



Ernährung und Haushalt
3ab/Gruppe 2
16.-22.03.2020

Liebe Schülerinnen und Schüler! Unser Thema für diese Woche lautet: Biologische Produktion Folgende Arbeitsaufträge sind dahingehend zu bearbeiten:	erledigt
1. Lies den folgenden Info-Text durch und markiere wichtige Informationen.	
2. Such dir ein Bio-Produkt aus (zu Hause oder im Internet) und erstelle dazu den Steckbrief. Auf folgender Homepage erhältst du genauere Informationen zu deinem Logo/Siegel. https://www.bewusstkaufen.at/guetezeichen.php?themafilter=1	
3. Bearbeite zum Schluss das Bio-Quiz und kontrolliere deine Ergebnisse.	
 4. Wenn du alle Zutaten zu Hause hast, probiere das Rezept „Vanilleäpfel“ aus. Fotografiere deine fertige Speise und schicke ein Foto an deine EH-Lehrerin (per Mail) oder bring es mit in die Schule. Probiere Rezepte nur dann aus, wenn du alle Zutaten zu Hause hast. Unternimm keine Einkaufsfahrten, die nicht notwendig sind.	
5. Vergiss nicht deine ausgedruckten, bearbeiteten Materialien und das Rezept korrekt in die Mappe einzuheften.	

Viel Spaß und guten Appetit!

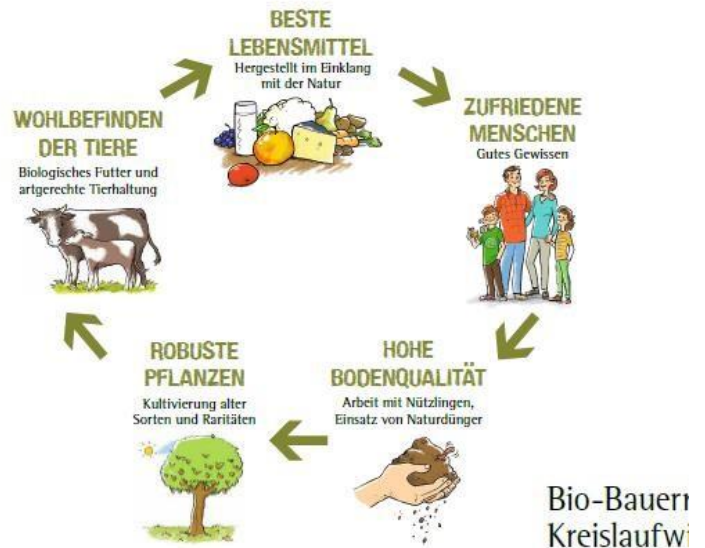
 **Arbeitsaufträge mit einem gelben Stern sind Bonusaufgaben und freiwillig zu bearbeiten**

Bio – kinderleicht erklärt!

Bio – Was bedeutet das?

In Österreich gibt es mehr als 130.000 landwirtschaftliche Betriebe. Jeder sechste Betrieb ist ein Bio-Betrieb. Die Aufgaben der Bio-Betriebe sind vielfältig. Sie bauen Getreide, Obst und Gemüse an oder züchten Tiere für Milch und Fleisch. Diese Aufgaben erfüllen sie auf eine ganz besondere Weise:

biologisch arbeitende Betriebe arbeiten im Einklang mit der Natur.



- ✓ Sie verwenden nur natürlichen Dünger, z.B. Tiermist, Gülle oder Pflanzen, z.B. Klee.
- ✓ Sie lassen den Tieren besonders viel Platz und Auslauf.
- ✓ Die Erhaltung der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren ist ihnen ein wichtiges Anliegen.

Wie schaffen das die Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen?

- ✓ Hohe Bodenqualität: Sie düngen mit natürlichen Materialien und setzen Nützlinge ein.
- ✓ Robuste Pflanzen: Sie setzen auf Fruchtfolge und wählen standortbedingte Sorten aus.
- ✓ Wohlbefinden der Tiere: Wie ermöglichen den Tieren artgerechte Haltung, Auslauf, Unterschlupfmöglichkeiten und biologisches Futter.
- ✓ Beste Lebensmittel, die den Menschen gut schmecken.
- ✓ Nützlinge helfen den Landwirten und Landwirtinnen bei der gezielten Bekämpfung von Schädlingen.

In der biologischen Landwirtschaft ist der Einsatz von Gentechnik bzw. von gentechnisch veränderten Organismen streng verboten. Das heißt die Tiere in der biologischen Landwirtschaft dürfen nur mit Bio-Futter gefüttert werden, dieses ist garantiert gentechnikfrei. Außerdem ist der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln nicht erlaubt.

Wo BIO draufsteht, ist auch BIO drin! Dafür sorgen die EU Bio-Verordnungen, die AMA-Biosiegel-Richtlinien und jährliche Kontrollen.

Text- & Bildquelle: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. (2015). Bio macht Schule. Wien: Astoria Druckzentrum GmbH.

Steckbrief

Such dir ein Produkt aus und untersuche es auf Bio-Zeichen.

Beantworte die folgenden Fragen.

Die Übersicht über die Bio-Zeichen auf der Homepage

<https://www.bewusstkaufen.at/guetezeichen.php?themafilter=1>
hilft dir dabei.

Platz zum Zeichnen oder
Einkleben

Mein Produkt:	
Name des/der Logos:	
Aussehen des/der Logos:	
Informationen für den/die Verbraucher/in:	
Besonderheiten gegenüber anderen Logos:	
Wo sind Produkte mit diesem Bio-Zeichen erhältlich:	

Bio-Quiz

Frage 1: Wie viele Bauern/Bäuerinnen in Österreich sind Bio-Bauern/Bio-Bäuerinnen?

- ☐ Jeder 17.
- ☐ Jeder 12.
- ☐ Jeder 8.
- ☐ Jeder 6.

Frage 2: Mit welchem Dünger arbeiten Bio-Betriebe?

- ☐ Klee
- ☐ Kunstdünger
- ☐ Gülle
- ☐ Mist

Frage 3: Welche Tiere sind nützlich in der biologischen Produktion? (Kreise die richtigen Tiere ein)



Frage 4: Was tun Bio-Bauern/Bäuerinnen gegen Schädlinge?

- ☐ Sie arbeiten mit r_b__t_n Sorten.
- ☐ Sie setzen aus F__uc__tf__ge.
- ☐ Sie entfernen das Unkraut m__ch__ni__ch.

Frage 5: Nenne einen Grund, weshalb BIO gut für die Umwelt ist:

Frage 6: Woran erkennst du Bio-Lebensmittel?

- ☐ An ihrer grünen Farbe
- ☐ Am rot-weißen AMA-Biosiegel
- ☐ Am grünem EU-Biologo
- ☐ An der Aufschrift „Aus kontrolliertem biologischem Anbau“

Frage 7: Welche Bio-Lebensmittel gibt es?

Vanilleäpfel

(4 Personen)

Zutaten	Arbeitsschritte	Küchenutensilien
4 Äpfel	Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen.	Sparschäler Kerngehäuseausstecher
$\frac{1}{2}$ Zitrone 1l Wasser	Die Zitrone halbieren und auspressen, mit dem Wasser in einem Topf vermischen und die Äpfel darin einlegen. Danach die Äpfel auf ein Blech mit etwas Wasser geben und im Rohr bei 150 °C 10 Minuten garen. Du kannst auch einen Topf mit Wasser und einen Siebeinsatz verwenden.	Messer Zitronenpresse Schneidebrett Blech Dampfgarer/Topf und Siebeinsatz
1 P. Vanillepuddingpulver 3 EL. Kristallzucker 250 ml Schlagobers 250 ml Milch	5 EL kalte Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Schlagobers aufkochen. Puddingmasse in das kochende Milch-Schlagobersgemisch einrühren. Unter ständigem Rühren 3 Minuten köcheln lassen bis der Pudding dick ist.	Stieltopf Messbecher Schneebeesen Esslöffel
1 Glas Preiselbeermarmelade	Äpfel aus dem Dampfgarer/Rohr/Siebeinsatz nehmen und in Dessertschalen anrichten. Etwas Preiselbeermarmelade mit einem Teelöffel in die Apfelöffnung geben. Danach etwas Pudding über die Äpfel gießen.	4 Dessertschalen Teelöffel Schöpfer