



**Bundeszentrum  
für Ernährung**

## **FÜR OBSTFORSCHER UND MILCHDETEKTIVE**

Module für die Grundschule

**PASSGENAU ZUM  
EU-SCHULPROGRAMM**

# KINDER SIND NEUGIERIG!

Sie stellen viele Fragen – auch beim Essen. Nutzen Sie die Fragen der Kinder für gemeinsame Aktionen und lebensnahes Lernen. Gesprächsanlässe gibt es jeden Tag, beispielsweise:

- ▶ der Becher Joghurt
- ▶ mitgebrachte Erdbeeren
- ▶ Mairübchen oder Kohlrabi, z. B. aus der Gemüsebox vom EU-Schulprogramm
- ▶ die Schulmilch zum Klassenfrühstück
- ▶ das Gemüse in der Frühstücksdose
- ▶ der Obstquark in der Schulmensa
- ▶ der Apfelrest im Müll ....

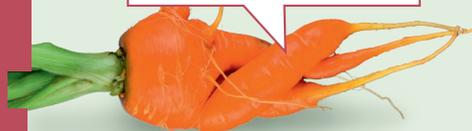


Woher kommt die Milch?

# SCHMECKEN EXPERIMENTIEREN ERKUNDEN AKTIV WERDEN

Passende Module zu den Beispielen und noch viel mehr finden Sie in den beiden Unterrichtsmedien „Für Gemüseforscher und Obstdetektive“ und „Für Milchforscher und Joghurt-detektive“.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Forschern, Entdeckern, Feinschmeckern, Gärtnern und Erfindern neugierige Fragen und spannende Unterrichtsstunden.



Wie lustig!  
Schmeckt die anders?



Kann ich das selbst machen?

# ERNÄHRUNGSBILDUNG LEBENSNAH NACHHALTIG EFFEKTIV

Wachsen bei uns Bananen?



Mmh! Warum gibt es nicht jeden Tag Erdbeeren?



Was ist Bio?



Bin satt!  
Was mache ich damit?



So können Sie die Schülerinnen und Schüler für vielseitiges Essen gewinnen:

- ▶ **An den Erfahrungen der Kinder anknüpfen:** Welches Gemüse und Obst kennen sie? Welche Milchprodukte mögen sie? Was wollen sie probieren?
- ▶ **Essen mit positiven Botschaften verknüpfen:** So schön bunt! So viele lustige Brotgesichter! Wer nicht zugreifen mag, probiert vielleicht beim nächsten Mal.
- ▶ **Vielfalt entdecken und Neues probieren:** So erweitern die Kinder ihren Geschmacksinn, entwickeln neue Vorlieben und lernen mit allen Sinnen zu genießen.
- ▶ **Viel Praxis und über den Tellerrand schauen:** Forschen, sich austauschen, reflektieren stärkt und motiviert die Kinder, aktiv zu werden.
- ▶ **Unsere Lebensmittel wertschätzen,** umwelt- und klimafreundlich handeln: Die heimische Vielfalt nutzen, Reste vermeiden oder verwerten, Lebensmittel richtig lagern.
- ▶ **Fröhliche, gemeinsame Esspausen schaffen:** Wenn Sie mit den Kindern essen und zeigen, dass es Ihnen schmeckt, überzeugt das mehr als tausend Worte.
- ▶ **An einem Strang ziehen und Vorbild sein:** Eltern, Schulträger, Kollegium, Übermittags- und Ganztagsbetreuung, Hausmeister und Caterer – alle machen mit. So gelingt eine nachhaltige Ernährungsbildung leichter.
- ▶ **Zu viel Bewegung anregen:** Denn Toben, Springen und Laufen sind genauso wichtig wie vielseitiges Essen.





# DIE EXTRAPORTION GEMÜSE, OBST UND MILCH AUS DEM EU-SCHULPROGRAMM

## Wer mitmacht, ist klar im Vorteil,

denn Gemüse, Obst und Milch tun Kindern gut. Die Extraportion lässt sich auch didaktisch mit den genannten Bildungshäppchen zu einer nachhaltigen Ernährungsbildung verknüpfen. Die Kinder können die gelieferten Erzeugnisse beispielsweise

- ▶ mit SinnExperimenten erforschen,
- ▶ auf Herkunft und Saisonzeiten hin untersuchen,
- ▶ hygienisch und mundgerecht vorbereiten,
- ▶ zu einfachen Speisen verarbeiten.

Warum kriegen wir nie Kirschen?

Wo kommt das her?

Was ist das?



## Möchte Ihre Schule auch am EU-Schulprogramm teilnehmen?

Die Ansprechpartner für Ihr Bundesland und weitere Informationen finden Sie unter: [www.bmel.de](http://www.bmel.de) > Suche: EU-Schulprogramm. Hilfe bietet auch die Vernetzungsstelle für Schulpflege Ihres Bundeslandes.

## Kennen Sie schon den Ernährungsführerschein?

Viele Bundesländer empfehlen ihn zur pädagogischen Ergänzung des EU-Schulprogramms. Hier lernen Drittklässler Schritt für Schritt kleine kalte Gerichte zuzubereiten. [www.bzfe-ernaehrungsfuehrerschein.de](http://www.bzfe-ernaehrungsfuehrerschein.de)



Impressum  
0468/2018

**Herausgeberin:**  
Bundesanstalt für  
Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Präsident:  
Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Telefon: 0228-6845-0  
[www.ble.de](http://www.ble.de), [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)

**Text:**  
Dr. Ingrid Brüggemann, BLE

**Redaktion:**  
Dr. Ingrid Brüggemann, BLE,  
Melanie Braukmann, Bonn

**Bilder:**  
Titelseite l./r.: © iko, Rido – Fotolia.com;  
A. van Son (Brotdose), K. Arras (Banane, Birne);  
P. Meyer (Quark, Rohkost); I. Brüggemann  
(Desserts); M. Ebersoll (Brotgesicht,  
Gemüsebox); S. Körber (Möhre);  
UsedomCards.de (Apfel) – alle Fotolia.com

**Gestaltung:**  
Arnout van Son, 53347 Alfter

**Druck:** Bonifatius GmbH,  
Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn

Dieses Produkt wurde in einem klimaneutralen  
Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden  
Rohstoffen hergestellt. Das Papier besteht zu  
100 % aus Recyclingpapier.

Alle Angaben erfolgen ohne Verpflichtung und  
Garantie der BLE. Sie übernimmt keine Haftung  
für eventuell vorhandene Unrichtigkeiten.