

Rotkohl oder Blaukraut – Experimente mit der Farbe

Du hast bestimmt schon mehrmals gehört – mal heißt der Rotkohl auch die Blaukraut und umgekehrt. Wer hat aber Recht? Beides stimmt – und unten ist die Erklärung dafür!

Was du brauchst:

Rotkohl (frisch oder aus dem Glas)

Essig, Zitronensaft, Backpulver, Spülmittel, Zuckerwasser

6 kleine Gläser

Löffel

Stift und kleine Karten

1. Zuerst stellst du aus dem Rotkohl einen Saft her. Frage deine Eltern wie du das am besten machen kannst. Entweder schneidest du ein paar Blätter vom Rotkohl klein und kochst du mit dem Wasser in einem Topf zusammen. Oder nimm einfach Flüssigkeit aus dem Glas mit Rotkohl. Diese muss du für die Experimente auch mit dem Wasser verdünnen.
2. Stelle deine Gläser nebeneinander in einer Reihe auf. Neben jedes Glas stellst du die Karte mit der entsprechenden Zutat: Essig, Zitronensaft, Spülmittel, Backpulver, Zuckerwasser.
3. Nun kannst du deine Experimente durchführen - du muss jetzt in das Glas, neben dem Essig steht, ein paar Tropfen Essig geben und die Flüssigkeit mit dem Löffel rühren. Was passiert?



Die Flüssigkeit färbt sich rötlich!

4. Dann gibst du ins Glas wo Backpulver steht etwas davon. Was stellst du fest?



Diesmal färbt sich der Rotkohlsaft lila

5. Gib nach und nach die übrigen Zutaten in die entsprechende Gläser und beobachte, was passiert.



Was ist passiert?

Wenn du dem Rotkohlsaft eine saure Flüssigkeit zufügst, wie zum Beispiel Essig oder Zitronensaft, färbt sich der Saft rötlich bis pink. Wenn du aber etwas Seifiges eingibst, wird die Flüssigkeit blaue Farbe haben. Bei den neutralen Zutaten wie Zuckerwasser bleibt die Färbung unverändert. Das passiert auch auf der Küche – mal ist die Blaukraut rot, mal ist der Rotkohl blau 😊

Jetzt verstehst du warum manche Leute Rotkohl und andere Blaukraut sagen! Es kommt eben darauf an, mit welcher Zutat der Rotkohl in Berührung kommt.

