

Das wäre noch hilfreich gewesen

Erfahrungskommentare in den Unterlagen auf ILIAS für Anfänger:innen (z.B. Erklärung, was Ginger Beer Kristalle)

-6-

-5-

Bedeutung der Thematik im WAH-Unterricht / Umsetzungsmöglichkeiten im WAH-Unterricht

Könnte spannend sein, Fermentation mit den Jugendlichen anzuschauen. Dafür sollte ihnen kurz eine Definition und Vorgehensweise erläutert werden. Zudem könnte gemeinsam mit den S:S der Fortschritt eines Fermentationsprozesses angeschaut werden. Interessant wäre auch, verschiedene

-7-

-4-

Anleitung vom
Chrütterhüsi
I diverse Videos, in
denen die
Fermentation auf
einfache, praktische
Art und Weise
erklärt wird
I zu wissen, welche
Gerätschaften
praktisch sind
(passende, genügend
grosse Gläser)
I die häufigsten
Fehler beim
Fermentieren

kennenzulernen (z.B.
Gefäss zu voll,
unpassende Gefässe
ausgesucht, zu früh
das Glas öffnen und
probieren)

**Das hat uns beim Lernen
unterstützt**

fermentierte Speisen und Getränke zu probieren (SchmExperiment) und sie selber etwas herstellen zu lassen.

www.minibooks.ch

-3-

werden kann
(Grundregel:
Salzanteil muss 2%
des Gesamtgewichtes
des Gemüses
ausmachen)

Granatapfel-Kombucha

Nicolas Schmid, Céline Kaeser

-2-

I dass wir zuhause
ganz einfach ein
angesagtes Getränk
herstellen können
I dass Kombucha sehr
gesund ist
I dass Fermentieren
gar nicht
kompliziert sein
muss (wenn man sich
passende Rezepte
aussucht)
I dass quasi jedes
Gemüse fermentiert

**Unser
Lernzuwachs/Erkenntnisgewinn**
Wir haben gelernt, ...