

# Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

## Baustein 4: Soja in der Esskultur

<b>Kurzvorstellung</b> Soja und Sojaprodukte werden mittels eines Faltbuches vorgestellt.	<b>Schulart</b> Grundschule <b>Alter</b> 6-8 <b>Methodik</b> Faltbuch
--	---

### Kompetenzen

### Methodisch-didaktischer Kommentar

### Hintergrundinformationen für die Lehrperson

### Materialien

### Weiterführende Ideen

### Kommentierte Literaturhinweise und Links

### Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen

### Impressum

Soja – Vom Acker auf den Teller  
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks, 2017

### Herausgeber und Rechteinhaber

Freistaat Bayern  
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising  
[www.lfl.bayern.de](http://www.lfl.bayern.de)

### Konzeption

Sonja Huber  
Theresa Mayer  
Prof. Dr. Udo Ritterbach  
Pädagogische Hochschule Freiburg

### Layout

Annika Bohnert

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## **Hinweise**

Es handelt sich um ein urheberrechtlich geschütztes Werk. Der Rechteinhaber gestattet jedermann die unentgeltliche und nicht-kommerzielle Nutzung für Lehr-, Fort- und Weiterbildungszwecke. Jede Um- oder Bearbeitung bedarf der Zustimmung des Rechteinhabers in jedem Einzelfall.

Bei der Nutzung ist auf das Soja-Netzwerk und die Förderung durch die Bundesrepublik Deutschland hinzuweisen.

Trotz großer Sorgfalt bei der Ausarbeitung können Fehler und Irrtümer nie gänzlich ausgeschlossen werden. Daher wird keine Haftung übernommen.

Die Schriftart 'Druckschrift BY WOK' entstammt dem kostenlosen Programm 'Lesen Lernen' von Wolfram Esser, [www.derwok.de](http://www.derwok.de)".

## **Ansprechpartner für Lizenzfragen**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Abteilung Zentrale Verwaltung  
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising  
E-Mail: [poststelle@lfl.bayern.de](mailto:poststelle@lfl.bayern.de)

## **Ansprechpartner für inhaltliche Fragen**

Pädagogische Hochschule Freiburg  
Institut für Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit  
Fachrichtung Ernährung und Konsum  
Sonja Huber  
Kunzenweg 21, 79117 Freiburg  
E-Mail: [sonja.huber@ph-freiburg.de](mailto:sonja.huber@ph-freiburg.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



**Soja – Vom Acker auf den Teller**  
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

## Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- können verschiedene Produkte, welche auf Sojabasis hergestellt werden, benennen.
- kennen ein traditionelles japanisches Sojagericht.

## Methodisch-didaktischer Kommentar

Das Faltbuch ist an die sogenannten „Finken-Minis“ angelehnt, welche durch nur einen mittigen Schnitt und dem richtigen Falten hergestellt werden können.

Auf vier Seiten bekommen die Schülerinnen und Schüler einen ersten Überblick über Sojaprodukte in unserer Esskultur.

Dieses Büchlein ist als Ausgangspunkt für weitere Unterrichtsbausteine gedacht. Die Lehrkraft kann bei Interesse mit den Schülerinnen und Schülern die Sojapflanze im biologischen Sinne vertiefen oder Soja entlang der Lebensmittelkette verfolgen.

Das Rezept für die Miso Suppe ist ebenfalls im Rezeptkanon zu finden, falls die Schülerinnen und Schüler ein traditionelles Gericht probieren möchten.

## Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Die Sojabohne wurde ursprünglich in Asien, hauptsächlich in China angebaut und findet auch dort in der Küche eine große Verwendung. Die Hauptanbaugebiete sind heute Nord- und Südamerika.

Seit einigen Jahrzehnten wird die Sojabohne auch in Deutschland und anderen europäischen Ländern erfolgreich angebaut. Der Anbau von Soja breitet sich dabei zunehmend von Süddeutschland auch in Richtung Mittel- und Norddeutschland aus.

Dies ist möglich, da neue Sorten gezüchtet werden, die an die klimatischen Bedingungen angepasst sind. Die geernteten Sojabohnen werden hauptsächlich zu Futtermitteln oder zu pflanzlichen Lebensmitteln (z.B. Tofu, Soja-Drink) verarbeitet.

Die Sojapflanze gehört zur Pflanzenfamilie der Hülsenfrüchte (Leguminosen), genauer zur Unterfamilie der Schmetterlingsblütler.

In unserer Esskultur werden Sojaprodukte wie Tofu oder Sojadrink vor allem in vegetarischen und veganen Ernährungsformen verarbeitet, da Sojaprodukte gute Proteinlieferanten sind.

Für fleisch-verzehrende Menschen aus unseren Kulturkreisen haben Sojaprodukte daher häufig das Image des Fleisch-, bzw. Milchersatzes.

Sojaprodukte können jedoch auch mit tierischen Produkten zusammen verarbeitet und verzehrt werden, was in der traditionellen asiatischen Küche schon immer umgesetzt wurde.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



**Soja – Vom Acker auf den Teller**  
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

## Arbeitsmaterialien

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
- Mein Sojabuch	- Faltbuch, welches Soja und Sojaprodukte stark didaktisch reduziert darstellt.	- Einzelarbeit - Lernstationen - Lerntheke - Hausaufgabe

## Weiterführende Ideen

Das Buch kann auch als Ausgangspunkt genutzt werden, um die verschiedenen Aspekte zu Soja und Tofu zu beleuchten. Die Schülerinnen und Schüler könnten in Gruppenarbeit beispielsweise Referate über die verschiedenen Sojaprodukte vorbereiten oder auch passende Rezepte auswählen, welche gemeinsam zubereitet werden.

## Kommentierte Literaturhinweise und Links

1. Fischer, Elisabeth; Kühner, Irene: Soja – 120 vegane und vegetarische Rezepte mit Tofu, Sojacreme & Co, Kneipp-Verlag, 2013  
Ein Rezeptbuch, welches im ersten Kapitel auch einen kleinen Einblick in die Bedeutung von Soja und Sojaprodukten für unsere Ernährung ermöglicht und sich teilweise auf die Ernährung von Kindern bezieht.
2. <http://www.taifun-tofu.de/de/geschichte-und-tradition>  
Die Homepage gibt einen kleinen historischen Abriss der Tofugeschichte und liefert dabei teilweise tiefere Informationen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**Soja – Vom Acker auf den Teller**  
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

**Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen**

Unterrichtsbaustein	<b>4</b>	<b>Soja in meiner Esskultur</b>
Stufe	<b>GS</b>	

Die Schüler und Schülerinnen....

- haben einen kleinen Überblick über Sojaprodukte
- kennen Tofugerichte

**Hierzu gehören die folgenden Lerninhalte**

- Sojaprodukte
- Traditionelle Tofugerichte

Die Unterrichtsmaterialien wurden auf der Grundlage der Ergebnisse einer Bildungsplananalyse entwickelt. Sie leisten einen Beitrag zu den folgenden Kompetenzen und Inhalte der Bildungspläne.

**Bayern (2000)**

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
	4	Alltag in einem anderen Land, in einer anderen Kultur: wie Kinder spielen, lernen, arbeiten; Kleidung, Ernährung, Familie, Religion, Bräuche, Feste o.Ä.	266

**Berlin (2004)**

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Sachunterricht	3-4	Ernährungsgewohnheiten vergleichen und bewerten	38
	3-4	Einfuhr und Verbreitung verschiedener Nahrungsmittel wie Kakao, Reis, Kartoffeln oder Tomaten als Folge geografischer Entdeckungen	43

**Brandenburg (2004)**

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Sachunterricht	3-4	Historischen Wandel der Lebensverhältnisse beschreiben und darstellen. Einfuhr und Verarbeitung verschiedener Nahrungsmittel wie Kakao, Reis, Kartoffeln oder Tomaten als Folge geografischer Entdeckungen	43

**Bremen (2007)**

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Sachunterricht	3-4	Vergleichen der eigenen Lebensbedingungen mit denen von Kindern und Erwachsenen aus einem Land Asiens, Afrika oder Lateinamerikas, z.B. Ernährung, Wohnen, Schule, Arbeit (Kinderarbeit), Freizeit	25

**Hamburg (2011)**

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Sachunterricht	2	Nennt das Kind beispielhaft Herkunftsländer von Alltagsgegenständen (z.B. Nahrungsmittel, Kleidung)?	20

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**Soja – Vom Acker auf den Teller**  
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

<b>Hessen (1995)</b>			
<b>Fach</b>	<b>Klassenstufe</b>	<b>Kompetenzen oder Inhalte</b>	<b>Seite</b>
Fremdsprachenunterricht	1-4	Beim Lebensmittelhändler, im Supermarkt, im Kaufhaus Artikel finden, die in einer fremden Sprache gekennzeichnet sind	243 (240)

<b>Mecklenburg-Vorpommern (2010)</b>			
<b>Fach</b>	<b>Klassenstufe</b>	<b>Kompetenzen oder Inhalte</b>	<b>Seite</b>
Sachunterricht	3-4	Entwicklungen und Veränderungen Die SuS können den historischen Wandel der Lebensverhältnisse beschreiben und darstellen Inhalte: Einfluss technischer Erfindungen und geografischer Entdeckungen <i>Einfuhr und Verbreitung verschiedener Nahrungsmittel wie Kakao, Reis, Kartoffeln oder Tomaten als Folge geografischer Entdeckungen</i>	37 (39)

<b>Nordrhein-Westfalen (2012)</b>			
<b>Fach</b>	<b>Klassenstufe</b>	<b>Kompetenzen oder Inhalte</b>	<b>Seite</b>
Sachunterricht	2	Die SuS erkunden und beschreiben unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten und deren Folgen	44

<b>Sachsen-Anhalt (2007)</b>			
<b>Fach</b>	<b>Klassenstufe</b>	<b>Kompetenzen oder Inhalte</b>	<b>Seite</b>
Sachunterricht	2	gesunde Ernährung und Ernährungsgewohnheiten	17

<b>Thüringen (2010)</b>			
<b>Fach</b>	<b>Klassenstufe</b>	<b>Kompetenzen oder Inhalte</b>	<b>Seite</b>
Heimat und Sachkunde (GS)	4	Ernährung auf anderen Kontinenten beschreiben und werten	10

**Legende:**

GS: Grundschule		
MeNuK: Mensch, Natur und Kultur	HuSU: Heimat und Sachunterricht	EvRL: Evangelische Religionslehre

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

**Soja – Vom Acker auf den Teller**  
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks