



Müsliriegel

**Zwischenmahlzeit vor der
Glutze oder
Energielieferant für Alle?**

Die Projektidee

Müsliriegel

**Zwischenmahlzeit vor dem TV oder
Energielieferant beim Sport?**

Bezug zu den Standards

Betrachtungsbereich „Mensch“:

- Nähr- und Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln und deren Bedeutung.
- Ernährungsgewohnheiten im Hinblick auf gesundheitliche Folgen.

Projektauftrag - Lehrerinformation

Projektziel

Herstellung eines gesunden, vollwertigen und energiereichen Müsliriegels.

Teilaspekte (Inhaltsstoffe, Produktion, Vermarktung) + Erläuterung

Projektauftrag für Schüler

- **1. Müsli- oder Energieriegel testen und bewerten (Bewertungsbogen).**
- **2. Zusammensetzung und Energiegehalt ermitteln und nach Ernährungsgesichtspunkten ordnen.**
- **3. Zielgruppe ermitteln.**

- MÜSLIRIEGELTEST -

Sorte: _____

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
|----------------------------|---|---|---|---|---|--------------------|
| 1. Geschmack | | | | | | |
| wenig süß | | | | | | zu süß |
| nussig | | | | | | ohne Nussgeschmack |
| fruchtig | | | | | | keine Früchte |
| aromatisch | | | | | | pappig |
| 2. Aussehen | | | | | | |
| appetitlich | | | | | | fahl |
| glänzend | | | | | | matt |
| Bestandteile sichtbar | | | | | | „Einheitsbrei“ |
| 3. Konsistenz / Handhabung | | | | | | |
| angenehm | | | | | | zu hart / zu weich |
| klebt nicht | | | | | | sehr klebrig |
| bröselt nicht | | | | | | zerbröselt sofort |
| fettet nicht | | | | | | zu fettig |
| 4. Verpackung + Preis | | | | | | |
| auffallend | | | | | | langweilig |
| informativ | | | | | | keine Angaben |
| angemessen | | | | | | zu teuer / billig |

Sonstige Bemerkungen:

- **4. Funktion der Inhaltsstoffe klären.**
- **5. Gehalt an Stärke, Fett und Zucker grob quantitativ ermitteln.**
- **6. Müsliriegelrezepte erproben.**

- **7. Ansprüche von Jugendlichen an einen Müsliriegel herausfinden.**
- **8. Ein eigenes Rezept zusammenstellen und ausprobieren.**
- **9. Den eigenen Riegeln Namen geben und Werbeslogan entwickeln.**
- **10. Gewinnorientierte Verkaufsstrategie entwickeln.**

– Außerdem sind zu erstellen:

- ein Projektstrukturplan**
- ein Projektablaufplan**
- mind. eine Zwischenpräsentation**
- Sitzungsprotokolle mit Pflichtenheft**
- eine Abschlusspräsentation**

| | Müsliriegel | |
|--|---|--|
| Inhaltsstoffe, Zusammensetzung | Herstellung und/oder Vermarktung | Dokumentation, Präsentation |
| Kauf verschiedener Riegel | Kauf der Zutaten | Strukturplan |
| Test und Vergleich | Recherche Rezepte | Dokumentation |
| Produktprofil mit Einteilung nach Ernährungsgesichtspunkten | Rezept-Erprobung (guter Riegel) | <i>Idee</i> |
| "Grobe Analyse" gut/böse | Rezept-Optimierung | <i>Auftrag</i> |
| Energieinhalt gut/böse | Eigener Rezeptversuch (böser Riegel) | <i>Lehrerrolle</i> |
| Nachweis einzelner Nährstoffe und Bedeutung | Optimierung | <i>Produktbeschreibung</i> |
| | Vermarktung | |
| | <i>Umfrage Bedarf</i> | |
| | <i>Kostenkalkulation</i> | |





Autorenteam

- **Rudolf Bardens**
Schlossgymnasium, Kirchheim/Teck
- **Ulrike Gruber**
Mörike-Gymnasium, Esslingen
- **Bernhard Herr**
Herzog-Christoph-Gymnasium, Beilstein
- **Achim Knaak**
Gymnasium b. St. Michael, Schwäbisch Hall
- **Barbara Lang**
Alber-Schweitzer-Gymnasium, Neckarsulm