

Rot- und Blaukraut



auf der Spur



“Einmal mit Rotkohl bitte.” So oder so ähnlich könnte eine Bestellung im Restaurant lauten, wenn du mit deinen Eltern im Süden Deutschlands im Urlaub bist. Doch der Kellner schaut dich nur fragend an und antwortet “Blaukraut?”. Du nimmst die Antwort hin, willst aber zu Hause den Unterschieden genauer auf den Grund gehen. Dazu fertigst du einen Forschungsbericht an.

Das benötigst du:

- frischen Rotkohl
- Soda, Waschmittel, Mineralwasser, Essig, Zitrone, Salz
- kleine Gläser, Tasse
- Wasserkocher, Sieb
- Messer

Experiment

Experimentiere niemals allein, sondern immer gemeinsam mit einer erwachsenen Person.

1. Schneide den Rotkohl in feine Streifen und befülle die Tasse etwa zur Hälfte mit dem Rotkohl.
2. Gieße kochendes Wasser darüber und lasse das Gemisch 10 Minuten stehen.
3. Trenne den Rotkohl mit Hilfe eines Siebes ab. Damit erhältst du den Rotkohlsaft.
4. Teile die Flüssigkeit auf mehrere Gefäße auf.
5. Gib in das erste Glas etwas Essig. Wiederhole dies mit den anderen Stoffen und frischem Rotkohlsaft.

Bestandteile des Forschungsberichts

1. Dokumentiere deine experimentellen Ergebnisse mit Hilfe von Fotos und notiere deine Beobachtungen.
2. Ordne die untersuchten Chemikalien mit Hilfe deiner Beobachtungen in verschiedene Gruppen.
3. Recherchiere Rezepte von Blau- und Rotkraut.
4. Schreibe einen Brief an deine Eltern, in welchem du ihnen die Unterschiede zwischen beiden Kohlarten erklärst.