

Übersicht zu Material- und Fortbildungsangeboten des BZfE für die schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung im Primarbereich (Stufe 1 bis 6)

Zum Absender

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) versteht sich als zentrale Einrichtung für Ernährungskommunikation in Deutschland. Neben einem umfangreichen Informationsangebot auf www.bzfe.de sowie qualitätsgesicherten Unterrichtsmaterialien bietet das Bundeszentrum für Ernährung regelmäßig Lehrkräftefortbildungen für eine praxisorientierte, lebensweltbezogene Ernährungsbildung an. Die aktuellen kostenfreien Online-Fortbildungsangebote finden interessierte Lehrpersonen hier: <https://www.bzfe.de/bildung/fortbildungen/>
Die Angebote sind vor allem gut geeignet, um Lehrpersonen ohne großen zeitlichen Aufwand, Fahrtwege und Unterrichtsausfall zu qualifizieren.

Die Unterrichtsmaterialien des BZfE können Lehrpersonen u.a. im Sachunterricht und in den Fächern Naturwissenschaften und Wirtschaft–Arbeit–Technik einsetzen.

Die materialbasierten Fortbildungsangebote



Der Feinschmeckerkurs für 4–7-Jährige: Sinnesbildung in den ersten zwei Grundschulklassen

Sinnesbildung ist die Basis, Kinder an vielseitiges, gesundheitsförderliches Essen und Trinken zu gewöhnen. Das Konzept zur Sinnesbildung ist Kernstück im praxiserprobten BZfE–Unterrichtsmaterial: [„Schmecken mit allen Sinnen. Der Feinschmeckerkurs für 4–7-Jährige“](#)
Wie die sieben Stunden mit wenig Aufwand durchgeführt werden können, erleben Teilnehmende in den kostenfreien Web-Fortbildungen. Teilnehmen können Lehrer*innen und Pädagog*innen, die den Feinschmeckerkurs im Unterricht oder in der OGS/im Hort umsetzen möchten. Termine und Anmeldung hier: <https://www.bzfe.de/bildung/fortbildungen/fortbildung-zum-feinschmeckerkurs/>



Ernährungsführerschein: Die Küche und Klimaschutz kommen ins Klassenzimmer (3. und 4. Klasse)

Die Schüler*innen lernen mit frischen Lebensmitteln und Küchengeräten sorgfältig umzugehen und erwerben dabei wertvolle Alltagskompetenzen. Die Unterrichtseinheiten können Lehrkräfte eigenständig umsetzen – auch ohne Hintergrundwissen und Schulküche, denn zubereitet werden kleine, kalte Gerichte. Das Unterrichtsmaterial gibt es auch als digitale Version. Link zum Material, zu einem Tutorial und vielen weiteren Informationen:
<https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungsfuehrerschein-3773.html>

Das BZfE bietet laufend kostenfreie dreistündige Online-Fortbildungen für Lehrer*innen an. Alle Termine, Informationen und das Anmeldeformular befinden sich hier:
<https://www.bzfe.de/inhalt/webinare-ernaehrungsfuehrerschein-31798.html>



SchmExperten im Klassenzimmer (5./6. Klasse):

Schüler*innen werden Experten für gesundheitsförderliches und klimafreundliches Essen und Trinken – und das alles im Klassenzimmer ohne Lehrküche. Das Unterrichtsmaterial unterstützt auch fachfremde Lehrer*innen bei der Umsetzung durch fertig ausgearbeitete Einheiten und Vorlagen. Kernstück ist die Zubereitung kleiner kalter Gerichte. Bieten schulinternes Curriculum und Stundentafel nicht genügend Raum für das gesamte Vorhaben im regulären Unterricht, kann es auch in einer Projektwoche, als AG sowie zur Gestaltung von

Kennenlern–Tagen umgesetzt werden. Link zum Material:

<https://www.bzfe.de/inhalt/schmexperten-klassenzimmer-5-6-klasse-3488.html>

Das BZfE bietet laufend kostenfreie dreistündige Online–Fortbildungen für Lehrer*innen und auch ganze Kollegien an. Alle Termine, Informationen und das Anmeldeformular finden Sie hier:

<https://www.bzfe.de/inhalt/lehrerfortbildungen-3490.html>

Zusätzliches Unterrichtsmaterial des BZfE als kostenfreier Download

Im BLE–Medienservice (www.ble-medienservice.de) finden Sie weitere zahlreiche Medien für den Unterricht. Des Weiteren finden Sie eine Fülle von aktuellen Informationen mit fundierten Hintergrundinformationen und für Rechercharbeiten auf <http://www.bzfe.de>



Cleverer Durstlöscher – Ein Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule

Im Getränkebaustein geht es darum, mit den Kindern clevere Durstlöscher zu entdecken und das Wassertrinken attraktiv zu machen. Den Unterrichtsbaustein gibt es zum kostenfreien Download mit fünf veränderbaren Arbeitsblättern. [https://www.ble-](https://www.ble-medienservice.de/0060/cleverer-durstloescher-ein-baustein-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule?number=0060)

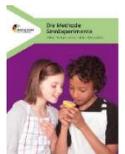
[medienservice.de/0060/cleverer-durstloescher-ein-baustein-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule?number=0060](https://www.ble-medienservice.de/0060/cleverer-durstloescher-ein-baustein-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule?number=0060)



Was hat mein Apfel mit dem Klima zu tun? – Unterrichtsmodul für die Klassen 3 – 5

Am Beispiel von Äpfeln werden verschiedene Aspekte von Nachhaltigkeit aufgezeigt. Es geht um klimafreundliche Transportwege, die lokale Landwirtschaft, das saisonale Obstangebot und weitere Gründe, öfter regionale Produkte zu kaufen. Die kompakte, kostenlose Einheit bietet alles für einen spannenden Unterricht: die relevanten Hintergrundinfos, direkt einsetzbare, veränderbare Arbeitsblätter, Materialkarten, 15 Wortschatzkarten, ein Bewegungsspiel sowie Hinweise zur Weiterführung und Differenzierung. 2 Lehrerhandreichungen, 2 Arbeitsblätter, 11 Materialkarten, 15 Wort–Bildkarten, 1 Bewegungskarte. [https://www.ble-](https://www.ble-medienservice.de/0137/was-hat-mein-afel-mit-dem-klima-zu-tun-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-3-5)

[medienservice.de/0137/was-hat-mein-afel-mit-dem-klima-zu-tun-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-3-5](https://www.ble-medienservice.de/0137/was-hat-mein-afel-mit-dem-klima-zu-tun-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-3-5)



Die Methode SinnExperimente – Sehen. Riechen. Hören. Fühlen. Schmecken.

Ob Kinder, Jugendliche oder Erwachsene – die Methode SinnExperimente ist für alle geeignet. Der Methodenbaustein stellt den Ablauf vor und beschreibt das Potenzial für die Ernährungs– und Verbraucherbildung. Beispiele zu Getränken, Brot und Getreide, Gemüse, Obst und Milch(produkten) zeigen, wie vielseitig sich SinnExperimente einsetzen lassen. Das Material ist ein Auszug aus dem Unterrichtskonzept „SchmExperten – Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6“. [https://www.ble-](https://www.ble-medienservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.?number=0050)

[medienservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.?number=0050](https://www.ble-medienservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.?number=0050)



Die Ernährungspyramide – Didaktische Folie

Ideal zum Lehren und Lernen: Einfach, klar und anschaulich zeigt das Portionenmodell der Ernährungspyramide, wie viel und wovon es jeden Tag sein soll. Die Folie beinhaltet verschiedene didaktische Elemente zur Vermittlung eines gesunden Essverhaltens.

<https://www.ble-medienservice.de/0572/die-ernaehrungspyramide-didaktische-folie>



Schülerheft "Zu gut für die Tonne!" Klasse 3–6

Diese Materialien helfen, Schüler*innen auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam zu machen – und sie zeigen, was sie dagegen tun können. Im Mittelpunkt steht deshalb Erfahrungs- und Aktionsbereich der

Schüler*innenlisa. https://www.ble-medien-service.de/7772/schuelerheft-zu-gut-fuer-die-tonne-klasse-3-6?number=7772_DL



Küchengeheimnissen auf der Spur

Rund um den Kochtopf gibt es viel zu entdecken! Den Rätseln aus der Küche können Schüler/-innen der Klassen 3 bis 6 einfach und anschaulich auf den Grund gehen. Die Experimente vermitteln naturwissenschaftliche Kenntnisse und machen Lust aufs Forschen. Jeder Versuch ist als Arbeitsblatt ausführlich beschrieben. Die Küchengeheimnisse enthalten Versuche rund um neun Themengebiete:

Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Getreide: <https://www.ble-medien-service.de/0591/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-getreide?number=0591>

Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Kräuter, Zucker, Salz: <https://www.ble-medien-service.de/0590/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-kraeuter-zucker-salz?number=0590>

Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Fleisch: <https://www.ble-medien-service.de/0541/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-fleisch?number=0541>

Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Gemüse: <https://www.ble-medien-service.de/0540/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-gemuese?number=0540>

Küchengeheimnissen auf der Spur – Experimente rund um Milch und Milchprodukte: <https://www.ble-medien-service.de/0542/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-milch-und-milchprodukte?number=0542>

Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Eier: <https://www.ble-medien-service.de/0543/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-eier?number=0543>

Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Keime, Nüsse, Speisefette: <https://www.ble-medien-service.de/0592/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-keime-nuesse-speisefette?number=0592>