



## UNTERRICHTSMATERIAL-SAMMLUNG

rund um das Thema Bioregionale Wertschöpfungsketten  
& nachhaltige Ernährung

Ab Klassenstufe 7 und aufwärts

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| Seite 1..... | Wertschöpfungskette - Bioregionale Erzeugung    |
| Seite 2..... | Wertschöpfungskette - Bioregionale Vermarktung  |
| Seite 3..... | Wertschöpfungskette - Bioregionale Verarbeitung |
| Seite 4..... | Klimagerechte Ernährung                         |
| Seite 5..... | Nachhaltigkeit & Ernährung                      |
| Seite 6..... | Nachhaltige Schulverpflegung                    |
| Seite 7..... | Lebensmittelverschwendung                       |







Unser Fokus lag auf Materialien, die regionale sowie ökologische und ethische Aspekte der verschiedenen Produktionsarten beleuchten. Die Materialien lassen sich gut in Fächer wie Geografie, Biologie, WAT, Ethik und Politik einbinden und fördern ein vertieftes Verständnis für nachhaltige, regionale Ernährungssysteme.

Thema “Tierwohl - was hat das mit mir zu tun?” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet für die Klassenstufen 7 bis 9.

<https://www.ble-medianservice.de/tierwohl-was-hat-das-mit-mir-zu-tun.html>

Thema “Ethik in der Geflügelhaltung im Biologie-Unterricht” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet für die Klassenstufen 7 bis 9.

<https://www.ble-medianservice.de/ethik-in-der-gefluegelhaltung-im-biologie-unterricht.html>

Thema “Nützlinge im Einsatz für Biologie und Statistik” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet für die Klassenstufen 7 und 8.

<https://www.ble-medianservice.de/0438-3-nuetzlinge-im-einsatz-fuer-biologie-und-statistik.html>

Thema “Ökolandbau” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet ab Klassenstufe 5.

<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen/lehrmaterialien/>

Thema “Landwirtschaft und Tierzucht” (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft)  
Geeignet ab Klassenstufe 5.

<https://www.bildungsserveragrar.de/lehrmaterialien/unterrichtsbausteine/Unterrichtsbausteine>







Ziel war es, Materialien zu finden, die Schülerinnen und Schülern ein Verständnis dafür vermitteln, wie ökologisch erzeugte Lebensmittel aus der Region vermarktet werden können. Diese Materialien lassen sich gut in den Fächern Geografie, Biologie, WAT und Hauswirtschaft einsetzen und fördern ein ganzheitliches Verständnis für nachhaltige Ernährungssysteme und regionale Kreisläufe.

Thema “Regionale Vermarktungswege“ (Bundeszentrum für Ernährung)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.bzfe.de/kueche-und-alltag/einkaufen/regionale-vermarktungswege#:~:text=Landwirtschaftsbetriebe%20vermarkten%20ihre%20regionalen%20Lebensmittel%20h%C3%A4ufig%20nicht%20%BCber,und%20die%20Menschen%20mit%20lokalen%20Produkten%20zu%20versorgen> Regionale Vermarktungswege | Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).

Thema “Erfolgsfaktoren der Regionalverarbeitung und -vermarktung von Lebensmitteln”  
(Bundesministerium für Ernährung)  
Klassenstufenübergreifend

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/leitfaden-regionalvermarktung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=9](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/leitfaden-regionalvermarktung.pdf?__blob=publicationFile&v=9)







in diesem Bereich lag der Fokus auf Materialien, die anschaulich vermitteln, wie regional erzeugte Bio-Lebensmittel weiterverarbeitet werden – etwa zu Brot, Käse oder Saft – und welche ökologischen und sozialen Aspekte dabei eine Rolle spielen. Die Materialien ermöglichen eine praxisnahe Auseinandersetzung mit Themen aus Biologie, WAT und Gesellschaftswissenschaften und fördern ein tiefgehendes Verständnis für nachhaltige Wertschöpfung in der Region.

Thema “Bio in der Praxis“ (Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/bio-verarbeitung/lebensmittelhandwerk/>

Thema “Bio-Lebensmittel - Fragen und Antworten“ (Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft)  
Klassenstufenübergreifend

[https://www.ble-medianservice.de/bio-lebensmittel-fragen-und-antworten.html?\\_\\_SID=S](https://www.ble-medianservice.de/bio-lebensmittel-fragen-und-antworten.html?__SID=S)







Hier finden Sie vielfältige Materialien, die sowohl fachlich fundiert als auch didaktisch ansprechend sind und sich flexibel in verschiedenen Jahrgangsstufen einsetzen lassen. Dazu zählen Unterrichtsmaterialien, praktische Rezepte und interessante Spielideen, die den Zusammenhang zwischen verschiedenen Ernährungssystemen, unserem Konsumverhalten und dem Klimawandel erklären. Sie regen zur Reflexion des eigenen Konsumverhaltens an und fördern nachhaltiges Denken.

Thema “Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet ab Klassenstufe 8.

<https://www.ble-medianservice.de/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun.html>

Thema “Mein Essen - unser Klima” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet ab Klassenstufe 9.

<https://www.ble-medianservice.de/mein-essen-unser-klima.html>

Thema “Lebensmittel und Klima - klimafreundlich essen und einkaufen” (Verbraucherzentrale)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2022-03/vz-br-ernaehrung-klima-screen.pdf>

Thema “Warum sind Hülsenfrüchte so wertvoll?” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet ab Klassenstufe 7.

<https://www.ble-medianservice.de/0140-2-dl-warum-sind-huelsenfruechte-so-wertvoll.html>

Thema “Erbsen fürs Klima” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet für die Klassenstufen 8 bis 11.

<https://www.ble-medianservice.de/0696-1-eiweisspflanzen-unter-klimagesichtspunkten.html>

Thema “Klimafrühstück” (Verbraucherzentrale Hessen)  
Geeignet für die Klassenstufen 8 bis 10.

<https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/wissen/bildung-he/unterrichtsmaterial-klimafruehstueck-65135#:~:text=%22Klimafr%C3%BChst%C3%BCck%22%20ist%20ein%20handlungsorientierter%20Workshop%20der%20Verbraucherzentrale%20Hessen,Lebensmittelverschwendung%2C%20Verpackungsm%C3%BCll%2C%20Saisonales%20und%20regionales%20Einkaufen%2C%20Pflanzlich%20essen.t%C3%BCk-Unterrichtsmaterial/Workshop|Verbraucherzentrale Hessen>

Thema “Klimagesunde Mensa” (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)  
Geeignet ab Klassenstufe 7.

[https://dgesch-ni.de/wp-content/uploads/2022/12/221220\\_Mensa-AG-Fahrplan\\_finale-Version.pdf](https://dgesch-ni.de/wp-content/uploads/2022/12/221220_Mensa-AG-Fahrplan_finale-Version.pdf)

Thema “KlimaFood Ideenkiste” (Universität Flensburg)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.uni-flensburg.de/evb/forschung/klimafood/materialien-zum-download/klimafood-materialien>

Thema “Rezeptsammlung für eine klimafreundliche Schulverpflegung” (Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung). Klassenstufenübergreifend

<https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte>





Bei der Auswahl der Materialien haben wir berücksichtigt, dass sie ökologische, soziale und ökonomische Aspekte verbinden und Schülerinnen und Schüler dazu anregen, ihr eigenes Ernährungsverhalten kritisch zu hinterfragen. Besonders geeignet fanden wir die Thematik “regional und saisonal” sowie nachhaltiger Lebensmittelkonsum. Die Materialien ermöglichen eine sinnvolle Verknüpfung von Themen aus den Fächern Biologie, Geografie, Ethik und Wirtschaft/WAT und fördern ein ganzheitliches Verständnis für nachhaltige Ernährung.

Thema “Materialkompass - Qualitätsgeprüftes Unterrichtsmaterial” (Verbraucherzentrale)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass>

Thema “Vom Feld bis auf den Teller: Nachhaltigkeit jetzt!” (Thüringer Ökoherz e. V.)  
Geeignet für die Klassenstufen 7 bis 9.

[https://bio-thueringen.de/wp-content/uploads/2021/12/Bildungsmaterial\\_FeTe.pdf](https://bio-thueringen.de/wp-content/uploads/2021/12/Bildungsmaterial_FeTe.pdf)

Thema “Nachhaltiger einkaufen - Was geht?” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet für die Klassenstufen 7 bis 10.

<https://www.ble-medienservice.de/0182-1-dl-nachhaltiger-einkaufen-was-geht.html>

Thema “Vege...was?” (Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung)  
Geeignet für die Klassenstufe 7 bis 10.

<https://www.ble-medienservice.de/0512-1-dl-vege-was.html>

Thema “Regionalität” (Bundeszentrum für Ernährung)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.bzfe.de/kueche-und-alltag/einkaufen/regional-einkaufen>

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/kennzeichnung-regionale-lebensmittel.html>

Thema “Saisonkalender” (Bundeszentrum für Ernährung)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.bzfe.de/kueche-und-alltag/einkaufen/der-saisonkalender>

Thema “Nachhaltige Verpackungen” (Verbraucherzentrale Berlin)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/lebensmittel/nachhaltige-ernaehrung/nachhaltige-verpackungen-fuer-lebensmittel-erkennen-und-nutzen-81725>

Thema: “Nachhaltige Ernährung” (Verbraucherzentrale Berlin)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/wissen/lebensmittel/nachhaltige-ernaehrung/vortraege-workshops-und-webseminare-54860>





Für diese Rubrik war es unser Ziel, Materialien zu finden, die Schülerinnen und Schüler dazu befähigen, Zusammenhänge zwischen Ernährung, Umwelt sowie ökologischen und sozialen Aspekten zu erkennen und aktiv mitzugestalten. Die Materialien lassen sich gut in Fächer wie Biologie, Hauswirtschaft, Geografie, WAT und Politik integrieren und fördern sowohl Fachwissen als auch Handlungskompetenz im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung.

Thema “DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)  
Klassenstufenübergreifend

<https://www.schuleplusessen.de/startseite>

Thema “Modulbox: Nachhaltige Ernährung - Verzahnung von Bildung und Schulverpflegung in weiterführenden Schulen” (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin)  
Geeignet für den Unterricht der Klassenstufen 7 bis 10.

<https://modulbox.vernetzungsstelle-berlin.de/>

Interaktives Brettspiel “Vision Mensa©” (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen)  
Geeignet ab Klassenstufe 8.

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/visionmensa/>

Lernausstellung “THINK FOOD-THINK FUTURE©” (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen)  
Geeignet ab Klassenstufe 7.

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/lernausstellung/>

Thema “Check dein Essen” (Verbraucherzentrale)  
Geeignet für den Unterricht ab Klassenstufe 7.

<https://www.verbraucherzentrale.de/bildung-nrw/auf-einen-blick-bildungsangebot-check-dein-essen-66109>

Thema “Schnelle, leckere Rezepte für Schulkioske” (Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt)  
Klassenstufenübergreifend

[https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/04/rezepte\\_fuer\\_schulkioske.pdf](https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/04/rezepte_fuer_schulkioske.pdf)

Thema “Lust auf Zukunft -Jugendgerechte, nachhaltige und großküchentaugliche Rezepte praxiserprobt und getestet für die Schulverpflegung“ (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg)  
Klassenstufenübergreifend

[https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund\\_aufwachsen/Schule/In\\_Form/Rezeptsammlung\\_Lust\\_auf\\_Zukunft\\_VSSV\\_HH\\_01.pdf](https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Rezeptsammlung_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_01.pdf)







In dieser Kategorie finden Sie Unterrichtsmaterialien, die sowohl informativ als auch praxisnah sind und Schülerinnen und Schüler für die genannte Problematik sensibilisieren. Die hier ausgewählten Materialien aus der bundesweiten Bildungskampagne “Zu gut für die Tonne” lassen sich gut in Fächer wie Naturwissenschaften, WAT, Ethik und Gesellschaftswissenschaften integrieren und fördern ein reflektiertes, verantwortungsbewusstes Konsumverhalten.

Thema “Zu gut für die Tonne” (Bundesministerium für Ernährung)

Geeignet für die Klassenstufen 7 bis 9.

<https://www.zugutfuertietonne.de/schulmaterial>

Thema “So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind - Tipps und Tricks zur Lebensmittelrettung“  
(Verbraucherzentrale Hamburg)

Klassenstufenübergreifend

[https://www.vzhh.de/sites/default/files/medien/136/dokumente/vzhh\\_Verbraucherzentrale\\_Checkliste\\_So-erkennen-Sie-ob-Lebensmittel-noch-gut-sind\\_4\\_Auflage\\_Web.pdf](https://www.vzhh.de/sites/default/files/medien/136/dokumente/vzhh_Verbraucherzentrale_Checkliste_So-erkennen-Sie-ob-Lebensmittel-noch-gut-sind_4_Auflage_Web.pdf)

Thema “Kreative Resteverwertung“ (Verbraucherzentrale)

Klassenstufenübergreifend

[https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-12/kreative\\_restekueche\\_verbraucherzentrale.pdf](https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-12/kreative_restekueche_verbraucherzentrale.pdf)



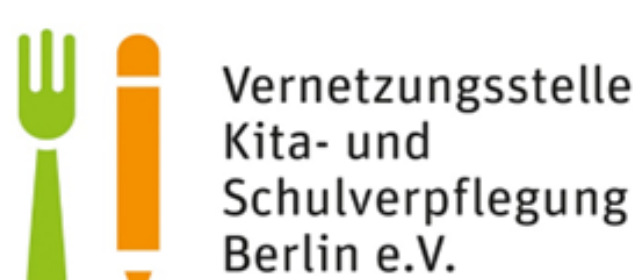
“Wissen was schmeckt! Leckeres Bio-Essen aus Stadt und Region – Regionale Wertschöpfung für die Bio-Stadt Berlin”. Das Kooperationsprojekt zeigt anhand von kostenlosen Exkursionen für Berliner Schülerfirmen und Fortbildungen für Lehrkräfte und pädagogisches Personal der Sek. I, wie Bio-Lebensmittel in der Region erzeugt, verarbeitet und geliefert werden und welche Berufe es in der Lebensmittelwirtschaft gibt.

**Mehr Infos und Anmeldung: [www.wissen-was-schmeckt.berlin](http://www.wissen-was-schmeckt.berlin)**

Förderzeitraum

September 2024 – Juni 2027

Umgesetzt durch:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

