



Rund um die Brennnessel



SPARTE:

Schüler experimentieren

ERARBEITUNGSORT:

**Marie-Curie-Gymnasium,
Kirchzarten**

BETREUUNG:

**Ursula Hess,
Elke Gerschütz**

Jonathan Boger (11)

79252 Stegen, Marie-Curie-Gymnasium, Kirchzarten

Lauro Raff (11)

79252 Stegen, Marie-Curie-Gymnasium, Kirchzarten

Wir haben rund um die Brennnessel geforscht.

Dabei kamen wir auf die Idee, deren Vitamin-C-Gehalt zu untersuchen und diesen mit dem Vitamin-C-Gehalt von Zitronen- und Orangensaft zu vergleichen. Wir pflückten Brennnesseln und stellten daraus einen grünen Pflanzenextrakt her. Mittels Teststäbchen bestimmten wir den Vitamingehalt von unseren Proben. Dann untersuchten wir noch, wie sich der Vitamin-C-Gehalt beim Kochen mit 75 °C im Laufe der Zeit verändert. Außerdem bestimmten wir noch den pH-Wert von Brennnessel-, Zitronen- und Orangensaft.