

Übersicht zu Material- und Fortbildungsangeboten des BZfE für die schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung für den Sekundarbereich (Stufe 7 bis 10)

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. in den Fächern Naturwissenschaften und Wirtschaft-Arbeit-Technik einsetzen.

Die materialbasierten Fortbildungsangebote



SchmExperten in der Lernküche (6.–8. Klasse): Mehr als Kochen

Das Material macht Jugendliche fit für ein reflektiertes Konsumverhalten. Ernährungsbildung mit allen Sinnen zu erleben ist dabei die erste Priorität und mit dem Unterrichtsmaterial schnell umzusetzen. Die Küchen-Praxis wird mit bildungsrelevanten Themen und Inhalten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Die Unterrichtsreihe lässt sich optimal in den Fachunterricht integrieren. Sie fördert selbstständiges Arbeiten und den Erwerb von Alltagskompetenzen. Das Unterrichtsmaterial gibt es auch als digitale Version.

Link zum Material und weiteren Informationen: <https://www.bzfe.de/inhalt/schmexperten-in-der-lernkueche-6-8-klasse-3489.html>

Das BZfE bietet laufend kostenfreie dreistündige Online-Fortbildungen für Lehrer*innen und Fachseminare, Zertifikatskurse und Studienseminare an. Alle Termine, Informationen und das Anmeldeformular finden Sie hier: <https://www.bzfe.de/inhalt/lehrerfortbildungen-3490.html>



Qualitätsfächer ab Sekundarstufe I

Mit dem Qualitätsfächer hinterfragen Schüler*innen ihre Kaufmotive und entdecken, was Qualität alles ausmacht. Ein Poster zeigt acht Qualitätswerte in einem großen Fächer.

Verschiedene Themen werden mithilfe von 36 Fragekarten erarbeitet. Diese liefern kompakte Infos, Links und motivierende Impulse zur Weiterarbeit und lassen sich durch die Word-Dateien im Downloadbereich des Materials differenzieren. Die Einbindung in die Methode Schülerwarentest ist möglich. Link zum Material:

<https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittelqualitaet-beurteilen-7003.html>

Lehrer*innen, die dieses Material kennen lernen möchten, sind zur kostenfreien Online-Fortbildung zum Qualitätsfächer eingeladen. Termine und Anmeldeöglichkeiten finden Sie hier: <https://www.bzfe.de/inhalt/fortbildung-zum-thema-lebensmittelqualitaet-beurteilen-36021.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>



Nachhaltiger einkaufen – was geht? – Unterrichtsmodul für die Klassen 7 und 8

Kann Einkaufen bequem sein und gleichzeitig regional und nachhaltig? Das finden die Lernenden heraus, wenn sie verschiedene Einkaufsorte in ihrem Umfeld nach bestimmten Kriterien vergleichen und erforschen. [https://www.ble-](https://www.ble-medienservice.de/0182/nachhaltiger-einkaufen-was-gehtunterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7und-8?number=0182)

[medienservice.de/0182/nachhaltiger-einkaufen-was-gehtunterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7und-8?number=0182](https://www.ble-medienservice.de/0182/nachhaltiger-einkaufen-was-gehtunterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7und-8?number=0182)



Warum Hülsenfrüchte so wertvoll sind – Unterrichtsmodul für die Klassen 7 bis 9/10

Diese Fragen beantworten Jugendliche ab Klasse 7. Sie erarbeiten die Bedeutung der Hülsenfrüchte für Mensch, Tier, Landwirtschaft und Ökosysteme. [https://www.ble-](https://www.ble-medienservice.de/0140/warum-huelenfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10?number=0140)

[medienservice.de/0140/warum-huelenfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10?number=0140](https://www.ble-medienservice.de/0140/warum-huelenfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10?number=0140)



Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel? – Unterrichtsmodul für die Klassen 6 bis 8

In dieser kompakten Einheit geht es um die Pflichtangaben zur Lebensmittelkennzeichnung. Im Mittelpunkt stehen die Zutatenliste und das

Mindesthaltbarkeitsdatum, aber auch freiwillige Angaben wie fair, bio, plastikfrei.

<https://www.ble-medienservice.de/3002/was-ist-drin-im-fertig-verpackten-lebensmittel-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-6-bis-8>



Dem Zucker auf der Spur – Downloadversion

Jugendliche erarbeiten wie viel Zucker im Ketchup, Fruchtjoghurt und Knuspermüsli ist und wie sich Zucker sparen lässt. Sie entlarven die Namen für Zucker, werten die Angaben auf der Verpackung aus und hinterfragen ihren Zuckerkonsum.

<https://www.ble-medienservice.de/0115/dem-zucker-auf-der-spur-downloadversion?number=0115>



Insekten essen!? – Unterrichtsmodul für die Klassen 9 – 10

Gerade weil dieses Thema polarisiert, eignet es sich für den Unterricht. Kontroverse Statements und Videos aktivieren die Schüler*innen. In einem Rollenspiel wechseln sie die Perspektive, bevor sie ihre eigene Meinung reflektieren und begründen.

<https://www.ble-medienservice.de/0197/insekten-essen-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-9-10>



Nutri-Score – Unterrichtsmodul für die Sekundarstufe 1

Der Nutri-Score ist ein neues Label für den schnellen Nährwertvergleich am Einkaufsregal. Doch was bedeutet beispielsweise eine C-Bewertung? Wo hilft das Label, wo liegen seine Grenzen? Verknüpft mit den Dimensionen Umwelt, Klima und soziale

Gerechtigkeit befassen sich die Schüler*innen der Klassen 8 bis 10 mit den Vor- und Nachteilen des neuen Nährwert-Logos. [https://www.ble-medienservice.de/0178/nutri-score-](https://www.ble-medienservice.de/0178/nutri-score-unterrichtsmodul-fuer-die-sekundarstufe-1)

[unterrichtsmodul-fuer-die-sekundarstufe-1](https://www.ble-medienservice.de/0178/nutri-score-unterrichtsmodul-fuer-die-sekundarstufe-1)



Unser Restaurant-Tisch – Schulmensa mal anders

Wie wäre es, in der Schulmensa mal wie im Restaurant bedient zu werden? Der Flyer zeigt, wie Schüler*innen diese Idee umsetzen. Der Restaurant-Tisch kann auch für besondere Aktionen und Themen-Wochen genutzt oder in vereinfachter Form durchgeführt werden. https://www.ble-medien-service.de/0007/unser-restaurant-tisch-schulmensa-mal-anders?number=0007_DL



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. <https://www.ble-medien-service.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.?number=0050>



Schülerwarentest mit Lebensmitteln – Methodenbaustein zur Verbraucherbildung in den Klassen 5 – 13

Lebensmitteltests begeistern Schüler*innen und können dazu beitragen, dass sie künftig qualitätsbewusster einkaufen. Für den Test wählen die Jugendlichen selbst ihr Produkt, entwickeln dazu eigene Fragen, recherchieren und legen Beurteilungskriterien fest – unter Berücksichtigung der Aspekte wie Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz <https://www.ble-medien-service.de/3709/schuelerwarentest-mit-lebensmitteln-methodenbaustein-zur-verbraucherbildung-in-den-klassen-5-bis-13>



Rezepte aufs Ohr – Audiorezepte im Unterricht

In diesem Unterrichtsprojekt lernen Schüler*innen einfache Gerichte nach Rezept zuzubereiten, und sie erstellen dazu eine digitale Hör- und Kochanleitung für das Smartphone. Auf diese Weise erwerben sie Fach-, Medien- und Selbstkompetenz. https://www.ble-medien-service.de/1699/rezepte-aufs-ohr-audiorezepte-im-unterricht?number=1699_DL



Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

Diese Unterrichtseinheit für die Klassen 9 und 10 erklärt, wie Klima, Nahrungsmittel und persönlicher Lebensstil zusammenhängen, welche Lebensmittel besonders klimarelevant sind und warum der wachsende Fleischkonsum die Erde bedroht. https://www.ble-medien-service.de/3659/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun?number=3659_DL



Verkaufstricks im Supermarkt – Mit mir nicht

Zielloses Einkaufen ist ein wesentlicher Grund dafür, warum Verbraucher Lebensmittel wegwerfen müssen. Supermärkte hingegen nutzen viele Tricks, um Menschen zu großen Einkäufen zu bewegen. Die Unterrichtseinheit für die Klassen 7–9 bietet einen Überblick über verschiedene Verkaufsstrategien in Supermärkten. https://www.ble-medien-service.de/1642/verkaufstricks-im-supermarkt-mit-mir-nicht?number=1642_DL



Schülerheft "Zu gut für die Tonne!" Klasse 7 bis 9

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*innen.

<https://www.ble-medienervice.de/7773/schuelerheft-zu-gut-fuer-die-tonne-klasse-7-9>

Lebensmittel-Infoblätter

Die Infoblätter-Lebensmittel liefern Basisinformationen zu insgesamt 19 Lebensmitteln – Haltbarkeit, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung. Kernstück der Infoblätter ist ein einfaches Rezept. Mit erklärenden Bildern und kurzen Videos wird die Zubereitung Schritt für Schritt gezeigt.

<https://www.ble-medienervice.de/search?sSearch=Lebensmittel-Infoblatt%2B&p=1>