



Fachkundige Unterstützung für Lehrkräfte

Ein:e Multiplikator:in führt vier der sechs Unterrichtseinheiten des Ernährungsführerscheins des BZfE gemeinsam mit der Lehrkraft durch. In einem Vor- und einem Zwischengespräch berät der oder die Multiplikator:in zu den übrigen Einheiten.

Die Multiplikator:innen des LandFrauenverbandes Hessen bringen einen fachlichen Hintergrund mit und werden in speziellen Schulungen auf die Durchführung des Ernährungsführerscheins des BZfE vorbereitet.

Förderung durch das Land Hessen

Im Rahmen des Klimaplanes Hessen fördert das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat die Umsetzung des Ernährungsführerscheins des BZfE. Für Schulen ist die Durchführung kostenfrei.



Hessisches Ministerium für Landwirtschaft
und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und
Heimat

LandFrauenverband Hessen

www.klimaschutz-anpacken.de

Taunusstraße 151
61381 Friedrichsdorf
Telefon: 06172 - 7 70 73

E-Mail: schreiber@landfrauen-hessen.de



Der Ernährungs- führerschein des BZfE



für Grundschulen

Das Konzept

Der Ernährungsführerschein ist ein fertig ausgearbeitetes Unterrichtskonzept des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) für dritte und vierte Klassen. Im Mittelpunkt steht die Lebensmittel mit allen Sinnen wahrzunehmen, der Spaß am Kochen und Selbermachen, Experimentieren und gemeinsamen Essen.

In sechs bis sieben Doppelstunden bereiten die Schülerinnen und Schüler leckere kleine Gerichte im eigenen Klassenzimmer zu. Es wird lediglich ein Waschbecken zum Säubern der Hände, Lebensmittel und Tische benötigt.

Spielerisch lernen die Kinder wichtige Küchentechniken, Hygieneregeln und die Ernährungspyramide kennen.

Am Ende der Durchführung stehen ein schriftlicher Test und eine praktische Prüfung mit einem kalten Buffett – auch für Gäste – an.

Anschließend bekommt jedes Kind ein persönliches Führerscheindokument mit Passbild und Schulstempel überreicht.

Weitere Infos:

www.bzfe-ernaehrungsfuehrerschein.de

Inhalt des Konzepts

- Einheit 1: Lustige Brotgesichter
- Einheit 2: Knackiger Gemüsespaß
- Einheit 3: Kunterbunte Nudelsalate
- Einheit 4: Fruchtiger Schlemmerquark
- Warme Einheit (optional): Heiße Kartoffelgerichte
- Einheit 5: Schriftliche Prüfung und Tischkultur
- Einheit 6: Praktische Prüfung – Kaltes Buffett



Klima und Ernährung

Das Thema Klimaschutz ist in aller Munde. Oft fällt jedoch die Umsetzung einer klimabewussten Ernährung auf dem eigenen Teller schwer.

Beim Ernährungsführerschein des BZfE stellen alle Rezepte ein vegetarisches Gericht vor. Grundschülerinnen und Grundschüler erfahren, dass eine Ernährung mit viel Gemüse und Obst, ein zentrales Element einer gesunden und klimabewussten Ernährung ist.

Ihr:e Multiplikator:in

Name:

Kontaktdaten: