1. **Antworte auf die Fragen im Formular und vergleiche deine Antworten mit deinem Nachbarn und mit anderen Mitschülern.**

Woher kommt der Orangensaft?

Wieviel Orangensaft trinkst du (pro Woche / pro Jahr)?
Wo kaufst du / deine Eltern den Orangensaft? Kannst du die Marke nennen?
Wieviel kostet ein Liter Orangensaft? • Meine Vermutung: • Tatsache:
Wie viele Kilometer beträgt der Weg von den Plantagen bis zu dir nach Hause? • Meine Vermutung: • Tatsache:
Wie und wo wurde der Orangensaft, den du trinkst, hergestellt? • Meine Vermutung: • Tatsache:
In welchem Land wachsen die Orangen, die wir essen? • Meine Vermutung: • Tatsache:

2. Nehmt einen Orangensaft und beschreibt in 10 Schritten den industriellen Herstellungsprozess des Orangensaftes. Ihr könnt dabei eure eigenen Kenntnisse (auch Vermutungen) oder die Etikette auf dem Orangensaft nützen. Benutzt dabei Passivform, z. B. Die Früchte werden sortiert, die Früchte werden ausgepresst.

Herstellung von Orangensaft

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

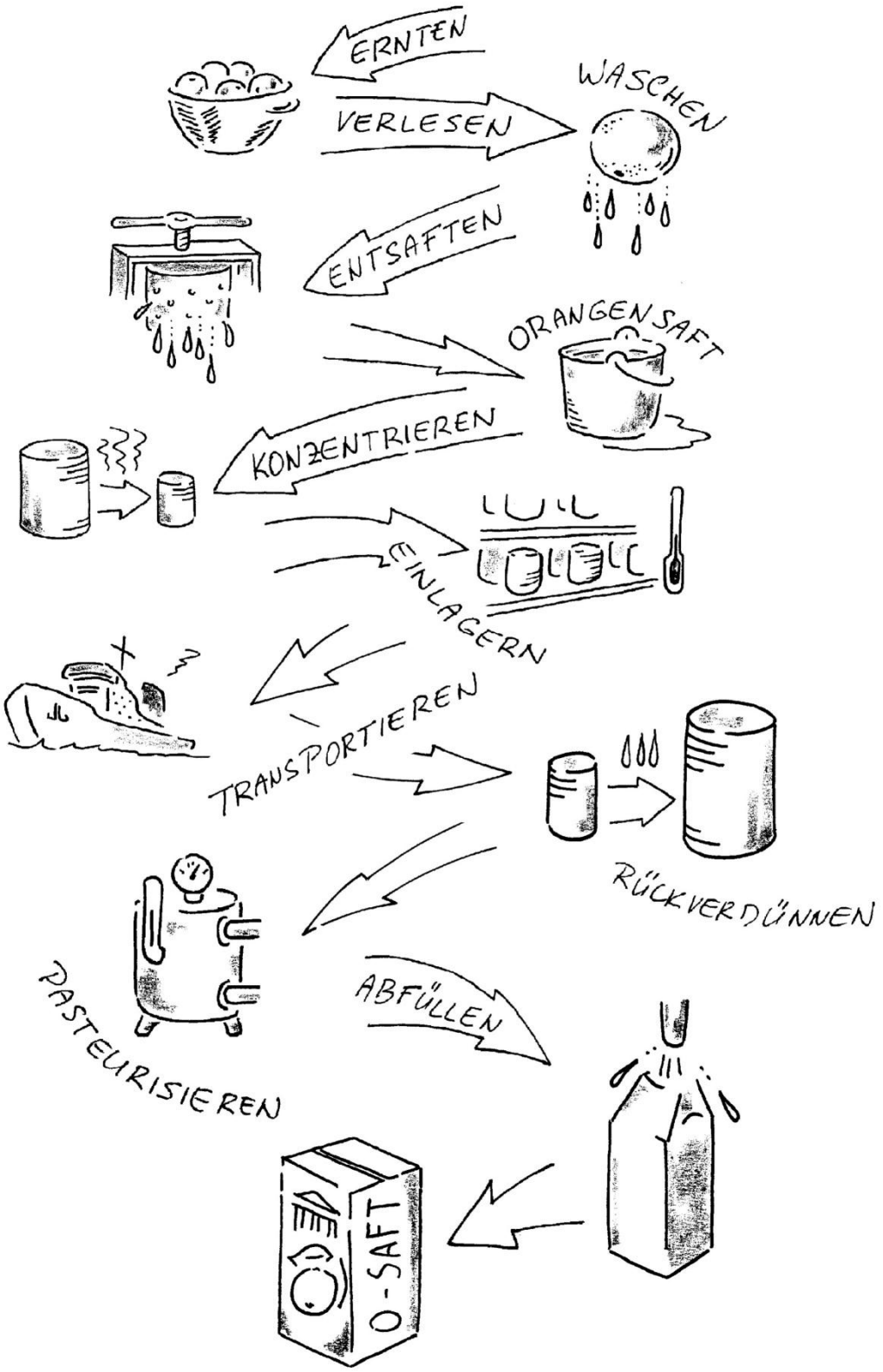
3. Lest den Text und kontrolliert den Herstellungsprozess des Orangensaftes. Bei dem Lesen unterstreicht die Verben in der Passivform und vergleicht sie mit euren Sätzen in der Tabelle in der Übung 2.

Orangensaft – Herstellung, Transport und Konsum

Von den ca. 40 Litern Fruchtsaft, die jeder/jede Deutsche durchschnittlich im Jahr trinkt, ist etwa ein Viertel Orangensaft. Trotz der langen Transportwege und aufwendigen Verarbeitungstechniken ist der Orangensaft sehr preisgünstig.

Die Orangenbäume stehen auf Plantagen im Abstand von 3 bis 8 Metern. Einen guten Ertrag bringen sie 20 bis 30 Jahre. Während auf den größeren Plantagen die Bearbeitung des Bodens und andere Pflegearbeiten durch Maschinen erfolgt, wird hier wie in den anderen brasilianischen Betrieben auch die Ernte von Pflückern durchgeführt. Da die Orangen nicht alle zur selben Zeit reifen, ist eine maschinelle Ernte nicht möglich. Die Pflücker oder Pflückerinnen ernten die Orangen in Säcke oder Kisten – je 28 kg bis 30 kg – geübte Pflücker und Pflückerinnen schaffen mehr als 60 Säcke oder Kisten.

Die reifen Früchte werden zunächst nach Größe sortiert, um anschließend mit speziellen Maschinen ausgepresst zu werden. Jede Orange wird einzeln ausgepresst, so dass keine Schalen in den Saft gelangen können. Diese würden den Saft bitter machen. Damit bei der Weiterverarbeitung die flüchtigen Aromastoffe nicht verlorengehen, werden diese dem Saft zunächst entzogen, um später, in den Abfüllbetrieben in Deutschland wieder zugesetzt zu werden. Anschließend wird dem Saft das Wasser entzogen. Die riesigen Mengen des Konzentrates werden in Tankschiffen von Brasilien aus nach Europa transportiert. Sowohl die Lager- als Transporttemperatur des Konzentrates wird bei –8 °C gehalten. Wichtigste Umschlaghäfen in Europa sind Rotterdam und Gent. Die europäischen Fruchtsaftimporteure haben in den Häfen Lager, in denen das Konzentrat eingelagert wird. Von hier wird es über das ganze Jahr hinweg in die Abfüllbetriebe transportiert, wo es weiterverarbeitet wird. Je nach Endprodukt werden dem Orangensaftkonzentrat Wasser, und die Aromastoffe zugeführt.



Autor© Petr Špína

4. Bereitet in den Gruppen eine Pantomime, Bildergeschichte oder ein Märchen vor. Ihr solltet mindestens die 10 Schritte der Herstellung von Orangensaft zeigen, malen oder erzählen.

5. Macht in Gruppen den Schlussquizz als Textpuzzle. Welche Gruppe ist die erste?

6. Bereite schriftlich einen kurzen Artikel (120 bis 150 Wörter) über den Herstellungsprozess von den anderen Produkten vor, z. B. vom Kaffee oder Bier etc. Bei dem Schreiben benutze auch die Passivform.

7. Deine Selbstevaluation

Deine Selbstevaluation kannst du entweder auf Deutsch oder auf Tschechisch machen. Es hängt von dir ab!
(Sebehodnocení můžeš provést buď v němčině, nebo v češtině, je to na tobě!)

Was hat mir am besten gefallen? …… …… …… ……
Was ist mir gelungen? …… …… …… ……
Was könnte ich noch verbessern? …… …… …… …… ……
Was ich noch erfahren möchte? …… …… …… …… ……