



# 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**

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