

Das chemische Buffet

C. Ostwinkel, Dortmund/D, I. Melle, Dortmund/D

StR' Corinna Ostwinkel, Chemielehrerfortbildungszentrum Dortmund, TU Dortmund,
Lehrstuhl für Didaktik der Chemie II, Otto-Hahn-Str. 6, 44227 Dortmund

Speisen und Getränke – dieser Kontext ist seit Jahren im Chemieunterricht aller drei Schulformen anerkannt und etabliert. Gerade im Anfangsunterricht, aber auch in Differenzierungs- oder Projektkursen bieten sich Experimente mit Lebensmitteln aufgrund ihres hohen Alltagsbezuges, ihrer guten Verfügbarkeit und ihrer ungefährlichen Einsatzmöglichkeiten an. Fertige Produkte werden getrennt, einzelne Stoffe gemischt oder neue Produkte synthetisiert. Die Möglichkeiten, Fachwissen zu erwerben, Erkenntnisse zu gewinnen, zu kommunizieren und auch zu bewerten scheinen nahezu unbegrenzt zu sein.

In diesem Workshop haben Sie die Möglichkeit, außerhalb des Labors Experimente mit und rund um Lebensmittel durchzuführen. Stellen Sie Schokolade, Hustenbonbons oder Gummibärchen her, mischen Sie Ihr eigenes Brausepulver, und lassen Sie sich überraschen von weiteren chemischen Köstlichkeiten, die wir für Sie bereitstellen. Alle Experimente können mit alltäglichen Produkten außerhalb des Chemieraumes durchgeführt werden. Diskutieren Sie über den Einsatz der Experimente im Unterricht oder planen Sie Ihre nächste AG oder Projektwoche.