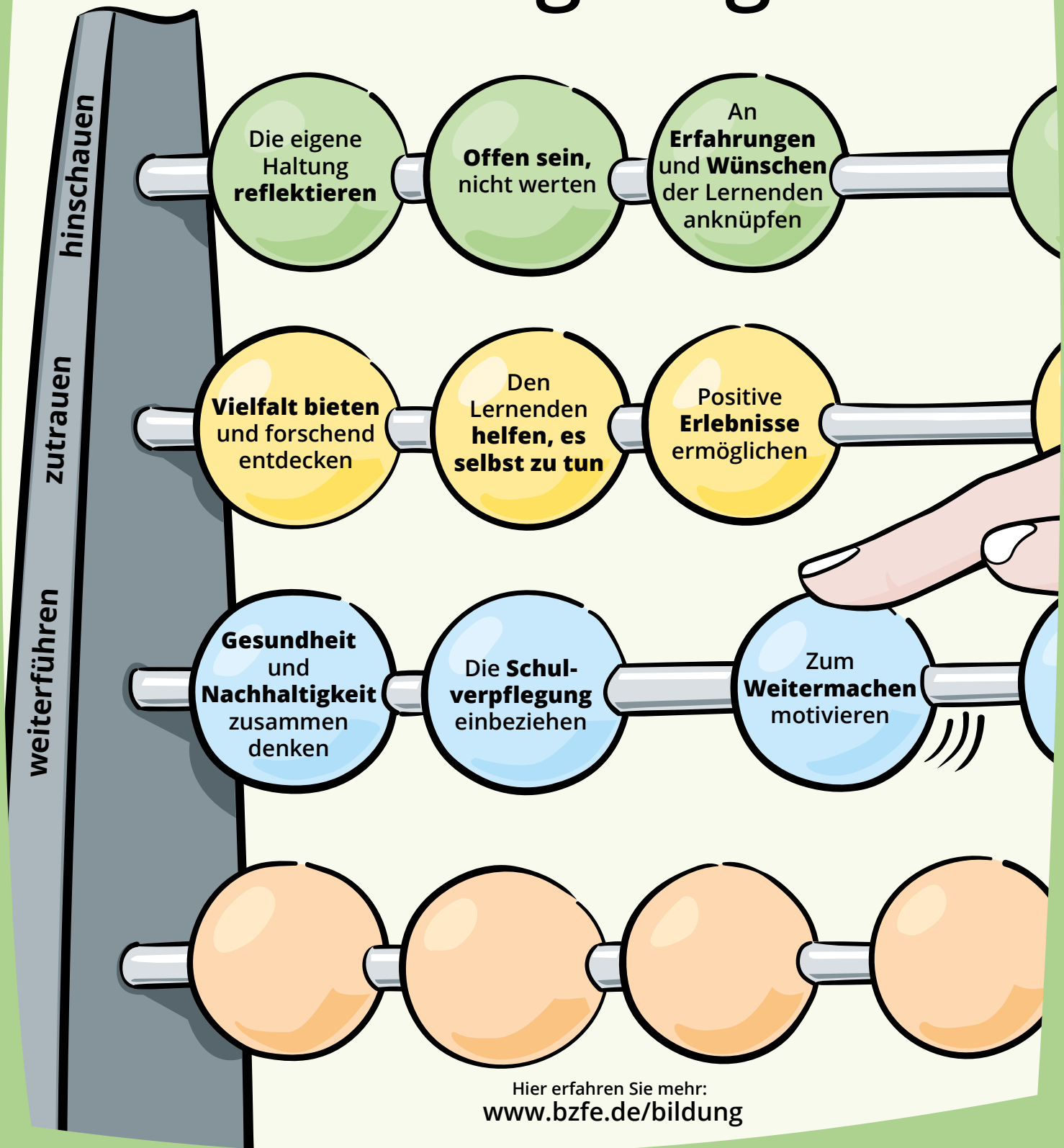
Bundeszentrum
für Ernährung

Medien für die
Ernährungsbildung

BZfE

Wie kann **Ernährungsbildung** gelingen?



Hier erfahren Sie mehr:
www.bzfe.de/bildung

BLE 2023, Illustration: Arnout van Son, CC-BY-ND 4.0

fachlich geprüft und praktisch erprobt

Download kostenlos

frei von Werbung und wirtschaftlichen Interessen

veränderbare Arbeitsblätter

auch für Förder- und Berufsschulen

alltagsrelevant und handlungsorientiert

Inhalt

Kita und Kindertagespflege 4

Ganztagsbetreuung 6

Grundschule 8

Zu gut für die Tonne! 11

Die Ernährungspyramide 12

Experimente rund um Lebensmittel und 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 22

Projekte rund ums Schulleben ab Sek I 23

Deutsch lernen 24

Apps und digitale Quizze 25

Kostenfreie Fortbildungen 26

Über das BZfE 27

Unser Bildungsnewsletter: Jetzt anmelden!

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

www.bzfe.de/bildungs-newsletter

Schmecken mit allen Sinnen

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.

ab der Kita

- SinnExperimente
- Stickerbögen
- Poster
- Elternbrief

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3613

Einkaufen mit KiTa-Kindern

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0741

… mit KiTa-Kindern: Einkaufen, Essen, Sinne entdecken

Der Betreuungsalltag bietet viel Potenzial für Ernährungsbildung. Diese drei Downloads bieten einfache und partizipative Umsetzungsideen rund um den Einkauf, die gemeinsamen Mahlzeiten bzw. die Sinnesschulung.

Kompetenzerwartungen:
Die Kinder erweitern ihr Wissen und ihre Handlungskompetenzen rund um den Einkauf bzw. die gemeinsamen Mahlzeiten.

ab der Kindertagespflege und Kita

- Gesprächsanlässe
- Medientipps

Mit KiTa-Kindern die Sinne erforschen

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0828

Gemeinsam essen mit KiTa-Kindern

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0742

Gemeinsam Vielfalt entdecken: Saisonales Obst und Gemüse

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.

ab der Kindertagespflege und Kita

- pädagogischer Leitfaden

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0586

NEU in 2025: Fortbildung zu ausgewähltem Kita-Material (s. S. 26)

Lebensmittel-Sticker

ab der Kita

- Ideen für den Einsatz

10 Stickerbögen: 1,50 Euro

Artikel-Nr.	0027

Auf vier Vorlagen können Kinder ihre liebsten Lebensmittel in die Ernährungspyramide, in eine leere Brotdose oder in die Jahreszeitenuhr stickern. Darüber lässt es sich gut ins Gespräch kommen. Der Stickerbogen ist auch Teil von „Schmecken mit allen Sinnen“, Artikel-Nr. 3613.

So macht Essen Spaß

ab der Kita

- Sticker
- Vorschulaufgaben
- pädagogischer Leitfaden

Heft mit Stickern: 2,50 Euro

Artikel-Nr.	1317

Das Entdeckerheft mit den vielen bunten Stickern weckt die Neugier auf klimagesundes Essen. Es funktioniert ohne Lesen und Schreiben und motiviert 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: kostenlos

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.

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

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

Malen, entdecken, probieren

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

ab der Kita

- verschiedene Schwierigkeitsstufen

Download: kostenlos

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: kostenlos

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!

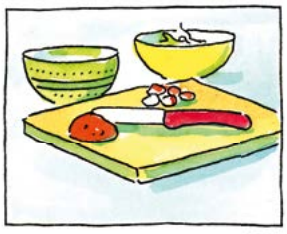
ab Klasse 1

- Spielregeln fürs Zubereiten
- Bild-Rezepte

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0632

Hygiene muss sein



Sicher arbeiten

Aufräumen

NQZ In vielen Bundesländern gibt es Vernetzungsstellen für Schulverpflegung, die bei Fragen rund um die Verpflegung unterstützen. Adressen finden Sie hier: **www.nqz.de**

Hörgenuss mit Kasimir

ab der Kita

- Ausmalbilder
- Bewegungsgeschichten
- Spiele und Rätsel
- Rezepte

Spannende Hörspiele im mp3-Format machen die Kinder neugierig auf Gemüse, Obst, Getreide und andere Lebensmittel. Die mp3-Dateien gibt es zum kostenlosen Download unter:
www.bzfe.de/kasimir-hoerspiel
Zu jeder Folge gibt es einen kostenlosen Leitfaden mit Gesprächsimpulsen und Aktionsideen.

Kasimir im Schlaraffenland

- Getränke mit und ohne Zucker
- Rohkost
- Süßigkeiten

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0709

Kasimir im Gemüsedschungel

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

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0710

Kasimir und der Super-Doppel-Wobbel

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

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0711

Kasimir im Supermarkt

- Einkaufen / Verkaufstricks
- Kinderlebensmittel

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0712

Kasimir bei den alten Rittern

- Frühstücksideen
- Fit durch den Tag

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0713

Kasimir und das Ritterturnier

- Getreide
- Vom Korn zum Vollkornbrot

Download: kostenlos

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.

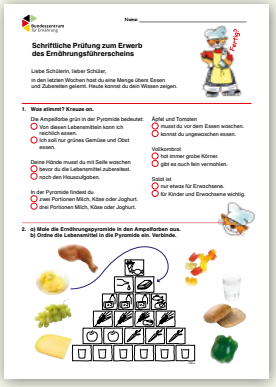
ab Klasse 3

- differenzierte Materialien
- Poster
- Unterrichtsverläufe
- je 30 Prüfungsbögen und Führerscheindokumente
- für inklusive Lerngruppen geeignet

Medienpaket: 40,00 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3941

Prüfungsfragebögen zum Nachbestellen



Zum Ernährungsführerschein gehört auch eine schriftliche Prüfung. Diese legen die Kinder in der vorletzten Doppelstunde ab. Sind die 30 Prüfungsfragebögen im Ringordner aufgebraucht, können sie im 10er–Pack nachbestellt werden.

ab Klasse 3

10er–Pack: 2,00 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3949

Führerscheindokumente zum Nachbestellen

Ein besonderes Highlight für alle Kinder ist die Verleihung der Führerscheindokumente. Sind die 30 Führerscheindokumente im Ringordner aufgebraucht, können sie im 10er–Pack nachbestellt werden.

ab Klasse 3

10er–Pack: 2,50 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3948

Fit für die Küche – Schülerheft

Das Heft enthält alle Rezepte und die wichtigsten Arbeitsblätter des Ernährungsführerscheins in einer Niveaustufe. Nicht enthalten sind die Mitbringaufträge, Prüfungsunterlagen und Differenzierungen. Das Heft kann ergänzend zum Ringordner (Artikel-Nr. 3941) bestellt werden.

ab Klasse 3

DIN-A4-Heft: 2,50 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1576

Schmecken mit allen Sinnen

mit passender Fortbildung (s. S. 26)

ab der Kita

- SinnExperimente
- Stickerbögen
- Poster
- Elternbrief

Medienpaket: 6,50 Euro
Download: kostenlos

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 Durstlöscher

ab Klasse 1

- Experimente
- Trinkprotokoll
- Schorlentest

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0060

Was trinken Kinder? Wie fühlt sich Durst an? Die Kinder finden heraus, was clevere Durstlöscher 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 Durstlöscher.

Spiele rund um die Ernährungspyramide

ab Klasse 1

- Lebensmittelkarten
- Aktionskarten
- Bewegungsspiele

Spielset: 2,50 Euro

Artikel-Nr.	3843

In drei Spielvarianten lüften die Kinder das Geheimnis der Ernährungspyramide und entdecken, worauf es beim Essen ankommt.

Kompetenzerwartungen:
Die Kinder

- kennen die Vielfalt der Lebensmittel.
- bauen die Ernährungspyramide nach ihren eigenen Vorlieben auf.
- reflektieren spielerisch ihr Essverhalten.

So macht Essen Spaß

ab Klasse 2

- Sticker-Aufgaben
- Rätsel
- Spiele
- pädagogischer Leitfaden

Heft mit Stickern: 2,50 Euro

Artikel-Nr.	1318

66 Sticker, bunte Bilder, Spiele und Forscherfragen wecken die Neugier aufs Essen und motivieren die Kinder zu klimafreundlichem Handeln. 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: kostenlos

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: kostenlos

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: kostenlos

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
- Quiz
- Feinschmeckerübungen

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0558

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

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

Unterrichtsmaterial *Zu gut für die Tonne!*

ab Klasse 3

- Apfelversuch
- Lebensmittelfotos
- Bastelbogen Kühlschrank

DIN-A4-Hefte und Downloads: kostenlos

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: kostenlos

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: kostenlos

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: kostenlos

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: kostenlos

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: kostenlos

Artikel-Nr.	3923

Lebensmittelfotos

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

ab der Kita

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0184

www.bzfe-ernaehrungspyramide.de

www.ble-medienservice.de

Experimente rund um Lebensmittel und Verdauung

Küchengeheimnissen auf der Spur

ab Klasse 3

- Arbeitsblätter mit Experimentieranleitungen
- Fachinformationen

Artikel-Nr.
0538: Obst
0539: Kartoffel
0540: Gemüse
0542: Milch
0591: Getreide
0592: Nüsse und Fette

Download: kostenlos

Die sechs Sammlungen bieten einen breiten Fundus, um Rätseln in der Küche einfach und anschaulich auf die zu Spur kommen. In jeder Sammlung steht eine andere Lebensmittelgruppe im Mittelpunkt.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- erforschen Alltagsphänomene in der Küche.
- trainieren das Beobachten, Messen, Ordnen, Experimentieren, Dokumentieren, Interpretieren und Arbeiten mit Modellen.
- wenden einfache Küchentechniken an.

Der Weg der Nahrung – Materialsammlung

ab Klasse 5

- Videoclips
- Sachtexte in unterschiedlichen Niveaustufen
- Experimente
- Forscheraufträge

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1610

Das Thema Nahrung und Verdauung ermöglicht viele Bezüge zur Lebenswelt von Schüler*innen. 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.

Nahrung und Verdauung

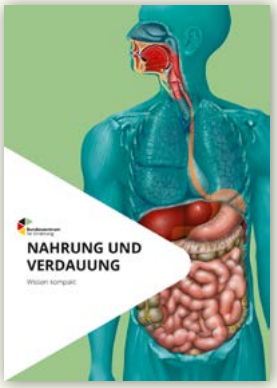
ab Klasse 10

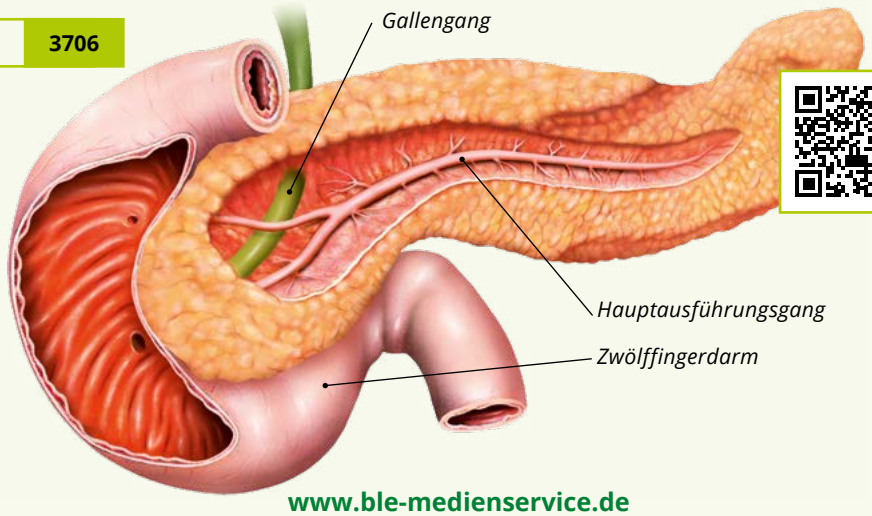
- Sachtexte
- medizinische Illustrationen

Download: kostenlos

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.





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 unbekannten Lebensmitteln.
- gehen achtsam mit Resten um und entwickeln Handlungsoptionen gegen Lebensmittelverschwendung in ihrem Umfeld.

ab Klasse 5

- SinnExperimentierbogen
- Experimentierideen

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0050

SchmExperten

mit passender Fortbildung (s. S. 26)

Im Mittelpunkt des Unterrichtkonzeptes 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

Ringordner: 40,00 Euro
Download: kostenlos

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: kostenlos

Artikel-Nr.	1586

Mein Frühstück für unsere Zukunft?

ab Klasse 5

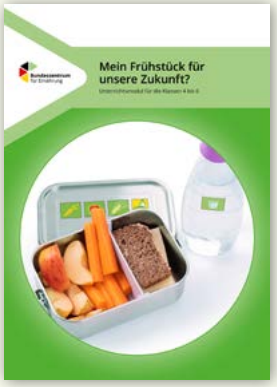
- Materialkarten
- Stop and Swap-Fragen

Download: kostenlos

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 Frühstücken in Familie und Schule an.



Dem Zucker auf der Spur

ab Klasse 5

- Fotokarten mit Lebensmittelbeispielen
- Infografiken

Download: kostenlos

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 Nährwerttabelle.
- bewerten den Zuckergehalt beliebiger Produkte und entwickeln „nachhaltigere“ Ideen zur Zuckerreduktion.

Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel?

ab Klasse 6

- Fotokarten mit Lebensmittelbeispielen
- Infografiken
- Forscherfragen

Download: kostenlos

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: kostenlos

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, Fruchtjoghurt

Download: kostenlos

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: kostenlos

Artikel-Nr.	0182

Warum sind Hülsenfrüchte so wertvoll?

Wie können Hülsenfrüchte die Welt retten? Warum sind sie so wichtig im Speiseplan von morgen? Im Modul geht es um die Bedeutung der Hülsenfrüchte für Mensch, Tier, Landwirtschaft und Ökosysteme.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- beschreiben den Gesundheitswert von Hülsenfrüchten als Lebensmittel.
- erklären, warum Hülsenfrüchte nachhaltig sind.
- entwickeln Ideen für den Speiseplan.

ab Klasse 7

- Fotokarten mit Hülsenfrüchten
- Infokarten

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0140

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: kostenlos

Artikel-Nr.	0512

High Protein – was steckt dahinter?

ab Klasse 8

- Mysterykarten
- Fotokarten mit Produktbeispielen
- Infokarten zur Werbung

Download: kostenlos

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, pflanzenbetonte Ernährung.

Insekten essen!?

ab Klasse 9

- Rollenkarten
- Folien
- Videos

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0197

Insekten statt Fleisch? Diese Frage diskutieren die Schüler*innen aus drei Perspektiven: Umwelt, Gesundheit und Ethik. Ferner suchen sie weitere Lösungen, um den Fleischkonsum zu verringern. Das Modul passt in Ethik, Geografie, Biologie und alle Fächer mit Ernährungsbezug.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden

- beschreiben, sortieren und gewichten Pro- und Contra-Argumente zu essbaren Insekten.
- formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt.

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: kostenlos

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.

Mein Essen – unser Klima

ab Klasse 9

- Sachtexte
- Illustrationen

DIN-A5-Heft und Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1577

Das Heft erklärt, wie Klima und Nahrungsmittel zusammenhängen. Fünf Tipps zeigen, wie jeder Einzelne seine persönliche CO_2-Bilanz beim Essen verbessern kann. Fleischkonsum ist das eine, aber auch mit eigenem Engagement kann man in seinem Umfeld für Verbesserungen sorgen.

Gemüsevielfalt entdecken

Was ist an Bio-Gemüse anders? Wie kommt die Möhre in die Packung? Mit den zehn Unterrichtsbausteinen können Schüler*innen 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

DIN-A4-Heft: 4,50 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3895

Obstvielfalt entdecken

Ersetzen Smoothies wirklich frisches Obst? Wo liegt „regional“ auf der Landkarte? Mit den 12 Unterrichtsbausteinen können Schüler*innen 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.

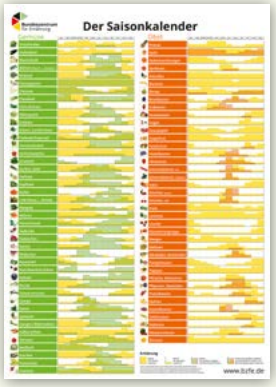
ab Klasse 5

- Infokarten
- Rezepte

DIN-A4-Heft: 4,50 Euro
Download: kostenlos

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 75 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: kostenlos

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: kostenlos

Küchenkräuter

ab Klasse 5

DIN-A3-Poster: kostenlos

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

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

Download: kostenlos

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

Lebensmittel-Infoblätter

ab Klasse 5

- mit Küchen-Videos

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

Download: kostenlos

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

SchmExperten in der Lernküche

mit passender Fortbildung (s. S. 26)

Mit den Unterrichtsbausteinen für die Lernküche werden Schüler*innen 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. Zur Durchführung benötigen Sie außerdem die Küchenkartei (s.u.).

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- erwerben Küchenfertigkeiten und Entscheidungskompetenzen, um das eigene Essen selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.

ab Klasse 5

- Rezepte
- Experimente
- Zusatzmaterial zur Differenzierung

Ringordner: 40,00 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3980

Die Küchenkartei

Alles auf einen Blick: Die 50 abwischbaren 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

DIN-A5-Ordner mit Aufstellfunktion: 15,00 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3462

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**

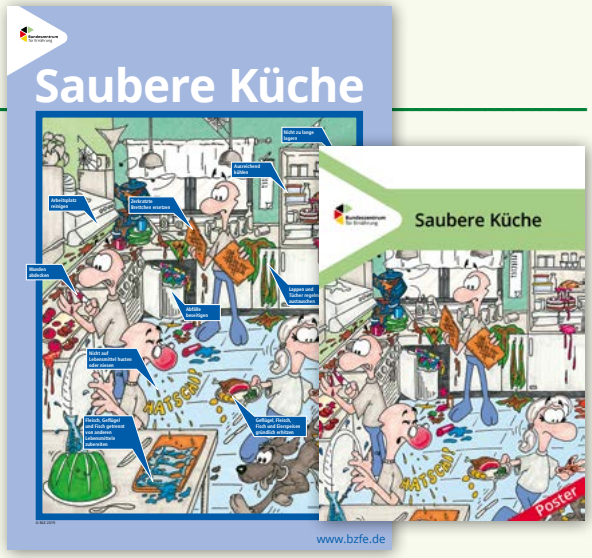
Saubere Küche

ab Klasse 5

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3347

Die Illustration fordert heiter, aber dennoch einprägsam dazu auf, wichtige Hygieneregeln im Küchenalltag einzuhalten.



Garverfahren – Folien

ab Klasse 9

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0465

Die beiden Folien geben einen Überblick über die wichtigsten Garverfahren in feuchter und trockener Hitze. Ergänzend zur Definition gibt es Hinweise zum erforderlichen Gargeschirr und zu geeigneten Lebensmitteln.

Selber drehen, mehr verstehen

ab Klasse 5

- Erklärvideo zum Filmen
- Übungsvideo
- Tipp- und Rollenkarten

DIN-A4-Heft: 4,50 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1690

Ein Video drehen, um anderen etwas zu erklären – das motiviert Lernende. Der Leitfaden für Lehrkräfte an weiterführenden, Berufs- und Förderschulen zeigt praxisnah den Weg zum eigenen Erklärvideo: Vom Drehbuch über das Filmen bis hin zur Reflexion.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- produzieren eigene Erklärvideos.
- erweitern dabei selbstgesteuert ihr Wissen und Können.

Rezepte aufs Ohr

ab Klasse 9

- Beispielrezept
- Tipp- und Rollenkarten

DIN-A4-Heft: 4,50 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1699

Vom Rezept zur Audiodatei: In diesem Unterrichtsprojekt produzieren Schüler*innen Audiorezepte zum Anhören und Mitkochen. Der Leitfaden erklärt Schritt für Schritt, wie die Umsetzung in sechs bis sieben Doppelstunden funktioniert.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- bereiten einfache Gerichte nach Rezept zu.
- erstellen eine digitale Hör-Kochanleitung für das Smartphone.

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 Konsumentscheidung reflektiert, selbstbestimmt und qualitätsorientiert zu fällen.

ab Klasse 5

- Arbeitshilfen in unterschiedlichen Niveaustufen
- Praxisbeispiele

DIN-A4-Heft: 4,50 Euro
Download: kostenlos

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 Konsumentscheidungen und können künftig qualitätsbewusster auswählen.

ab Klasse 5

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

Download: kostenlos

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: kostenlos

Artikel-Nr.	0216

Unser Restaurant-Tisch

ab Klasse 5

- Checkliste
- Reflexionsbogen
- Rollenkarte

DIN-A4-Flyer und Download: kostenlos

Artikel-Nr.	0007

Wie wäre es, in der Schulmensa mal wie im Restaurant bedient zu werden? Der Flyer zeigt, wie Lernende diese Idee umsetzen und das Essen in besonderer Atmosphäre servieren können.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- engagieren sich für ihr Schulessen.
- reflektieren die Atmosphäre in ihrer Mensa.

Die Schulfestfirma

ab Klasse 5

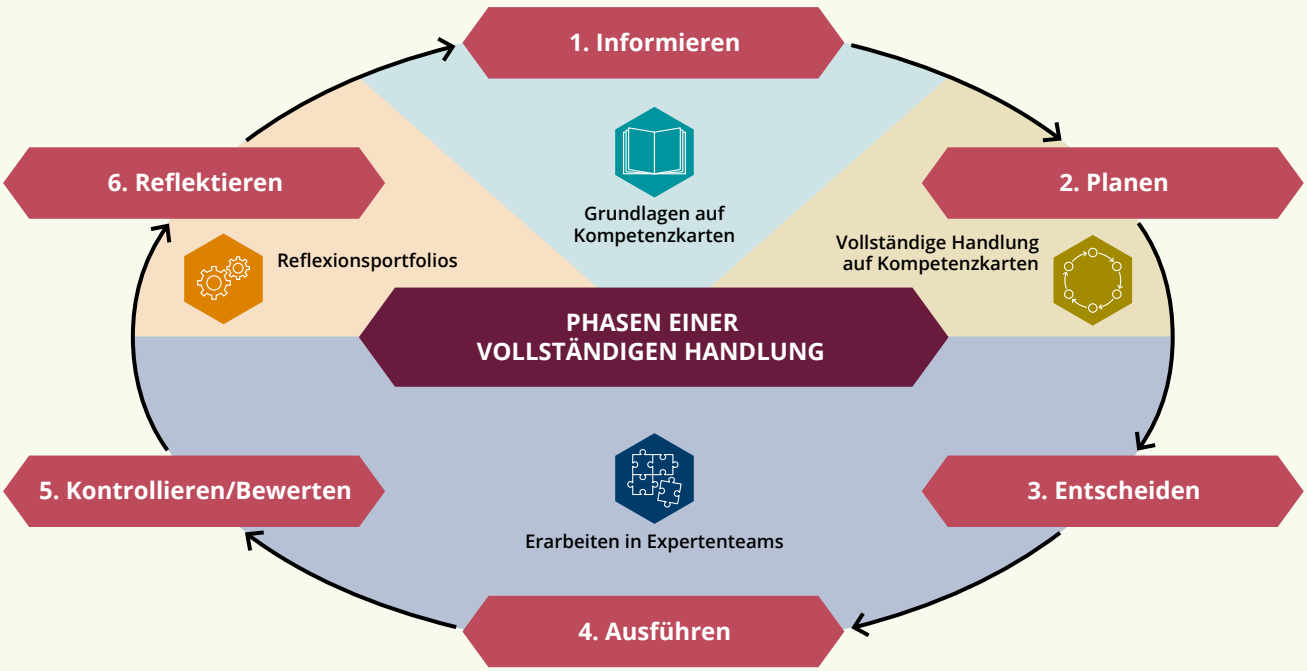
- Kompetenzkarten
- eignet sich als Projektarbeit

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1681

Egal ob Kuchenverkauf oder die Organisation des gesamtes Schulfestes: Bei diesem Unterrichtsprojekt arbeiten die Schüler*innen eigenverantwortlich nach dem Modell der vollständigen Handlung. So verknüpft das Projekt Themen aus der Ernährungs- und Verbraucherbildung mit wirtschaftlichen Aspekten. Die Lehrkraft moderiert lediglich die ersten und letzten Stunden im Klassenverband, in der Ausführungsphase arbeiten die Lernenden in Expertengruppen selbständig zusammen.

Kompetenzerwartungen:
Die Lernenden
- stellen selbstverantwortlich Produkte her und entwickeln Dienstleistungen, die sie im Rahmen einer Schulveranstaltung vermarkten.



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

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: kostenlos

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: kostenlos

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

DIN-A4-Heft: 4,50 Euro
Download: kostenlos

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

DIN-A4-Heft: 9,00 Euro
Download: kostenlos

Artikel-Nr.	1735

Essen als Thema in der Erwachsenenbildung

Ob Sprachkurs, Computertraining oder Integrationsmaßnahme - das Thema Essen weckt Emotionen und regt den Dialog zwischen fremden Menschen an. In der Erwachsenenbildung und der Arbeit mit Jugendlichen ermöglicht es den Erwerb wichtiger Kompetenzen.

ab Klasse 10

- Food Literacy
- praxiserprobte Übungen

Download: kostenlos

Artikel-Nr.	3971

Apps und digitale Quizze

Saisonkalender-App

ab Klasse 5

App: kostenlos

Die App listet für jeden Monat alle Gemüsearten und Früchte auf, die gerade Haupterntezeit haben, und zwar aus heimischer Erzeugung und für Importware.

Erhältlich im App Store und bei Google play

Digitale Quizze zu Obst und Gemüse

ab Klasse 5

Quiz: kostenlos
www.bzfe.de/
digitale-quizze

Auf der Plattform learningapps.org stellen wir drei digitale Quizze für die Grunschule bereit, die alle u.a. für den Sachunterricht geeignet sind:

- Paare zuordnen: „Wie sieht Gemüse von innen aus?“ Zum Kennenlernen von Gemüse.
- Paare zuordnen: „Wie sieht Obst von innen aus?“ Zum Kennenlernen von Obst.
- Bilder zuordnen: „Zu welcher Jahreszeit wird Gemüse und Obst bei uns geerntet?“ Zur Einschätzung der Erntezeiten von Gemüse und Obst.

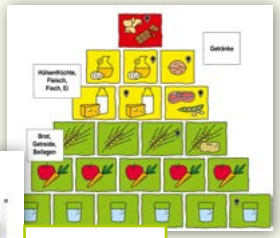
Digitale Quizze zur Ernährungspyramide

ab Klasse 8

Quiz: kostenlos
www.bzfe.de/
digitale-quizze

Die Quizze sind unterschiedlich lang und anspruchsvoll:

- Der Learning-Snack dient zum Kennenlernen oder Auffrischen der Kernbotschaften der Pyramide.
- Die beiden Learning-Apps „Die Symbole der Ernährungspyramide“ und „Die Ernährungspyramide: Fotos zuordnen“ lassen sich einzeln einsetzen. Sie sind aber auch Bestandteil des Learning-Snacks.



Digitale Quizze zum Klimaschutz

ab Klasse 8

Quiz: kostenlos
www.bzfe.de/
digitale-quizze

Der Learning-Snack „Klimaschutz mit Hand und Fuß“ erklärt zwei Ansatzpunkte für den Klimaschutz: Fußabdruck verkleinern und Handabdruck vergrößern.

Der Learning-Snack „Fleisch und Klima“ erklärt dem Zusammenhang zwischen tierischen Lebensmitteln und dem Klimawandel.

Kostenfreie Fortbildungen

Für alle (angehenden) Lehrer*innen und Pädagog*innen bietet das BZfE kostenlose, 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.

Feinschmeckerkurs:

- Zielgruppe: Lehrer*innen und Pädagog*innen
- Thema: Sinnesbildung in Kita, Grundschule und Ganztag
- mit SinnExperiment

Ernährungsführerschein:

- Zielgruppe: Lehrer*innen 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 Lehrer*innen aller Fächer und Stufen
- Thema: Zusammenhänge zwischen Essen und Nachhaltigkeit (Planetary Health)
- Gestaltungsspielräume entdecken

Gelingensfaktoren für die Praxis:

- Zielgruppe: (angehende) Lehrer*innen
- Thema: Vorstellung und gemeinsame Reflexion von Faktoren, die eine gelingende Ernährungsbildung fördern

Obst- und Gemüsevielfalt:

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

Der Qualitätsfächer:

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

SchmExperten:

- Zielgruppe: (angehende) Lehrer*innen der Sekundarstufe I
- Thema: Praktische Ernährungsbildung im Klassenzimmer bzw. in der Lernküche
- Einblick in Konzept, Materialien und die vielfältigen Methoden

NEU in 2025:
Fortbildung zu ausgewähltem Kita-Material

INFO Informationen und Anmeldung: **www.bzfe.de/bildung/fortbildungen**

Bundeszentrum
für Ernährung

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. Wir tragen dazu bei, die Qualität der Ernährung zum Beispiel in Familien, Kitas/Schulen und Senioreneinrichtungen zu optimieren.

Ernährungswissen für alle: **www.bzfe.de**
Medienshop: **www.ble-medienservice.de**

Sie haben Fragen rund um Ernährungsbildung?
Schreiben Sie uns eine E-Mail:
ernaehrungsbildung@bzfe.de

ZU GUT FÜR DIE TONNE!

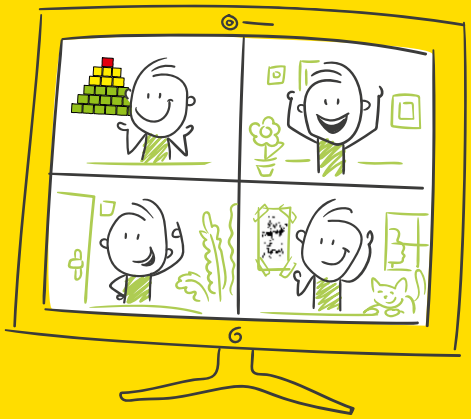
Netzwerk
Gesund ins Leben

**Folgen
Sie uns auf:**

@bzfe.bund
@Bundeszentrum für Ernährung
@Bundeszentrum für Ernährung
@waswiressen_

Bundeszentrum für Ernährung

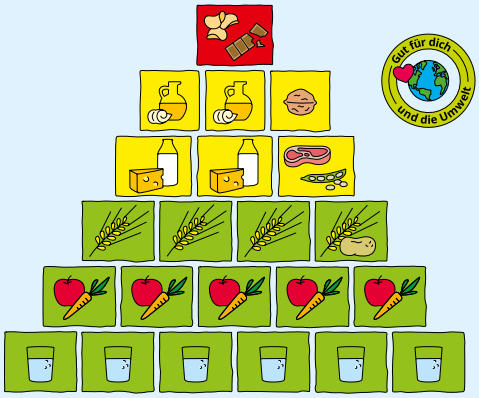
Ernährungs-bildung satt:



kostenfreie Fortbildungen

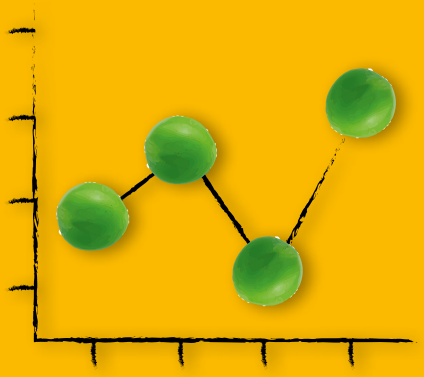
Unterrichts-material

geprüfte Fachinhalte

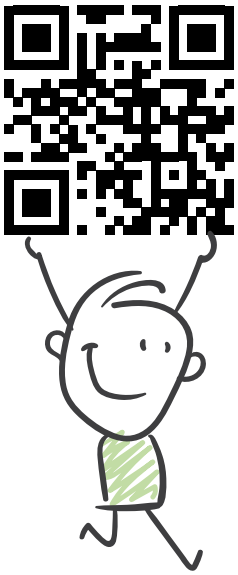


Videoclips

Bildungs-Newsletter



Infografiken



www.bzfe.de/bildung

Lieferbedingungen und AGB: **www.ble-medienservice.de**

Impressum 0247/2025

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: Sandra Emons, BLE
Text: Referat 635, BLE
Gestaltung: Michael Ebersoll, BLE
Titelbild: © Dash - stock.adobe.com;
Gestaltung Rückseite: Jasmin Friedenburg, BLE;
Illustration Figuren: © strichfiguren - stock.adobe.com

Druck:
BLE

Erstauflage, BLE 2025
© BLE