

Anleitung Degustation Mindesthaltbarkeitsdatum

Diese Anleitung dient der Vorbereitung und Durchführung einer Degustation von Produkten mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum, bei der die sensorischen Unterschiede zu einem frischeren Produkt entdeckt werden.

Vorbereitung

Die Lehrperson bereitet die Degustation wie folgt vor:

- Von jedem Produkt gibt es zwei Proben, A und B: Eine hat das MHD überschritten, eine ist frisch gekauft. Die Probe mit überschrittenem MHD muss früh genug gesucht oder gekauft werden. Zur Produkte-Wahl siehe «Produkt-Empfehlungen».
- Vor der Degustation unbedingt prüfen, ob das Produkt mit überschrittenem MHD noch in Ordnung ist!
- Portionen vorbereiten und für jede Probe auf einem Teller anrichten oder bei Joghurt einen Schöpflöffel und pro Schüler:in einen Degustationslöffel bereithalten. Kleine Portionen vorbereiten, damit kein Food Waste entsteht.
- Mindesthaltbarkeitsdatum abdecken, wenn das Produkt in der Originalverpackung serviert wird (z.B. bei Joghurt).
- Die Proben zufällig mit A & B beschriften (mit VDS Abstimmungskarten) und notieren, welche Probe welche ist.
- Weitere VDS Abstimmungskarten liegen für jede:n Schüler:in bereit.
- Evtl. zur Unterstützung:
 - eine für die gewählten Lebensmittel passende Auswahl an Eigenschaften als Kärtchen ausdrucken (z.B. Kopiervorlage Sinnesadjektive aus «Aha! WAH Band 2»).
 - Bilder von sichtbar verdorbenen Exemplaren der Degustationsprodukte suchen.
- Bei mehr als zehn Schüler:innen zwei oder mehr Degustationsstationen vorbereiten.



Hinweis: Bei Beachtung dieser Anleitung ist eine Degustation der Produkte mit überschrittenem MHD völlig unbedenklich. Läden dürften solche Produkte sogar noch verkaufen! Trotzdem empfiehlt es sich, allen Schüler:innen freizustellen, ob sie das Produkt probieren wollen oder nur mit Augen und Nase prüfen.

Durchführung

Einleitend auf die Kernbotschaft des Videos von www.foodwaste.ch/haltbarkeit Bezug nehmen:

Ob ein Produkt nach Überschreiten des MHD noch essbar ist, kannst du sicher mit deinen Sinnen, also mittels Schauen, Riechen und Schmecken, feststellen. Dies testen wir nun!

Nun wird das erste Produkt in zwei Durchgängen degustiert:

1. Die Hälfte der Schüler:innen testet zuerst Probe A, die andere Hälfte die Probe B. Danach wird gewechselt. Aufgabe: Teste mit deinen Sinnen: Sieht das Produkt normal aus? Falls ja, riech daran. Riecht es normal? Falls ja: Probiere es.
2. Fragen: Hast du Unterschiede in Aussehen, Geruch, Geschmack, Aroma oder Konsistenz festgestellt? Einige Wortmeldungen sammeln.
3. Erneut degustieren. Nun dürfen die Proben direkt verglichen werden.
4. Abstimmung mit VDS_Abstimmungskarten: Was denkst du, welche Probe diejenige mit überschrittenem MHD ist? Nach Abstimmung auflösen.
5. Detailliert besprechen: Welche Unterschiede stellst du mit deinen Sinnen fest? Zur Unterstützung können Kärtchen mit möglichen passenden Eigenschaften verwendet werden.
 - Beschreibe das Aussehen der Proben. Welche optischen Unterschiede erkennst du?
 - Beschreibe den Geruch der Proben. Welche geruchlichen Unterschiede stellst du fest?
 - Beschreibe Geschmack, Aroma und Konsistenz (je nach Produkt und Voraussetzungen der Schüler:innen Schwerpunkte setzen):
 - Geschmack: sauer, süß, salzig, bitter, umami
 - Aroma: schokoladig, nussig, milchig, fruchtig etc.
 - Konsistenz und Mundgefühl: knusprig, knackig, weich, hart, cremig, mehlig, trocken, schleimig, zäh etc.
 - Welche Probe schmeckt dir besser und warum?
6. Die Schüler:innen können schätzen, wie lange das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten ist. Im Anschluss auflösen.

Woran würden wir erkennen, wenn das Produkt verdorben wäre? Dazu lösen die Schüler:innen den Rechercheauftrag (Zyklus 3) oder du besprichst mit Ihnen die möglichen Veränderungen. Dazu kannst du zur Unterstützung Bilder aus dem Internet verwenden.

Das zweite Produkt wird nach dem gleichen Ablauf degustiert und besprochen.

Produkt-Empfehlungen

Folgende Lebensmittel eignen sich besonders gut für Degustationen.

Die Zahlen in Klammern besagen, bis wann die Produkte für eine Degustation ganz sicher geeignet sind. Sie entsprechen der erlaubten Verkaufsfrist für den Detailhandel. In vielen Fällen sind sie auch problemlos länger geniessbar.

- Nussrollen, Birnweggen, Madeleines (bis 6 Tage nach MHD)
- Guetzli (bis 30 Tage nach MHD)
- Getreideriegel (bis 30 Tage nach MHD)
- DarVida, Blévita, Knäckebrötchen o.ä. ohne Samen oder Nüsse (bis 120 Tage nach MHD)
- Schokolade ohne Nüsse oder Füllung (bis 360 Tage nach MHD)
- Wenn die Kühlkette eingehalten werden kann, eignen sich auch:
 - Joghurt (bis 14 Tage nach MHD)
 - Milder Hartkäse (bis 30 Tage nach MHD). Dieser wird mit der Zeit reifer, was nicht alle Kinder und Jugendlichen mögen.

Wichtig:

- Die Produkte müssen korrekt gelagert worden sein, d.h. entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung. Dies betrifft insbesondere gekühlte Produkte!
- Es müssen ungeöffnete Produkte verwendet werden. Sobald eine Verpackung geöffnet wird, kann sich die Haltbarkeit des Lebensmittels verkürzen.

Hemmungen abbauen

Mach bei der Degustation selber mit, so trauen sich die meisten Schüler:innen auch. Bleiben trotzdem Hemmungen? Dann können folgende Zusatzinformationen und Argumente im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum helfen:

- Das MHD ist die Garantie des Herstellers, dass das Lebensmittel bis zu diesem Zeitpunkt genau die gleichen Eigenschaften, also die gleiche QUALITÄT hat, wie als es frisch produziert wurde. So sind z.B. Salzbrezeln bis zum MHD genauso knusprig, ein Joghurt genauso cremig oder eine Rosine genauso saftig wie bei der Herstellung. Es sagt aber nichts über die SICHERHEIT des Lebensmittels aus. Diese ist länger gegeben.
- Als Vergleich: Ein Handy hat üblicherweise eine Garantie von zwei Jahren. Danach funktioniert es in der Regel noch einwandfrei und es käme niemandem in den Sinn, das Handy wegzuerwerfen, weil die Garantie abgelaufen ist.
- Detailhändler dürfen diese Produkte bei korrekter Lagerung und Einhaltung der Fristen gemäss der Website www.foodwaste.ch/haltbarkeit sogar noch verkaufen! Viele machen dies inzwischen auch (sie müssen die Überschreitung des MHD deklarieren, da dadurch die vom Hersteller versprochene Qualität nicht mehr garantiert ist). Hierzu können Best-Practice-Filme gezeigt werden: www.foodwaste.ch/detailhandel.