwürstchen	↔ Traditionell asiatisches Tofugericht

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Vegetarische Alternativen zu Fleisch und Wurst - Sojaprodukte im Angebot von Lieferanten

Name des Lieferanten:						
Kontakt:				Zum Betrieb passend?		
Produktbezeichnung	Hersteller	Menge	Preis	Ja	Vielleicht	Nein

Warum würden Sie Ihrem Betrieb das ein oder andere Produkt als Ergänzung empfehlen?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

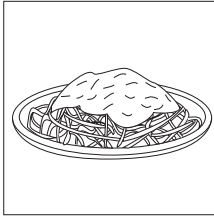


Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

SchmExperiment: Convenience oder Selbstgemacht?



Aufgabe 1

Bereiten Sie eine vegetarische Sauce Bolognese nach dem Rezept zu!

Aufgabe 2

Bereiten Sie eine vegetarische Fertigsauce Bolognese zu.

Aufgabe 3

Verkosten Sie die beiden Saucen und füllen Sie dabei die Tabelle aus:

	Sauce Bolognese nach Rezept selbst zubereitet	Sauce Bolognese Convenience
Kosten		
Dauer der Zubereitung		
Menge		
Geruch		
Aussehen		
Geschmack		

Mein Favorit ist: _____

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

Name:

Datum:

SchmExperiment: Convenience oder Selbstgemacht?

Vegetarische Sauce Bolognese

Menge	Zutaten	Zubereitung
150ml 70g	Gemüsebrühe Sojaschnetzel	im Topf zum Kochen bringen. zugeben, 5 Minuten quellen lassen, nicht mehr kochen.
1 2 1 1 EL	Zwiebel Knoblauchzehen Möhre Olivenöl	schälen und klein würfeln. schälen und klein würfeln. waschen, schälen und fein würfeln. Die drei Zutaten in einem Topf in andünsten, bis die Zwiebeln glasig werden.
1Tetrapack (400g)	passierte Tomaten Oregano Salz Pfeffer	und die angeweichten Sojaschnetzel zugeben und mit kräftig würzen. Die Soße noch 10-15 Minuten leicht köcheln lassen.

Variationen:

Wer mag, kann die Sauce noch verfeinern mit Sellerie oder Chillis



Dazu passen Nudeln!

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

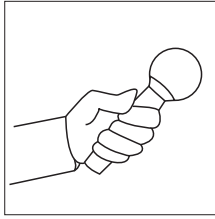


Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Umfrage: Tofuwurst oder lieber asiatisch?



Befragen Sie Kolleginnen und Kollegen, ob sie Tofu in das Speisenangebot aufnehmen würden und welche Art der Zubereitung von Tofu sie empfehlen würden.

- 1.) Formulieren Sie sinnvolle Fragen.
- 2.) Werden Ihre Fragen verstanden? Erproben Sie Ihre Fragen zunächst bei Freunden und Bekannten und ändern Sie sie gegebenenfalls ab.
- 3.) Nun wird es ernst - führen Sie die Interviews und halten Sie die Antworten fest. Sie können auch Audio-Aufzeichnungen machen.
- 5.) Werten Sie die Antworten aus. Erstellen Sie zu den Aussagen, Meinungen, und Empfehlungen eine Übersicht.
- 6.) Stellen Sie Ihre Ergebnisse im Betrieb oder der Schule vor.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

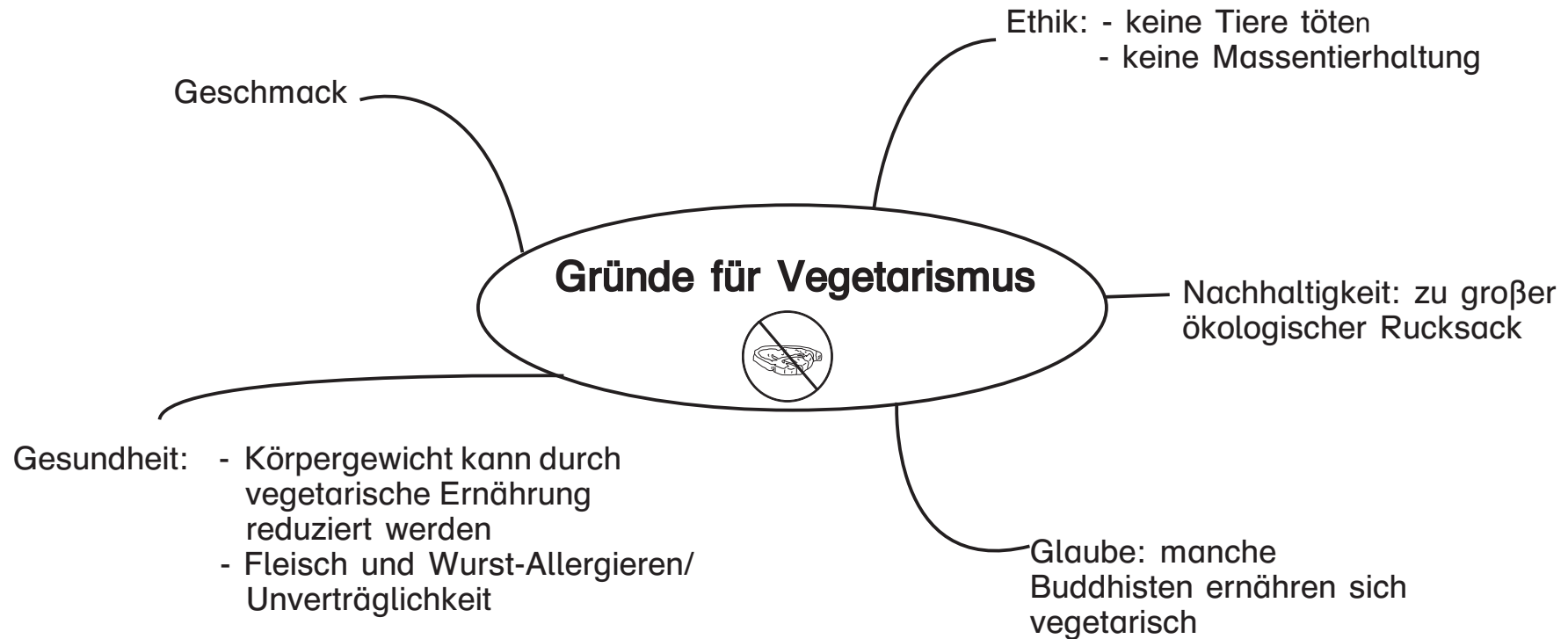
Name:

Datum:

Gründe für Vegetarismus (Lösung)

Aufgabe:

Formulieren Sie stichpunktartig die Gründe für die vegetarische Ernährung der Personen auf dem Blatt mit den Sprechblasen. Ergänzen Sie die Mindmap, wenn Ihnen noch weitere Gründe einfallen!



Aufgabe:

Formulieren Sie für die Personen auf dem Blatt, die sich vegetarisch ernähren möchten, Ihre Empfehlungen zum Speisenangebot Ihres Betriebes.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

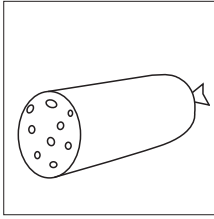


Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Tofuwurst - Sinn oder Unsinn? (Lösung)



Tofu wird in Asien seit Jahrhunderten sehr kreativ teils als Alternative zum Fleisch aber auch zusätzlich zum Fleisch verzehrt. Die Tofuwurst, wie man sie in unseren Supermärkten findet, ist daher eine westliche Erfindung, genauso wie alle anderen vegetarischen Produkte, die wie Fleisch oder Wurst aussehen.

Aber warum ist das so?

Finden Sie für jede Position mindestens drei Argumente, die für oder gegen vegetarische Produkte sprechen, die wie Fleisch oder Wurst aussehen bzw. traditionell asiatisch zubereitet sind.

Bei den Argumenten geht es nicht um die Diskussion Fleisch zu verzehren oder nicht. Es geht darum, ob es sinnvoll ist, ein pflanzliches Produkt wie ein Fleischprodukt aussehen und schmecken zu lassen.

Tofuwürstchen	↔ Traditionell asiatisches Tofugericht
Zubereitung ist bekannt.	Man lernt neue Zubereitungsarten kennen z.B. im Wok.
Form ist bekannt und erleichtert den Genuss von fleischlosen Produkten.	Tofu kann flexibel eingesetzt werden.
Geschmack ist an echten Würstchen orientiert.	Geschmack kann individuell beeinflusst werden.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



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