

VI.16

Säuren und Basen

Pflanzliche Indikatoren – eine experimentelle Erarbeitung

Nach einer Idee von Jennifer Marie Kuklinski

Mit Illustrationen von Julia Lenzmann



© Ian Redding/iStock/Getty Images Plus

Worin unterscheiden sich Rotkohl und Blaukraut? In dieser Frage steigen Ihre Lernenden in die Einheit ein und eignen sich im Anschluss in arbeitsteiliger Gruppenarbeit Sachkenntnisse über die Herstellung, Vielfalt und die funktionale Verwendung pflanzlicher Säure-Base-Indikatoren an, indem sie selbst pflanzliche Indikatoren herstellen und vergleichen. Zum Abschluss der Einheit kann der (chemische) Unterschied zwischen Rotkohl und Blaukraut sicher beantwortet werden.

KOMPETENZPROFIL

Klassenstufe: 9/10

Dauer: 6 Unterrichtsstunden (Minimalplan: 3)

Kompetenzen: 1. Versuche selbstständig planen und durchführen; 2. Saure und alkalische Lösungen mithilfe von Indikatoren nachweisen; 3. Chemische Phänomene beobachten und beschreiben

Thematische Bereiche: Säuren und Basen, Indikatoren

Auf einen Blick

Fv = Folienvorlage, Tx = Info-Text, Ab = Arbeitsblatt, Sv = Schülerversuch

1. Stunde

Thema: Problemorientierter Einstieg: Worin besteht der Unterschied zwischen Rotkohl und Blaukraut?

M 1 (Fv) Blaukraut und Rotkohl: Ein Kraut – zwei Farben?

2.–5. Stunde

Thema: Arbeitsteilige Gruppenarbeit und Herstellung verschiedener pflanzlicher Indikatoren.

M 2 (Tx) Wie funktioniert ein Säure-Base-Indikator?

M 3 (Ab) Pflanzliche Indikatoren – eine arbeitsteilige Gruppenarbeit

M 4 (Sv) Rotkohlindikator selbst gemacht!

Herstellung und Untersuchung eines Rotkohlindikators

Dauer: Vorbereitung: 5 min Durchführung: 35 min

Benötigt:

<input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler	<input type="checkbox"/> 1 Filterpapier
<input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> 1 Gasbrenner
<input type="checkbox"/> Essigessenz	<input type="checkbox"/> 1 Dreifuß
<input type="checkbox"/> Zitronenkonzentrat	<input type="checkbox"/> 1 Drahtnetz
<input type="checkbox"/> Leitungswasser	<input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen
<input type="checkbox"/> Natron	<input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser
<input type="checkbox"/> 1 Schneidebrett	<input type="checkbox"/> 1 Spatel
<input type="checkbox"/> 1 Messer	<input type="checkbox"/> 1 Stopfen
<input type="checkbox"/> 1 Becherglas	<input type="checkbox"/> 1 Reagenzglasständer
<input type="checkbox"/> 1 Erlenmeyerkolben	<input type="checkbox"/> 1 Tropfpipette
<input type="checkbox"/> 1 Filter	<input type="checkbox"/> 1 Trichter

M 5 (Sv) Radieschenindikator selbst gemacht!

Herstellung und Untersuchung eines Radieschenindikators

Dauer: Vorbereitung: 5 min Durchführung: 35 min

Benötigt:

<input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler	<input type="checkbox"/> 1 Filterpapier
<input type="checkbox"/> 10 Radieschen	<input type="checkbox"/> 1 Becherglas
<input type="checkbox"/> Brennspritus  	<input type="checkbox"/> 1 Erlenmeyerkolben
<input type="checkbox"/> Essigessenz 	<input type="checkbox"/> 1 Trichter
<input type="checkbox"/> Zitronenkonzentrat	<input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen
<input type="checkbox"/> Klarspüler	<input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser
<input type="checkbox"/> Leitungswasser	<input type="checkbox"/> 1 Spatel
<input type="checkbox"/> Natron	<input type="checkbox"/> 1 Stopfen
<input type="checkbox"/> 1 Schneidebrett	<input type="checkbox"/> 1 Reagenzglasständer
<input type="checkbox"/> 1 Messer	<input type="checkbox"/> 1 Tropfpipette



Die GBU's finden Sie auf der CD 33.



Die GBU's finden Sie auf der CD 33.

M 6 (Sv) Hagebuttenteindikator selbst gemacht!**Herstellung und Untersuchung eines Hagebuttenteindikators****Dauer:** Vorbereitung: 0 min Durchführung: 20 min

- Benötigt:**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler | <input type="checkbox"/> 1 Becherglas |
| <input type="checkbox"/> 2 Beutel Hagebuttentees | <input type="checkbox"/> 1 Trichter |
| <input type="checkbox"/> Essigessenz  | <input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen |
| <input type="checkbox"/> Zitronenkonzentrat | <input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser |
| <input type="checkbox"/> Klarspüler | <input type="checkbox"/> 1 Spatel |
| <input type="checkbox"/> Leitungswasser | <input type="checkbox"/> 1 Stopfen |
| <input type="checkbox"/> Natron | <input type="checkbox"/> 1 Reagenzglasständer |
| <input type="checkbox"/> 1 Wasserkocher | <input type="checkbox"/> 1 Tropfpipette |



Die GBU's finden Sie auf der CD 33.

M 7 (Sv) Traubensaftindikator selbst gemacht!**Herstellung und Untersuchung eines Traubensaftindikators****Dauer:** Vorbereitung: 0 min Durchführung: 20 min

- Benötigt:**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler | <input type="checkbox"/> 1 Trichter |
| <input type="checkbox"/> 100 ml roter Traubensaft | <input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen |
| <input type="checkbox"/> Essigessenz  | <input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser |
| <input type="checkbox"/> Zitronenkonzentrat | <input type="checkbox"/> 1 Spatel |
| <input type="checkbox"/> Klarspüler | <input type="checkbox"/> 1 Stopfen |
| <input type="checkbox"/> Leitungswasser | <input type="checkbox"/> 1 Reagenzglasständer |
| <input type="checkbox"/> Natron | <input type="checkbox"/> 1 Tropfpipette |
| <input type="checkbox"/> 1 Becherglas | |



Die GBU's finden Sie auf der CD 33.

M 8 (Sv) Auberginenindikator selbst gemacht!**Herstellung und Untersuchung eines Auberginenindikators****Dauer:** Vorbereitung: 5 min Durchführung: 35 min

- Benötigt:**
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler | <input type="checkbox"/> 1 Drahtnetz |
| <input type="checkbox"/> 1 Aubergine | <input type="checkbox"/> 1 Becherglas |
| <input type="checkbox"/> Essigessenz  | <input type="checkbox"/> 1 Filterpapier |
| <input type="checkbox"/> Zitronenkonzentrat | <input type="checkbox"/> 1 Trichter |
| <input type="checkbox"/> Klarspüler | <input type="checkbox"/> 1 Erlenmeyerkolben |
| <input type="checkbox"/> Leitungswasser | <input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen |
| <input type="checkbox"/> Natron | <input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser |
| <input type="checkbox"/> 1 Schneidebrett | <input type="checkbox"/> 1 Spatel |
| <input type="checkbox"/> 1 Halmesser | <input type="checkbox"/> 1 Stopfen |
| <input type="checkbox"/> 1 Gasbrenner | <input type="checkbox"/> 1 Reagenzglasständer |
| <input type="checkbox"/> 1 Dreifuß | <input type="checkbox"/> 1 Tropfpipette |



Die GBU's finden Sie auf der CD 33.

M 9 (Sv) Blaubeerindikator selbst gemacht!**Herstellung und Untersuchung eines Blaubeerindikators****Dauer:** Vorbereitung: 5 min Durchführung: 35 min

- Benötigt:**
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler | <input type="checkbox"/> 1 Trichter |
| <input type="checkbox"/> 100 g Blaubeeren | <input type="checkbox"/> 1 Erlenmeyerkolben |
| <input type="checkbox"/> Brennspritus   | <input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen |
| <input type="checkbox"/> Essigessenz  | <input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser |



Die GBU's finden Sie auf der CD 33.



Die GBUs finden Sie auf der CD 33.

- Zitronenkonzentrat
- Klarspüler
- Leitungswasser
- Natron
- 1 Becherglas
- 1 Spatel
- 1 Stopfen
- 1 Reagenzglasständer
- 1 Tropfpipette
- 1 Filterpapier

M 10 (Sv)

Rote-Bete-Indikator selbst gemacht!

Herstellung und Untersuchung eines Rote-Bete-Indikators

Dauer: Vorbereitung: 5 min Durchführung: 35 min

Benötigt:

- 1 Schutzbrille pro Schüler
- 2 Rote Bete
- Brennspritus  
- Essigessenz 
- Zitronenkonzentrat
- Klarspüler
- Leitungswasser
- Natron
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer
- 1 Becherglas
- 1 Filterpapier
- 1 Trichter
- 1 Erlenmeyerkolben
- 1 PET-Fläschchen
- 5 Reagenzgläser
- 1 Spatel
- 1 Stopfen
- 1 Reagenzglasständer
- 1 Tropfpipette

M 11 (Ab)

Einen eigenen Säure-Base-Indikator finden

M 12 (Sv)

Einen eigenen Säure-Base-Indikator finden – Versuchsanleitung

Herstellung und Untersuchung eines eigenen Säure-Base-Indikators

Benötigt:

- 1 Schutzbrille pro Schüler
- Pflanzenteile (rotter Farbstoff)
- Brennspritus  
- Essig 
- Zitronenkonzentrat
- Klarspüler
- Leitungswasser
- Natron
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer
- 1 Becherglas
- 1 Filterpapier
- 1 Trichter
- 1 Erlenmeyerkolben
- 1 PET-Fläschchen
- 5 Reagenzgläser
- 1 Spatel
- 1 Stopfen
- 1 Reagenzglasständer
- 1 Tropfpipette



Die GBUs finden Sie auf der CD 33.

6. Stunde

Thema:

Lernzielkontrolle und Rückbezug zur Eingangsfrage

7. Stunde (Ab)

Rotkohl und Blaukraut – alles klar?

Minimalplan

Wenn nur wenig Zeit zur Verfügung steht, lässt sich die Unterrichtseinheit auf **drei Stunden** kürzen, indem nur ein Indikator in Form eines Lehrerversuchs hergestellt und ausgetestet wird. Material 3 entfällt.

M 4

Rotkohllindikator selbst gemacht!

Aufgabe 1

Führt den folgenden Versuch durch.

Schülerversuch: Herstellung und Untersuchung eines Rotkohllindikators

Vorbereitung: 5 min Durchführung: 35 min



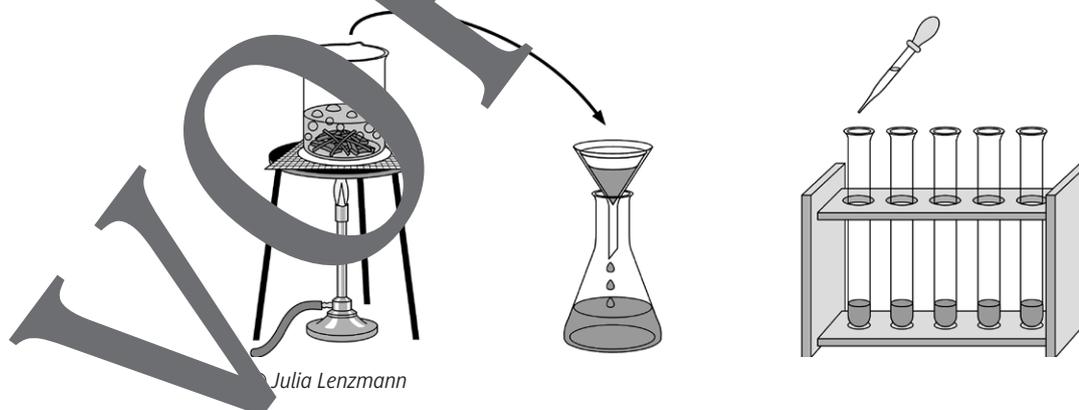
Chemikalien	Geräte
<input type="checkbox"/> Rotkohl	<input type="checkbox"/> 1 Schutzbrille pro Schüler
<input type="checkbox"/> Essigessenz 	<input type="checkbox"/> 1 Drahtnetz
<input type="checkbox"/> Zitronenkonzentrat	<input type="checkbox"/> 1 Schneidebrett
<input type="checkbox"/> Klarspüler	<input type="checkbox"/> 1 Messer
<input type="checkbox"/> Leitungswasser	<input type="checkbox"/> 1 Becherglas
<input type="checkbox"/> Natron	<input type="checkbox"/> 1 Erlenmeyerkolben
	<input type="checkbox"/> 1 Trichter
	<input type="checkbox"/> 1 Filterpapier
	<input type="checkbox"/> 1 Gasbrenner
	<input type="checkbox"/> 1 Dreifuß
	<input type="checkbox"/> 1 PET-Fläschchen
	<input type="checkbox"/> 5 Reagenzgläser
	<input type="checkbox"/> 1 Spatel
	<input type="checkbox"/> 1 Stopfen
	<input type="checkbox"/> 1 Gasständer
	<input type="checkbox"/> 1 Tropfpipette

Entsorgung: Der Rotkohl kann im Biomüll entsorgt werden. Essigessenz, Zitronenkonzentrat, Klarspüler und Natronlösung werden gemeinsam gesammelt.

Versuchsdurchführung

1. Schneidet den Rotkohl in kleine Stücke. 10 min im Becherglas mit Wasser.
2. Filtriert die Lösung nun in den Erlenmeyerkolben. Dies ist euer Rotkohllindikator.
3. Befüllt die Reagenzgläser jeweils etwa 1 cm hoch mit den zu prüfenden Lösungen (Essigessenz, Zitronenkonzentrat, Leitungswasser und Klarspüler). In das fünfte Reagenzglas gebt ihr 12 Spatelspitzen Natron und füllt es auf 2 cm mit Wasser auf. Verschließt das Reagenzglas mit einem Stopfen und schüttelt kräftig.
4. Gebt mit der Tropfpipette jeweils 2–3 Tropfen eures Indikators zu jeder Lösung.
5. Zum Auffüllen könnt ihr das PET-Fläschchen mithilfe des Trichters mit eurer Indikatorlösung füllen und beschriften.

Versuchsaufbau



Julia Lenzmann

Aufgabe 2

Notiert den Farbumschlag des Rotkohllindikators in der Tabelle.

Einen eigenen Säure-Base-Indikator finden

M 11

Aufgabe 1

Lest den folgenden Info-Text durch.

Anthocyane

Zahlreiche rote oder blaue Obst- und Gemüsesorten sowie Blütenpflanzen enthalten als Farbstoffe die sogenannten Anthocyane. Diese sind verantwortlich für die intensive Färbung. Da die Farbe pH-Wert-abhängig ist, lassen sich aus vielen Obst- und Gemüsesorten und Blüten, die Anthocyane enthalten, Säure-Base-Indikatoren herstellen.

Anthocyane und die sehr ähnlichen Betacyane sind z. B. enthalten in: Holunder, Schwarzer Johannisbeere, Aronia, Erdbeere, Rotkohl, Hortensie, Kirsche, Traube, Blutorange, Heidelbeere, Himbeere, Auberginenschalen, Paprika, Rote Bete, Hagebutte.



© egal/stock/Getty Images

Aufgabe 2

- Versucht aus Obst, Gemüse oder Blüten selbst einen Säure-Base-Indikator herzustellen. Verwendet dazu die allgemeine Versuchsanleitung und überprüft den Farbumschlag bzw. die Farbumschläge.
- Fertigt zu dem Experiment ein Versuchsprotokoll an. Dazu müsst ihr zunächst eine Skizze anfertigen und die Durchführung ergänzen, indem ihr beschreibt, wie ihr euren Indikator herstellt.
- Bewertet die Verwendbarkeit eures Indikators.

Rotkohl und Blaukraut – alles klar?

M 13

Aufgabe 1

Sieh dir zusammenfassend das Video zum Thema „Wie funktioniert der Rotkohl-indikator?“ an und lies dir die Info-Box durch.

<https://raabe.click/cm-Rotkohlindikator>



Info-Box: Rotkohl wird hauptsächlich in Norddeutschland gegessen, während im Süden Blaukraut eine beliebte Beilage ist. Um Rotkohl zuzubereiten, wird dem Kohl beim Kochen Essig oder auch Apfelstücke hinzugefügt. Dahingegen wird in Süddeutschland gerne Backpulver bzw. Natron dazugegeben.

Aufgabe 2

Ihr lest im Internet eine Restaurantbewertung, bei der sich der Verfasser *essensmagazin* 05 darüber empört, dass der im Restaurant gereichte Kohl nicht – wie gewohnt – blau sondern rot war. Er führe das auf unsauberes Arbeiten in der Küche zurück.

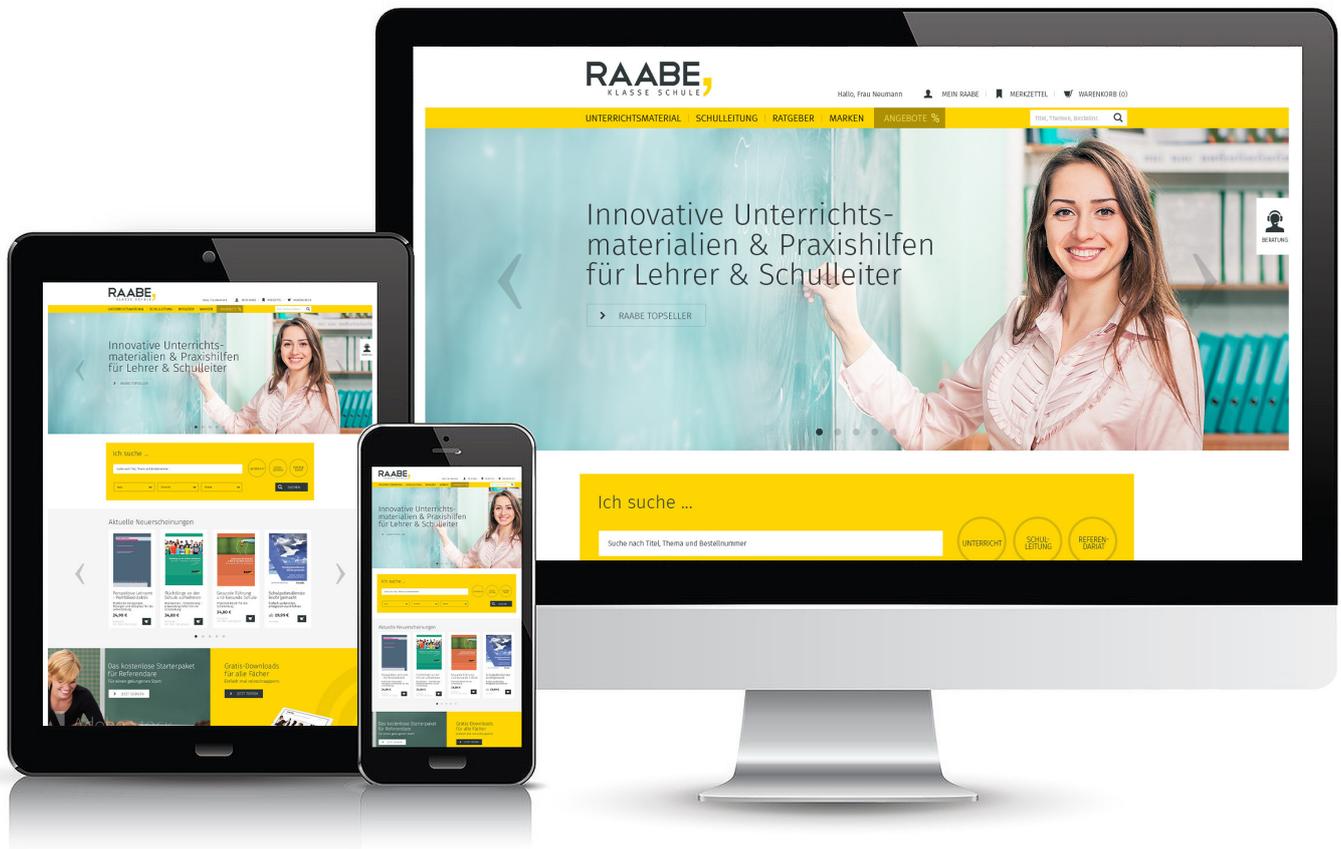
Schreibe einen Kommentar zur Bewertung und stelle diese richtig.



© Julia Lenzmann



Der RAABE Webshop: Schnell, übersichtlich, sicher!



Wir bieten Ihnen:



Schnelle und intuitive Produktsuche



Übersichtliches Kundenkonto



Komfortable Nutzung über
Computer, Tablet und Smartphone



Höhere Sicherheit durch
SSL-Verschlüsselung

Mehr unter: www.raabe.de