



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

4/2023 vom 29.11.2023

Liebe Lehrerinnen und Lehrer, liebe Bildungsinteressierte,

unsere Rubrik "Unser Schwerpunktthema" liefert Ihnen diesmal eine Sammlung von Material zur **Haltbarkeit und Lagerung** von Lebensmitteln.

Auf unserer Website gibt es neue **digitale Quizze** zur Ernährungspyramide und Artikel aus den Bereichen Praxiswissen Schule und Kita.

Und Sie finden neue Termine für unsere kostenlosen **Fortbildungen** für Lehrkräfte in 2024.

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

Herzliche Grüße

Ihr Team Ernährungsbildung im Bundeszentrum für Ernährung

## Unser Schwerpunktthema

### Haltbarkeit und Lagerung

**Viel zu viele Lebensmittel landen im Müll. Das ist teuer und verschwendet wertvolle Ressourcen. Wer Lebensmittel wertschätzt, richtig lagert und haltbar macht, kann Lebensmittelverschwendung vermeiden und gleichzeitig Geld sparen. Rund um dieses Thema haben wir für Ihre Unterrichtsvorbereitung ein Paket gepackt mit kostenfreiem Unterrichtsmaterial, Infoblättern, Infografiken, Hintergrundartikeln und Rezept-Tutorials.**

## Unterrichtsmaterial: Muss Obst immer schön sein?



In der Unterrichtseinheit sammeln Schülerinnen und Schüler Ideen, was man mit Obst machen kann, das Flecken, eine ungewöhnliche Form oder Druckstellen hat. Außerdem nehmen die Kinder Obst mit Schönheitsfehlern unter die Lupe und führen das Experiment „Warum werden Apfelstücke braun?“ durch. Eine Blindverkostung gibt Aufschluss, ob die verfärbten Stücke anders schmecken als frisch aufgeschnittene.

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

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

## Unterrichtsmaterial: Zu gut für die Tonne



Mithilfe der Materialien können Sie Ihre Schülerinnen und Schüler auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam machen und zeigen, was sie selbst dagegen tun können. Es geht um den Umgang mit Lebensmitteln und Resten sowie ihre Lagerung.

[Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice: Lehrerheft für Klassen 3-6](#)

[Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice: Schülerheft für Klassen 3-6](#)

[Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice: Lehrerheft für Klassen 7-9](#)

[Zum kostenlosen Download im BLE-Medienservice: Schülerheft für Klassen 7-9](#)

## Infoblatt: Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum



Das Infoblatt beschreibt, was die Begriffe Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum bedeuten. Auf der Rückseite wird mit wenig Text und vielen Bildern erklärt, wie die Qualität des Produkts nach dem Ablauf des MHD mit allen Sinnen überprüft werden kann.

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

## Infoblätter Lebensmittel

Von A wie Avocado bis W wie Wirsing beinhalten die Infoblätter ein einfaches Rezept mit bebilderten Zubereitungsschritten und Informationen zu Einkauf, Lagerung und Nachhaltigkeit.

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

## Hintergrund

### Hintergrundwissen: Lebensmittel richtig lagern

In unserem Artikel „Lebensmittel richtig lagern“ erfahren Sie, was in den Kühlschrank gehört, welches Obst Kälte nicht mag und was fürs Tiefkühlen wichtig ist.

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

Diese Informationen gibt es auch in Einfacher Sprache

### Hintergrundwissen: Lebensmittelverderb erkennen

Während einige Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums in den Müll gehören, können andere Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum oft noch bedenkenlos gegessen werden.

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

## Hintergrundwissen: Haltbares aus der eigenen Küche

Wohin mit Omas Zwetschgen, schrumpeligen Äpfeln, Resten vom Mittagessen oder zu viel gekauftem Brot? Der Artikel zeigt Möglichkeiten, um frische Lebensmittel oder fertige Speisen haltbar zu machen.

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

### Infografiken

#### Infografik: MHD abgelaufen?



Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum. Ob ein Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch genießbar ist, kann mit dem Augen-Nase-Mund-Check überprüft werden. Die Infografik zeigt, wie der Check funktioniert.

[Zur Infografik auf der BZfE-Webseite](#)

#### Infografik: Muss Obst immer schön sein?



Die Infografik zeigt: Obst ist lecker, auch wenn es nicht makellos aber trotzdem ausgereift ist, zuckersüß schmeckt, lustig aussieht und vieles mehr.

[Zur Infografik auf der BZfE-Webseite](#)

### Weitere Ideen

#### Video: #restereloaded-Tutorials

Gezeigt werden jeweils drei Rezeptideen für Lebensmittelreste.

[Zu den #restereloaded-Videos](#)

#### Bastelbogen Kühlschrank: "Zu gut für die Tonne"

Der Bastelbogen zeigt spielerisch die richtige Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Vorratsschrank. Er ist auch Bestandteil der zuvor genannten Unterrichtsmaterialien.

[Zum BLE-Medienservice](#)

### Artikel in Einfacher Sprache

#### Haltbarkeit - Wie weiß ich, ob Lebensmittel noch haltbar sind?

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

#### Richtig einfrieren - Was muss ich beim Einfrieren und Auftauen beachten?

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

### Digitale Quizze zur Ernährungspyramide

#### Digitale Quizze für Unterricht und Nachmittagsbetreuung

Sie suchen interaktive Übungen für Kinder und Jugendliche? Hier finden Sie vier digitale Quizze zur Ernährungspyramide ab Klasse 3 bzw. 5.

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

## Praxiswissen auf bzfe.de

### Frühstücken in der Grundschule - Setting für Ernährungsbildung nutzen

Beim Pausenfrühstück geht es um mehr als „den kleinen Hunger zwischendurch“. Lehr- und Betreuungskräfte können es für positive Erlebnisse und Gespräche rund ums Essen und Trinken nutzen.

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

### Schmecken lernen - Sinnesschulung im pädagogischen Alltag

Sinnesschulung macht Spaß. Sie lässt sich leicht im KiTa-Tag unterbringen und begeistert Kinder „ganz nebenbei“ für nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährungsgewohnheiten.

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

## Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer

### Aktuelle Termine für unsere Fortbildungen in 2024

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](#).

## Neues Medium des Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL)

### Erbsen fürs Klima? - Hülsenfrüchte und Klimaschutz

In dem Unterrichtsbaustein für die Jahrgangsstufen 8 bis 11 lernen die Schülerinnen und Schüler die Besonderheiten von Hülsenfrüchten kennen und erarbeiten durch eine Art Referat-Büfett die positiven Effekten von Hülsenfrüchten hinsichtlich des Klimaschutzes. Es kann an den Biologie- und Erdkundeunterricht angeknüpft werden.

[Zum BLE-Medienservice](#)

## Weitere Informationen

[Website BZfE - Ernährungsbildung](#)

[Website BZfE](#)

[Website BLE](#)

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

Presserechtlich verantwortlich:  
Eva Zovko, BLE

Redaktion:  
Heike Rapp, BLE

Foto: ©Mikhailov Studio / 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 29.11.2023

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](#).