



Sollten Sie Probleme bei der Anzeige des Newsletters haben, klicken Sie bitte [hier](#).

**1/2023** vom 22.02.2023

Liebe Lehrerinnen und Lehrer, liebe Bildungsinteressierte,

heute haben wir für Sie zusammengestellt:

- eine Materialsammlung zum Thema "Sinnesbildung als Methode der Ernährungsbildung",
- neue Materialien für die Ganztagsbetreuung in der Grundschule,
- einen Hinweis auf kostenlose Digitalversionen unserer beliebtesten Medien,
- einen Lesetipp zur Studie "NRW isst besser",
- neue Materialien für die Erzieher\*innen-Ausbildung,
- neue Termine für unsere kostenlosen Fortbildungen für Lehrkräfte in 2023,
- eine Bitte um Erfahrungsberichte zum Einsatz unserer Materialien in Projektwochen.

Bitte geben Sie den Newsletter auch gerne an Ihre Kolleginnen und Kollegen weiter!

Herzliche Grüße

Ihr Team Ernährungsbildung im Bundeszentrum für Ernährung

## Unser Schwerpunktthema

### Mit allen Sinnen

**Sinnesbildung ist eine praktische Methode der Gesundheitsförderung und ein zentraler Baustein der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Sinnesübungen können dazu beitragen, dass Kinder vielfältig essen und einen verantwortungsvollen Esstil entwickeln. Daher haben wir für Sie ein "Sinn"-reiches Paket gepackt mit einem Methodenbaustein, Unterrichtsmaterialien, einem Videoclip, Rezepten, Artikeln und einer Infografik.**

## Methodenbaustein: SinnExperimente



Eine Methode mit viel Potential: SinnExperimente sind vielfältig und leicht umsetzbar. Schmeckt der Joghurt wirklich fruchtig oder nur süß? Ist der Joghurt am MHD noch genießbar? Das Material nennt Beispiele zu Getränken, Brot und Getreide, Gemüse, Obst und Milch(-produkten), liefert Hintergrundinfos zur Sinnesbildung und eine Anleitung zur Durchführung des Probierprinzips.

[Weitere Informationen zum Material auf der BZfE-Website](#)

[Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice](#)

## Unterrichtsmaterial: Schmecken mit allen Sinnen



Kinder für vielseitiges und klimafreundliches Essen begeistern: Die Feinschmeckerstunden mit viel Sinnesschulung sind klar strukturiert und der Aufwand an Lebensmitteln gering. In jeder Stunde wenden die Kinder das Probierprinzip an, entdecken Geschmackswelten und beschreiben ihre Sinneseindrücke. Zum Begleitheft gibt es 30 Stickerbögen, ein Pyramidenposter und zusätzliche Downloads.

[Weitere Informationen zum Material auf der BZfE-Website](#)

[Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice](#)

## Ernährung im Fokus - didaktisches Konzept des Feinschmeckerkurses

Sie möchten es genauer wissen? Im Artikel der Fachzeitschrift „Ernährung im Fokus“ erfahren Sie mehr über die verschiedenen methodischen Schwerpunkte, pädagogischen Ansätze und Handlungskonzepte, auf denen der Feinschmeckerkurs „Schmecken mit allen Sinnen“ basiert.

[Der Artikel aus Ernährung im Fokus zum Download](#)

## Themenübersicht: Stichwort Sinnesbildung

In der Rubrik „Themenübersicht“ auf der BZfE-Website finden Sie weitere Medien und Unterrichtsmaterialien nach Lehrplanthemen und Schulstufe geordnet. Schauen Sie selbst, was es an Medien und Materialien zum Stichwort Sinnesbildung gibt.

[Rubrik Themenübersicht auf der BZfE-Website](#)

[Themenübersicht Sinnesbildung](#)

## Infografik: MHD abgelaufen?



Wie sich Sinnesbildung mit Themen wie Lagerung, Haltbarkeit oder Lebensmittelwertschätzung verknüpfen lässt, zeigt der Augen-Nasen-Mund-Check. Dabei lernen Schüler\*innen, wie sie mit allen Sinnen prüfen können, ob ein Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar ist. Die Infografik zeigt, wie der Check funktioniert.

[» Zur Infografik auf der BZfE-Website](#)

## Hip-Hop-Lernvideo: Geschmacksexplosion

Mit „What’s your flavour? Du entscheidest wie es schmeckt!“ lädt Rapper und Pädagoge Paul Denkhaus die Schüler\*innen ein, ihre Rezepte mit Kräutern und Gewürzen abzuwandeln. So entdecken sie die Geschmacksvielfalt und schärfen ihre Sinne. Nebenbei erfahren sie, wie hygienisches Abschmecken funktioniert.

[Zum Video "Geschmacksexplosion" im Youtube-Kanal des BZfE](#)

## IN FORM: Rezeptsammlung

Selbstgekochtes mit allen Sinnen probieren und dabei feine Unterschiede bei Kräutern und Gewürzen entdecken oder verschiedene Gemüse oder Hülsenfrüchte mal anders testen. Die IN FORM-geprüften Rezepte bieten eine bunte Vielfalt für (neue) Geschmackserlebnisse.

[Zur In FORM Rezeptsammlung](#)

## Hintergrundwissen: Hygiene beim pädagogischen Kochen

Beim gemeinsamen Kochen oder auch beim Vorbereiten der Proben für Geschmacksübungen gehört hygienisches Arbeiten dazu. Der Beitrag erklärt, welche rechtlichen Vorschriften in der Schule zu beachten sind und welche Hygieneregeln sinnvoll sind.

[Zum Artikel auf der BZfE-Website](#)

## Kostenfreie Unterrichtsmaterialien

### Jetzt kostenfrei: Digitalversionen unserer beliebten Unterrichtsmaterialien

Die Digitalversionen des Qualitätsfächers, des Ernährungsführerscheins und der SchmExperten in der Lernküche inklusive Küchenkartei bieten wir ab sofort zum kostenfreien Download an. Wer den Ernährungsführerschein oder die SchmExperten in der Lernküche lieber in gedruckter Form nutzt, kann beide Medienpakete natürlich auch weiterhin kostenpflichtig bestellen.

[Weitere Informationen zu Unterrichtsmaterial auf der BZfE-Website](#)

[Zum kostenlosen Download des Qualitätsfächers](#)

[Zum kostenlosen Download des Ernährungsführerscheins](#)

[Zum kostenlosen Download der Schmexperten in der Lernküche](#)

[Zum kostenlosen Download der Küchenkartei](#)

## Neue Medien: Aktionsideen für den Ganzttag



### Malen, entdecken, probieren: Malvorlagen für den Ganzttag

16 Malvorlagen regen Kinder an, Esssituationen und Lebensmittel genauer unter die Lupe zu nehmen und zu malen. So können pädagogische Fachkräfte Zeitfenster am Nachmittag kreativ nutzen, um übers Malen mit den Kindern ins Gespräch zu kommen. Der kostenlose Download ist für die digitale Nutzung optimiert und eignet sich für den außerunterrichtlichen Rahmen in AGs oder als Einzelaktionen im Ganzttag.

- » [Zum Artikel auf der BZfE-Website](#)
- » [Zum Download im BLE-Medienshop](#)



## Forschen, schmecken, begreifen: Experimente für den Ganzttag

Wie süß ist saure Limo? Schmeckt jedes Wasser gleich? Was hat die Nase mit dem Schmecken zu tun? Auf diese spannenden Fragen aus dem neuen Modul „Forschen, schmecken, begreifen“ finden die Kinder im Ganzttag selbst Antworten. Zur Sammlung gehören sechs naturwissenschaftliche Experimente, zwei Sinnexperimente und zwölf Forscherfragen.

Der kostenlose Download ist für die digitale Nutzung optimiert und eignet sich für den außerunterrichtlichen Rahmen in AGs oder als Einzelaktionen im Ganzttag.

- » [Zum Artikel auf der BZfE-Website](#)
- » [Zum Download im BLE-Medienshop](#)



## Schnippeln, rühren, genießen: Rezeptideen für den Ganzttag

Wenn Kinder Powertürmchen und Konfettiquark zubereiten oder ihren Ayran schütteln, haben sie nicht nur jede Menge Spaß und Genuss, sondern merken auch: Ich kann kochen! Das ist das zentrale Anliegen des Moduls „Schnippeln, rühren, genießen“. Es enthält zehn einfache kindgemäße Rezepte für kleine kalte Speisen mit wenig Zutaten und Küchenutensilien.

Der kostenlose Download ist für die digitale Nutzung optimiert und eignet sich für den außerunterrichtlichen Rahmen in AGs oder als Einzelaktionen im Ganzttag.

- » [Zum Artikel auf der BZfE-Website](#)
- » [Zum Download im BLE-Medienshop](#)

## Betreuung, Verpflegung und Bildung in Schulen zusammendenken: Handlungsempfehlungen aus Nordrhein-Westfalen

Verpflegung und Ernährungsbildung in Schulen müssen in einem pädagogischen Gesamtkonzept neu gedacht werden. Das empfiehlt ein Autorenteam der FH Münster und des Instituts für nachhaltige Ernährung in der Studie „NRW isst besser! Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW“.

Zu unserer Zusammenfassung auf der BZfE-Website.

Hier direkt zur Studie der FH Münster

Ritter, Guido; Hielscher, Janina; Reichardt, Kirsten (2021): NRW isst besser! Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW. Institut für nachhaltige Ernährung, FH Münster.

## Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer

### Neue Termine für unsere Fortbildungen in 2023 freigeschaltet

Für diese kostenlosen Fortbildungen in 2023 können Sie sich anmelden:

SchmExperten: zur Umsetzung im Klassenraum für Klasse 5 und 6

Ernährungsführerschein: Die Küche kommt ins Klassenzimmer für Klasse 3 und 4

Feinschmeckerkurs: Fortbildung zur Sinnesbildung in Klasse 1 und 2

Obst- und Gemüsevielfalt entdecken

Bildung für nachhaltigeres Essen: Die Ernährung der Zukunft mitgestalten

Der Qualitätsfächer: Lebensmittelqualität beurteilen

Unser gesamtes Fortbildungsangebot für Lehrerinnen und Lehrer finden Sie [hier](#).

## Neue Materialien für die Erzieher\*innen-Ausbildung

### Broschüre „Arbeitshilfen für den Unterricht - Themenbereich Ernährung“

Um Ernährung in der frühkindlichen Bildung zu stärken, setzt das IN FORM-Projekt „Stärkung des Themenbereichs Ernährung in der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung“ bei Fachschulen für Sozialpädagogik an. Das Projekt wird vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg durchgeführt. Entstanden ist u. a. eine Broschüre, die sich an Lehrkräfte an Fachschulen für Sozialpädagogik und vergleichbaren Einrichtungen richtet.

Zur Arbeitshilfe auf der Website des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

### Online Angebot: Ernährung als Thema in der Erzieher\*innen-Ausbildung

Die Verbraucherzentrale NRW hat im Rahmen eines IN FORM-Projektes Lernangebote für den Einsatz in Fachschulen für Sozialpädagogik entwickelt und auf ihrer Webseite veröffentlicht. Die Angebote sind kostenfrei nutzbar und individuell einsetzbar für die Ausbildung von Erzieher:innen, um verschiedene Themen rund um die Speisenangebote in Kitas zu behandeln.

Zur Website der Verbraucherzentrale

## In eigener Sache

### Wir suchen Sie!

## Unsere Materialien in Ihrer Projektwoche?

Heute möchten wir Sie fragen, ob Sie unsere Materialien schon in Projekttagen oder Projektwochen eingesetzt haben? Und wenn ja, dann würde uns natürlich interessieren für welche Projekte Sie die Materialien wie eingesetzt haben. Wir freuen uns auf Ihre Erfahrungen.

Kontakt: Larissa Kessner [larissa.kessner@ble.de](mailto:larissa.kessner@ble.de)

## Weitere Informationen

[Website BZfE - Ernährungsbildung](#)

[Website BZfE](#)

[Website BLE](#)

## Impressum

Herausgeberin: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Präsident  
Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Telefon: 0228 / 68 45 - 0  
Internet  
E-Mail: [info@ble.de](mailto:info@ble.de)

Presserechtlich verantwortlich:  
Dr. Margareta Büning-Fesel, BLE

Redaktion:  
Heike Rapp, BLE

Foto: © FAB.1 / Stock Adobe.com

Rechtliche Hinweise  
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer  
Die Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz lautet  
DE 114 110 249.

Anträge oder Rechtsbehelfe müssen auf dem Postweg, per Telefax, über [info@ble.de](mailto:info@ble.de) versehen mit einer qualifizierten elektronischen Signatur oder über [info@ble.de-mail.de](mailto:info@ble.de-mail.de) durch De-Mail in der Sendevariante mit bestätigter sicherer Anmeldung übermittelt werden.

Andere E-Mail-Adressen stehen nur für die allgemeine Kommunikation zur Verfügung, über sie ist kein elektronischer Rechtsverkehr möglich.

Veröffentlichung kostenlos unter Quellenangabe Autorennamen, [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)  
Über einen Beleg freuen wir uns.

© BLE 22.02.2023

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

Wenn Sie sich neu für diesen Newsletter anmelden wollen, klicken Sie bitte [hier](#).