

Entsprechend den „Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht“ (RiSU) vom 26.02.2016 ist für jedes im Unterricht durchgeführte Experiment eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen.

Experiment		Alltagsstoffe und natürliche Indikatoren			
Chemikalien	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel: Rotkohl, Rote Bete, Schwarzer Tee, Hagebuttentee • pH-Indikator • verdünnte Säure 				
Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Bechergläser 250 ml • Glasstäbe • Messer • Reagenzgläser • Pipetten • Trichter • Filterpapier • Stativmaterial oder Dreifuß • Drahtnetz • Brenner 				
Durchführung	Die Farbstoffe aus dem Rotkohl, der Roten Beete und den Radieschen werden durch Erhitzen von zerkleinerten Pflanzenteilen bis zum Sieden (bei Radieschen nur die Schalen verwenden!) gewonnen.				
pH-Wert	Rotkohlsaft	Rote Bete	Schwarzer Tee	Hagebuttentee	Alltagsprodukte
sauer	rot	rot	hellbraun	dunkelrot	Zitronensaft Calgonit Klarspüler Biff Badreiniger Ajax Bodenreiniger Sipuro WC-Gel Naturjoghurt Cola; Wein Mineralwasser; Essig
basisch	blau → grün	blau → grün	dunkelbraun	fast schwarz	Speisesoda Vollwaschmittel Rohrreiniger Feinwaschmittel; Clorix
neutral	violett	violett	braunrot	dunkelrot	Babyseife Glasreiniger
Hinweis	<p>Durch die Zugabe von Essig und Apfelstücken wird der zubereitete Rotkohl sauer und wird – besonders in Norddeutschland – deshalb als Rotkraut bezeichnet.</p> <p>Durch Zugabe von Natron wird der zubereitete Rotkohl leicht basisch und wird – besonders in Süddeutschland – deshalb Blaukraut genannt.</p>				

