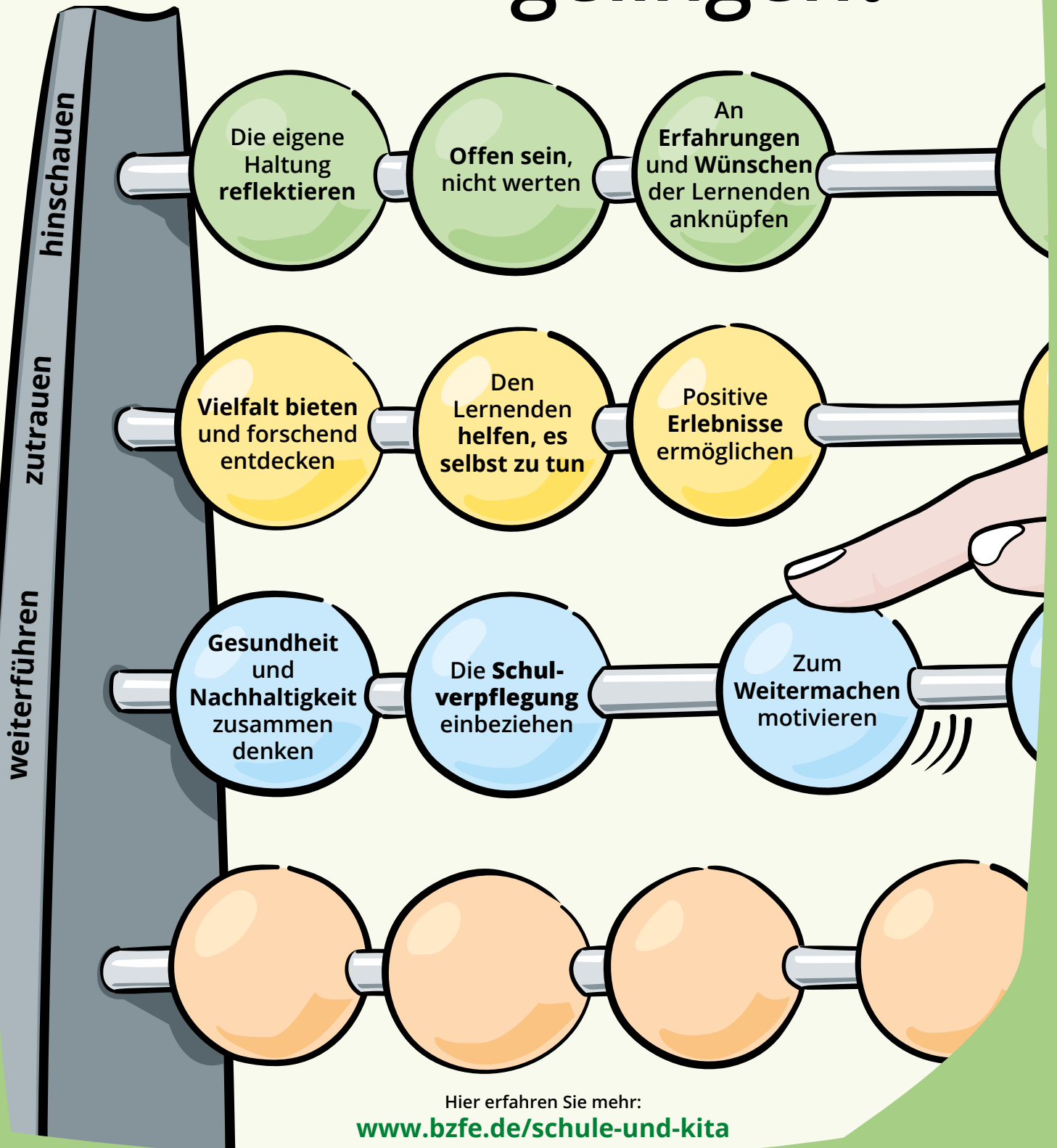


Medien für die Ernährungsbildung



Wie kann Ernährungsbildung gelingen?



Hier erfahren Sie mehr:
www.bzfe.de/schule-und-kita

fachlich geprüft und
praktisch erprobt

frei von
Werbung und
wirtschaftlichen Interessen

veränderbare
Arbeitsblätter

auch für
Förder- und
Berufsschulen

alltagsrelevant und
handlungsorientiert

alles
kostenfrei und ohne
Versandkosten

Inhalt

Kita und Kindertagespflege	4
Ganztagsbetreuung	6
Grundschule	8
Zu gut für die Tonne!	11
Die Ernährungspyramide	12
Experimente zum Thema Verdauung	13
Sinnesbildung im Klassenzimmer ab Sek I	14
Aktuelle Themen ab Sek I	15
Lebensmittelkunde ab Sek I	18
Fachpraxis in der Lernküche ab Sek I	20
Verbraucherbildung ab Sek I	21
Deutsch lernen	22
Digitale Quizze und Infografiken	23
BZfE-Lernportal E-Learning Ernährung	24
Fortbildungen	26
Über das BZfE	27



Unser Bildungsnewsletter: Jetzt anmelden!

Der Newsletter bietet Lehrkräften und Bildungsinteressierten Infos zu neuen Medien und Fortbildungen des BZfE. Besonders praktisch für die Unterrichtsvorbereitung: Materialsammlungen zu wechselnden Schwerpunktthemen.

www.bzfe.de/newsletter

Kita und Kindertagespflege

Einkaufen mit KiTa-Kindern



Der Betreuungsalltag bietet viel Potenzial für Ernährungsbildung. Dieser Download bietet einfache und partizipative Umsetzungsideen rund um den (gemeinsamen) Einkauf.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder erweitern ihr Wissen und ihre Handlungskompetenzen rund um den Einkauf.

ab der Kindertagespflege und Kita

- Gesprächsanlässe
- Medientipps

Download

Artikel-Nr.

0741

Gemeinsam essen mit KiTa-Kindern



Der Betreuungsalltag bietet viel Potenzial für Ernährungsbildung. Dieser Download bietet einfache und partizipative Umsetzungsideen rund um die gemeinsame Mahlzeit.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder erweitern ihr Wissen und ihre Handlungskompetenzen rund um (gemeinsame) Mahlzeiten.

ab der Kindertagespflege und Kita

- Gesprächsanlässe
- Medientipps

Download

Artikel-Nr.

0742

Mit KiTa-Kindern die Sinne erforschen



Der Betreuungsalltag bietet viel Potenzial für Ernährungsbildung. Dieser Download bietet einfache und partizipative Umsetzungsideen rund um Sinnesübungen.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder erweitern ihr Wissen und ihre Handlungskompetenzen rund um die Lebensmittelvielfalt und stärken ihre Sinne.

ab der Kindertagespflege und Kita

- Gesprächsanlässe
- Medientipps

Download

Artikel-Nr.

0828

 Bundeszentrum
Kita- und Schulverpflegung



In vielen Bundesländern gibt es Vernetzungsstellen für Kitaverpflegung, die bei Fragen rund um die Verpflegung unterstützen. Adressen finden Sie hier:
www.gemeinsamgutessen.de

Informationen über Kleinkindernährung bietet das Netzwerk Gesund ins Leben:
www.gesund-ins-leben.de

Mit passender Fortbildung: „Mit allen Sinnen genießen“ (s. S. 26)

Ausmalbilder rund ums Essen

ab der Kindertagespflege und Kita

- Ideen für den Einsatz

Download

Artikel-Nr. 0921

Von „Was brauchst du zum Einkaufen?“ bis „Wer soll mit dir am Tisch sitzen?“: Fünf Ausmalbilder über die Themen Einkaufen, gemeinsame Mahlzeit und die Zubereitung bieten die Möglichkeit, mit den Kindern ins Gespräch zu kommen.



So macht essen Spaß

ab der Kita

- Sticker
- Vorschulaufgaben
- pädagogischer Leitfaden

Heft mit Stickern

Artikel-Nr. 1317

Das Entdeckerheft mit den vielen bunten Stickern weckt die Neugier auf klimagesundes Essen. Es funktioniert ohne Lesen und Schreiben und begeistert die Kinder, neue Lebensmittel zu probieren, die Natur zu entdecken und draußen zu spielen.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ äußern Wünsche fürs Essen und entdecken Küche und Einkaufsstätte.
- ▶ erkunden, wo unsere Lebensmittel herkommen und erkennen saisonales Obst.
- ▶ entwickeln Ideen für mehr Bewegung.



Den Essalltag mit Kindern gestalten

für Kindertagespflegepersonen

- Hintergrundinformationen
- Reflexionsanlässe
- Informationen zur Verpflegung der Tageskinder

Download

Artikel-Nr. 0575

Das Material bietet Anregungen, um Ernährungsbildung im Betreuungsalltag sichtbar und erlebbar zu machen. Hervorgehoben werden besonders die gemeinsamen Mahlzeiten, das pädagogische Kochen und der vielfältige Alltag.



Gemeinsam Vielfalt entdecken: Saisonales Obst und Gemüse

ab der Kindertagespflege und Kita

- pädagogischer Leitfaden

Download

Artikel-Nr. 0586

Diese Illustration im Poster-Format unterstützt dabei, in der Kindertagespflege und der Kita mit den Kindern ins Gespräch zu kommen: Was wächst wann in Deutschland? Was kennen die Kinder bereits?

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ entdecken die Vielfalt von saisonalem Obst und Gemüse.



Malen, entdecken, probieren



Die vielfältigen Malvorlagen bieten einen einfachen Zugang zum Thema Ernährung. Wenn Kinder ihre Kunstwerke präsentieren, ist das ein idealer Ausgangspunkt für interessante Gespräche und kleine Kostproben.

ab der Kita

- verschiedene Schwierigkeitsstufen

Download

Artikel-Nr.

0629

Forschen, schmecken, begreifen



Mit wenig Aufwand lassen sich spannende Forscheraufgaben aus dem Alltag der Kinder rund um unsere Lebensmittel durchführen. Hoch motiviert finden sie die Antworten auf ihre Fragen selber.

ab Klasse 1

- Experimente
- SinnExperimente
- Forscheraufträge

Download

Artikel-Nr.

0630

Schnippeln, rühren, genießen



Praxiserprobte, bunt gestaltete (Bild-)Rezepte für kleine kalte Speisen mit wenig Zutaten und Küchenutensilien. Beim Selbermachen von Powertürmchen und Konfettiquark merken die Kinder: Ich kann kochen!

ab Klasse 1

- Spielregeln fürs Zubereiten
- Bild-Rezepte

Download

Artikel-Nr.

0632



Hygiene muss sein



Sicher arbeiten



Aufräumen

Hör Genuss mit Kasimir

ab der Kita

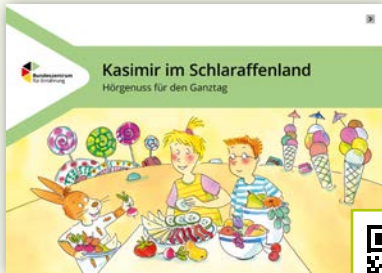
- Ausmalbilder
- Bewegungsgeschichten
- Spiele und Rätsel
- Rezepte

Spannende Hörspiele machen die Kinder neugierig auf Gemüse, Obst, Getreide und andere Lebensmittel. Zu jeder Folge gibt es einen kostenlosen Leitfaden mit Gesprächsimpulsen und Aktionsideen.

www.bzfe.de/kasimir-hoerspiel



Kasimir im Schlaraffenland



...und bei allen gängigen Audio-Streaming-Plattformen.



- ▶ Getränke mit und ohne Zucker
- ▶ Rohkost
- ▶ Süßigkeiten

Download

Artikel-Nr. 0709

Kasimir im Gemüsedschungel



- ▶ Leckeres für Zwischendurch
- ▶ Vielfalt von Gemüse und Obst
- ▶ Mit allen Sinnen wahrnehmen

Download

Artikel-Nr. 0710

Kasimir und der Super-Doppel-Wobbel



- ▶ Fast Food
- ▶ „Müllfrei“ picknicken
- ▶ Mehr Bewegung im Alltag

Download

Artikel-Nr. 0711

Kasimir im Supermarkt



- ▶ Einkaufen / Verkaufstricks
- ▶ Kinderlebensmittel

Download

Artikel-Nr. 0712

Kasimir bei den alten Rittern



- ▶ Frühstücksideen
- ▶ Fit durch den Tag

Download

Artikel-Nr. 0713

Kasimir und das Ritterturnier



- ▶ Getreide
- ▶ Vom Korn zum Vollkornbrot

Download

Artikel-Nr. 0714

Der Ernährungsführerschein

mit passender Fortbildung (s. S. 26)



Mit dem Ernährungsführerschein kommt die Küche ins Klassenzimmer. In sechs bis sieben Doppelstunden lernen Dritt- und Viertklässler den Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten. Das Unterrichtsmaterial ist maßgeschneidert für Lehrkräfte ohne Ernährungsexpertise.



Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ lernen den praktischen Umgang mit frischen Lebensmitteln und Küchengeräten.
- ▶ nehmen Lebensmittel mit allen Sinnen wahr und genießen.
- ▶ hinterfragen ihre Essgewohnheiten.
- ▶ bauen soziale Kompetenzen und Teamfähigkeiten aus.



ab Klasse 3

- differenzierte Materialien
- Poster
- Unterrichtsverläufe
- Prüfungsbögen und Führerscheindokumente
- für inklusive Lerngruppen geeignet
- Digitale Quizze

Download

Artikel-Nr.

3941

Führerscheindokumente



Ein besonderes Highlight für alle Kinder ist die Verleihung der Führerscheindokumente. Sie können im 10er-Pack bestellt werden.



ab Klasse 3

10er-Pack und Download

Artikel-Nr.

3948

Fit für die Küche – Arbeitsheft



Das Heft enthält die wichtigsten Arbeitsblätter und Rezepte des Ernährungsführerscheins in einer Niveaustufe. Nicht enthalten sind die Mitbringaufträge, Prüfungsunterlagen und Differenzierungen. Lehrerinnen und Lehrer können entscheiden, ob sie Hefte für ihre Klasse bestellen oder den Kindern individuell Arbeitsunterlagen ausdrucken.



ab Klasse 3

DIN-A4-Heft und Download

Artikel-Nr.

1576

Schmecken mit allen Sinnen

ab der Kita

- SinnExperimente
- Elternbrief

Download

Artikel-Nr. 3613

Mit wenig Aufwand, alltäglichen Lebensmitteln und einfachen Übungen entwickeln sich die Kinder in sechs Feinschmeckerstunden zu echten Genießern. Kernstück sind Geschmackserlebnisse mit Wasser, Rohkost, Brot und anderen alltäglichen Lebensmitteln.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ lernen Wasser, Gemüse, Obst, Getreide und Joghurt kennen und ordnen sie der Ernährungspyramide zu.
- ▶ erfahren „neue“ Lebensmittel mit allen Sinnen.
- ▶ schulen und erweitern ihre Sinne.



Clevere Durstlöcher

ab Klasse 1

- Experimente
- Trinkprotokoll
- Schorlentest

Download

Artikel-Nr. 0060

Was trinken Kinder? Wie fühlt sich Durst an? Die Kinder finden heraus, was clevere Durstlöcher ausmacht und welche sie mögen.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ beobachten ihre Trinkgewohnheiten.
- ▶ verstehen die Wichtigkeit des Trinkens und spüren ihrem Durstgefühl nach.
- ▶ erkennen und probieren clevere Durstlöcher.



So macht Essen Spaß

ab Klasse 2

DIN-A4-Heft und Download

Artikel-Nr. 1318

Das Entdeckerheft begeistert Kinder für frische Lebensmittel und einen aktiven Alltag. Sie rätseln, malen und kombinieren. Es geht um Frühstück, Schulhofspiele, Herkunft und Saisonzeiten von Gemüse und Obst sowie gesunde Zähne.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ erkunden, wann und wo Gemüse und Obst wachsen.
- ▶ ziehen selbst Radieschen.
- ▶ bereiten kleine Gerichte zu.



Wie kommt die Möhre auf den Teller?



Das Unterrichtsmodul erklärt die sieben Schritte von der Ernte bis in den Laden und zeigt die Sorten- und Angebotsvielfalt. Danach geht es praktisch weiter mit selbst geschnittenen Möhrenpommes und einem SinnExperiment. Das steigert die Wertschätzung für unser Gemüse.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ erarbeiten die Verarbeitungsschritte von der Ernte bis zum Verkauf der Möhre.
- ▶ stellen selbstständig Möhrenpommes her.
- ▶ schmecken und benennen Unterschiede zwischen den Möhrensorten.



ab Klasse 1

- Fotokarten
- Domino
- Rezept
- SinnExperiment

Download

Artikel-Nr.

0505

Muss Obst immer schön sein?



Im Modul wird das klassische Thema „Obstvielfalt“ mit nachhaltigem Handeln verknüpft im Sinne von: Auch unperfektes Obst ist wertvoll und schmeckt lecker.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ benennen heimische Obstarten und sortieren sie in Baum- und Strauchfrüchte.
- ▶ beschreiben einzelne Fruchtbestandteile, indem sie einen Apfel untersuchen.
- ▶ entwickeln Verwendungsmöglichkeiten für nicht so „schönes“ Obst.



ab Klasse 1

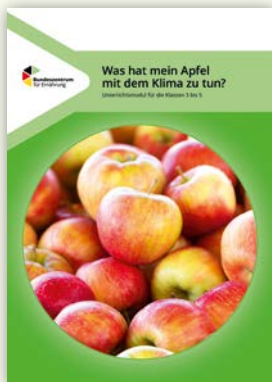
- Memospiel
- Rezept
- Experimente
- Forscherfragen

Download

Artikel-Nr.

0557

Was hat mein Apfel mit dem Klima zu tun?



Woher kommen unsere Äpfel? Welches Obst gibt es in der Nähe? Ist es regional, saisonal, unverpackt, bio? Das Modul sensibilisiert die Kinder für eine klimafreundlichere Obstwahl.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ lesen den Saisonkalender und finden heraus, welches Obst wann bei uns wächst.
- ▶ erklären, warum das regionale Angebot gut für die Umwelt und die heimischen Betriebe ist.
- ▶ begründen ihre Obstwahl unter dem Aspekt der saisonalen und regionalen Verfügbarkeit.



ab Klasse 3

- Fachwortschatzkarten
- Fotokarten
- Infografiken
- Bewegungsquiz

Download

Artikel-Nr.

0137

Was ist Obst der Saison?



Wie hängen Obstvielfalt, Saisonalität und Klima zusammen? Die kindgerechten Erklärungen fördern das Verständnis und motivieren zu klimafreundlicherem Handeln.

Kompetenzerwartungen:

Die Kinder

- ▶ beschreiben und vergleichen das Wachstum von Samen unter verschiedenen Bedingungen.
- ▶ erarbeiten mittels Statements die Bedeutung von Saison bei Obst und nehmen dazu Stellung.
- ▶ erklären den Saisonkalender, ordnen Obst zu den Jahreszeiten und bewerten es auch hinsichtlich Vielfalt, Geschmack und Verpackung.



ab Klasse 3

- Experimente
- Forscherfragen
- Fachwortschatzkarten
- Digitales Quiz
- Feinschmeckerübungen

Download

Artikel-Nr.

0558



Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Mehr Wertschätzung, weniger Verschwendung: Mit *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) seit 2012 dafür ein, Verbraucherinnen und Verbraucher für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und deren Verschwendung zu reduzieren. Weitere Infos: www.zugut fuer dietonne.de

Unterrichtsmaterial *Zu gut für die Tonne!*

ab Klasse 3

- Apferversuch
- Lebensmittelfotos
- Bastelbogen Kühlschrank

DIN-A4-Hefte und Downloads

Artikel-Nr. 7771

Artikel-Nr. 7772

Warum werfen wir Lebensmittel weg? Was sind Lebensmittel wert? Wie lagern wir Lebensmittel richtig? Drei Unterrichtseinheiten liefern Ideen und Arbeitsblätter zu diesen Fragestellungen.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ nennen Gründe für Lebensmittelverschwendung und reflektieren ihr eigenes Verhalten.
- ▶ erkennen am Beispiel des Apfels den Wert eines Lebensmittels und entwickeln Ideen, wie sie Reste vermeiden oder verwerten.
- ▶ erkennen, ob Lebensmittel noch haltbar sind und lagern sie an den richtigen Orten.



Unterrichtsmaterial *Zu gut für die Tonne!*

ab Klasse 7

- Rollenspiel
- Quizze
- Schätzaufgaben
- Bastelbogen Kühlschrank

DIN-A4-Hefte und Downloads

Artikel-Nr. 7707

Artikel-Nr. 7773

Fünf Unterrichtseinheiten passend zu den Fragen: Warum werfen wir Lebensmittel weg? Welche Folgen hat die Verschwendung? Wie retten wir Lebensmittel? Wie lagern wir Lebensmittel richtig? Wie gehen wir mit Resten um?

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ nennen Gründe für Lebensmittelverschwendung und entwickeln Ideen, wie sie vermieden werden kann.
- ▶ reflektieren den Wert von Lebensmitteln und wissen, wie sie gelagert werden.
- ▶ lernen Organisationen kennen, die Lebensmittel retten und organisieren eine Retter-Party.



Bastelbogen Kühlschrank

DIN-A4-Bogen und Download

Artikel-Nr. 7774

Kinder und Jugendliche erlernen spielerisch, wie Lebensmittel richtig im Kühlschrank oder Vorratsschrank gelagert werden. Der Bastelbogen ist Bestandteil der Schulmaterialien (s.o.).



Die Ernährungspyramide

Materialsammlung zur Ernährungspyramide



Mit dieser umfassenden Materialsammlung können Sie die Ernährungspyramide auf vielfältige Weise in Ihrem Unterricht, an Projekttagen oder in AGs nutzen. Dank veränderbarer Dateien eignet sie sich für alle Schulformen.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erklären den Aufbau der Ernährungspyramide.
- ▶ hinterfragen die Pyramide kritisch.
- ▶ nutzen die Pyramide als Orientierung für ihr eigenes Essen und Trinken.



ab Klasse 5

- Lebensmittelkarten
- Handportionskarten
- digitale Quizze

Download

Artikel-Nr.

0718

Didaktisches Poster zur Ernährungspyramide



Alles auf einen Blick: Die Ernährungspyramide zeigt, wie ausgewogenes Essen am Tag aussehen kann. Die Lebensmittel sind in acht Gruppen eingeteilt, jede Gruppe hat ihr eigenes Symbol. Und das „Handmaß“ hilft, Portionsgrößen abzuschätzen.



ab Klasse 1

Poster und Download

Artikel-Nr.

3914

Ernährungspyramide – DIN-A5-Karten



Die beidseitig bedruckten Karten eignen sich aufgrund ihres praktischen Formats ideal zur Weitergabe. Zusätzlich zur Pyramidenabbildung auf der Vorderseite finden sich auf der Rückseite Informationen zu allen Lebensmittelgruppen.

ab Klasse 10

- abwischbar

DIN-A5-Karten im 10er-Pack

Artikel-Nr.

3923

Lebensmittelfotos



Die knapp 300 Motive zeigen werbeneutrale Abbildungen von Lebensmitteln. Sie sind auch ohne Ernährungspyramide vielseitig einsetzbar.



ab der Kita

Download

Artikel-Nr.

0184

www.bzfe-ernaehrungspyramide.de

Experimente zum Thema Verdauung

Der Weg der Nahrung – Materialsammlung

ab Klasse 5

- Videoclips
- Sachtexte in unterschiedlichen Niveaustufen
- Experimente
- Forscheraufträge
- digitale Quizze

Download

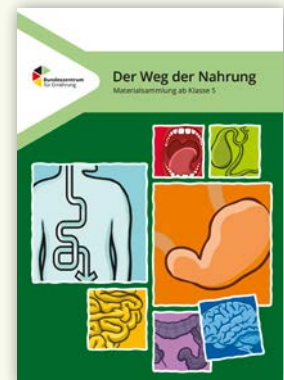
Artikel-Nr. 1610

Das Thema Nahrung und Verdauung ermöglicht viele Bezüge zur Lebenswelt von Jugendlichen. Mit der didaktisch aufbereiteten Materialsammlung können Lehrende den klassischen Stoff lebendig, kompetenzorientiert und binnendifferenziert umsetzen.

Kompetenzerwartungen:

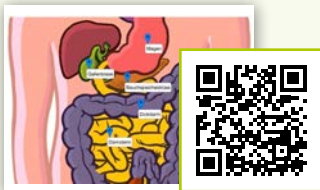
Die Lernenden

- ▶ beschreiben den Weg der Nahrung durch den menschlichen Körper.
- ▶ erklären die Funktionen der beteiligten Organe.
- ▶ reflektieren Einflüsse auf Verdauung, Sättigung und Wohlbefinden.



Passende Quizze

Learning-App: Organe benennen



kurzlinks.de/organe-benennen

Learning-App: Aufgaben der Organe



kurzlinks.de/Organaufgaben

Learning-Snack: Hunger oder Appetit



kurzlinks.de/hunger-oder-appetit

Learning-Snack: Wie gut kannst du schätzen



kurzlinks.de/schaetzen

Nahrung und Verdauung

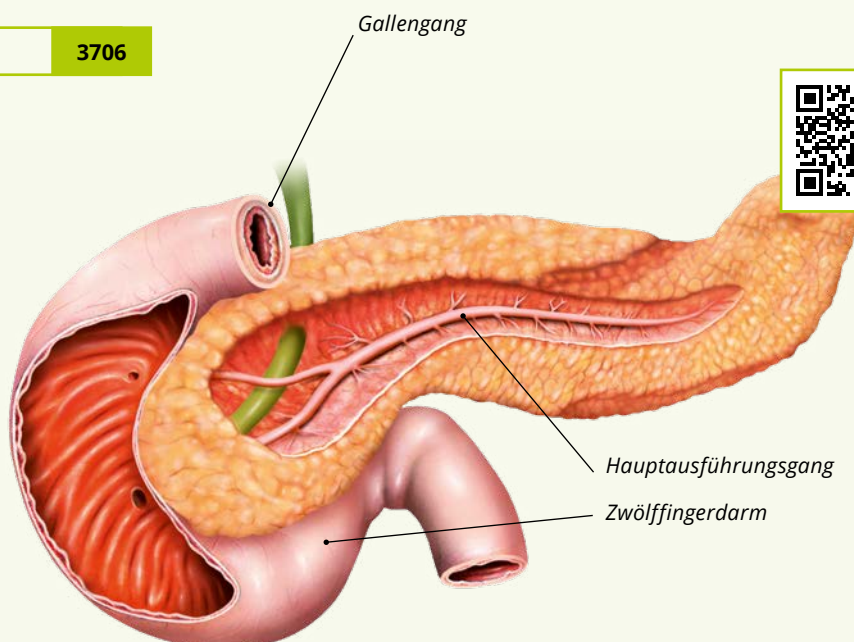
ab Klasse 10

- Sachtexte
- medizinische Illustrationen

Download

Artikel-Nr. 3706

Was passiert mit der Nahrung im Körper? Welche Aufgaben haben die einzelnen Verdauungsorgane? Das Heft erklärt detailliert und mit übersichtlichen Grafiken, welche Prozesse bei der Verwertung von Nährstoffen ablaufen.



Sinnesbildung im Klassenzimmer ab Sek I

Die Methode SinnExperimente



Die Methode SinnExperimente hat viel Potenzial. Denn nur wer alle Sinne einsetzt, kann die feinen Unterschiede zwischen gleichartigen Lebensmitteln entdecken. Das Unterrichtsmaterial liefert einen SinnExperimentierbogen und Beispiele zu Getränken, Brot und Getreide, Gemüse, Obst und Milch(-produkten).



Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ wenden das Probierprinzip an und beschreiben ihre Sinneseindrücke.
- ▶ sind offen und neugierig gegenüber unbekanntem Lebensmitteln.
- ▶ gehen achtsam mit Resten um und entwickeln Handlungsoptionen gegen Lebensmittelverschwendung in ihrem Umfeld.

ab Klasse 5

- SinnExperimentierbogen
- Experimentierideen

Download

Artikel-Nr.

0050

SchmExperten



Im Mittelpunkt des Unterrichtskonzeptes steht die Praxis: Die Lernenden bereiten selbstständig kleine kalte Gerichte im Klassenzimmer zu und genießen sie gemeinsam. Hinzu kommen Themen wie Klima- und Umweltschutz, Esskultur und Geschmacksbildung.



Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erwerben Küchenfertigkeiten und Entscheidungskompetenzen, um das eigene Essen selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.

ab Klasse 5

- Umsetzung im Klassenraum
- Rezepte
- SinnExperimente
- Impulse fürs Schulleben

Download

Artikel-Nr.

3979

SchmExperten - Arbeitsblätter



Das Heft mit über 60 attraktiven Arbeitsblättern und Rezepten ist für den SchmExperten-Unterricht mit dem Ringordner 3979 bestimmt.



ab Klasse 5

- alle Arbeitsblätter aus 3979

Download

Artikel-Nr.

1586



Mein Frühstück für unsere Zukunft?

ab Klasse 5

- Materialkarten
- Stop and Swap-Fragen

Download

Artikel-Nr. 0320

In den ersten beiden Doppelstunden entwickeln die Lernenden Daumenregeln für klimafreundliche Frühstücke. In der dritten Doppelstunde nehmen sie ihre Essumgebung zuhause oder in der Schule mittels Fragebögen unter die Lupe.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ entwickeln Daumenregeln für klimafreundliche Frühstücke.
- ▶ leiten Empfehlungen für ein Frühstück for future ab.
- ▶ stoßen Verbesserungen rund ums Frühstück in Familie und Schule an.



Dem Zucker auf der Spur

ab Klasse 5

- Fotokarten mit Lebensmittelbeispielen
- Infografiken

Download

Artikel-Nr. 0115

Wie viel Zucker ist im Schokomüsli, Fruchtjoghurt, Ketchup und Softgetränk? Das erarbeiten die Jugendlichen handlungsorientiert und mehrperspektivisch in einer Doppelstunde.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ benennen einige Zuckerarten und versteckte Süßmacher.
- ▶ erfassen den Zuckergehalt über die Zutatenliste und Nährwertabelle.
- ▶ bewerten den Zuckergehalt beliebiger Produkte und entwickeln „nachhaltigere“ Ideen zur Zuckerreduktion.



Was verrät die Verpackung?

ab Klasse 6

- Fotokarten mit Lebensmittelbeispielen
- Infografiken
- Forscherfragen
- digitale Quizzes

Download

Artikel-Nr. 3002

Was ist das für ein Lebensmittel und wieviel Nachhaltigkeit ist drin? Die verpflichtende Lebensmittelkennzeichnung ist Ausgangspunkt, um Hinweise auf faire Erzeugung, umweltverträglichere Verpackungen und Regional-Angaben zu thematisieren.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erkennen die Pflichtangaben auf verpackten Lebensmitteln und unterscheiden sie von freiwilligen Angaben.
- ▶ analysieren Zutatenverzeichnis, MHD und Hinweise auf Nachhaltigkeit.
- ▶ überprüfen ausgewählte Kennzeichnungselemente für ihren persönlichen Alltag.



Verkaufstricks im Supermarkt – Mit mir nicht

ab Klasse 7

- Grundriss eines Supermarktes
- Lesetexte
- Diagramme

Download

Artikel-Nr. 1642

Zielloses Einkaufen trägt wesentlich dazu bei, dass Lebensmittel in der Mülltonne landen. Supermärkte hingegen nutzen viele Tricks um Menschen zu großen Einkäufen zu bewegen.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ beschreiben Verkaufsstrategien von Supermärkten und beurteilen die Folgen mit Blick auf Nachhaltigkeit.
- ▶ benennen Vor- und Nachteile von geplantem versus planlosem Einkaufen.
- ▶ planen Mahlzeiten und schreiben dafür Einkaufszettel.



Der Nutri-Score – was steckt dahinter?



Wie kann ich den Nutri-Score beim Einkaufen clever nutzen? Wo hilft das Label? Wo liegen die Grenzen? Diese Fragen weiten den Blick vom Nährwert zu Nachhaltigkeitsaspekten wie sozialverträgliche und ökologische Produktion.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erklären den Nutri-Score und die damit verbundene Bewertung.
- ▶ vergleichen ähnliche Produkte.
- ▶ bewerten Nutzen und Grenzen des Labels.

ab Klasse 8

- kontroverse Statements
- Fotokarten mit Pizza, Schokoflakes, Fruchtojoghurt

Download

Artikel-Nr. 0178

Nachhaltiger einkaufen – Was geht?



Wo kommt mein Essen her? Wie unterscheiden sich Einkaufsorte wie Supermarkt, Hofladen, Bäckerei, Online-Handel und Marktschwärmerei? Wie nachhaltig kann ich dort einkaufen? Welche Initiativen für nachhaltigeres Essen gibt es in meiner Nähe?

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ stellen anhand von Lesetexten die Merkmale verschiedener Einkaufsorte in einer Tabelle zusammen.
- ▶ diskutieren Vor- und Nachteile der Einkaufsorte in puncto Nachhaltigkeit.
- ▶ erkunden Einkaufsorte und Food-Initiativen im Umfeld.

ab Klasse 7

- Infokarten zu Einkaufsorten
- Infografiken

Download

Artikel-Nr. 0182

Vege...-was?



Vegan, vegetarisch, flexitarisch – pflanzliche und pflanzenbetonte Essweisen liegen im Trend. Wie sinnvoll sind sie für Klima und Gesundheit? Im Internet gibt es dazu viele Meinungen. Das Material befähigt Jugendliche, sich objektiv zu informieren.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erklären Unterschiede zwischen Ernährungsformen.
- ▶ bewerten sie sowohl aus Gesundheits- als auch aus Umweltsicht.
- ▶ argumentieren pro und contra pflanzenbetonter Ernährungsweisen.

ab Klasse 7

- Infografiken
- Infokarte „Welchen Quellen kannst du trauen?“

Download

Artikel-Nr. 0512

Passende Infografik



www.bzfe.de/infografiken

High Protein – was steckt dahinter?

ab Klasse 8

- Mysterykarten
- Fotokarten mit Produktbeispielen
- Infokarten zur Werbung

Download

Artikel-Nr. 0215

Muckies zum Löffeln? Wie passen Fitnessfood und Klimaschutz zusammen? Das Modul nutzt das Interesse an der „körperformenden“ Wirkung von High Protein, um die Bedeutung verschiedener Proteinquellen für die Ernährungssicherung weltweit zu erarbeiten.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ vergleichen High Protein-Varianten mit normalen Produkten und bewerten sie hinsichtlich Nährwert, Design und Werbung.
- ▶ positionieren sich zur Aussage „mehr Protein“ mit Blick auf eine zukunftsfähige Ernährung.



Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?

ab Klasse 9

- Infotexte mit Flussdiagrammen
- Grafiken und Cartoons
- digitale Quizze
- Video „Fritten for future?“

Download

Artikel-Nr. 3659

Unser Essen beeinflusst Klima und Umwelt. Was kann ich tun? Womit können wir am meisten bewirken? In diesem Unterrichtsmodul erarbeiten sich Jugendliche die wichtigsten Daumenregeln für mehr Klimaschutz beim Essen.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ leiten aus Lesetexten und Diagrammen die positiven Auswirkungen einer klimafreundlichen Ernährungsweise auf unsere Umwelt ab.
- ▶ erkunden und analysieren ihre eigene Mensa und reflektieren ihre Handlungsoptionen.
- ▶ ordnen konkrete Handlungsideen dem Fuß- oder Handabdruck zu.



Learning-Snack: Klimaschutz mit Hand und Fuß



Passende Quizze



kurzlinks.de/hand-und-fuss

Learning-Snack: Fleisch und Klima



kurzlinks.de/fleisch-und-klima

Mein Essen – unser Klima

ab Klasse 9

- Sachtexte
- Illustrationen

DIN-A5-Heft und Download

Artikel-Nr. 1577

Das Heft erklärt, wie Klima und Nahrungsmittel zusammenhängen. Fünf Tipps zeigen, wie jeder Einzelne seine persönliche CO₂-Bilanz beim Essen verbessern kann. Fleischkonsum ist das eine, aber auch mit eigenem Engagement kann man in seinem Umfeld für Verbesserungen sorgen.



Gemüsevielfalt entdecken

mit passender Fortbildung (s. S. 26)



Was ist an Bio-Gemüse anders? Wie kommt die Möhre in die Packung? Mit den zehn Unterrichtsbausteinen können Jugendliche selbst Antworten zu ihren Alltagsfragen finden.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ setzen sich aus verschiedenen Blickwinkeln mit unserem Gemüseangebot auseinander.
- ▶ lernen sinnorientiert die Unterschiede und Eigenschaften verschiedener Gemüse kennen.

ab Klasse 5

- Infokarten
- Rezepte

Download

Artikel-Nr.

3895

Obstvielfalt entdecken

mit passender Fortbildung (s. S. 26)



Ersetzen Smoothies wirklich frisches Obst? Wo liegt „regional“ auf der Landkarte? Mit den 12 Unterrichtsbausteinen können Jugendliche selbst Antworten zu ihren Alltagsfragen finden.

Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ setzen sich aus verschiedenen Blickwinkeln mit unserem Obstangebot auseinander.
- ▶ lernen sinnorientiert die Unterschiede und Eigenschaften verschiedener Obstarten kennen.

ab Klasse 5

- Infokarten
- Rezepte

Download

Artikel-Nr.

3896

Der Saisonkalender Obst und Gemüse



Wann gibt es den ersten heimischen Kohlrabi und wie lange haben Kirschen Saison? Das zeigt der Saisonkalender für diese und weitere Obst- und Gemüsearten. Zudem sieht man, wie sich das Marktangebot aus importierter und deutscher Ware zusammensetzt.

ab Klasse 5

DIN-A3-Poster: kostenlos

Artikel-Nr.

3488

Kompaktinfo im 10er-Pack

Artikel-Nr.

3917



Saisonkalender - App



Mit der Saisonkalender-App haben Sie den Saisonkalender jederzeit dabei.

Erhältlich im App Store  und bei Google play 

ab Klasse 5

App

Küchenkräuter

ab Klasse 5

DIN-A3-Poster

Artikel-Nr. 3757

Das dekorative Poster gibt einen Überblick über die wichtigsten Eigenschaften von 19 beliebten Kräutern.



Folien für Unterricht und Vortrag

ab Klasse 5

Jeder Foliensatz besteht aus mindestens einer Infografik und weiteren Folien mit Hintergrundinformationen.

Download

- ▶ 6207: Längsschnitt durch ein Getreidekorn
- ▶ 6206: Längsschnitt durch ein Hühnerei
- ▶ 6037: Die Kartoffelpflanze



Lebensmittel-Infoblätter

ab Klasse 5

Zu 33 verschiedenen Obst- und Gemüsearten bietet das BZfE Infoblätter mit Tipps zum Einkaufen, Lagern und Zubereiten.

mit Küchen-Videos

Download

- 1715: Avocado
- 0283: Bohnen
- 1720: Brot/Brötchen
- 1702: Chicorée
- 1719: Eier
- 1703: Fenchel
- 0284: Hülsenfrüchte
- 1716: Kaki
- 0286: Kartoffeln
- 1706: Kohlrabi
- 0287: Kräuter
- 0285: Kürbis
- 1707: Lauch/Porree
- 1718: Mango
- 1708: Mangold
- 0288: Möhren
- 0289: Nüsse
- 0290: Paprika
- 1717: Passionsfrucht
- 1709: Pastinaken
- 0291: Pilze
- 1710: Rhabarber
- 1711: Rosenkohl
- 1712: Rote Bete
- 0292: Salate
- 0293: Salatgurke
- 1705: Sellerie
- 1713: Spargel
- 0294: Tomaten
- 1704: Weißkohl/Spitzkohl
- 1714: Wirsing
- 1721: MHD/Verbrauchsdatum



Auf einen Blick: www.bzfe.de/how-to



SchmExperten in der Lernküche

mit passender Fortbildung (s. S. 26)



Mit den Unterrichtsbausteinen für die Lernküche werden Jugendliche zu SchmExperten. Sie schulen ihre Sinne, erforschen Lebensmittel und Küchengeräte, bereiten warme Speisen zu und variieren Rezepte. Die Küchenpraxis ist eng verknüpft mit Esskultur, Lebensmittelwertschätzung, Klimaschutz und dem Transfer in den (Schul-)alltag.



Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erwerben Küchenfertigkeiten und Entscheidungskompetenzen, um das eigene Essen selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.

ab Klasse 5

- Rezepte
- Experimente
- Zusatzmaterial zur Differenzierung

Download

Artikel-Nr.

3980

Die Küchenkartei



Alles auf einen Blick: Die 50 digitalen Fotokarten bieten Küchen-Neulingen die wichtigsten Informationen und Anleitungen, um erstmals in der Küche zu arbeiten. Die Kartei setzt auf aussagekräftige Bilder und so wenig Text wie nötig.



ab Klasse 5

- Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Videos

Download

Artikel-Nr.

0242

Hip-Hop-Lernvideos

Zu ausgewählten Themen der Küchenkartei finden Sie passende Hip-Hop-Lernvideos in der BZfE-Playlist auf Youtube: www.bzfe.de/hip-hop-lernvideos



Verbraucherbildung ab Sek I

Schülerwarentest mit Lebensmitteln



Das Unterrichtsmaterial zeigt, wie sich mit der Methode Schülerwarentest praxisnahe Verbraucherbildung realisieren lässt. Das Motivierende an der Methode: Die Lernenden wählen selbst ihr Testprodukt, diskutieren über dessen Qualität und erarbeiten die Prüfpunkte, die für sie wichtig sind.



Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ setzen sich selbstständig, kritisch und mehrperspektivisch mit Lebensmitteln auseinander, um ihre Konsumententscheidung reflektiert, selbstbestimmt und qualitätsorientiert zu fällen.

ab Klasse 5

- Arbeitshilfen in unterschiedlichen Niveaustufen
- Praxisbeispiele

Download

Artikel-Nr. 3709

Lebensmittelqualität beurteilen

mit passender Fortbildung (s. S. 26)



Bio, regional, fair, gesund, schnell, vegan, verpackungsfrei – wer weiß schon genau, was hinter den Schlagwörtern steckt und was beim Einkauf wirklich zählt. Die 36 Fragekarten geben zahlreiche Impulse, sich mit den acht verschiedenen Dimensionen von Lebensmittelqualität auseinanderzusetzen, die der BZfE-Qualitätsfächer zeigt.



Kompetenzerwartungen:

Die Lernenden

- ▶ erarbeiten sich selbstständig Antworten auf kritische Fragen rund um Lebensmittel.
- ▶ betrachten Qualität unter verschiedenen Blickwinkeln.
- ▶ reflektieren ihre Konsumententscheidungen und können künftig qualitätsbewusster auswählen.

ab Klasse 5

- Fragekarten zu 8 Dimensionen von Lebensmittelqualität
- Impulse zum Weiterdenken und -machen

Download

Artikel-Nr. 1638

Der BZfE-Qualitätsfächer für Lebensmittel



Schmeckt! Schmeckt nicht! Diese einseitige Bewertung greift zu kurz für Joghurt, Pizza, Eis oder Wrap. Zu einer qualitätsbewussten Entscheidung gehört mehr, wie der BZfE-Qualitätsfächer zeigt. Er bietet eine Orientierung zu acht Dimensionen von Lebensmittelqualität.



ab Klasse 5

DIN-A3-Poster und Download

Artikel-Nr. 0216



Aufgetischt!



15 Tischspiele mit verschiedenen Schwierigkeitsstufen unterstützen Kinder und Jugendliche beim Deutschlernen. Sie bieten Lese-, Schreib- und Gesprächsanlässe. Die Spielkarten lassen sich bunt oder schwarz-weiß ausdrucken.

ab Klasse 3

- Wort- und Bildkarten
- Adjektivkarten
- Aussagekarten



Download

Artikel-Nr. 1664

Wort-Bild-Karten



180 Motive aus den Bereichen Ernährung und Bewegung verknüpfen Wort und Bild zum motivierenden Einsatz beim Spracherwerb. Sie lassen sich doppelseitig ausdrucken.

ab Klasse 3

- Wendekarten mit Fotos
- für Kinder, Jugendliche und Erwachsene
- verschiedene Sprachniveaus



Download

Artikel-Nr. 1772

Häppchenweise Deutsch



Deutsch als Zweitsprache zu lernen gelingt besonders gut mit alltagsnahen Themen. Das Handbuch hilft, den DaZ-Unterricht abwechslungsreich und zielorientiert zu gestalten.



ab Klasse 7

- für Deutschkurse A1, A2, B1
- Hörübungen
- Wortlisten

Download

Artikel-Nr. 1777

Buchstäblich fit



6,2 Millionen Erwachsene in Deutschland können nicht richtig lesen und schreiben. Das Medienpaket bietet Lernanlässe zu den Themen Ernährung und Bewegung.



ab Klasse 10

- für Alphabetisierungskurse
- zahlreiche Kopiervorlagen
- Wort-Bild-Karten

Download

Artikel-Nr. 1735

Digitale Quizze und Infografiken

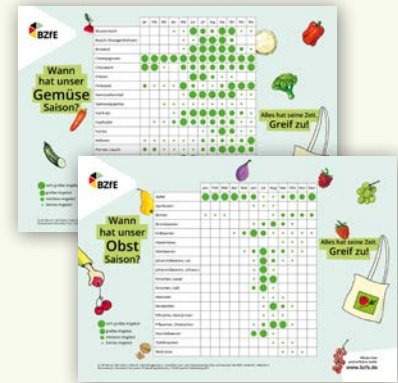
Infografiken

Unsere Infografiken transportieren auf einen Blick alle wichtigen Informationen und Botschaften zum jeweiligen Thema.



www.bzfe.de/infografiken

- ▶ Saisonkalender
- ▶ Klimaschutz beim Essen
- ▶ Wer isst was?
- ▶ Wie kommt die Möhre auf den Teller?
- ▶ MHD abgelaufen?
- ▶ Lebensmittelkennzeichnung
- ...und viele mehr



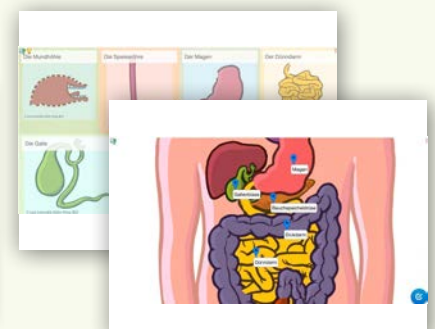
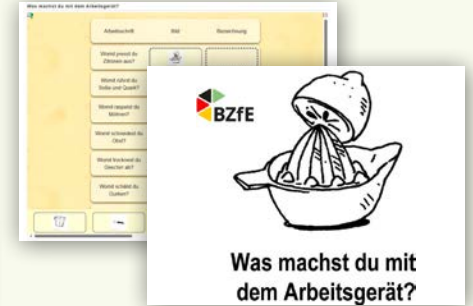
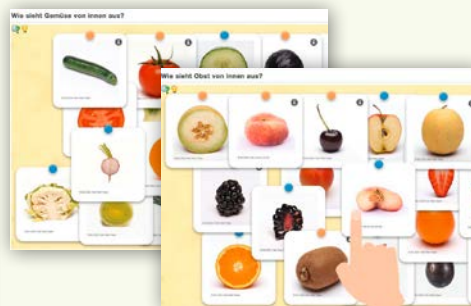
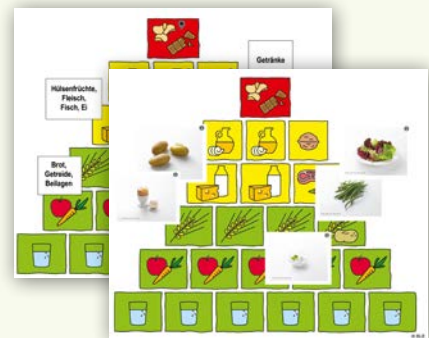
Digitale Quizze

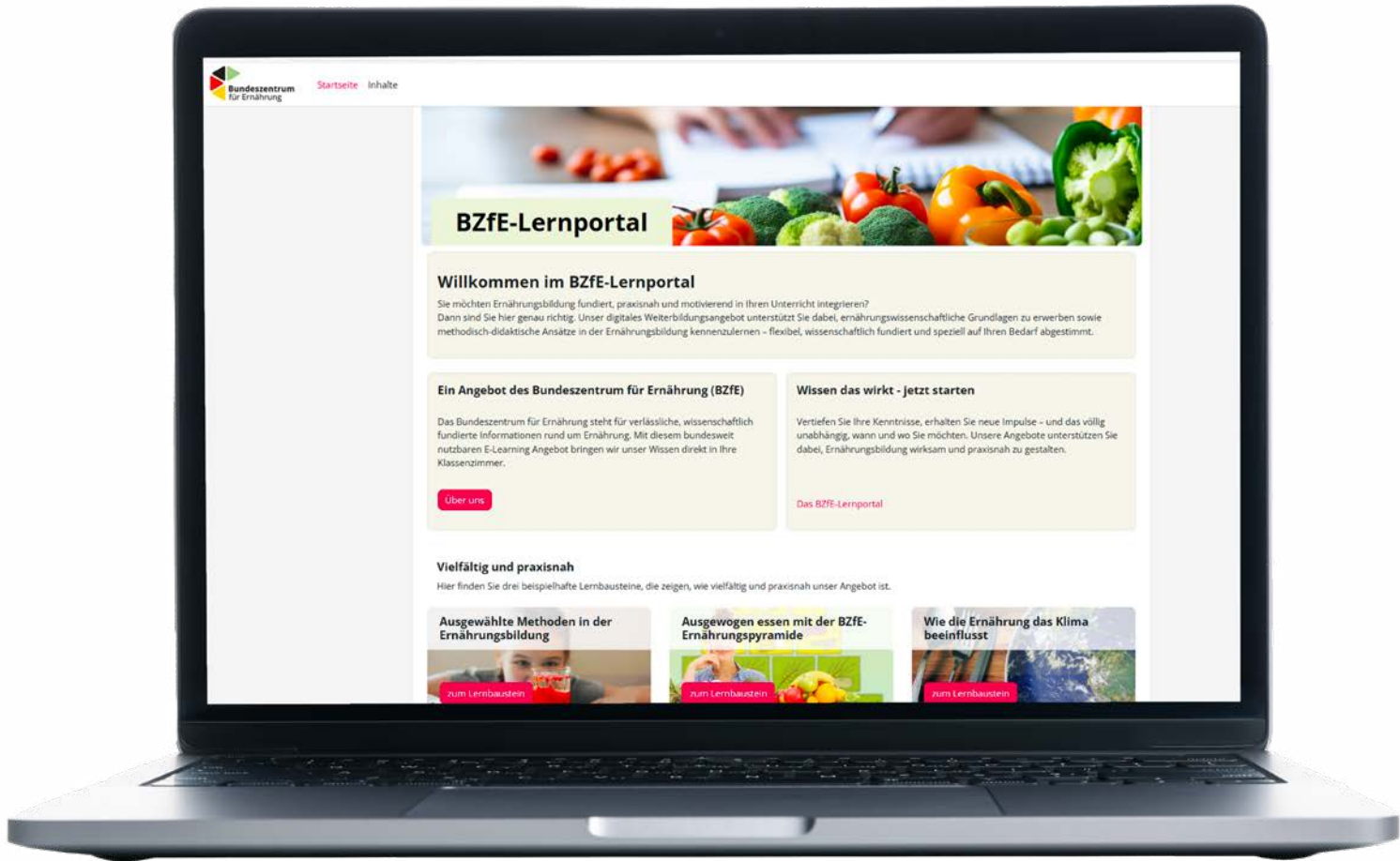
Sie suchen interaktive Übungen für Kinder und Jugendliche? Hier finden Sie digitale Quizze für Unterricht, Vertretungsstunden und Nachmittagsbetreuung.



www.bzfe.de/digitale-quizze

- ▶ Die Ernährungspyramide
- ▶ Obst und Gemüse kennen lernen
- ▶ Essen und Klimaschutz
- ▶ Hunger, Appetit und optische Täuschungen
- ▶ Verdauungsorgane
- ▶ Trinken
- ▶ Arbeitsgeräte in der Küche
- ▶ Lebensmittelkennzeichnung





Sie möchten Ernährungsbildung fundiert, praxisnah und motivierend in Ihren Unterricht integrieren?

Dann sind Sie im BZfE-Lernportal genau richtig. Unser digitales Weiterbildungsangebot unterstützt Sie dabei, ernährungswissenschaftliche Grundlagen zu erwerben sowie methodisch-didaktische Ansätze in der Ernährungsbildung kennenzulernen – flexibel, fundiert und speziell auf Ihren Bedarf abgestimmt.

- ▶ **Webbasierte Kurse** vermitteln **zeit- und ortsunabhängig** Grundkenntnisse der Ernährung und Ernährungsbildung.
- ▶ Die Inhalte sind **modular** und **multimedial** aufbereitet
- ▶ Alle Inhalte stehen nach **kostenfreier Registrierung** direkt zur Verfügung
- ▶ **Digitale Badges** erhöhen die Motivation und dienen als Nachweis für das Absolvieren ganzer Themenblöcke
- ▶ Das Angebot ist über **alle Bundesländer hinweg** nutzbar.



Das BZfE-Lernportal richtet sich an alle, die **ernährungsbezogene Fächer oder Inhalte in der Primar- und Sekundarstufe** unterrichten oder unterrichten möchten. Wir unterstützen Sie beim Erwerb der dafür **notwendigen grundlegenden inhaltlichen, didaktischen und methodischen Kompetenzen**.

Diese und viele weitere Themen finden Sie im BZfE-Lernportal:

- ▶ Bausteine der Ernährung
- ▶ Wie die Ernährung das Klima beeinflusst
- ▶ Geschmacksentwicklungen verstehen
- ▶ Ausgewählte Methoden in der Ernährungsbildung
- ▶ Lebensmittel im Unterricht hygienisch verarbeiten
- ▶ Den fachpraktischen Unterricht planen
- ▶ Ernährungsbildung ganzheitlich denken



www.bzfe.de/schule-und-kita

Die Hände sehen zauber aus ... oder?

Wussten Sie, dass ...

Sich ein einziger Keim an einem Tag auf mehr als 8 Millionen Keime vermehren kann!

Wussten Sie, dass ...

Sie mit feuchten Händen 1000-mal wahrscheinlicher Bakterien verbreiten als mit trockenen!

Wussten Sie, dass ...

Diese Hände täglich mit etwa 10 Millionen Bakterien im Kontakt kommen!

Wussten Sie, dass ...

jeder Fingertip seine Entscheidung beim Händewaschen vom Aussehen seiner Hände abhängig macht?

Wussten Sie, dass ...

zinkreiche Schmelzbletter ein Fett für Mikroorganismen sind?

Wussten Sie, dass ...

sich nur 30 % die Hände waschen, bevor sie Essen zubereiten?

Kennen Sie sich schon aus?

Wahrscheinlich kennen Sie viele Kennzeichnungen und Labels, die auf Lebensmittelverpackungen angegeben sind. Doch wissen Sie aus dem Stand heraus, welche der nachfolgenden Angaben verpflichtend sind?

Nährwertabelle
 Nutri Score
 Bio-Siegel
 Allergene

Umsetzungsideen für Ihre Arbeit

Sie möchten einige der oben kennengelernten Ansätze oder Ideen gerne umsetzen? Diese Unterrichtsmaterialien können Ihnen dabei helfen.

- ▶ Für Lernberater und Beobachter (Grundschule)
- ▶ Ernährungsbereich (ab Klasse 9)
- ▶ Schmelzbleter (ab Klasse 5)
- ▶ Die Küchenkartei
- ▶ Reine gegen Keime: Der Hygiene-Check als Rap
- ▶ Filme zum richtigen Händewaschen

Das Unterrichtsmaterial der BZfE ist ...

- fertig ausgearbeitet
- fachlich geprüft und praktisch erprobt
- kostenlos zum Download verfügbar
- frei von Werbung und wirtschaftlichem Interesse
- alltagsrelevant und handlungsorientiert
- tabellarisch veränderbar

Gemeinsam auf den Weg machen

Wer beim Thema Ernährung Veränderungen anstreben möchte, macht sich am besten gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern auf den Weg. Ziel ist es, Schulleitung und Lehrkräftebildung einander zu verzahnen, dass dieser Wandel von heute und morgen ein Stück mehr besteht.

Zur Inspiration haben wir einige Anregungen für die Zusammenarbeit von der kitchen-Integration bis zum gesundheitlichen Ansatz. Alle erprobten Materialien finden Sie gesammelt am Ende des Lernportals.

Klicken Sie auf die einzelnen Kästchen, um mehr über die Anregungen zu erfahren. Bitte denken Sie mit der ersten Seite an und helfen Sie sich am besten an die Rückfragen.

Lebensweltorientierte Unterrichtsmethoden

Eine moderne Ernährungsbildung sieht Lernende als Experten und Experten ihrer Lebens- und ihrer Ernährung und bestemt sie aktiv in den Bildungsprozess mit ein.

Die in diesem Lernportal vorgestellten Unterrichtsmethoden sind **lebenswelt- und kompetenzorientiert** und fördern auf vielfältige Weise die Autonomie und Eigenverantwortung der Lernenden. Lernen Sie sich inspirieren, welche Methode für Ihren Unterricht geeignet ist.

Klicken Sie auf die einzelnen Methoden, um mehr darüber zu erfahren.

Experimente

Schülerinterviews

Dilemma-diskussionen

Szenarschulung

Fachpraxis

Biografisches Lernen

Berechnen





Für alle (angehenden) Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte bietet das BZfE materialbasierte zwei- bis dreistündige Online- oder Präsenzfortbildung an. Grundlegende Inhalte:

- ▶ Informationen zur Ernährungsbildung
- ▶ Angebote des Bundeszentrums für Ernährung
- ▶ Einblick in die Materialien
- ▶ Gruppenarbeit zu einzelnen Themeneinheiten und zur Umsetzung im eigenen Unterricht
- ▶ Raum für kollegialen Austausch

Voraussetzung für die Online-Teilnahme ist die Bereitschaft, per Video und Audio an einem Web-Meeting aktiv teilzunehmen.

Mit allen Sinnen genießen:

- ▶ Zielgruppe: (angehende) Erzieherinnen und Erzieher
- ▶ Thema: Sinnesübungen in der KiTa durchführen und darüber die Lebensmittelvielfalt entdecken
- ▶ Mit SinnExperiment

Ernährungsführerschein:

- ▶ Zielgruppe: Lehrkräfte an Grundschulen
- ▶ Thema: Praktische Ernährungsbildung in der Grundschule
- ▶ Einblick in die Arbeit mit dem Ernährungsführerschein
- ▶ mit Praxisdemonstration zu Schäl- und Schneidetechniken

Bildung für nachhaltigeres Essen:

- ▶ Zielgruppe: interessierte Lehrkräfte aller Fächer und Stufen
- ▶ Thema: Zusammenhänge zwischen Essen und Nachhaltigkeit (Planetary Health)
- ▶ Gestaltungsspielräume entdecken

Gelingensfaktoren für die Praxis:

- ▶ Zielgruppe: (angehende) Lehrkräfte
- ▶ Thema: Vorstellung und gemeinsame Reflexion von Faktoren, die eine gelingende Ernährungsbildung fördern

Up to date Obst und Gemüse:

- ▶ Zielgruppe: (angehende) Lehrkräfte der Sekundarstufe I
- ▶ Thema: Obst- und Gemüsevielfalt aus vielen Perspektiven betrachten
- ▶ abwechslungsreiche Unterrichtsbausteine kennen lernen

Der Qualitätsfächer:

- ▶ Zielgruppe: (angehende) Lehrkräfte der Sekundarstufe I
- ▶ Thema: Lebensmittelqualität beurteilen
- ▶ Einsatzmöglichkeiten, z. B. in Arbeitslehre, AES, WAT oder EuG
- ▶ Einbindung in die Methode Schülerwarentest

SchmExperten:

- ▶ Zielgruppe: (angehende) Lehrkräfte der Sekundarstufe I
- ▶ Thema: Praktische Ernährungsbildung in der Lernküche
- ▶ Einblick in Konzept, Materialien und die vielfältigen Methoden

Die Angebote des BZfE entdecken:

- ▶ Zielgruppe: Erzieherinnen und Erzieher und (angehende) Lehrkräfte
- ▶ Thema: BZfE-Angebote kennen lernen
- ▶ settingbezogener Erfahrungsaustausch zur Ernährungsbildung





Über das BZfE

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen. Wir unterstützen Menschen dabei, gesundheitsförderliche und nachhaltigere Lebensstile zu entwickeln. Gemeinsam mit unseren Initiativen bieten wir verlässliche Ernährungsinformationen, vermitteln Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln und geben vielfältige Hilfestellungen mit qualifizierten Angeboten in Beratung und Bildung.

Ernährungswissen für alle: www.bzfe.de

Medienschop: www.ble-medienservice.de

Sie haben Fragen rund um Ernährungsbildung?

Schreiben Sie uns eine E-Mail:

ernaehrungsbildung@bzfe.de

Folgen

Sie uns auf:

 @bzfe.bund

 @Bundeszentrum für Ernährung

 @Bundeszentrum für Ernährung

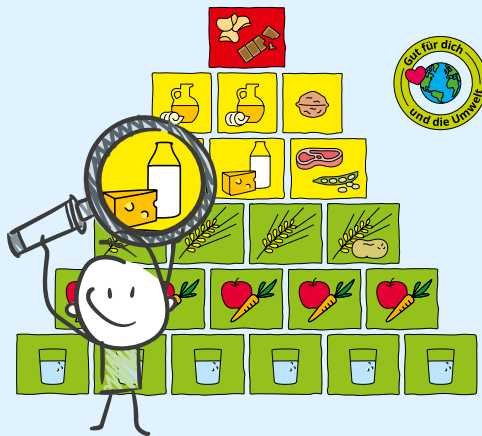
 @waswiessen_

Ernährungs- bildung satt:

Fortbildungen

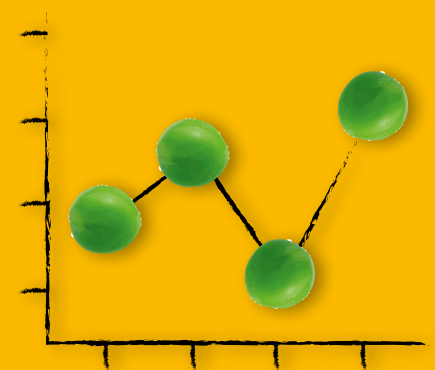


Bildungsmaterial



geprüfte Fachinhalte

Videoclips

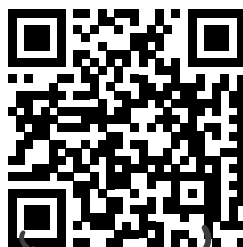


Infografiken

E-Learning



individuell & jederzeit



[www.bzfe.de/
schule-und-kita](http://www.bzfe.de/schule-und-kita)

Lieferbedingungen und AGB: www.ble-medianservice.de

Impressum 0247/2026

Herausgeberin: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Telefon: 0228 /68 45 - 0,
www.ble.de, www.bzfe.de

Redaktion: Referat 635, BLE
Text: Referat 635, BLE
Gestaltung: Michael Ebersoll, BLE
Fotos: Titel: © Dash; S. 24: © Atlas;
S. 25: © New Africa; S. 26: © contrastwerkstatt;
S. 27: © Rawf8 - alle stock.adobe.com
Gestaltung Rückseite: Jasmin Friedenburg, BLE;
Illustration Figuren: © strichfiguren - stock.
adobe.com

Druck: BLE

4. Auflage, BLE 2026
© BLE