



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

3/2023 vom 23.08.2023

Liebe Lehrerinnen und Lehrer, liebe Bildungsinteressierte,

passt das Essensangebot an Ihrer Schule zu dem, was Sie im Unterricht vermitteln? Die Materialsammlung in diesem Newsletter gibt Anregungen, für die Verknüpfung von Unterricht und Verpflegung. Angefangen mit kleinen Schritten bis hin zu ganzheitlichen Ansätzen mit dem Ziel, die Essumgebung in ihrer Schule gesundheitsförderlich und nachhaltig zu gestalten.

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

Herzliche Grüße
Ihr Team Ernährungsbildung im Bundeszentrum für Ernährung

Unser Schwerpunktthema

Verknüpfung von Ernährungsbildung und Schulverpflegung

Schulen sind wichtige Orte des gesellschaftlichen Wandels hin zu mehr Nachhaltigkeit im Sinne der Agenda 2030. Über mindestens zehn Schuljahre hinweg werden Kinder und Jugendliche hier im Hinblick auf ihr persönliches Ess- und Trinkverhalten geprägt.

Dabei es ist nicht allein das formale Lernen, das Ernährungsbildung möglich macht. Nur wenn Schulen auch ihre Verpflegungsangebote als wichtige Lerngelegenheiten mit einbeziehen und damit Theorie und Praxis in Einklang bringen, haben sie die Chance, Kindern einen nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Lern- und Lebensraum zu bieten.

Auch ist es hilfreich, dass sich die Lernenden selbst engagieren und sich im kleinen, geschützten Raum als Gestalterinnen und Gestalter von Gesellschaft erfahren.

Indem Schülerinnen und Schüler beispielsweise die Möglichkeit bekommen, die Verpflegungsbedingungen in ihrer Schule aktiv mitzugestalten, erfahren sie Selbstwirksamkeit, echte Partizipation und bauen Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten auf.

Schulessen als Teil der Ernährungsbildung: Materialien und Praxisbeispiele

Wie kann die Verzahnung von Schulverpflegung mit Ernährungsbildung gelingen? Welche Ansätze haben sich bewährt? Der Artikel stellt eine Reihe spannender Ideen und Projekte vor. Angefangen bei kleinen Aktionen bis hin zu ganzheitlichen Ansätzen.

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

Nachhaltigkeit: Ein Querschnittsthema für Unterricht und Schulleben

Um unsere Gesundheit und die des Planeten zu verbessern, brauchen wir faire Ernährungsumgebungen, die gesundheits- und umweltfreundliches Essen einfacher, preiswerter und zum Standard machen. Auch Schulen sind hier gefragt. Dieser Artikel zeigt praxisorientiert, wie Sie Nachhaltigkeit in Ihren Unterricht integrieren und dabei viel bewirken können.

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

Außerschulische Partner*innen: Auswahlkriterien und Checklisten

Schulgarten, Bauernhofbesuch, kommunales Engagement - Themen, die Sie im Rahmen der Ernährungsbildung im Unterricht behandeln, können in Zusammenarbeit mit außerschulischen Partner*innen vertieft und in die Praxis umgesetzt werden. Aber nicht jedes Angebot ist gleichermaßen geeignet. Unsere Checkliste zeigt, wie Sie geeignete Angebote erkennen.

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

Unterrichtsmaterial

Unser Restaurant-Tisch



Das Material zeigt, wie Schüler*innen in ihrer Mensa einen Restaurant-Tisch organisieren und ausgewählten Mitschüler*innen das Essen in besonderer Atmosphäre servieren können. Das setzt die Reflexion über die Essatmosphäre in Gang und schlägt eine Brücke zwischen (Projekt-)Unterricht und der Mensa.

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

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

Die Schulfestfirma

Anhand des 6-Phasen-Modells der vollständigen Handlung lernen Jugendliche am Beispiel eines Schulfestes, wie sie ein Vorhaben professionell und strukturiert umsetzen. Das aus der Praxis heraus entwickelte Material „Die Schulfestfirma“ verknüpft auf diese Weise Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung mit wirtschaftlichen Aspekten.

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



Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?



In dem Unterrichtsprojekt für allgemein- und berufsbildende Schulen erfahren Schülerinnen und Schüler ab Klasse 9, wie sie mit einer ausgewogenen Ernährungsweise ihre eigene CO₂-Bilanz verbessern und damit aktiv zum Klimaschutz beitragen können. Sie erarbeiten einen klimafreundlichen Wochen-Speiseplan, für ihre Mensa und diskutieren über die Umsetzung.

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

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

Mein Frühstück für unsere Zukunft?



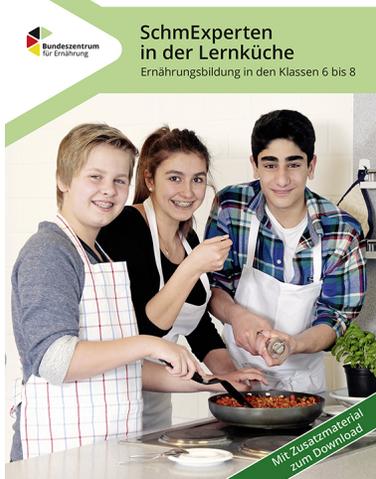
In dem kostenfreien Modul für die 4. bis 6. Klasse entwickeln Schülerinnen und Schüler Daumenregeln für klimafreundliche Frühstücke. Sie nehmen ihre Essumgebung zu Hause oder in der Schule unter die Lupe, um am Ende erste konkrete Schritte zum Ressourcensparen abzuleiten.

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

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

SchmExperten in der Lernküche

Die modular einsetzbaren Materialien verknüpfen Küchenpraxis mit Esskultur, Klimaschutz, Warenkunde und dem Transfer ins Schulleben. Entspricht das Verpflegungsangebot unseren Wünschen? Was lässt sich verbessern? Mit diesen und weiteren Fragen schlagen die



**SchmExperten
in der Lernküche**
Ernährungsbildung in den Klassen 6 bis 8

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

[Zum Download der kostenlosen Digital-Version beim BLE-Medienservice](#)

NQZ - Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule

Essen und trinken in Schule, Kita und Kindertagespflege

Die zentrale Aufgabe des NQZ ist die Koordination und Weiterentwicklung von Maßnahmen und Initiativen rund um gutes Essen in Kindertagesbetreuung und Schule auf Bundesebene mit dem Ziel die Qualität des Kita- und Schulessens zu verbessern.

Sie möchten die Verpflegung in Ihrer Schule, Kita oder Kindertagespflegereinrichtung verbessern?

[Zur Website des NQZ](#)

Sie suchen eine Fortbildung zum Thema "Beschaffung von Schulverpflegung"?

[Zum E-Learning Angebot des NQZ](#)

Sie suchen Unterstützung vor Ort?

[Zu den Vernetzungsstellen vor Ort](#)

Sie suchen Material zur Verpflegung und zur Ernährungsbildung in Schule, Kita und Kindertagespflege?

[Zu den Arbeitshilfen des NQZ](#)

So machen es andere

Projekt: Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept - nachhaltig und biozertifiziert

Immer mehr Schulen wollen ein gesundheitsförderndes, genussvolles und nachhaltiges Schulessen organisieren. Ein kommunales Verpflegungskonzept erleichtert und strukturiert diese Arbeit und schafft Synergien. Das Schulessen kann als Baustein nachhaltiger Entwicklung durch die Verknüpfung mit dem Unterricht auch Impulse für die Bildung nachhaltiger Entwicklung (BNE) in die Schulgemeinschaft tragen.

Mit diesem Projekt hat das Landeszentrum für Ernährung in Baden-Württemberg Kommunen bei der Entwicklung eines Verpflegungskonzepts unterstützt.

[Alle Informationen zum Projekt finden Sie hier](#)

Termine und Veranstaltungen

Aktionen für mehr Qualität in der Schulverpflegung: Tag der Schulverpflegung am 23.9.2023

Bereits seit 2010 findet jährlich bundesweit der Tag der Schulverpflegung statt. Ziel des Aktionstages ist es, Kinder und Jugendliche für ihre Schulverpflegung zu begeistern, sie zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung zu ermutigen und diese in ihrer Mensa mitzugestalten.

Verantwortliche Schulakteure wie Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte, Eltern oder Caterer können sich auf begleitenden Informationsveranstaltungen, Fachtagungen oder Workshops untereinander austauschen, erfolgreiche Beispiele präsentieren oder Fachinformationen einholen, die zu einer Qualitätsverbesserung anregen.

Mitbestimmung leicht gemacht - wie Partizipation beim Essen in KiTas gelingen kann

Der KITA-Kongress der ConSozial (Kongressmesse der Sozialwirtschaft) widmet sich vom 25. bis 26. Oktober aktuellen Fragestellungen rund um das Thema Zusammenleben in Vielfalt und bietet Anregungen für die Gestaltung der Zukunft in KITAs.

Die Verpflegung bietet als Bildungsort Esstisch viel Potenzial für Selbst- und Mitbestimmungsmöglichkeiten. Ein Impulsvortrag von Dr. Henrike Schönau und Lisa Walczak vom BZfE am 25. Oktober von 16.00 - 17.00 Uhr zeigt, neben der Relevanz von Verpflegung und Ernährungsbildung in KiTas im Allgemeinen, vor allem die unterschiedlichen Handlungsspielräume auf, wie das Kinderrecht auf Partizipation rund um Essen und Trinken praktisch umgesetzt werden kann.

Alle Informationen zum Vortrag finden Sie [hier](#)

Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer

Aktuelle Termine für unsere Fortbildungen in 2023

Für diese kostenlosen Fortbildungen können Sie sich anmelden:

SchmExperten: zur Umsetzung im Klassenraum für Klasse 5 und 6

SchmExperten in der Lernküche (Fachunterricht 6. bis 8. Klasse)

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](#).

BZfE jetzt auch auf LinkedIn

Folgen Sie uns auf LinkedIn

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist seit Mitte August 2023 auf der Social-Media-Plattform LinkedIn aktiv. Sie erfahren hier regelmäßig Neuigkeiten aus dem BZfE und erhalten Informationen rund um aktuelle Ernährungsthemen – verlässlich, neutral und wissenschaftlich fundiert.

Zur BZfE-LinkedIn-Seite: www.linkedin.com/company/bzfe

Wir suchen Sie!

Welche Social Media Kanäle nutzen Sie?

Wir möchten uns zukünftig noch mehr mit Ihnen austauschen und dafür geeignete Social Media Kanäle nutzen.

Dazu würden wir von Ihnen gerne wissen, auf welchen Kanälen

- Sie uns am liebsten treffen würden?
- Sie sich berufliche Informationen holen?
- Sie sich mit anderen Lehrkräften austauschen?
- Sie Anregungen für Unterrichtsmaterial suchen?
- Sie sich ganz allgemein zu Schule und Kita informieren?

Ich freue mich über Ihre Rückmeldungen unter heikemaria.rapp@ble.de

Bildungsangebot "Check dein Essen"

Ziel des Angebotes der Verbraucherzentrale e.V. ist es, bei Kindern und Jugendlichen ab der 7. Klasse bis zum Berufsgrundschuljahr die ernährungsbezogene Konsumkompetenz zu stärken. Es umfasst Materialien zum Stationenlernen als Selbstlernangebote sowie ein Praxisbuch für Lehrkräfte als Download. In ausgewählten Regionen können Workshops gebucht werden.

Alle Informationen zum Bildungsangebot finden Sie hier

Interaktives Brettspiel: Vision Mensa



Wie können Schülerinnen und Schüler die Schulpflege kreativ mitgestalten? Was braucht es, um ihr Interesse und die Teilnahme am Schulesen wieder zu steigern? Diesen Fragen hat sich die Vernetzungsstelle Kita- und Schulpflege Sachsen in einem aktuellen IN FORM Projekt gewidmet. Im Ergebnis entstand die VISION MENSA®, ein interaktives Brettspiel kombiniert mit einer Zukunftswerkstatt, das in weiterführenden Schulen ab Klassenstufe 8 eingesetzt werden kann.

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

[Zur Webseite der Vernetzungsstelle Sachsen](#)

Investitionsprogramm Ganztagsausbau des Bundes auch für Schulküchen

Über das Investitionsprogramm Ganztagsausbau stellt der Bund den Ländern bis Ende 2027 fast drei Milliarden Euro zur Verfügung, um den Ganztagsausbau für Grundschulkindern auszubauen. Das Programm macht es Trägern möglich, Landesmittel auch für den Bau und die Ausstattung von Schulküchen zu beantragen.

Weitere Informationen finden Sie auf der [Website des NQZ](#)

Weitere Informationen

[Website BZfE - Ernährungsbildung](#)

[Website BZfE](#)

[Website BLE](#)

Impressum

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

Presserechtlich verantwortlich:
Eva Zovko, BLE

Redaktion:
Heike Rapp, BLE

Foto: © Pixel-Shot / 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 versehen mit einer qualifizierten elektronischen Signatur oder über 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
Über einen Beleg freuen wir uns.

© BLE 23.08.2023

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](#).