



**Bundeszentrum  
für Ernährung**

## **DER ERNÄHRUNGS- FÜHRERSCHEIN**

Baustein zur  
Ernährungsbildung  
in der Grundschule

**JETZT ALS RINGORDNER**

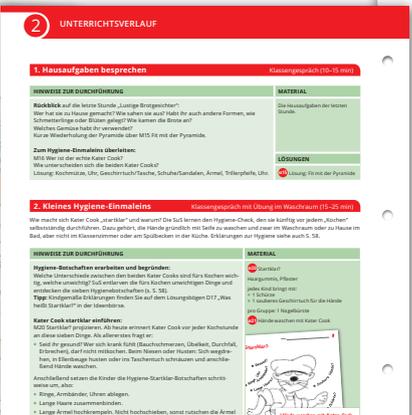


### Die Küche kommt ins Klassenzimmer

Der Ernährungsführerschein ist ein Baustein zur modernen Ernährungsbildung entsprechend den Bildungsplänen. In sechs oder sieben Doppelstunden lernen Dritt- und Viertklässler den Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten. Sie schneiden, schälen, raspeln, rühren, kosten und essen dann gemeinsam ihre selbst zubereiteten lustigen Brotgesichter, die kunterbunten Nudelsalate und andere kleine Gerichte. Das macht Spaß, und die Kinder erwerben wertvolle Alltagskompetenzen. Immer mit dabei ist Kater Cook, der clevere Küchenmeister.



Das Konzept ist wissenschaftlich fundiert, didaktisch ausgereift, erprobt und evaluiert.



### Maßgeschneidert für die dritte Klasse

Der Ernährungsführerschein ist auf die Umsetzung im Regelunterricht zugeschnitten. Beim praktischen Tun werden Sprachbarrieren überwunden – jedes Kind profitiert. Außerdem enthält der Ernährungsführerschein Materialien zur gezielten Sprachförderung sowie zusätzliche Vorschläge zur Differenzierung, z. B. Rezeptdarstellungen in mehreren Niveaustufen.

- einfach
- mittel
- schwierig

- Alle Lehrenden können den Ernährungsführerschein umsetzen.** Alles Wichtige steht in den Fachinformationen und didaktischen Hinweisen. Wer die Reihe öfter durchführt, braucht eine Hygienebelehrung beim örtlichen Gesundheitsamt.
- Ein Klassenzimmer genügt.** Wichtig ist ein Waschbecken im Klassenraum. Das Händewaschen findet in einem separaten Waschräum statt. Wer die warmen Kartoffelgerichte zubereiten möchte, braucht eine Kochgelegenheit.
- Erforderlich sind sechs Doppelstunden.** Hinzu kommen Vorbereitung und Hausaufgaben. Die Extras zur Vertiefung können Ihre Kollegen fächerübergreifend übernehmen. Die ‚warme‘ Einheit am Herd ist optional.
- Küchenutensilien und Lebensmittel müssen organisiert werden.** Entweder bringen die Kinder alles von zu Hause mit und das schmutzige Geschirr wird zu Hause gespült. Oder die Schule schafft eine Materialkiste an.
- Eltern sind willkommene Partner und Helfer.** Sie werden über die Elternbriefe (in 8 Sprachen) informiert und zum Mithelfen eingeladen. Oft sind sie auch Gäste bei der praktischen Prüfung.
- Die Führerscheinprüfung eignet sich zur Leistungsbewertung.** Gleichzeitig ist das Kochen für Gäste der krönende Abschluss der Unterrichtsreihe.

**! Tipp:** Viele Schulen haben den Ernährungsführerschein fest im Schulprogramm verankert. Vorteile:

- Alle Kinder profitieren.
- Mehr Lehrer machen mit. Das bringt Entlastung und Routine.
- Die Schule profiliert sich.







Bestell-Nr. 3941,  
40,00 Euro

## Der Ringordner enthält ...

**7 ausgearbeitete Doppelstunden** mit Fachinformationen, methodisch-didaktischen Hinweisen, Unterrichtsverläufen und Material-Checklisten

**Über 80 Kopiervorlagen**, z. B. Mitbringaufträge, Rezepte und Arbeitsblätter in verschiedenen Niveaustufen

**30 Prüfungsbögen**

**30 Führerscheindokumente**

**1 Poster** mit der Ernährungspyramide

**Materialien zum Download und Ausdrucken** 

Sie erhalten alle Kopiervorlagen aus dem Ringordner als PDF und teilweise als bearbeitbare Worddokumente zur selbstständigen Anpassung. Außerdem gibt es viele zusätzliche Differenzierungen und den Elternbrief in acht Sprachen.



## Schülermaterial zum Nachbestellen

Wer weniger kopieren möchte, kann das Schülerheft „Fit für die Küche“ einsetzen. Es enthält alle Rezepte und die wichtigsten Arbeitsblätter.

**Schülerheft ‚Fit für die Küche‘**

Bestell-Nr. 1576, 2,50 Euro

**Prüfungsfragebögen im 10er Pack**

Bestell-Nr. 3949, 2,00 Euro

**Führerscheindokumente im 10er Pack**

Bestell-Nr. 3948, 2,50 Euro



[www.ble-medianservice.de](http://www.ble-medianservice.de)

Weiter Informationen: [www.bzfe-ernaehrungsfuehrerschein.de](http://www.bzfe-ernaehrungsfuehrerschein.de)

## Für Führerschein-Kenner: Was ist NEU?

Die Rezepte und Unterrichtsverläufe sind gleich geblieben. Neu ist der Ringordner mit seiner klaren Struktur, umfangreichen Differenzierungen und bearbeitbaren Unterlagen. Wer bereits ein Führerschein-Paket und die CD besitzt, kann beides weiter nutzen und wie bisher die Prüfungsfragebögen, Führerscheindokumente und Schülerhefte nachbestellen.

Impressum **0090/2018**

**Herausgeberin:**

Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Telefon: 0228-6845-0  
[www.ble.de](http://www.ble.de), [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)

**Text und Redaktion:**

Dr. Ingrid Brüggemann, BLE

**Illustrationen:**

Dorothea Tust, 50677 Köln

**Grafik:**

Arnout van Son, 53347 Alfert

**Druck:** Bonifatius GmbH,

Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn

Dieses Produkt wurde in einem klimaneutralen Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Das Papier besteht zu 100 % aus Recyclingpapier.

Alle Angaben erfolgen ohne Verpflichtung oder Garantie der BLE. Sie übernimmt keine Haftung für eventuell vorhandene Unrichtigkeiten.