



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

**3/2022** vom 10.08.2022

Liebe Lehrerinnen und Lehrer, liebe Bildungsinteressierte,

heute haben wir für Sie zusammengestellt:

- eine Materialsammlung zum Thema "Nahrungszubereitung - Kochen lernen in der Sekundarstufe",
- neue Medien für die Klassen 4-6 und für Kita und Kindertagespflege,
- unsere neuen Internetseiten auf bzfe.de im Bereich Bildung,
- unsere Medien nach Lehrplanthemen sortiert auf neuen Themenübersichtsseiten,
- Hinweise auf unsere kostenlosen Fortbildungen für Lehrkräfte,
- einen Rückblick auf den 2. BZfE-Ernährungstalk zur Ernährungsbildung,
- Termine und Veranstaltungen des NQZ und
- einen Aufruf zur Teilnahme an einer Befragung zu Landwirtschaft in der Schule.

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

Herzliche Grüße

Ihr Team Ernährungsbildung im Bundeszentrum für Ernährung

**Unser Schwerpunktthema**

**Nahrungszubereitung - Kochen lernen in der Sekundarstufe I**

**Die Lehrküche wird zur Lernküche: Jugendliche kochen selbst, probieren Neues, schulen ihre Sinne, reflektieren (Ess-)Entscheidungen und lernen Alternativen zu Fast Food und Convenience kennen. Sie planen ihren Einkauf, gehen wertschätzend mit Lebensmitteln um und achten aufs Budget. So erwerben Sie Kompetenzen, um ihr Essen und Trinken aktiv mitzugestalten. Passend dazu haben wir für Sie ein Paket für die Sekundarstufe I geschnürt mit Unterrichtsmaterialien, Videos, Rezepten, Infoblättern und einer Infografik.**

## Unterrichtsmaterial: Schmexperten in der Lernküche



Bei den SchmExperten ist die Küchenpraxis eng verknüpft mit Esskultur, Klimaschutz, Warenkunde und dem Transfer ins Schulleben. Schülerinnen und Schüler schulen u. a. ihre Sinne, bereiten selbstständig warme Speisen zu, variieren Rezepte und hinterfragen ihre Kaufentscheidungen. Das modular einsetzbare Material umfasst didaktische Hinweise und Arbeitsblätter mit motivierenden Einstiegen, Rezepten, Experimenten, Infotexten, Foto- und Hilfekarten u.v.m..

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

[Zum Ringordner im BLE-Medienservice](#)

Schmexperten in der Lernküche gibt es auch digital. [Zur digitalen Version im BLE-Medienservice](#)

[Kostenfreie \(Web-\)Fortbildungen zum Unterrichtsmaterial](#)

## Aufsteller: Die Küchenkartei



Die 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. Neben dem Thema Hygiene geht es um wichtige Arbeitstechniken und den Umgang mit verschiedenen Küchengeräten und Lebensmitteln.

[Zur Küchenkartei im BLE-Medienservice](#)

Die Küchenkartei gibt es auch digital mit Direktlinks auf passende Videos [Zur digitalen Version im BLE-Medienservice](#)

## Lehrtafeln: Garverfahren



Die beiden Lehrtafeln geben einen Überblick über die wichtigsten Garverfahren in feuchter und trockener Hitze. So haben Sie und Ihre Schülerinnen und Schüler die wesentlichen Merkmale im Blick und können die Vor- und Nachteile der Zubereitungstechniken vergleichen. Ergänzend zur Definition gibt es Hinweise zum erforderlichen Gargeschirr und zu geeigneten Lebensmitteln.

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

## Hintergrundwissen: Zubereitung von Lebensmitteln

Sie möchten es genauer wissen? In den BZfE-Artikeln rund um Garverfahren, Vorbereitungstechniken und Speisenplanung finden Sie kompakte Infos, weiterführende Links und alltagspraktische Tipps.

[Zu den Artikeln auf der BZfE-Website](#)

## Hip-Hop-Videos: Kochen und Rhymes

Die Hip-Hop Lernvideos im BZfE-YouTube-Kanal erklären vier gängige Garmethoden, wichtige Abläufe in der Küche und geben Tipps zum energiesparenden Kochen. Dabei veranschaulicht Rapper Paul Denkhäus, was z. B. Kochen von anderen Garmethoden unterscheidet oder was zum Aufräumen dazu gehört. Und ein leckeres Bruschetta-Rezept gibt es auch gerappt.

[Zur Playlist im BZfE-YouTube-Kanal](#)

## Infografik: Energie sparen beim Kochen - Fünf einfache Tipps



Die Tipps auf der Infografik zeigen, wie sich auch beim Kochen einfach und effizient Energie einsparen lässt.

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

## Kurzinfos und Videoclips: Vorbereitungstechniken

Kompakte Infos in einfacher Sprache liefern die Infoblätter zur Zubereitung von Obst und Gemüse. Die Vorderseite nennt Fakten zu Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Nachhaltigkeit. Das abgebildete Rezept auf der Rückseite führt mit wenigen Zutaten zu einem einfachen Gericht.

[Zu den Infoblättern Lebensmittel](#)

Ergänzend gibt es zu jedem Infoblatt einen passenden Videoclip. Dieser zeigt, wie sich die verschiedenen Gemüse- und Obstarten für die weitere Verarbeitung vorbereiten lassen. Beispiele sind Hülsenfrüchte, Kohlrabi, Mangold.

[Zur Playlist im BZfE-YouTube-Kanal](#)

## Informationen in Einfacher Sprache

Die Rubrik „Kochen & Aufbewahren“ bietet Tipps zum Zubereiten und Lagern. Ob Obst und Gemüse einfach zubereiten oder Meal-Preapping, die vielen Beiträge in einfacher Sprache gibt es auch zum Hören.

[Zum Bereich "Kochen und Aufbewahren" in Einfacher Sprache auf der Website des BZfE](#)

## Unterrichtsmaterial: Obstvielfalt entdecken & Gemüsevielfalt entdecken

Kostenfreies Unterrichtsmaterial mit veränderbaren Rezepten, Arbeitsblättern und Infokarten: Die vielseitigen Materialien bieten verschiedene Möglichkeiten, Obst und Gemüse abwechslungsreich, sinn- und handlungsorientiert in den Unterricht einzubinden.

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

Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice:

[Obstvielfalt entdecken](#)

[Gemüsevielfalt entdecken](#)

## IN FORM: Rezepte für den Unterricht

Schnelle Blitzrezepte, Pasta-Gerichte oder ein Frühstück? Was möchten Sie mit Ihren Schülerinnen und Schülern zubereiten? Die abwechslungsreichen geprüften IN FORM-Rezepte zeigen, wie einfach und lecker es sein kann.

[Zu den Rezepten auf IN FORM](#)

## Zu gut für die Tonne! Reste-Rezepte

Was lässt sich aus den Resten kochen? Die Rezeptdatenbank und Beste-Reste App von „Zu gut für die Tonne“ liefert dazu viele Ideen. Einfach die übrig gebliebenen Zutaten eingeben, Rezept auswählen und loslegen. Unter #restereloaded finden Sie kurze Tutorials zur Resteverwertung, die Sie mit Ihren Schüler\*innen anschauen und nachkochen können

[Zur Reste-Rezepte-Datenbank](#)

[Zu den #restereloaded-Tutorials](#)



## Mein Frühstück für unsere Zukunft - Unterrichtsmaterial für die Klassen 4-6

Pflanzenbetont, verpackungsarm, restlos und lecker! So etwa beschreiben die Schülerinnen und Schüler der Klassen vier bis sechs ihre Frühstücke für unsere Zukunft. Doch wie kommen sie darauf? Das Unterrichtsmaterial greift das Frühstücksthema mal anders auf. In den ersten beiden Doppelstunden entwickeln die Schülerinnen und Schüler Daumenregeln für klimafreundliche Frühstücke. In der dritten Doppelstunde nehmen sie ihre Essumgebung zuhause oder in der Schule mittels Fragebögen unter die Lupe. Am Ende der kurzen Unterrichtsreihe stehen ein gemeinsamer Aktionsplan und erste konkrete Schritte zum Ressourcensparen zuhause oder in der Schule

» Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice



## Gemeinsam Vielfalt entdecken: Saisonales Obst und Gemüse - Illustration für Kita und Kindertagespflege

Von Klein an Begeisterung und Neugier für Saisonalität und Regionalität wecken: Was wächst wann in Deutschland? Was kann damit zubereitet werden? Welches Obst und Gemüse kennen die Kinder bereits? Die Illustration unterstützt Sie dabei, mit Ihren Kindern im Betreuungsalltag über die Vielfalt von Obst und Gemüse ins Gespräch zu kommen oder zu kleineren Aktionen anzuleiten und so Ernährungsbildung in Kita und Kindertagespflege erfolgreich einzubetten. Weitere Anregungen zur Illustration finden Sie im pädagogischen Leitfaden, der ebenfalls kostenfrei zum Download steht.

» Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice

Hygiene beim pädagogischen Kochen - Koch-Aktionen mit Kindern in Kindertagespflege, Kita und Schule

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

Ernährungsbildung in der Kindertagespflege - Essen lernen im pädagogischen Konzept

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

Ernährungsbildung in der Kita - Informationen zu Ernährungsbildung und Verpflegungsangebot

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

Ernährungsbildung und Integration - Sprachförderung mit den BZfE-Materialien

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

Frühstücken in Schule und Kita - Der Energie-Kick für die erste Tageshälfte

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

## Neuer Service im Bereich Bildung auf bzfe.de

### Unterrichtsmaterial nach Lehrplanthemen sortiert

Sie suchen Unterrichtsmaterial zu einem bestimmten Lehrplanthema? Wir haben unsere Materialien und Videos nach Lehrplanthemen und Schulstufen geordnet. Grundlage war eine bundesweite Analyse der Lehrpläne für Fächer mit Ernährungsbezug.

[Zu den Themenübersichten auf der Website des BZfE](#)

## Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer

### Noch freie Plätze in unseren Fortbildungen

In unseren kostenlosen Fortbildungen zu den **Schmexperten** sind noch Plätze frei:

[Zu diesen Fortbildungen auf der BZfE-Website](#)

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

## 2. BZfE-Ernährungstalk

### Visionen für eine Ernährungsbildung der Zukunft

Warum Visionen? Sie eröffnen neue Perspektiven und lenken den Blick auf das Positive. So können innovative Formate entstehen und sich neue Wege auftun. Wie das funktioniert, berichten die Talkgäste aus eigener Erfahrung und steuern ihre guten Beispiele bei. Sie alle eint die Vision, dass eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensweise für alle Menschen leichter zugänglich wird. Der Lern- und Lebensraum Schule bietet dafür viele Ansatzpunkte.

Eine Zusammenfassung und das Video des Live-Talks finden Sie [hier](#)

## Termine und Veranstaltungen

### Tag der Schulverpflegung am 23. September 2022

Der Aktionstag ruft Schulen bundesweit zum Mitmachen auf. Helfen Sie mit, Akzeptanz zu schaffen und beteiligen Sie Kinder und Jugendliche bei der Gestaltung der Schulmahlzeiten. Je mehr Schülerinnen und Schüler mitessen, desto größer werden die Chancen für ein Plus an Qualität und Nachhaltigkeit. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Länder stellen Ihnen zahlreiche Mitmach-Ideen vor.

Alle Aktionen auf der Website des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule

## Mehr vegetarische Mahlzeiten in der Schulmensa - so geht's!

Bei vielen Jugendlichen liegt Fleischverzicht im Trend. Trotzdem hadern Schüler und Schülerinnen manchmal mit vegetarischen Mahlzeiten. Damit sie sich an neue und fleischlose Rezepturen gewöhnen können, kommt es vor allem auf Probieraktionen an.

Hier lesen Sie das Interview mit Prof. Dr. Melanie Speck von der Hochschule Osnabrück

## Nutzerumfrage des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft

### Beantworten Sie einige Fragen zu Landwirtschaft in der Bildung!

Welche Themen rund um Landwirtschaft, Umwelt und Nachhaltigkeit möchten Sie gerne im Unterricht, in der Ausbildung oder im Studium vertiefen?

Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bittet um die Beantwortung einiger Fragen zu seinem Medienangebot. Vielen Dank!

[Hier direkt zur Umfrage](#)

## In eigener Sache

### Wir suchen Sie!

#### **Auch so können Sie uns unterstützen:**

Sie möchten uns bei der Entwicklung von Unterrichtsmaterial unterstützen? - Testen Sie unsere Entwürfe in Ihrem Unterricht.

Sie möchten uns als Autorinnen bei der Erstellung von Unterrichtsmaterial unterstützen? - Schreiben Sie uns gerne Ihre Ideen.

Sie möchten uns ein Feedback zu unserem Unterrichtsmaterial geben? - Darüber freuen wir uns immer.

Sie möchten einen Artikel für unsere Internetseite zu einem aktuellen Fachthema schreiben? - Teilen Sie gerne Ihre Ideen mit uns.

Kontakt: Dr. Barbara Kaiser [barbara.kaiser@ble.de](mailto:barbara.kaiser@ble.de) oder Heike Rapp [heikemaria.rapp@ble.de](mailto:heikemaria.rapp@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: Hilla Südhaus, Werther

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 10.08.2022

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](#).