

Lust auf Zukunft

Ideenkatalog

Sammlung von Aktionsideen, Bildungsmaterialien und
außerschulischen Angeboten für weiterführende Schulen zum
Themenkomplex Gesundheitsförderung und nachhaltig essen und
trinken

Inhalt

1. Einleitung.....	4
1.1. <i>Die Weltentwicklungsziele</i>	5
1.2. <i>Einbindung in den Unterricht und Integration ins Schulleben.....</i>	5
1.3. <i>Aufbau und Umgang mit dem Ideenkatalog</i>	6
2. Lehr- und Informationsmaterial	8
2.1. <i>Nachhaltige Schulverpflegung.....</i>	9
2.2. <i>Nachhaltige Ernährung und Konsum.....</i>	10
2.3. <i>Klimaschutz</i>	17
2.4. <i>Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung.....</i>	22
2.5. <i>Ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt und Gärtnern</i>	26
2.6. <i>Weltentwicklungsziele (SDGs).....</i>	29
2.7. <i>Verschiedenes.....</i>	30
3. Mediathek: Filme, Clips, Zeitungsartikel, Zeitschriften.....	33
3.1. <i>Nachhaltige Schulverpflegung.....</i>	33
3.2. <i>Nachhaltige Ernährung und Konsum.....</i>	33
3.3. <i>Klimaschutz</i>	37
3.4. <i>Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung.....</i>	38
3.5. <i>Ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt, Gärtnern</i>	39
3.6. <i>Weltentwicklungsziele (SDGs).....</i>	40
3.7. <i>Verschiedenes.....</i>	41
4. Digitales: Apps, Quizze, Tools und Methoden.....	42
4.1. <i>Nachhaltige Schulverpflegung.....</i>	42

4.2.	<i>Nachhaltige Ernährung und Konsum</i>	42
4.3.	<i>Klimaschutz</i>	45
4.4.	<i>Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung</i>	46
4.5.	<i>Ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt, Gärtnern</i>	47
4.6.	<i>Weltentwicklungsziele (SDGs)</i>	48
4.7.	<i>Verschiedenes</i>	49
5.	Hamburger Angebote	51
5.1.	<i>Angebote Behörden und Institutionen</i>	51
5.2.	<i>Außerschulische Kooperationen</i>	53
6.	Auszeichnungen und Wettbewerbe	57
7.	Rezeptsammlungen	60
8.	Online-Datenbanken für Lehrmaterialien	62
9.	Glossar	66
10.	Literaturverzeichnis	68
	Impressum	69

1. Einleitung

Die Situation

Neben der Verbesserung der Verpflegungssituation in den Schulen liegt der Fokus des Ideenkatalogs auf Ernährungsbildung im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), um Schüler*innen für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung und Verpflegung zu sensibilisieren. Ziel ist es, das Thema „Nachhaltigkeit“ langfristig in den Schulalltag zu integrieren.

Die Inhalte

Der vorliegende Ideenkatalog befasst sich mit dem Themenkomplex „Nachhaltigkeit rund um Essen und Trinken“. Er bietet eine Übersicht zu schulischen und außerschulischen Angeboten, Aktionsideen, Bildungsmaterialien und weiterführenden Informationen. Die Materialien dienen zur Förderung nachhaltiger Schulverpflegung und insbesondere zur Sensibilisierung von Schüler*innen für nachhaltigen Konsum und nachhaltige Ernährungsentscheidung. Der Katalog wurde durch eigene Recherchen und im Austausch mit lokalen Akteuren entwickelt.

Die Zielgruppen

Der Katalog richtet sich schwerpunktmäßig an Schulleitungen, Lehrkräfte und Multiplikator*innen in der Schulverpflegung an weiterführenden Schulen. Er soll Ideen liefern für den eigenen, individuellen Weg der Schule, nachhaltige Verpflegung und Ernährung zu fördern. Die Sammlung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und wird anlassbezogen aktualisiert.

Das Projekt

Der Ideenkatalog wurde im Rahmen des „IN FORM“-Projektes „Lust auf Zukunft“ entwickelt und durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Es sind neben dem Ideenkatalog weitere Produkte entstanden, die Schulen und ihre beteiligten Akteure auf dem Weg zur nachhaltigen, gesundheitsfördernden Verpflegung unterstützen. Informationen finden Sie auf unserer Website: <https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle/in-form>. Über Anregungen, Bewertungen beschriebener Materialien und Ergänzungen freuen wir uns ebenso wie über Rückmeldungen und Erfahrungsberichte im Umgang mit dem Ideenkatalog.

Ernährungsbildung zielt darauf ab, Menschen zu befähigen, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu entwickeln und zu gestalten (DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung 2013). Eine nachhaltige Ernährungsbildung setzt sich darüber hinaus differenziert mit den Eigenschaften

nachhaltiger Lebensmittel und Aktionsmöglichkeiten der eigenen Ernährung und des eigenen Konsums auseinander. Sie fördert alltagskulturelle und lebenslang relevante Kompetenzen (Innemann 2013). Für eine erfolgreiche Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung ist daher eine nachhaltige Ernährungsbildung in Schulen eine notwendige und sinnvolle Ergänzung.

1.1. Die Weltentwicklungsziele

Die internationale Staatengemeinschaft (UN) hat sich im Jahr 2015 mit der Agenda 2030 siebzehn Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) gesetzt, um globale Herausforderungen wie Klimawandel, Armut und Hunger zu bewältigen. Diese Ziele sind nicht nur theoretischer Unterbau, sondern lassen sich konkret auf das praktische Handeln beziehen – jede*r kann einen Beitrag leisten. Der Ideenkatalog zeigt Möglichkeiten und Ideen auf, wie insbesondere das Ziel 4 „Hochwertige Bildung“ im Rahmen von nachhaltiger Schulverpflegung umgesetzt werden kann. Inhaltlich gibt es zudem viele Verknüpfungen zu weiteren Zielen, z.B. zu den Zielen „2 Kein Hunger“, „3 Gesundheit und Wohlergehen“, „13 Maßnahmen für den Klimaschutz“, „14 Leben unter Wasser“ oder „15 Leben an Land“.



Abbildung 1: Die Weltentwicklungsziele. Quelle: <https://www.dieglorreichen17.de/g17-de>

1.2. Einbindung in den Unterricht und Integration ins Schulleben

Der Themenkomplex nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung und Verpflegung lässt sich verschiedenen Fächern zuordnen, wie Politik/Gesellschaft/Wirtschaft (PGW), Geografie, Biologie, Naturwissenschaften/Technik oder dem Lernbereich Arbeit und Beruf.

In Hamburg zielt der Bildungs- und Erziehungsauftrag von weiterführenden Schulen darauf ab, Aufgaben und Fragestellungen im Unterricht im Rahmen von Aufgabengebieten zu bearbeiten. Unter Betrachtung des Themenkomplexes einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährung und Verpflegung sind folgende vier Aufgabengebiete bzw. Themenbereiche besonders

relevant: Gesundheitsförderung, Globales Lernen, Umwelterziehung und MINT (siehe Glossar). Der Unterricht in diesen Aufgabengebieten ist fächer- und lernbereichsübergreifend aufgebaut und enthält besondere Möglichkeiten, die Erfahrungen der Schüler*innen einzubinden. Darüber hinaus bieten Aufgabengebiete vielfältige Möglichkeiten, fachliche Grenzen zu überschreiten und vernetztes Denken und Handeln zu fördern. Der Unterricht ermöglicht es, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen und sich den Erfolg des eigenen Lernens und Engagements bewusst zu machen.

Eine Vernetzung der Unterrichtsfächer und eine fächerübergreifende fachliche Zusammenarbeit erleichtern die Umsetzung im schulischen Unterricht. Auch ein Mitdenken des pädagogischen Angebots am Nachmittag, der Mittagsverpflegung (Angebot eines nachhaltigen Speisenangebots) sowie die Einbindung von Aktionen (z.B. in der Mensa) und Projekttagen oder -wochen sind sinnvoll, um den Themenkomplex integrativ zu behandeln. Lernen an außerschulischen Lernorten (z.B. Hofbesuche) und die Kooperation mit außerschulischen Partner*innen (siehe Kapitel 5) sind sinnvolle Ergänzungen, um das komplexe Thema in seiner Gesamtheit einzubinden. Im Sinne des *Whole Institution Approach* ist Bildung für nachhaltige Entwicklung ganzheitlich als Aufgabe der „ganzen Schule“ verankert. Neben der Umsetzung im Unterricht bindet dieser Ansatz die gesamte Schule mit ihrem Schulleben ein und zielt darauf ab, die Schule als Organisation weiterzuentwickeln (siehe [Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung der Kultusministerkonferenz](#)).

1.3. Aufbau und Umgang mit dem Ideen katalog

Nach der Einleitung in **Kapitel 1** beinhalten die folgenden Kapitel die Ergebnisse der Materialrecherchen. Die Materialien wurden nach ihren unterschiedlichen Schwerpunkten geclustert und sortiert. Das **Kapitel 2** enthält Lehr- und Informationsmaterialien. Diese liefern Ideen für die Gestaltung von Unterrichtseinheiten, Aktionstagen und -wochen. Die Sortierung erfolgt thematisch: nachhaltige Ernährung und Konsum, Klimaschutz, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung, ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt und Gärtnern, Weltentwicklungsziele und Verschiedenes. Das **Kapitel 3** stellt eine Mediathek dar mit Lehrfilmen, kurzen Clips, Zeitungsartikeln und Zeitschriften. Die Sortierung erfolgt ebenfalls thematisch in Anlehnung an Kapitel 2. **Kapitel 4** listet digitale Tools, Apps, Online-Quizze und weitere Multimedia-Methoden auf. Die Materialien folgen obiger Sortierung. In **Kapitel 5** werden Angebote vorgestellt, die Hamburger Behörden und außerschulische Partner*innen aus Hamburg zum Themenkomplex nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung und Verpflegung anbieten. **Kapitel 6** stellt Auszeichnungen und Wettbewerbe für





Schulen vor, die sich dem Themenfeld widmen. In **Kapitel 7** ist eine Auflistung von Online-Datenbanken zu finden, mit deren Hilfe weitere Lehrmaterialien und Informationen zum Themenkomplex recherchiert werden können. **Kapitel 8** enthält eine Sammlung von nachhaltigen Rezeptideen als Anregung für das Kochen mit Jugendlichen in der Schule. Nachfolgend finden Sie in **Kapitel 9** ein Glossar, in **Kapitel 10** die zitierte Literatur und schließlich das Impressum.

Innerhalb der Kapitel/Unterkapitel sind die Materialien alphabetisch (nach Herausgeber*in/Quelle) geordnet. Mehrfachnennungen von Angeboten sind möglich, da einige Materialien mehreren Themenbereichen zugeordnet werden können. Die Materialien und Angebote folgen einer schematischen Darstellung (s.u.), um ein schnelles Finden der passenden Materialien zu ermöglichen. Kleine Symbole erleichtern die Orientierung. Zur Suche eines bestimmten Stichwortes nutzen Sie die Suchfunktion Ihres Anzeigeprogramms, dies ist zumeist die Tastenkombination: „Strg“+ „F“ (weitere [Erklärung zur Wortsuche](#)). Suchen Sie bspw. englisches Material, geben Sie in der Wortsuche „englisch“ ein.



Die Sammlung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und wird anlassbezogen aktualisiert.

Erläuterungen der Strukturelemente und Symbole

Die Materialien und Angebote sind wie folgt strukturiert:

Name des Angebots (je nach Kapitel farblich unterlegt)		Materialart: Thema
Anbieter*in/Quelle des Angebots (bei Dokumenten mit Veröffentlichungsdatum)		
	Zielgruppe des Angebots	
	Zusammenfassung der Inhalte/Themen	
	Dauer des Angebots	
	Kosten des Angebots	
Website oder andere Kontaktmöglichkeit		





Wettbewerbe und Auszeichnungen folgen dieser Struktur:




Name Wettbewerb/Auszeichnung		Logo
Anbieter*in		
	Zielgruppe des Angebots	
	Zusammenfassung der Inhalte/Themen	
Website oder andere Kontaktmöglichkeit		


2. Lehr- und Informationsmaterial





In diesem Kapitel finden sich Lehr- und Informationsmaterialien, die Ideen liefern für die Gestaltung von Unterrichtseinheiten, Aktionstagen und -wochen. Die Materialien sind nach thematischen Schwerpunkten sortiert.





2.1. Nachhaltige Schulverpflegung

KEEKS Materialien und Videos		Materialien: klima- und energieeffiziente Küchen
Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Das Projekt „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS) stellt Materialien mit Ergebnissen, Informationen und Anleitungen zur Verfügung. Beispielsweise sind dort folgende Materialien zu finden: Fortbildungsmanual für Schulküchen, Lehrvideos zu klimafreundlicher Ernährung, Klimaschutz in der Schulküche oder konkrete Praxisbeispiele wie „Pflanzlich binden in der Schulküche – Reibekuchen“. Zudem steht ein Kochbuch mit 50 klimaschonenden Rezepten für die Schulküche zum Download bereit.	
	Variabel	
	Kostenlos	
	https://elearning.izt.de/course/view.php?id=118	





Abfallarme Schulverpflegung. Aber wie?		Unterrichtsmaterial, Anregungen für Caterer: Abfallreduktion
Verbraucherzentrale NRW/ReFoWas (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10, Caterer	
	Das Projekt bietet umfangreiche Materialien, Handlungsempfehlungen und Informationen zu dem Thema Abfallreduktion in der Schulverpflegung. Neben Bildungsmaßnahmen für den Unterricht und Ideen für Mensa-Aktionen mit beispielhaften Materialien stehen auch kurze Online-Erklär-Filme mit Tipps gegen Speiseabfälle für Schulküchen und Caterer bereit. Zudem gibt es Informationen und Anleitungen zur Messung von Speiseresten.	
	Variabel	





	Kostenlos
https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung	





Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden. Ideenkatalog zur Ernährungsbildung in Schulen		Arbeitsmaterial: Erfassung der Tellerreste
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz (2015)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der Katalog enthält neben einführenden Informationen auch Arbeitshilfen und Arbeitsblätter. Beispielhafte Themen sind Wertschätzung von Lebensmitteln, nachhaltige Ernährung oder Erfassung von Tellerresten.	
	Variabel je nach Modul/Arbeitsblatt	
	Kostenlos	
https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/LMReste ErnBildung final.pdf		





Schulverpflegung nachhaltiger gestalten – Tipps für den Veränderungsprozess		Handreichung
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (2020)		
	Lehrkräfte, Multiplikator*innen, Caterer	
	Hilfestellung für alle, die im Verpflegungsprozess der Schulen mit kleinen und größeren Schritten für mehr Nachhaltigkeit sorgen möchten.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Praxiswissen_Vernetzungsstellen_Schulverpflegung/Schulverpflegung_nachhaltiger_gestalten_Web.pdf		

2.2. Nachhaltige Ernährung und Konsum





Ernährung – fair und klimafreundlich. Schuljahr der Nachhaltigkeit		Stationenlernen: nachhaltige Ernährung
Arbeitsgemeinschaft Natur und Umweltbildung Hessen e.V. (2017)		
	Jahrgangsstufen 3 – 4 (modifizierbar für ältere Schüler*innen)	
	Die Materialien sind im Rahmen des Projektes „Schulen auf dem Weg zu Schulen der Nachhaltigkeit“ entstanden. Der Ablaufplan bietet kreative Ideen und Methoden, um das Thema nachhaltige Ernährung näher zu behandeln.	
	4 Schulstunden	
	Kostenlos	
www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/ernaehrung.pdf		





Nachhaltiger einkaufen – was geht?		Unterrichtsmodul: Nachhaltiger einkaufen
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, 2021)		
	Jahrgangsstufen 7 und 8	
	Kann Einkaufen bequem sein und gleichzeitig regional und nachhaltig? Das finden die Lernenden heraus, wenn sie verschiedene Einkaufsorte wie Supermarkt, Wochenmarkt, Bäcker in ihrem Umfeld nach bestimmten Kriterien vergleichen und erforschen. Dabei unterstützen 9 Materialkarten, 3 veränderbare und digital ausfüllbare Arbeitsblätter mit Lösungsvorschlägen sowie 2 Seiten Lehrkräfteinformationen mit Unterrichtsverlauf.	
	1-2 Doppelstunden	
	kostenlos	
https://www.ble-medien-service.de/0182/nachhaltiger-einkaufen-was-geht-unterrichtsmodul-fuer-die-lassen-7und-8		

Unterrichtsmaterialien zum ökologischen Landbau für die Sekundarstufe		Diverse Materialien, Aktionsideen: Ökolandbau
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Die Website bietet Informationen und Arbeitsmaterialien für Schüler*innen sowie detaillierte Hinweise für Lehrende zur ökologischen Landwirtschaft, z.B. über die Bedeutung von „Bio“, Bodenschutz, Informationen zum Schulgarten oder nachhaltiges Einkaufen. Außerdem kann man sich durch Aktionsideen inspirieren lassen.	
	Variabel (versch. Unterrichtseinheiten/Projekte mit einer Länge von ca. 3 bis 5 Wochen)	
	Kostenlos	
https://www.oekolandbau.de/oekolandbau-in-der-schule/ Aktionsidee: https://www.oekolandbau.de/globale-inhalte/aktionsideen/uebersicht-aller-aktionsideen/		





Warum sind Hülsenfrüchte so wertvoll?		Unterrichtseinheit: Bedeutung der Hülsenfrüchte
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, 2021)		
	Jahrgangsstufen 7 – 10	
	Die Einheit für eine Doppelstunde bietet alles für eine schnelle Unterrichtsvorbereitung, in der die Bedeutung der Hülsenfrüchte für Mensch, Tier, Landwirtschaft und Ökosysteme erarbeitet wird: kurzgefasste Hintergrundinformationen, zwei Arbeitsblätter mit Lesetexten und Arbeitsaufträgen, 10 Fotokarten und zwei Infografiken zum Speiseteller der Zukunft und zur Ernährungspyramide.	
	90 Minuten	
	Kostenlos	





<https://www.ble-medien-service.de/0140/warum-huel-senfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10>


Umwelt im Unterricht. Fleischkonsum – Trends und Folgen		Unterrichtsvorschläge: Fleischkonsum
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Erarbeitung von Zusammenhängen von Fleischkonsum und Umwelt, Klima sowie Gesellschaft; Entwicklung von Lösungsansätzen unter Einbeziehung vielfältiger Methoden (z.B. Gruppenpuzzle).	
	Circa 2 Doppelstunden, sowie Ergänzungsmaterial (z.B. Podcast: Insekten als Nahrungsmittel)	
	Kostenlos	
https://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/fleischkonsum-trends-und-folgen/		





Projektideen: Ernährung und Klimaschutz		Unterrichtsvorschläge: Ernährung und Klimaschutz
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU, 2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Zwei verschiedene Projektideen zum Themenaspekt Ernährung und Klimaschutz stehen zum Abruf bereit: Sie sind Teil des Lehr- und Aktionspakets Klimawandel . Es bietet einen Werkzeugkasten, um Unterrichtseinheiten und Projekte zum Themenkomplex Klimawandel zu gestalten.	
	Circa 2 Doppelstunden, sowie Ergänzungsmaterial	
	Kostenlos	





<https://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/projektideen-ernaehrung-und-klimaschutz>




Educational Toolkit on Sustainable Consumption & Lifestyles		Toolkit (diverse Materialien): englischsprachig
BUNDjugend (2016)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das englischsprachige Toolkit bietet Inspiration und Methoden zum Thema „Nachhaltigkeit, Konsum und Lebensstile“ und gibt Anregungen und Tipps für Theorie und Praxis, insbes. für internationale Projekte.	
	Je nach Methode, siehe Toolkit	
	Kostenlos	
https://www.bundjugend.de/produkt/educational-toolkit-on-sustainable-consumption-lifestyles/		

Infoheft: Essen, Natur, Tier und wir. Was unser Fleischkonsum mit Umweltproblemen zu tun hat		Infoheft: Fleischkonsum
BUNDjugend (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Das Informationsheft zeichnet sich durch viele große, jugendgerecht gestaltete Grafiken aus, die die Umweltauswirkungen des Fleischkonsums erläutern.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.bundjugend.de/wp-content/uploads/bildungsmaterial_fleischkonsum.pdf		

Iss gut jetzt! Bildungsmaterial zu (umwelt-)bewusstem Essen		Unterrichts- material: umweltbewusst essen
Greenpeace e.V. (2013)		
	Jahrgangsstufen 5 – 8	
	Die Materialien (mit Linkliste und Verweisen auf Filme und Literatur) beleuchten die Hintergründe und Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion. Es wird aufgezeigt, welche alternativen Wege und eigenen Handlungsmöglichkeiten bestehen.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.greenpeace.de/presse/publikationen/bildungsmaterial-zu-bewusstem-essen		




Aktion Herbst-Menü: Saisonaler Kochworkshop mit Schüler*innen		Aktion: saisonaler Kochworkshop
HAG e.V.		
	Jahrgangsstufen 7 – 10	
	<p>Die Aktion sensibilisiert Jugendliche für saisonale Lebensmittel. Nach der Erklärung des Begriffs „saisonale Lebensmittel“ wird ein Saisonkalender vorgestellt, der als App oder als Papierversion (s.u.) genutzt werden kann. Danach werden gemeinsam drei Rezepte zubereitet und gemeinsam verzehrt.</p> <p>Poster Saisonkalender: https://www.ble-medien-service.de/3488/poster-der-saisonkalender-obst-und-gemuese; Saisonkalender im Taschenformat: https://www.ble-medien-service.de/3917/der-saisonkalender-obst-und-gemuese-taschenformat-nur-im-10er-pack; Saisonkalender-App vom BZfE: https://www.bzfe.de/inhalt/app-saisonkalender-3131.html</p>	
	2,5 Stunden inkl. gemeinsamen Essens	
	Kostenlos	
https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle/in-form		



Klasse Klima-Handbuch		Methoden- sammlung: nachhaltige Ernährung
Jugend im Bund für Umwelt und Naturschutz e.V. (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Handbuch mit praxiserprobten Methoden. In dem Kapitel Ernährung sind verschiedene kurze Methoden zu finden, die interaktiv das Thema klimafreundliche Ernährung aufgreifen. Die einzelnen Methoden, wie das „Wildkräuterbistro“ oder „Saisonkalender selbst gemacht!“, dienen als Anregung für den Unterricht. Passende Ergänzungsmaterialien, wie Rezepte, sind online abrufbar.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.naju.de/service/archiv/klasse-klima/ Zusatzmaterial: https://www.naju.de/app/download/14414087233/Zusatzmaterial Ern%C3%A4hrung.pdf?t=1602671421		



Unterrichtsmaterial „Schwere Kost für Mutter Erde“ (Thema Fleisch)		Unterrichtsmaterial mit Film: Fleischkonsum
WWF Deutschland (2014)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das Material eignet sich für zwei Schulstunden und erläutert den Zusammenhang zwischen unseren Ernährungsgewohnheiten, der Zerstörung des Regenwaldes und den Konsequenzen für das globale Klima. Das Lehrvideo „Fleisch frisst Land“ (s.u.) ist in den ersten Teil der Unterrichtseinheit integriert, im zweiten Teil beschäftigen sich die Schüler*innen in Kleingruppen mit Einzelaspekten, wie Flächenverbrauch, Bedrohung der Wälder oder Tierhaltung.	
	2 Schulstunden inkl. Lehrfilm	





€	Kostenlos
http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Ernaehrung.pdf Film: https://www.wwf.de/aktiv-werden/bildungsarbeit-lehrerservice/web-based-learning-fleisch-frisst-land/	




2.3. Klimaschutz


Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?		Unterrichtseinheit: klimafreundliche Ernährung
aid/Bundeszentrum für Ernährung (BzFE) (2019)		
	Jahrgangsstufen 9 – 10; berufsbildende Schulen	
	Das kostenpflichtige Heft stellt die Zusammenhänge von Klima, Nahrungsmitteln und dem persönlichen Lebensstil her, enthält aktuelle Zahlen und Fakten. Anschauliche Zeichnungen bereichern das Material. Es klärt über besonders klimarelevante Lebensmittel auf und beleuchtet die Auswirkungen des wachsenden Fleischkonsums. Die Einheit enthält vielfältige Methoden, wie die Erstellung eines Moodboards.	
	3 Doppelstunden	
€	Bestellung für 4,50 Euro zzgl. Versandkosten	
https://www.ble-medianservice.de/3659/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun		





Foodture „Unser Essen und das Klima“		Kartensets: klimafreundliche Ernährung
BildungsCent e.V. (2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	In 12 Karten werden das Zusammenspiel von Ernährung und Klimawandel sowie die Ernährung der Zukunft näher beleuchtet und viele spannende Handlungsanregungen gegeben. Auf der Website ist zudem eine Wissensbibliothek mit Medien im Aufbau. Außerdem fand im Januar	



	2020 an der Stadtteilschule Wilhelmsburg eine Fortbildung statt, einen anschaulichen Bericht finden Sie hier: https://foodture.bildungscnt.de/stadtteilschule-wilhelmsburg-hamburg/
	Variabel
	Kostenlos
https://foodture.bildungscnt.de/	



Mein Essen – unser Klima. Einfache Tipps zum Klimaschutz		Tipps: klimafreundliche Ernährung
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, 2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die praktischen Anregungen mit anschaulichen Grafiken und Zeichnungen richten sich an Personen, die im Alltag ihre Ernährung klimafreundlicher gestalten möchten.	
	Variabel	
	Kostenlos	
www.ble-medienservice.de/1577/mein-essen-unser-klima		





Umwelt im Unterricht. Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Klimabilanz		Materialien: Umwelt und Ernährung
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU, 2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Die Website liefert umfassende Hintergrundinformationen, z.B. zu Lebensmitteln und ihrer Klimabilanz. Zudem sind Unterrichtsvorschläge abrufbar.	
	Variabel	





	Kostenlos
https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/lebensmittel-ernaehrungsgewohnheiten-und-ihre-klimabilanz/	





KEEKS Materialien und Videos		Materialien: klima- und energieeffiziente Küchen
Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Das Projekt „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS) stellt Materialien mit Ergebnissen, Informationen und Anleitungen zur Verfügung. Beispielsweise sind dort folgende Materialien zu finden: Fortbildungsmanual für Schulküchen, Lehrvideos zu klimafreundlicher Ernährung, Klimaschutz in der Schulküche oder konkrete Praxisbeispiele wie „Pflanzlich binden in der Schulküche – Reibekuchen“. Zudem steht ein Kochbuch mit 50 klimaschonenden Rezepten für die Schulküche zum Download bereit.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://elearning.izt.de/course/view.php?id=118		

Das Klimafrühstück. Wie unser Essen das Klima beeinflusst		Material: Klimafrühstück
KATE – Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung e.V. (2015)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	„Das Klimafrühstück“ stellt eine Methode dar, die über das Frühstück einen Einstieg in die komplexe Thematik des Klimawandels ermöglicht – angepasst an die jeweilige Altersstufe. Der passende Leitfaden kann kostenpflichtig bestellt werden, zudem bietet KATE Fortbildungen an und verleiht kostenpflichtige Methodenkoffer. In Ergänzung ist ein ca. 6-minütiger Film „Das Essen, mein Klima und ich“ unter folgendem Link abrufbar:	





	https://www.youtube.com/watch?v=trszoQKTVyQ . Dieser erzeugt durch künstlerische Sprache Bilder, die zum Nachdenken und Diskutieren anregen. Ein kostenfrei abrufbares Begleitdokument liefert Anregungen für die Nutzung des Films in der eigenen Bildungsarbeit. <i>Hinweis:</i> Im Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung stehen Koffer zur Ausleihe zum Thema „Klimafrühstück“ zur Verfügung. Kontakt: bjoern.vonkleist@li-hamburg.de
	2 Doppelstunden
	Teils kostenpflichtig, teils kostenlos
https://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de.html	





Menschen im Klimawandel: Unterrichtssequenz		Unterrichtsmodule: Folgen des Klimawandels
Oxfam Deutschland e.V. (2011)		
	Jahrgangsstufen 10 – 13	
	Ziel der fertig ausgearbeiteten Unterrichtssequenz ist es, die Schüler*innen für die weltweiten Folgen des Klimawandels zu sensibilisieren. Sie lernen, wie der Klimawandel den Alltag von Menschen insbesondere in ärmeren Ländern verändert und deren Lebensgrundlagen bedroht. Anhand von sieben Schwerpunktthemen, u.a. Folgen des Klimawandels, Hunger und Ernährungssicherheit oder dem Klimawandel aktiv begegnen, beschäftigen sich die Schüler*innen intensiv und differenziert mit der Thematik. Methodenvielfalt, wie Rollenspiele, World Café oder klassische Arbeitsblätter, zeichnet die Materialien aus. Abrufbar sind zudem ergänzende Hintergrundinformationen für Lehrende und didaktische Informationen.	
	Variabel, je nach Modulen	
	Kostenlos	
https://www.oxfam.de/ueber-uns/publikationen/unterrichtsmaterialien-unterrichtssequenz		





Ein Teller voller Klima. Klimaschutz und Ernährung		Bildungsmaterial: Klimaschutz und Ernährung
Unabhängiges Institut für Umweltfragen (2013)		
	Jahrgangsstufen 7 – 13	
	Die modular aufgebauten Materialien thematisieren den Zusammenhang von Klimaschutz und Ernährung (z.B. selbst kochen, Regionalität, Saisonalität, Vermeidung von Verpackungen...) und bieten vielfältige sinnliche, spielerische und kognitive Zugänge zum Thema nachhaltige Ernährung.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.ufu.de/wp-content/uploads/2017/07/EinTellerVollerKlima_2015.pdf		





Weltretten mit Mohrrüben. Tipps & Tricks für eine umweltfreundliche Ernährung		Ratgeber: nachhaltige Ernährung
WWF Deutschland (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Das Heftchen richtet sich an Jugendliche und ist ein persönlicher Ratgeber für eine umweltfreundliche, gesundheitsfördernde Ernährung.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Tipps-und-Tricks-fuer-eine-umweltfreundliche-Ernaehrung.pdf		





2.4. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung





Biopoli Arbeitsheft: Verschwenderisches Essen / Klimawandel und Landwirtschaft		Bildungsmaterial: Ressourcenverbrauch; Klimawandel
Agrar Koordination und Forum für Internationale Agrarpolitik e.V. (FIA) (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das erste Heft thematisiert den Ressourcenverbrauch der Ernährung und die Rolle von Fleischkonsum und Lebensmittelabfällen. Zudem liefert es Anregungen für weitere Recherche, Diskussionen oder Rollenspiele. Das zweite Heft behandelt das Thema Klimawandel und Landwirtschaft.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.agrarkoordination.de/projekte/biopoli/bildungsmaterialien/		





Zu gut für die Tonne. Material für Lehrkräfte.		Bildungsmaterial: Resteverwertung
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019)		
	Jahrgangsstufen 3 – 6 und 7 – 9	
	Das Projekt „Zu gut für die Tonne“ liefert umfangreiche Hintergrundinformationen, Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie ausgearbeitete Lehrmaterialien für verschiedene Altersstufen. Zudem gibt es einen Partyplaner und eine App zur Resteverwertung.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.zugutfuertietonne.de/service/publikationen/schulmaterial/		





Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln		Module: Wertschätzung, Verschwendung von Lebensmitteln
evb-online.de (2012)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das Internetportal evb-online.de sammelt Informationen und aktuelle Forschungsergebnisse zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) und bietet das Modul „Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln“ für Lehrkräfte als Hilfestellung an, um das Thema im Unterricht zu behandeln. Die Materialien umfassen ausgearbeitete Lernmodule für den Unterricht, jedoch keine durchgeplanten Unterrichtseinheiten, sodass sie als Anregungen zur Weiterentwicklung, Anpassung und Veränderung zu verstehen sind.	
	Je nach Modul variabel	
	Kostenlos	
http://www.evb-online.de/schule/materialien/wertschaetzung_uebersicht.php		

Lernzirkel „köstlich und kostbar – Lebensmittel verantwortungsvoll genießen“		Lernzirkel: Lebensmittelwertschätzung
Kern – Kompetenzzentrum für Ernährung		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Der Lernzirkel thematisiert die Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln. Er basiert auf dem Lernen an sechs Stationen: Lebensmittel-Wertschöpfungskette, Einkauf, Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, Lagerung und Konservierung, Resteverwertung sowie Wertschätzung von Lebensmitteln.	
	Circa 1 Doppelstunde	
	Kostenlos	
http://www.kern.bayern.de/shop/kompendien/113932/index.php		





Ernährung nachhaltig gestalten: Was ist uns unser Essen wert?		Unterrichtsmaterialien: Gestaltung einer Projektwoche
Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz (2016)		
	Jahrgangsstufen 7 – 10	
	Die komplett ausgearbeitete Unterrichtseinheit behandelt das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung, ermöglicht eine differenzierte Diskussion über den Wert von Lebensmitteln und befähigt zu einem sachgerechten und sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln.	
	Projektwoche (beinhaltet Lehrmaterial für 10 Unterrichtsstunden)	
	Kostenlos	
https://mueef.rlp.de/de/themen/ernaehrung/schule-isst-besser/schulprojekt-ernaehrung-nachhaltig-gestalten-was-ist-uns-unser-essen-wert/		





Lagerungs-ABC. Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel		Tipps: Lagerung von Lebensmitteln
Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. Projekt MehrWert NRW (2017)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der kleine Ratgeber vermittelt übersichtlich Tipps und Tricks zur Lagerung von Obst und Gemüse.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2020-04/LagerungsABC_VZNRW_ProjektMehrWert_farbig.pdf		





Abfallarme Schulverpflegung. Aber wie?		Unterrichtsmaterial, Anregungen für Caterer: Abfallreduktion
Verbraucherzentrale NRW/ReFoWas (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10, Caterer	
	Das Projekt bietet umfangreiche Materialien, Handlungsempfehlungen und Informationen zu dem Thema Abfallreduktion in der Schulverpflegung. Neben Bildungsmaßnahmen für den Unterricht und Ideen für Mensa-Aktionen mit beispielhaften Materialien stehen auch kurze Online-Erklär-Filme mit Tipps gegen Speiseabfälle für Schulküchen und Caterer bereit. Zudem gibt es Informationen und Anleitungen zur Messung von Speiseresten.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung		





Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden. Ideenkatalog zur Ernährungsbildung in Schulen		Arbeitsmaterial: Erfassung der Tellerreste
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz (2015)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der Katalog enthält neben einführenden Informationen auch Arbeitshilfen und Arbeitsblätter. Beispielhafte Themen sind Wertschätzung von Lebensmitteln, nachhaltige Ernährung oder Erfassung von Tellerresten.	
	Variabel je nach Modul/Arbeitsblatt	
	Kostenlos	
https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/LMReste ErnBildung final.pdf		





2.5. Ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt und Gärtnern





GemüseAckerdemie. Wir ackern für die Zukunft		Projekt: Unterstützung beim Gärtnern
Ackerdemia e.V. (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Das Projekt ist ein ganzjähriges theorie- und praxisbasiertes Bildungsprogramm mit dem Ziel, die Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kindern und Jugendlichen zu steigern. Mitarbeitende unterstützen die Schulen vor Ort, sodass der Anbau von Gemüse vereinfacht wird.	
	Variabel	
	Eigenanteil durch Schulen	
https://www.gemueseackerdemie.de/		





Ackerhelden machen Schule		Projekt: Unterstützung beim Gärtnern, Gartenbesuch
Ackerhelden machen Schule gGmbH (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Im Rahmen des Projektes kann die Schulgruppe entweder einen Gartenstandort des Projektes (z.B. in Hamburg) besuchen, oder Schulen erhalten bei der Errichtung von eigenen Bio-Gemüsebeeten Unterstützung. Projektmitarbeitende begleiten die Umsetzung des Projekts, unterstützen mit Workshops vor Ort und stellen altersgerechtes Lehrmaterial zur Verfügung. Eingebettet ist das Projekt in ein didaktisches Konzept zu gesunder Ernährung, ökologischer Landwirtschaft und nachhaltigem Konsum.	
	Variabel	
	Eigenanteil durch Schulen	
https://www.ackerheldenmachenschule.de/		

Biopoli Arbeitsheft: Vielfalt ernährt die Welt – Die Rolle der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft		Arbeitsheft: biologische Vielfalt
Agrar Koordination und Forum für Internationale Agrarpolitik e.V. (FIA) (2016)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das Heft für die schulische und außerschulische Bildungsarbeit informiert ausführlich über biologische Vielfalt und enthält Aufgaben, Tipps und Links.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.agrarkoordination.de/publikationen-shop/liste/?tt_products%5Bcat%5D=2&cHash=bf293ed747a9e9288b27b5c6f33ad77d		





Biopoli Arbeitsheft: Ökologische und konventionelle Landwirtschaft im Vergleich		Arbeitsheft: Öko-Landwirtschaft
Agrar Koordination und Forum für Internationale Agrarpolitik e.V. (FIA) (2017)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das Heft ist für die schulische und außerschulische Bildungsarbeit konzipiert. Die Kapitel haben Schwerpunktthemen, z.B. Düngung, Pflanzenschutz oder Bio-Kennzeichnung, und enthalten einführende Informationen, Aufgaben und weitere Recherchemöglichkeiten.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.agrarkoordination.de/publikationen-shop/liste/?tt_products%5Bcat%5D=2&cHash=bf293ed747a9e9288b27b5c6f33ad77d		





Weil wir es wert sind! Unterrichtseinheiten zu Fleisch, Palmöl, Kakao		Unterrichtseinheiten: Fleisch, Palmöl, Kakao
Oro Verde. Die Tropenwaldstiftung (2011)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die Einheiten sind jugendgerecht aufbereitet und enthalten Materialien für Lehrende und Schüler*innen, Arbeitsblätter und bspw. Comics.	
	Variabel	
	Teilweise kostenpflichtig	
https://regenwald-unterrichtsmaterial.oroverde.de/unterrichtseinheiten/index.html		

Grafik: Wie Regenwaldschutz, Landwirtschaft und gesunde Ernährung zusammenhängen		Grafik: Klimaschutz – Landnutzung – Ernährung“
Oro Verde. Die Tropenwaldstiftung (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die Grafik „Klimaschutz – Landnutzung – Ernährung“ zeigt sechs Möglichkeiten, die der Ernährungssektor für nachhaltigen Klimaschutz bietet. Die Grafik vermittelt auf anschauliche Weise, wie die Maßnahmen zusammenwirken und nachhaltig zu Wald- und Klimaschutz beitragen. Komplexe Probleme werden lösungsorientiert dargestellt und eigene Handlungsspielräume verdeutlicht.	
	Variabel	
	Teilweise kostenpflichtig	
https://www.regenwald-schuetzen.org/regenwald-wissen/regenwaldschutz/klimawandel-und-landwirtschaft/		





Produktkarten: Obst, Gemüse, Kräuter, Tiere		Produktkarten: Obst, Gemüse, Kräuter, Tiere
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (2014)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die informativen Produktkarten mit Fotos stellen pro Karte eine saisonale bzw. regionale Art vor und bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Bildungsarbeit, z.B. als Einstieg in das Thema. Neben den Karten steht eine Rezeptsammlung mit Ideen für die Zwischenverpflegung bereit, die ebenfalls abrufbar ist.	
	Variabel	
	Kostenlos	
www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle/fachinformationen-von-a-z – siehe Reiter Nachhaltigkeit:		





2.6. Weltentwicklungsziele (SDGs)





Die globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung I. Zukunftsvisionen für eine nachhaltigere Welt: die Agenda 2030 kennenlernen		Arbeitsblätter: Agenda 2030 und SDGs
Germanwatch (2017)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Die Arbeitsblätter dienen der Einführung in die Agenda 2030 und die 17 globalen nachhaltigen Entwicklungsziele (SDGs). Zudem unterstützen sie die Erarbeitung von Möglichkeiten, wie und auf welchen Ebenen Wandel hin zu nachhaltiger Entwicklung gestaltet werden kann. Weitere Arbeitsblätter abrufbar. Ergänzend gibt es für Jugendliche ein Quiz zu den SDGs: http://www.klimaquiz.de/	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://germanwatch.org/sites/germanwatch.org/files/publication/19694.pdf		





The World's Largest Lesson 2017 – Jeder Teller erzählt eine Geschichte		Unterrichtseinheit: SDGs und Ernährung
UNICEF Deutschland (2017)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Im Mittelpunkt stehen die globalen Weltentwicklungsziele (SDGs) und ihre Verknüpfung zum eigenen Essen. Die Schüler*innen werden aufgefordert, ihr Mittagessen zu erforschen, auszuwerten und zu benoten. Sie stellen Zusammenhänge zwischen dem Essen auf ihrem Teller mit den Globalen Zielen her und wie sie selbst, zum Beispiel durch die Wahl ihres Essens, zur Erreichung der Ziele beitragen können. Auf der Website stehen ebenfalls eine Unterrichtseinheit sowie Materialien zu anderen SDG-Zielen bereit. Ergänzend stellt ein zweiminütiger Film das Projekt vor und weckt Interesse am Thema.	
	60-minütige Unterrichtseinheit	
	Kostenlos	
https://www.unicef.de/informieren/materialien/jeder-teller-eine-geschichte/150216 Film online verfügbar unter https://www.youtube.com/watch?v=DGEMy6QhIk		

2.7. Verschiedenes

Fragen zu Obst und Gemüse vom Acker bis zum Teller		Infoheft: Obst und Gemüse
Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL, 2021)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Ist Rhabarber Obst oder Gemüse? Warum wachsen in den Tropen keine Äpfel? Wie wirkt sich das Insektensterben aus und warum werden beim Anbau Folien verwendet? Spannende Fragen zu Obst und Gemüse vom Acker bis zum Teller beantwortet das Pocket.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.ble-medien-service.de/0211/pocket-obst-und-gemuese?c=206		

Werben für Nachhaltigkeit: Gute Argumente gut verpacken		Material: Persona-Methode –Werben für Nachhaltigkeit
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit. Umwelt im Unterricht (2013)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Das Material beschreibt die „Persona-Methode“ aus dem Marketing. Diese hilft, sich in andere Menschen hineinzusetzen: zum Beispiel um Mitschüler*innen über faire Lebensmittel im Schulkiosk zu informieren (peer to peer). Die Schüler*innen entwerfen eine eigene Werbestrategie für ihre Schule.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.umwelt-im-unterricht.de/medien/dateien/werben-fuer-nachhaltigkeit-gute-argumente-gut-verpacken/		





Wie wollen wir gelebt haben? Bildungsmaterialien, Methoden und Geschichten für den sozial-ökologischen Wandel		Bildungsmaterialien: Kreative Methoden für eine nachhaltige Gesellschaft
FUTURZWEI. Stiftung Zukunftsfähigkeit (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Kreative Materialien, die Ideen liefern für eine nachhaltige Gesellschaft	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://futzurzwei.org/article/bildungsmaterialien		

Lehrmaterial		Materialien: Welternährung
Welthungerhilfe (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die Welthungerhilfe bietet zu verschiedenen Themen umfangreiche und kreative Unterrichtsmaterialien für Sekundarstufe I und II. Beispielhafte Themen sind Lebensmittelverschwendung oder die Auswirkungen der Massentierhaltung. Eigene Materialdatenbank mit Suchfunktion.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.welthungerhilfe.de/helfen/mitmachen/als-schule-helfen/lehrmaterial-bestellen		


3. Mediathek: Filme, Clips, Zeitungsartikel, Zeitschriften




Hier werden Lehrfilme, Multimedia-Angebote (z.B. kurze Info-Clips oder Online-Quiz) sowie digitale Tools (CO₂-Rechner) vorgestellt. Das Kapitel ist thematisch sortiert (s.o.).





3.1. Nachhaltige Schulverpflegung





KEEKS Materialien und Videos		Materialien: klima- und energieeffiziente Küchen
Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Das Projekt „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS) stellt Materialien mit Ergebnissen, Informationen und Anleitungen zur Verfügung. Beispielsweise sind dort folgende Materialien zu finden: Fortbildungsmanual für Schulküchen, Lehrvideos zu klimafreundlicher Ernährung, Klimaschutz in der Schulküche oder konkrete Praxisbeispiele wie „Pflanzlich binden in der Schulküche – Reibekuchen“. Zudem steht ein Kochbuch mit 50 klimaschonenden Rezepten für die Schulküche zum Download bereit.	
	Variabel	
	Kostenlos	
	https://elearning.izt.de/course/view.php?id=118	





3.2. Nachhaltige Ernährung und Konsum

Jugendmagazin „fluter“ – Online-Rubrik Essen		Jugendmagazin: Politik und Ernährung
Bundeszentrale für politische Bildung (2001 – 2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	





	In der Online-Rubrik „Essen“ der Website des Jugendmagazins „fluter“ finden sich Themen, die Ernährung und Politik verknüpfen, z.B. einen Praxisbericht über regionale Ernährung, Gütesiegel der Tierhaltung oder Lebensmittelverschwendung.
	Variabel
	Kostenlos
https://www.fluter.de/essen	





Foodrevolution – Stadt trifft Land		Filme: nachhaltige Ernährung in Deutschland und dem globalen Süden
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), MISEREOR		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	In zwei Filmen werden Initiativen und Netzwerke vorgestellt, die sich für eine „Ernährungsrevolution von unten“ einsetzen – in Rio de Janeiro genauso wie in Frankfurt am Main. Die Menschen im globalen Norden und globalen Süden stehen gemeinsam vor der Herausforderung, gesunde Ernährung für alle Menschen zu ermöglichen.	
	2 YouTube-Filme je 17 Minuten, Trailer 2 Minuten	
	Kostenlos	
Trailer: https://www.youtube.com/watch?v=7hE1-51VnMc&feature=youtu.be		
Foodrevolution – Stadt trifft Land – Teil 1: Frankfurt am Main: https://www.youtube.com/watch?v=-IylWbCubV8		
Foodrevolution – Stadt trifft Land – Teil 2: Rio de Janeiro: https://www.youtube.com/watch?v=sOBD2ZWIDeU		


WissensWerte Animationsclips Welternährung		Clip: Welternährung
/e-politik.de/ e.V.		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der Film führt ein in das Thema Welternährung und beleuchtet die Probleme knappe Wasser- oder Bodenressourcen sowie Lösungsmöglichkeiten für einzelne Konsument*innen (weniger Fleisch essen und weniger Lebensmittel wegwerfen).	
	5 Minuten	
	Kostenlos	
https://suche.oer.schule/edu-sharing/components/render/b3fbe1a8-eafd-4825-8df9-204d528a2641		




Nachhaltig nachgefragt: Videoserie erklärt jungen Menschen die SDGs		Clips: nachhaltiger Konsum, SDGs
Fachkräfteportal der Kinder- und Jugendhilfe (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	In der Filmserie (3-Minuten-Clip je Thema) interviewen Jugendliche Expert*innen zur Nachhaltigkeitsforschung. Am Beispiel der Produktion von Tomaten, Soja, Fisch und Fleisch wird jugendgerecht erklärt, welchen Einfluss die tägliche Konsumententscheidung auf eine nachhaltige Entwicklung hat.	
	Circa 3 Minuten je Clip	
	Kostenlos	
https://www.youtube.com/playlist?list=PLgoiCMgV-zrcrviOYTKrXTIHkCf9CM9W2		
https://www.jugendhilfeportal.de/fokus/nachhaltigkeit/artikel/nachhaltig-nachgefragt-videoserie-erklaert-jungen-menschen-die-sdgs/?utm_campaign=&utm_medium=E-Mail&utm_source=Newsletter		

Aktion Pflanzen-Power – e-learning		Clips und Quiz: gesunde und
ProVeg und BKK ProVita (2021)		





	nachhaltige Ernährung
	Jahrgangsstufen 5 – 13
	In zehn spielerischen Informations-Videos werden Wissen und Fakten zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung vermittelt. Im Anschluss kann mit Hilfe von kurzen interaktiven Aufgaben, wie Memorys oder Lückentexten, das Wissen abgefragt werden.
	Ca. 5 Minuten
	Kostenlos
https://aktion-pflanzenpower.de/aktiv-werden/e-learning/	


Wie vegetarischer Fleischersatz die Umwelt schont		Artikel: Fleischersatz
Spiegel Wissenschaft (2020)		
	Jahrgangsstufen 10 – 13	
	Steak aus Rindfleisch, Insekten oder Soja – der Artikel erläutert die Inhalte der UBA-Studie (s.u.).	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/vegetarischer-fleischersatz-verursacht-bis-zu-zehnmal-weniger-treibhausgase-a-4724bd9c-33e3-4159-a54f-801f5e3e56e6		




Fleischersatz auf Pflanzenbasis		Pressemitteilung/Studie: Fleischersatz
Umweltbundesamt (UBA, 2020)		
	Jahrgangsstufen 10 – 13	

	Die Pressemitteilung erläutert die Zukunftsperspektiven von Fleischersatz aus Pflanzen, Insekten und aus dem Labor. Aktuelle Grafiken veranschaulichen die Thematik.
	Variabel
	Kostenlos
https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/fleischersatz-auf-pflanzenbasis-bester-umweltbilanz	





3.3. Klimaschutz

KEEKS Materialien und Videos		Lehrvideos, Rezepte und Tipps: klima- und energieeffiziente Küchen
Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Das Projekt „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS) stellt Materialien mit Ergebnissen, Informationen und Anleitungen zur Verfügung. Besonders zu empfehlen sind verschiedene Lehrvideos zu klimafreundlicher Ernährung, Klimaschutz in der Schulküche oder konkrete Praxisbeispiele, wie „Pflanzlich binden in der Schulküche – Reibekuchen“. Zudem steht ein Kochbuch mit 50 klimaschonenden Rezepten für die Schulküche zum Download bereit.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://elearning.izt.de/course/view.php?id=118		





Das Klimafrühstück. Wie unser Essen das Klima beeinflusst		Film, Begleitmaterial: Klimafrühstück
KATE – Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung e.V. (2015)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	





	„Das Klimafrühstück“ stellt eine Methode dar, die über das Frühstück einen Einstieg in die komplexe Thematik des Klimawandels ermöglicht – angepasst an die jeweilige Altersstufe. Der passende Leitfaden kann kostenpflichtig bestellt werden, zudem bietet KATE Fortbildungen an und verleiht kostenpflichtige Methodenkoffer. In Ergänzung ist ein ca. 6 -minütiger Film „Das Essen, mein Klima und ich“ entstanden. Dieser erzeugt durch künstlerische Sprache Bilder, die zum Nachdenken und Diskutieren anregen. Ein kostenfrei abrufbares Begleitdokument liefert Anregungen für die Nutzung des Films in der eigenen Bildungsarbeit. <i>Hinweis:</i> Im Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung stehen Koffer zur Ausleihe zum Thema „Klimafrühstück“ zur Verfügung. Kontakt: bjorn.vonkleist@li-hamburg.de
	Film: ca. 6 Minuten Material für zwei Doppelstunden
	Film kostenlos, Material teils kostenpflichtig
Film: https://www.youtube.com/watch?v=trszqOKTVyQ	
Material: https://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de.html	

3.4. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung





Zu gut für die Tonne – Informationsfilm: Wie wir die Lebensmittelverschwendung reduzieren können		Film: Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der 1,5-minütige Film informiert kurz und prägnant, wie im Alltag weniger Lebensmittel verschwendet werden können.	
	1,5 Minuten	
	Kostenlos	
https://www.youtube.com/watch?v=W8P8dw7yM6M		





3.5. Ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt, Gärtnern

Bio-Höfe zeigen, was sie bewegt		Clip: Einblicke in den Ökolandbau
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	In kurzen Videoclips zeigen ausgewählte Betriebe aus ganz Deutschland Einsichten in ihre Arbeit. Die einzelnen Episoden sind Teil von Mini-Serien zu übergeordneten Themen wie Tierhaltung, Kreislaufwirtschaft, Biodiversität oder dem Umgang mit den Herausforderungen durch Corona.	
	Circa 1,5 Minuten je Clip	
	Kostenlos	
https://www.oekolandbau.de/service/nachrichten/detailansicht/einblicke-in-den-oekolandbau-bio-hoefe-zeigen-was-sie-bewegt/		





Film regionale Lebensmittel		Clip: regionale Lebensmittel
Ökoleo Umwelt-Onlinemagazin (2018)		
	Jahrgangsstufen 5 – 7	
	In dem Film werden die Hintergründe von regionalen Lebensmitteln jugendgerecht beleuchtet. Das Onlinemagazin liefert zudem viele Infos über Umweltthemen (allerdings richten sich diese Hintergrundinformationen zumeist an die Altersgruppe 3./4. Klasse).	
	Circa 2,5 Minuten	
	Kostenlos	
https://www.oekoleo.de/video-audio/artikel/video-regionale-lebensmittel/		





3.6. Weltentwicklungsziele (SDGs)

Die glorreichen 17 Ziele nachhaltiger Entwicklung		Kampagne, Comics, Quiz und Clips: SDGs in leichter Sprache
Die Bundesregierung (2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die Website erklärt die 17 Nachhaltigkeitsziele in leichter Sprache. Einen leichten Zugang ermöglichen interaktive Icons im Comicstil und kurze Videos.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.dieglorreichen17.de/g17-de# Quiz: https://www.dieglorreichen17.de/g17-de/content/testen-sie-ihr-wissen-1679978		

Nachhaltig nachgefragt: Videoserie erklärt jungen Menschen die SDGs		Clips: nachhaltiger Konsum, SDGs
Fachkräfteportal der Kinder- und Jugendhilfe (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	In der Filmserie (3-Min--Clip je Thema) interviewen Jugendliche Expert*innen zur Nachhaltigkeitsforschung. Am Beispiel der Produktion von Tomaten, Soja, Fisch und Fleisch wird jugendgerecht erklärt, welchen Einfluss die tägliche Konsumententscheidung auf eine nachhaltige Entwicklung hat.	
	Circa 3 Minuten je Clip	
	Kostenlos	
https://www.youtube.com/playlist?list=PLgoiCMgV-zrcrviOYTKrXTIHkCf9CM9W2 https://www.jugendhilfeportal.de/fokus/nachhaltigkeit/artikel/nachhaltig-nachgefragt-videoserie-erklart-jungen-menschen-die-sdgs/?utm_campaign=&utm_medium=E-Mail&utm_source=Newsletter		

3.7. Verschiedenes





Zeitschrift Lynx-Druck		Zeitschrift: Hamburger Angebote
Förderverein Schulbiologiezentrum Hamburg e.V.		
	Lehrkräfte, Multiplikator*innen	
	Der Förderverein Schulbiologiezentrum Hamburg e.V. veröffentlicht zweimal jährlich Lynx-Hefte mit unterschiedlichen Schwerpunktthemen. Folgende Hefte haben einen Bezug zu nachhaltiger Ernährung und liefern vielfältige Informationen und Anregungen für den Unterricht sowie weiterführende Literatur: 2019 Klimawandel, 2018 Bio können alle!, 2015 Welt der Kräuter, 2014 Schulgärten, 2012 Klimafreundlich essen.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.fs-hamburg.org/lynx-druck/		

Fair Trade kurz erklärt		Erklär-Filme: Fair Trade
Forum Fairer Handel (2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Vier verschiedene Kurzfilme erklären den fairen Handel, seine Bedeutung, Hintergründe und erläutern, was Fair-Trade-Unternehmen sind. Sie eignen sich als anschauliche Bereicherung für die Bildungsarbeit mit Jugendlichen.	
	Circa 2 – 3 Minuten pro Film	
	Kostenlos	
https://www.forum-fairer-handel.de/nc/materialien/		



4. Digitales: Apps, Quizze, Tools und Methoden



In diesem Kapitel sind digitale Tools und weitere Multimedia-Methoden und Angebote aufgelistet. Die Sortierung erfolgt thematisch.





4.1. Nachhaltige Schulverpflegung



Speiseplan-Check		Speiseplan-Check: klimafreundliche Verpflegung
Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen		
	Caterer	
	Im Check wird geprüft, wie klimafreundlich der Speiseplan ist. Nach Ausfüllen eines Fragebogens und Hochladen eines Speiseplans erfolgt eine schriftliche Auswertung in Bezug auf klimarelevante Kriterien sowie eine individuelle telefonische Beratung (etwa 30 Minuten) als Hilfestellung bei der Umsetzung einer klimafreundlichen Verpflegung.	
	Ca. 10 Minuten plus Dauer des Beratungsgesprächs	
	Kostenlos	
https://www.mehrwert.nrw/das-speiseangebot-ihrer-kita-oder-schule-soll-klimafreundlicher-werden-54406		



4.2. Nachhaltige Ernährung und Konsum





App – Siegelklarheit		App: Siegel-Check
Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der Siegel-Check lässt sich als Handy-App (im Aufbau) oder per Computer-Desktop bedienen. Es werden Umwelt- und Sozialsiegel erklärt und Klarheit über deren Bedeutung geschaffen. Verschiedene Produktgruppen lassen sich in der Desktop-Version abfragen: Reinigungsmittel, Lebensmittel, Technik, Textilien ...	




	Variabel
	Kostenlos
https://www.siegelklarheit.de/home#lebensmittel	


App – Der Saisonkalender: Ein mobiler Einkaufshelfer		App: Saisonkalender
Bundeszentrale für Ernährung (BZfE)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die App liefert für jeden Monat Informationen zum aktuellen Marktangebot für über 70 Obst- und Gemüsearten. Einfach und übersichtlich kann man mithilfe der App nachvollziehen, wann welches Obst und Gemüse Saison hat. Zudem kann man abrufen, welche Mengen aus heimischem Anbau bzw. Importware verfügbar sind. Zudem gibt es einen Jahresüberblick.	
	Variabel	
	Kostenlos	
http://www.bzfe.de/inhalt/app-saisonkalender-3131.html		

Konsumspuren – digitales Bildungsmaterial		Digitales Bildungsmaterial: nachhaltiger Konsum
Greenpeace (2019)		
	Jahrgangsstufen 7 – 13	
	Das digitale Bildungsmaterial für Präsenzunterricht oder auch zum Selbstlernen für zu Hause zeigt Möglichkeiten auf, wie sich Schüler*innen und Schulen im Alltag nachhaltiger verhalten können. Im Fokus des Online-Materials stehen fünf Module des nachhaltigen Konsums, die frei kombinierbar sind: Smartphones und Technik, Plastik und Verpackung, Mobilität, Ernährung und (Fast-)Fashion. Zudem sind Aktionsideen verfügbar. Technische Voraussetzungen für den Präsenzunterricht: Klassensatz Tablets/Handys sowie PC/Handy und Beamer für die Lehrkraft.	





	Variabel
	Kostenlos
https://www.greenpeace.de/konsumspuren	




Online-Video-Kurs „Nachhaltigkeit in der Ernährung“. Lerneinheit		Online-Lerneinheit: nachhaltige Ernährung
Koerber; Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V. (2017)		
	Jahrgangsstufen 10 – 13, Caterer	
	Der kostenlose Online-Kurs bietet umfangreiche Informationen einer nachhaltigen Ernährung und ist in 18 Lerneinheiten mit unterschiedlichen Schwerpunkten gegliedert, bspw. globale Herausforderung, Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel oder regionale und saisonale Erzeugnisse. Neben den Filmen sind auch dazugehörige Folien abrufbar und weitere Literaturverweise angegeben.	
	Kurzfilme sowie längere Lehrfilme	
	Kostenlos	
https://www.youtube.com/channel/UClaxfPuvIGVmI2FNM6u_pZw#		


App Siegel-Check für Lebensmittel		App: Siegel-Check für Lebensmittel
NABU (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Der Siegel-Check lässt sich als Handy-App oder per Computer-Desktop bedienen. Beispielsweise zeigt die App mithilfe eines Fotos des Siegels, wofür das Siegel steht, und bewertet, ob das Produkt ökologisch zu empfehlen ist. Das erleichtert den Einkauf und bietet schnelle Orientierung für unterwegs.	
	Variabel	





	Kostenlos
https://siegelcheck.nabu.de/	

4.3. Klimaschutz





Klimaquiz und SDG-Quiz		Quiz: Klima
Germanwatch (2014)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Spielerisches Quiz zum Thema Klima oder Weltentwicklungsziele (SDGs)	
	Circa 15 Minuten	
	Kostenlos	
http://www.klimaquiz.de/		





Meine CO₂-Bilanz		CO ₂ -Rechner: mit Klima-Szenario
KlimAktiv gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung des Klimaschutzes mbH (2015)		
	Jahrgangsstufen 10 – 13	
	Dieser Rechner richtet sich nicht speziell an Jugendliche, er zeichnet sich jedoch durch eine hohe Übersichtlichkeit aus. Es ist beispielsweise möglich, sich die Fragen im Bereich Ernährung unabhängig von anderen Kategorien auswerten und anzeigen zu lassen. Zudem verfügt das Tool über die Möglichkeit, ein Szenario auf Basis der eingegebenen Daten zu entwickeln, in dem langfristige Werte und Tendenzen sichtbar werden, z.B. hochgerechnet für ganz Deutschland für das Jahr 2050. Eine Vor- und Nachbereitung im Unterricht ist empfehlenswert, um die Ergebnisse sinnvoll zu interpretieren.	
	Variabel	

	Kostenlos
https://uba.co2-rechner.de/de_DE/start#panel-calc	





CO₂-Rechner für Lebensmittel		CO₂Rechner: Lebensmittel
Upfield Deutschland GmbH: Klimatarier		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Mit der App lassen sich spielerisch die CO ₂ -Emissionen verschiedener Lebensmittel vergleichen. Indem man die Zutaten-Symbole auf einen dargestellten Teller zieht (und auch tauschen kann), lassen sich ganze Gerichte und die CO ₂ -Bilanz darstellen. Die Anwendung funktioniert als App oder auch auf dem Computer-Desktop.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner		

4.4. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfallreduzierung





Wissenstest Lebensmittelverschwendung		Quiz: Lebensmittel- verschwendung
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Wissenstest in zwei Versionen – für Anfänger oder Fortgeschrittene mit jeweils zehn Fragen.	
	5 – 10 Minuten	
	Kostenlos	
https://zugutfuerdietonne.de/tipps/wissen-testen/		





Zu gut für die Tonne. Material für Lehrkräfte		App: Resteverwertung
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019)		
	Jahrgangsstufen 3 – 6 und 7 – 9	
	Das Projekt „Zu gut für die Tonne“ liefert neben Lehrmaterialien auch eine „Beste Reste“-App.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.zugutfuertonne.de/beste-reste/die-beste-reste-app/		


4.5. Ökologische Landwirtschaft, biologische Vielfalt, Gärtnern




Virtuelle Bio-Bauernhof-Rundgänge		Virtueller Hofgang mit pädagogischem Zusatzangebot
Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e. V.		
	Jahrgangsstufen 1 – 13	
	In einem virtuellen Rundgang und per Live Chat können Schüler*innen die aktuelle Situation auf einem Bio-Bauernhof erleben und lernen, wie ökologischer Landbau praktisch funktioniert.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.oekomarkt-hamburg.de/virtuelle-bio-bauernhof-rundgaenge-fuer-schulklassen-in-hamburg/		





4.6. Weltentwicklungsziele (SDGs)

Die glorreichen 17 Ziele nachhaltiger Entwicklung		Kampagne, Comics, Quiz und Clips: SDGs in leichter Sprache
Die Bundesregierung (2020)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die Website erklärt die 17 Nachhaltigkeitsziele in leichter Sprache. Einen leichten Zugang ermöglichen interaktive Icons im Comicstil und kurze Videos.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.dieglorreichen17.de/g17-de# Quiz: https://www.dieglorreichen17.de/g17-de/content/testen-sie-ihre-wissen-1679978		



Ziele für nachhaltige Entwicklung		Aktionsideen: SDGs
Engagement Global (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die modern gestaltete Website liefert viele konkrete Tipps in einem Blog und weitere Aktionsideen, wie die SDGs im eigenen Alltag umgesetzt werden können.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://17ziele.de/		



Klimaquiz und SDG-Quiz		Quiz: SDGs
Germanwatch (2014)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	





	Spielerisches Quiz zum Thema Klima oder Weltentwicklungsziele (SDGs)
	Circa 15 Minuten
	Kostenlos
http://www.klimaquiz.de/	

SDG-Quiz „CULPEER4change“		Quiz: SDGs in Englisch oder Deutsch
Institut equalita e.V.		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die Organisation CULPEER4change hat in Englisch und Deutsch Quizze entwickelt, in denen spielerisch alle 17 Ziele vermittelt werden. Es gibt jeweils eine eigene Version für Expert*innen sowie Versionen für Schüler*innen in verschiedenen Schwierigkeitsstufen plus Hinweisen und Tipps für die Eingliederung in den Unterricht.	
	Variabel	
	Kostenlos	
Deutsche Version: https://culpeer-for-change.eu/quiz/de		
Englische Version: https://culpeer-for-change.eu/quiz/en		




4.7. Verschiedenes





Biopoli: Online-Quizze		Quizze, Lernsnacks, Sofa-Rallyes: Klimawandel, Lebensmittelverschwendung
Agrarkoordination e.V.		
	Jahrgangsstufen 8 – 13	
	Alle Online-Angebote können von zu Hause aus oder auch in der Schule durchgeführt werden. Die Quizze und die Sofa-Rallyes können auch als „Battle“ mit der gesamten Klasse gespielt	

	werden. Die Lernsnacks und Quizze dauern ca. 10 Minuten, die Sofa-Rallyes mindestens 45 Minuten. Themen: Klimawandel, Fleischkonsum, Lebensmittelverschwendung.
	10 – 45 Minuten
	Kostenlos
https://www.agrarkoordination.de/projekte/biopoli/quiz-uebersicht/	

Digital Storytelling: Geschichten und ihre Botschaft. Arbeitsmaterial		Praxisanleitung: Digital Storytelling
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit. Umwelt im Unterricht (2019)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Viele Nachhaltigkeitsthemen sind komplex, und klima- oder umweltverträgliches Verhalten scheint oft mit Verzicht verbunden. Wie lassen sich Menschen dennoch zum Engagement für die Umwelt motivieren? Ein Ansatz aus dem Marketing ist es, Botschaften in Form von Geschichten zu veranschaulichen. Das Material liefert einen Überblick über das Konzept und gibt Anregung für die Umsetzung im Unterricht.	
	Kostenlos	
	Variabel	
https://www.umwelt-im-unterricht.de/medien/dateien/digital-storytelling-geschichten-und-ihre-botschaft/		

Erklärvideos im Unterricht: Leitfaden für Lehrkräfte		Kurzfilm/Tutorial: Erklärfilme selbst erstellen
Bundeszentrale für Ernährung (BZfE)		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	





	Der Film zur Methode und zum Leitfaden „Selber drehen, mehr verstehen“ gibt Lehrenden einen Einblick in die Methode Autorenlernen, die motiviertes und selbst gesteuertes Lernen fördert. Ergänzend ist ein kostenpflichtiger Leitfaden erhältlich.
	3-minütiger Erklärfilm
	Kostenloser Film, Leitfaden kostenpflichtig
https://www.bzfe.de/inhalt/erklaervideos-im-unterricht-29577.html	





Nachhaltigkeitsquiz		Quiz: Nachhaltigkeit
Serlo Education		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Das Quiz umfasst 7 Fragen zum Alltag. Beispielsweise wird gefragt, wie viel Wasser bei der Produktion eines Steaks anfällt oder wie viel Abfall man im Durchschnitt produziert. Nach jeder Frage wird die richtige Antwort kurz in jugendgerechter Sprache erläutert.	
	Circa 5 Minuten	
	Kostenlos	
https://de.serlo.org/nachhaltigkeit/wolo-challenge		


5. Hamburger Angebote




5.1. Angebote Behörden und Institutionen

Nachfolgend sind Angebote von Behörden bzw. des Landesinstituts für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI) aufgeführt, die sich dem Themenkomplex nachhaltige Ernährung widmen.

Hamburger Bildungsserver. Ernährung und Klimaschutz.		Unterrichtsmaterialien
Unterrichtsmaterialien, Linklisten, Prüfungsvorbereitungsmaterial		
Behörde für Schule und Berufsbildung		
	Lehrkräfte, Multiplikator*innen	
	Der Hamburger Bildungsserver liefert weiterführende Informationen und Bildungsmaterialien u.a. zu dem Themenkomplex nachhaltige Ernährung, Konsum und Klimaschutz.	
	Variabel	
	Kostenlos	
bildungsserver.hamburg.de/ernaehrung-klima-umwelterziehung/		





Abteilung Beratung – Vielfalt, Gesundheit und Prävention		Qualifizierungsangebote
Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung Hamburg (LI)		
	Lehrkräfte, Multiplikator*innen	
	Die Abteilung Beratung – Vielfalt, Gesundheit, Prävention unterstützt Schulen u.a. bei der Umsetzung von Konzepten zur guten, gesunden Schule, im Bereich Ernährung und zur Akzeptanz von Vielfalt.	
	Variabel	
	Kostenlos	
www.li.hamburg.de/ernaehrung		





Zentrum für Schulbiologie und Umwelterziehung – ZSU		Außerschulischer Lernort: Veranstaltungen
Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung Hamburg (LI)		
	Lehrkräfte, Multiplikator*innen, versch. Jahrgangsstufen	





	Das ZSU ist ein außerschulischer Lernort des Landesinstituts für Lehrerbildung und Schulentwicklung. Mit seinem umfangreichen Angebot für Hamburger Schulen und Familien fördert das ZSU das Verständnis für die Zusammenhänge und die Wechselbeziehungen in Natur und Umwelt sowie die Bereitschaft zur Erhaltung ihrer Schönheit und Vielfalt. Es bietet u.a. Veranstaltungen, wie Einführungen ins Gärtnern, Unterrichtsangebote oder Ausleihe von Materialien.
	Variabel
	Teilweise kostenpflichtig
https://li.hamburg.de/zsu	





5.2. Außerschulische Kooperationen





In Hamburg bieten verschiedene außerschulische Partner*innen und Akteure Angebote für Schulen an:





Gutes Essen macht Schule		Workshops, Beratung: nachhaltige Ernährung und Verpflegung
Agrarkoordination		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Im Rahmen des Projektes „Gutes Essen macht Schule“ bietet Agrarkoordination neben Beratungen und Schulungen für Küchenpersonal verschiedene Angebote an: <ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt- und Aktionstage sowie einzelne Unterrichtseinheiten zu den Projektthemen, v.a. zu folgenden Aspekten: „Lebensmittelabfälle vermeiden“, „Fleisch in Maßen statt Fleisch in Massen“ 2. Infoabende u.a. zu folgenden Themen: <ul style="list-style-type: none"> - Vermeidung von Lebensmittelabfällen - Reduzierung des Fleischkonsums - nachhaltiger Fischkonsum - Einsatz von regionalen, fair gehandelten und Bio-Produkten 	
	Individuell	
	Auf Anfrage	
www.agrarkoordination.de		





Klimafasten – Wie lässt sich Ernährung klimafreundlich umstellen?		Workshop: klimafreundliche Ernährung
aubiko		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	aubiko e.V. steht für Austausch, Bildung und Kommunikation. Das aktuelle Projekt handelt vom nachhaltigen und klimafreundlichen Kochen. Es soll Jugendliche dazu ermächtigen, ihren Nahrungsmittelkonsum zu hinterfragen und individuelle Handlungspläne zur Umstellung der eigenen Ernährung zu entwickeln. Am ersten Workshop-Tag werden die Themen Nachhaltigkeit und eigener ökologischer Fußabdruck behandelt. Am zweiten Workshop-Tag werden gemeinsam umweltfreundliche Gerichte gekocht. Jedes Gericht wird mit Fotos dokumentiert und Bestandteil eines Rezepte-Kalenders.	
	2 Workshoptage	
	Kostenlos (Spenden / Sponsoren für Lebensmittel erwünscht)	
https://aubiko.de/aktuelle-projekte/		

Hofführungen in Hamburg-Kirchwerder		Hof-Führungen: Öko- Landbau
Bauernhof Eggers		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Als Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau zeigt das Ehepaar Eggers Schüler*innen den Betrieb und bietet ihnen Einblick in das Leben auf dem Bauernhof. Neben Aspekten der Kreislaufwirtschaft und biologischer Vielfalt erläutert das Ehepaar auch Aspekte von artgerechter Tierhaltung und Bodenfruchtbarkeit.	
	Individuell	
	Auf Anfrage	
www.hof-eggers.de/		

Globalisierung, Welthandel und Fairer Handel – Was hat das mit mir zu tun?		Bildungsangebote: Fairer Handel
hamburg mal fair		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	<p><i>hamburg mal fair</i> bietet für Schulen Bildungsangebote zu dem Themenspektrum Globalisierung, Welthandel und Fairer Handel an. Je nach Vorwissen der Teilnehmenden oder Wünschen der Lehrenden kann es um die Arbeitsbedingungen bei der Produktion von Kakao, Textilien, Fußbällen oder Bananen gehen. Am Beispiel der einzelnen Waren und ihren Produktionsbedingungen erfolgt eine Einführung in die Prinzipien des Fairen Handels. Die Workshops finden in der Regel im Seminarraum des Süd-Nord-Kontors statt, sodass hier ein Bezug zur Warenwelt im Fairen Handel gezogen werden kann. Die Akteure kommen auf Wunsch auch an die Schulen.</p>	
	90 Minuten bis 3 Stunden	
	70 € bis 130 €	
www.hamburgmalfair.de		




Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg		Beratung, Angebote: nachhaltige Schulverpflegung
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG e.V.)		
	Schulen, Caterer und Kooperationspartner	
	<p>Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg ist bei der HAG e.V. eingerichtet. Sie vernetzt, berät und unterstützt bei der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Schulverpflegung.</p>	
	Variabel	
	Kostenlos	
www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle		




Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule		Kampagne, Workshops: Bio- Lebensmittel
Ökomarkt		
	Jahrgangsstufen 5 – 13, Caterer	
	Unter dem Motto „Bio kann jeder“ läuft die bundesweite Informationskampagne der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) für mehr Bioprodukte und nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Ziel des Programms ist es, den Wert einer gesunden und kindgerechten Ernährung zu verdeutlichen. Beispielsweise werden Hofführungen, Einheiten in Schulen oder regionale Workshops für Caterer mit Tipps zur kostenneutralen Umsetzung angeboten.	
	Individuell	
	Auf Anfrage	
https://www.oekomarkt-hamburg.de/		


Lokal trifft global		Workshops, Projektstage, Rallyes: globale Themen
Open School 21		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Im Angebot stehen Workshops zu verschiedenen Themen von nachhaltiger Entwicklung (nachhaltiger Konsum, Zero Waste, Fairer Handel,...), bis zu Stadtrundgängen, Projekttagen etc.	
	Je nach Angebot	
	Preise je nach Angebot sind der Website zu entnehmen.	
www.openschool21.de/		



6. Auszeichnungen und Wettbewerbe




Folgende Auszeichnungen und Wettbewerbe für Schulen fallen in den Kontext nachhaltig essen und trinken:




ECHT KUH-L		
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)		
	Jahrgangsstufen 3 – 10	
	Der Bundeswettbewerb beschäftigt sich mit nachhaltiger Landwirtschaft . Jedes Jahr gibt es ein anderes Schwerpunktthema, im Jahr 2020 ist es „Klima. Wandel. Landwirtschaft. – Du entscheidest!“. Es warten Sachpreise, Trophäen, Preisgelder, Sonderpreise sowie eine Preisverleihung auf die Gewinnergruppen.	
https://www.echtkuh-l.de/		

Gesunde Schule		
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.		
	Jahrgangsstufen 1 – 13	
	Jedes Jahr schreibt die HAG den Gesundheitspreis für Schulen aus. Das Ziel: Gesundheitsförderung nachhaltig verankern, damit alle an Schule Beteiligten gesund lernen, leben und arbeiten können.	
https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/gesunde-schule https://li.hamburg.de/gesunde-schule/		

Klimaschule		
Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI)		

	Jahrgangsstufen 1 – 13
	Hamburger Schulen können sich als Klimaschule auszeichnen lassen, wenn sie systematisch und gemeinsam mit der Schulgemeinschaft an der Reduktion der schulischen CO ₂ -Emissionen arbeiten. Die Schulen erhalten Unterstützung bei der Umsetzung der Maßnahmen durch das LI-Referat „Umwelterziehung und Klimaschutz“ in enger Kooperation mit den Mitarbeiter*innen von Energie ⁴ (Nachfolgeprogramm von fifty/fifty: www.energie4.hamburg). Zudem ergänzt das Projekt „Klimaschule Plus“ das bestehende Klimaschul-Programm um konkrete Beratungs- und Unterstützungsangebote für Schulen in Hamburg, z.B. mittels Fortbildungen.
https://li.hamburg.de/klimaschule/	

MINT-Schule Hamburg		
Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI)		
	Jahrgangsstufen 5 – 10	
	Die Auszeichnung MINT-Schule Hamburg richtet sich an alle Hamburger Schulen mit Sekundarstufe I, die bereits über ein ausgeprägtes und hochwertiges Mathematik-Informatik-Naturwissenschaft und -Technik (MINT-)Profil verfügen. Seit 2014 wird die Auszeichnung vergeben und ermöglicht den prämierten Schulen, über ein Netzwerk mit Gleichgesinnten in Kontakt zu kommen und voneinander zu lernen.	
https://www.mint-schule-hamburg.de		




Umweltschule in Europa – Internationale Nachhaltigkeitsschule		
Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI)		
	Alle Jahrgangsstufen	
	Das Programm „Umweltschule in Europa – Internationale Nachhaltigkeitsschule“ zielt auf die Weiterentwicklung der Qualität von Umweltthemen im Unterricht und von nachhaltigem Handeln im Schulleben . Die teilnehmenden Schulen arbeiten dabei möglichst unter Einbeziehung der gesamten Schulgemeinschaft an Projekten in zwei Handlungsfeldern. Die	

	möglichen Themen sind breit gefächert, wie beispielsweise Abfallvermeidung, globale Entwicklung, nachwachsende Rohstoffe, Ernährung oder Gesundheit. Weitere Informationen unter
https://li.hamburg.de/umwelterziehung/umweltschule/	

Pflanzen-Power-Challenge		
ProVeg und BKK ProVita (2021)		
	Jahrgangsstufen 1 – 13	
	Die Pflanzen-Power-Challenge ist eine jährliche Mitmach-Aktion, die animiert sich kreativ und ohne Vorgaben mit dem Thema pflanzliche Ernährung auseinanderzusetzen. Schulen können sich unkompliziert auf der Webseite bewerben und die beste Idee wird unter anderem mit einem Kochworkshop prämiert.	
	Variabel	
https://aktion-pflanzenpower.de/challenge/		

Verbraucherschule		
Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv)		
	Jahrgangsstufen 1 – 13	
	Die bundesweite Auszeichnung Verbraucherschule erhielten 2017 zum ersten Mal Schulen, die sich für die Vermittlung von Verbraucherbildung einsetzen. Bewerben können sich allgemeinbildende Schulen, die Schwerpunkte bei den Themen Finanzen, Medien, Ernährung und nachhaltiger Konsum setzen. Verbraucherschulen schärfen bei Schülerinnen und Schülern den kritischen Blick auf Konsumententscheidungen und vermitteln Alltagskompetenzen im Klassenzimmer sowie außerhalb des Unterrichts.	


<https://www.verbraucherbildung.de/herzlich-willkommen-beim-netzwerk-verbraucherschule>


Wasserschule		
Waterschools		
	Jahrgangsstufen 1 – 13	
	<p>Das Erasmus+-Projekt „WATERSCHOOL“ unterstützt Schulen, eine „Wasserschule“ zu werden. Regelmäßiges Trinken von Leitungswasser in der Schule fördert die Konzentrationsfähigkeit, verbessert die Gesundheit und trägt zur Reduktion von Plastikmüll bei. Es wurden Tools und Lehrmaterialien, aber auch Best-Practice-Beispiele gesammelt. Die Materialien sind unter www.waterschools.eu in sechs Sprachen verfügbar. Kontakt über: Ökomarkt Verbraucher und Agrarberatung e.V., www.oekomarkt-hamburg.de</p>	


7. Rezeptsammlungen


Im Folgenden bieten ausgewählte nachhaltige Rezeptsammlungen Anregungen für das **Kochen mit Jugendlichen** in der Schule (Rezepte passend für Kleingruppen). Die Sortierung erfolgt alphabetisch.

7.1. Rezepte für die Schulverpflegung

KEEKS Rezepte für eine klimafreundliche Schulverpflegung		Online-Katalog: klimafreundliche Rezepte
Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH (2019)		
	Die Web-Anwendung bietet Rezeptvorschläge für jugendgerechte, gesunde und nachhaltige Gerichte. Die Mengen sind für 10 Personen angegeben und können variabel online berechnet werden.	
https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte		


Klima, das schmeckt! Klimafreundliche Rezepte für die Schulverpflegung		E-Book: klimafreundliche Rezepte
Ökomarkt Hamburg (2018)		
	Ziel des E-Books ist es, Lehrkräften, Schulleitenden und auch Caterern neue Ideen und Anregungen für die Verpflegungspraxis in Schulen zu geben. Es enthält neben den Rezeptideen auch eine Einleitung zu Nachhaltigkeit und Anregungen für die pädagogische Arbeit.	
https://www.oekomarkt-hamburg.de/bio-fuer-kinder/suscooks-in-hamburg/		


Klimafreundliche Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung		E-Book: plus Online - Zutatenrechner
Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (2021)		
	Das Kochbuch ist in Zusammenarbeit mit Kindertagesstätten, Schulen und Jugendherbergen entstanden, die bereits erfolgreich eine klimafreundliche Verpflegung umsetzen. Es ist eine Arbeitshilfe, für die schrittweise Umsetzung eines klimafreundlichen Speiseplans – aus der Praxis für die Praxis.	
https://www.mehrwert.nrw/klimafreundliche-rezepte		


Nachhaltige Rezeptsammlung – Lust auf Zukunft		Online-Katalog: Nachhaltige Rezepte
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (2021)		
	Nachhaltige und großküchentaugliche Rezepte –praxiserprobt und getestet für die Schulverpflegung. Ergänzend liefern Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Schulverpflegung weitere Hintergrundinformationen und wertvolle Praxistipps.	
https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Rezeptsammlung Lust auf Zukunft VSSV HH.pdf		

7.2. Rezepte für Kochen mit Kindern und Jugendlichen

IN FORM Rezeptsammlung		Online-Katalog: Rezepte
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)		

	Die Rezepte für Familien, Kinder, Jugendliche und Erwachsene liefern Ideen für eine gesunde Ernährung für jeden Tag. Mit den Filtern für Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts, Veganes, Vegetarisches oder mit Fisch lassen sich die Rezepte schnell durchsuchen.
https://www.inform-rezepte.de/rezepte/	





HAMBURGER KLIMA-KOCHBUCH. Restlos genießen und CO₂ sparen		E-Book: klimafreundliche Rezepte
Stadtreinigung Hamburg (2015)		
	Das Klimakochbuch liefert Rezeptideen, die nach Jahreszeiten sortiert sind, und erleichtert somit die Verwendung von saisonalen Zutaten. Weiterhin stehen viele Tipps und Tricks für klimafreundliches Kochen zur Verfügung.	
www.stadtreinigung.hamburg/export/sites/default/download/PDF/Kochbuch.pdf		





Wochenmenü FLEXITARISCH Planetarisch-Kulinarisch		Online Katalog: Nachhaltige Rezepte
WWF Deutschland (2021)		
	Anhand eines Wochenmenüs wird anschaulich dargestellt, wie eine „planetarisch kulinarische“ Woche aussehen könnte. Das Wochenmenü ist vielfältig und mit Hilfe der Rezepte leicht in der Zubereitung. Es ist ein Beispiel dafür, wie zukünftige Mahlzeiten sich gestalten können: nachhaltig, bunt, lecker und gesund.	
https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/wwf-wochenmenue-besserer-innen-flexitarisch.pdf		





8. Online-Datenbanken für Lehrmaterialien





Folgende Online-Portale bieten die Möglichkeit, weitere Lehr- und Lernmaterialien zum Themenkomplex zu recherchieren. Die Sortierung erfolgt alphabetisch.


Umwelt im Unterricht. Gesundheit und Ernährung	Lehrmaterialien des Bundesumwelt- ministeriums
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)	




	Verschiedene Jahrgangsstufen
	Der Bildungsservice bietet einen Überblick über das vielfältige Themenspektrum der Bildungsmaterialien und Projektangebote des Bundesumweltministeriums im Bereich Gesundheit und Ernährung und bietet Empfehlungen zu aktuellen Themen wie klimafreundliche Ernährung. Weitere Themen sind u.a. Bio-Lebensmittel, Lebensmittelverschwendung, Fleischkonsum, Ernährungssicherheit, saisonale Lebensmittel, umweltfreundlicher Fischkonsum. Alle Materialien orientieren sich am Konzept einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Einige sind vom Materialkompass des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv) bewertet; in diesem Fall findet sich direkt dort ein entsprechender Link. Außerdem gibt es eine Mediathek mit Filmen.
	Variabel
	Kostenlos
https://www.umwelt-im-unterricht.de/themen/gesundheit-ernaehrung/	





UNESCO-Weltaktionsprogramm: Bildung für nachhaltige Entwicklung. Datenbank für Lehrmaterialien		BNE-Portal der Deutschen UNESCO- Kommission
Deutsche UNESCO-Kommission e.V. (DUK)		
	Verschiedene Jahrgangsstufen	
	Diese Datenbank vereint ausgesuchte Lehr- und Lernmaterialien zu Bildung für nachhaltige Entwicklung und weitere Datenbanken, die solche Materialien anbieten. Mit einer umfassenden Filterfunktion lassen sich bestimmte Themen, Formate oder Bildungsbereiche eingrenzen.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.bne-portal.de/de/lernmaterialien-2454.php		


Die freie Lernplattform		Lernplattform mit Aktionsideen
Serlo Education		
	Jahrgangsstufen 5 – 13	
	Die freie Lernplattform bietet einfache Erklärungen, Kurse und Videos zu verschiedenen Themen, z.B. eine Einführung in nachhaltige Ernährung, einen Online-Kurs Plastikfrei im Alltag (30 Minuten), einen Online-Gartenkurs mit wöchentlichem Newsletter zum Gartenjahr oder ein Nachhaltigkeitsquiz.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://de.serlo.org/59178		




Das Schulportal für Verbraucherbildung. Materialkompass. Thema Ernährung		Materialien mit Bewertung
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.		
	Verschiedene Jahrgangsstufen	
	Das Portal bietet eine übersichtliche Suchfunktion für Materialien, die beispielsweise nach Thema, Fach und Altersstufe sortierbar sind. Die Unterrichtsmaterialien wurden von unabhängigen Experten geprüft.	
	Variabel	
	Kostenlos	
https://www.verbraucherbildung.de/ernaehrung-und-gesundheit		

Bildungsangebote für Kita und Schule zur klimafreundlichen Ernährung		Materialien, Aktionsideen, Links
Verbraucherzentrale NRW		
	Verschiedene Jahrgangsstufen	

	Auf der Seite finden Sie das Bildungsangebot "Zukunftssesser", Aktionsideen und eine Zusammenstellung an Materialien, mögliche Kooperationspartner und Wettbewerbe. Mit der Sammlung werden die Themen „Nachhaltigkeit“ und „klimafreundliche Ernährung“ handlungsorientiert und alltagsnah in Unterricht und Schulleben erlebbar.
	Variabel
	Kostenlos
https://www.kita-schulverpflegung.nrw/bildungsangebote-fuer-kita-und-schule-zur-klimafreundlichen-ernaehrung-44143	

Lernplattform Nachhaltige Entwicklungsziele. Didaktische Materialien – Medien – Angebote		Materialien mit Bezug zu SDGs
Welthaus Bielefeld e.V.		
	Verschiedene Jahrgangsstufen	
	Die Plattform bündelt eigene und auch Materialien von anderen Akteuren zu den Weltentwicklungszielen (Sustainable Development Goals – SDGs). Beispielsweise finden sich unter dem Gliederungspunkt „Sekundarstufe I+II“ – SDG 2 „Hunger“ verschiedene Materialien mit einem Bezug zu nachhaltiger Ernährung.	
	Variabel	
	Kostenlos	
www.lernplattform-nachhaltige-entwicklungsziele.de		

Portal Globales Lernen. Bildungsmaterialien		Portal Globales Lernen und BNE
World University Service (WUS)		
	Verschiedene Jahrgangsstufen	

	Umfangreiches Portal mit Bildungsmaterialien des Globalen Lernens und Bildung für nachhaltige Entwicklung, die gefiltert durchsucht werden können. Es gibt Fokusthemen zu Lebensmittelverschwendung oder SDGs.
	Variabel
	Kostenlos
https://www.globaleslernen.de/de/bildungsmaterialien/alle	

9. Glossar

BNE, Bildung für nachhaltige Entwicklung: Bildung für eine nachhaltige Entwicklung befähigt Menschen zu einem zukunftsfähigen Denken und Handeln. Sie „ermöglicht es allen Menschen, die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Welt zu verstehen und verantwortungsvolle, nachhaltige Entscheidungen zu treffen“ (DUK).

Weiterführendes zu Bildung für nachhaltige Entwicklung:

- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Referat Bildung in Regionen; Bildung für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.) (2018): Gemeinsam für unsere Zukunft. Bildung für nachhaltige Entwicklung. (12-seitige Broschüre). Online verfügbar unter https://www.bmbf.de/upload_filestore/pub/Gemeinsam_fuer_unsere_Zukunft.pdf (zuletzt geprüft am 26.04.2021).
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF): Erklärfilm – Nationaler Aktionsplan Bildung für nachhaltige Entwicklung. Der 2,5-minütige Film „Das Heute nicht vom Morgen borgen“ im Zeichentrick-Stil verdeutlicht niedrigschwellig das Konzept Bildung für nachhaltige Entwicklung und erklärt den Nationalen Aktionsplan. Online verfügbar unter https://static1.bmbfcluster.de/1/0/9/9/2_a64a60072d9d48d/10992_257486860e57780_w_e_b.mp4 (zuletzt geprüft am 26.04.2021).

Gesundheitsförderung: Schulische Gesundheitsförderung unterstützt Schüler*innen darin, Verantwortungsbewusstsein für gesundheitsförderliche Lebensweisen und Lebensverhältnisse zu entwickeln. Mithilfe von Gesundheitsförderung werden Schüler*innen darin bestärkt, an der Erhaltung und Wiederherstellung der eigenen Gesundheit sowie der ihrer Mitmenschen aktiv mitzuwirken. Die Lehrkräfte ermutigen Schüler*innen zur Entwicklung gesundheitsfördernder Lebensziele und zur Anwendung aktiver Problemlösungsstrategien. Darüber hinaus wird der Zusammenhang zwischen Konsum und Lebensstil aufgezeigt und die Jugendlichen werden

befähigt, als Verbraucher*innen bewusst Entscheidungen zu treffen. Junge Menschen erhalten somit ein positives Selbstbild der Handlungsfähigkeit und ein Gefühl der Zuversicht als wesentliche Schutzfaktoren vor gesundheitsschädigendem Verhalten. Auch die Schule als Lebenswelt ist in diesem Sinne von allen Beteiligten gesundheitsförderlich zu gestalten. Dazu gehört auch die Schaffung eines angenehmen Schulklimas mit bspw. einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung (LI, 2011).

Globales Lernen: Das Aufgabengebiet Globales Lernen verdeutlicht die weltweiten Verflechtungen und die mit ihnen verbundenen wirtschaftlichen, sozialen, ökologischen, politischen und kulturellen Chancen und Risiken. Die Schüler*innen erwerben Grundkenntnisse über wichtige Entwicklungsfragen, über Vorgänge der Globalisierung, über Zielkonflikte und politische Entscheidungsprozesse. Sie entwickeln Kompetenzen, die es ihnen ermöglichen, globale Prozesse zu reflektieren und zu bewerten und einen Prozess der nachhaltigen Entwicklung mitzugestalten. Dabei wird konsequent ein Bezug zu eigenen Erfahrungen und der eigenen Lebenswelt hergestellt. So werden im Unterricht Erfahrung und Übung im Umgang mit Widersprüchen, Ungewissheit und offenen Fragen ermöglicht. Zudem bietet der Unterricht Raum für Begegnung mit anderen Erfahrungen und Sichtweisen, auch wenn sie irritieren (LI, 2011).

Für eine Umsetzung im Unterricht ist eine schulinterne Vernetzung von Fächern und Lernbereichen förderlich, wie sie im Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung der Kultusministerkonferenz dargestellt wird. Der Orientierungsrahmen stellt eine Unterstützung dar, um Bildung für nachhaltige Entwicklung unter besonderer Berücksichtigung der globalen Perspektive fest in Unterricht und Schule zu verankern. Online verfügbar unter https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/link-elements/orientierungsrahmen_fuer_den_lernbereich_globale_entwicklung_barrierefrei.pdf (zuletzt geprüft am 27.04.2021).

Klimabilanz: Klimabilanzen geben an, welcher Ausstoß von Kohlendioxid oder anderen Treibhausgasen auf bestimmte Aktivitäten bzw. Produkte und ihren Produktionsprozess zurückzuführen ist.

MINT: Neben den drei erläuterten Aufgabengebieten sind auch die MINT-Fächer relevant, um das Thema nachhaltige Ernährung und Verpflegung zu platzieren. MINT steht für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik – Schulfächer, die als Grundlage zahlreicher moderner Berufsbilder von besonderer Bedeutung sind. Wie auch im Konzept einer Bildung für nachhaltige Entwicklung lernen junge Menschen in der MINT-Bildung, wie sie Probleme

selbstständig lösen und auf der Grundlage geteilter Werte verantwortungsvoll handeln können. Beides ist wichtig, um eine komplexer und vielfältiger werdende Welt zu verstehen und zu gestalten.

Nachhaltige Entwicklung: Die Definition der Deutschen UNESCO-Kommission (DUK) lautet: „Entwicklung ist dann nachhaltig, wenn Menschen weltweit, gegenwärtig und in Zukunft, würdig leben und ihre Bedürfnisse und Talente unter Berücksichtigung planetarer Grenzen entfalten können.“

Ökobilanz: Untersuchung der Umweltwirkungen eines Produktes während des gesamten Lebenszyklus.

SDGs, Sustainable Development Goals: Eine Erläuterung der Weltentwicklungsziele (SDGs) findet sich in der Einleitung. Die Website <https://17ziele.de/info/was-sind-die-17-ziele.html> (zuletzt geprüft am 26.04.2021) liefert detaillierte und leicht verständliche Informationen zu den einzelnen Zielen sowie kurze Erklärvideos und praktische Tipps.

Umwelterziehung: Umwelterziehung zielt darauf ab, junge Menschen in der Entwicklung von Verantwortungsbewusstsein und Engagement für die Umwelt zu fördern. Umwelterziehung ist Teil einer Bildung für eine nachhaltige Entwicklung.

10. Literaturverzeichnis

Deutsche UNESCO-Kommission e.V. (DUK): Was ist BNE? Online verfügbar unter <https://www.bne-portal.de/de/was-ist-bne-1713.html>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung (2013): Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. In: Ernährungs Umschau (2), M84 – M94.

Innemann, Hella Maria (2013): Prinzipien und Konzepte nachhaltiger Ernährung und ihre Vermittlung in Bildungsprozessen. Online verfügbar unter <https://www.budrich-journals.de/index.php/HiBiFo/article/view/11958>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

KMK – Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland; Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (Hrsg.) (2016): Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Online verfügbar unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2015/2015_06_00-Orientierungsrahmen-Globale-Entwicklung.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI, 2011): Bildungsplan Stadtteilschule. Online verfügbar unter <https://www.hamburg.de/contentblob/2372700/39806d625c1b4e86f03af54244443454/data/aufgabengebiete-sts.pdf>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Impressum

Herausgeberin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Hammerbrookstr. 73 | 20097 Hamburg

Tel.: 040 288 03 64-27 | Fax: 040 288 03 64-29

E-Mail: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de

Internet: <https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle>

Verantwortlich: Petra Hofrichter

Redaktion: Silke Bornhöft | Mia Jaensch | Beate Hankemeier | Sylvana Prokop

Fotos Titelcollage: HAG | Elga Voss

Vereinsregister/Amtsgericht HH VR 5888

Vorsitzende: Prof. Dr. Susanne Busch

Geschäftsführung:

Fachliche Leitung: Petra Hofrichter

Wirtschaftliche Leitung: Alexis Malchin

2. Auflage April 2021

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter www.in-form.de