



Konservierung – Die Chemie hinter deinem Essen

Hast du dich schon mal gefragt...

- ...warum ein Burger von McDonald's nach Tagen noch fast wie neu aussieht? 🍔
- ...was diese kryptischen E-Nummern in den Zutatenlisten bedeuten? 🤔
- ...ob man Erdbeeren auch ohne Tiefkühler bis zum Winter retten kann? 🍓

Dann ist dieser Kurs genau dein Ding!

In diesem Kurs bist du nicht nur Zuhörer, sondern Lebensmittel-Detektiv. Wir nehmen unsere Nahrung unter die Lupe und finden Antworten auf die Fragen:

- Warum verderben Lebensmittel?
- Welche Lebensmittel werden konserviert?
- Wie lassen sich Lebensmittel haltbar machen?

Dazu werden wir nach einem geschichtlichen Rückblick und nach theoretischen Inputs experimentell forschend tätig sein.

- **Action im Labor:** Wir züchten Schimmel (absichtlich!), um zu sehen, welche Mittel ihn stoppen.
- **Küchen-Hacks:** Lerne Profi-Techniken wie Fermentieren, Pökeln oder Vakuumieren. Wir stellen unser eigenes Beef Jerky oder Pickles her.
- **Der Gift-Check:** Wir untersuchen, welche Stoffe die Haut reizen oder Allergien auslösen können – und finden gesunde Alternativen.
- **DIY-Kosmetik:** Mixe dein eigenes Deo oder Lipbalm ohne Chemie-Keule.



In Teams werden kleinere Forschungsprojekte bearbeitet und die Ergebnisse in Präsentationen vorgestellt.



Formelkenntnis ist nicht zwingend Voraussetzung für das Verständnis und erfolgreiche Arbeiten im Kurs, denn in Teilen ist der genaue Wirkmechanismus einzelner Konservierungsverfahren auch in der Wissenschaft noch nicht abschließend geklärt.

Wir freuen uns auf euch.
Eure Chemie-Lehrkräfte

