



Schulen ins Ernährungshandwerk

Bayern ist ein Land mit lebendiger Esskultur. Um dies zu erleben, werfen Schülerinnen und Schüler einen Blick hinter die Kulissen des Ernährungshandwerks und lernen die vielfältigen Spezialitäten Bayerns kennen. Denn wer aktiv bei der handwerklichen Lebensmittelproduktion vor Ort mitmacht, kann die Produkte besser wertschätzen.

Schüler sind zu Besuch beim:

- > Bäcker
- > Brauer und Mälzer
- > Fleischer
- > Käser/Milchtechnologien
- > Koch
- > Konditor
- > Müller
- > Winzer/Weintechnologen

Bayernweite Fachkompetenz

Ihre Ansprechpartner sitzen an den Regierungen,
Sachgebiet 62.

Detaillierte Informationen unter:
www.kern.bayern.de/ernaehrungshandwerk.erleben

IMPRESSUM

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de | www.ernaehrung.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de | Nr. 08232017 | Stand: September 2022

Redaktion: KErn – Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion
Am Gereuth 4, 85354 Freising | Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
www.KErn.bayern.de
Das Kompetenzzentrum für Ernährung ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Gestaltung: OPUS Marketing GmbH

Bildnachweis: Titelseite: shutterstock, Pinkyone (Bäcker), Kzenon (Brauer), racorn (Käser), goodluz (Koch), goodluz (Konditor), lightpoet (Winzer), David Kasza (Tafel), Fotolia contrastwerkstatt (Fleischer) | Sonstige: KErn

Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Mühlbachstraße 7,
71522 Backnang



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 122220 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Ernährung
macht Schule
Ernährungs-
handwerk
erleben!

Ernährung macht Schule

Ernährungs-
handwerk
erleben

Mittel- und Realschüler
begreifen Lebensmittel
mit allen Sinnen

„Wir bringen Schülerinnen und Schüler ins Ernährungshandwerk und steigern so die Wertschätzung für regionale Lebensmittel.“



Theorie trifft Praxis

Neben dem Schülerbesuch erhalten teilnehmende Lehrer kostenfreie Unterrichtsmaterialien. Bestehend aus Lehrerinformationen, Arbeitsblätter mit Experimenten, Rätseln und Übungen zum Ernährungshandwerk und den Bayerischen Spezialitäten.

Die Unterrichtsmaterialien können zur Vor- und Nachbereitung des Besuchs oder unabhängig davon im Unterricht Einsatz finden. So greifen Theorie und Praxis ineinander.

Die Besonderheiten des Projekts

Ernährungshandwerk erleben:

- > ist unabhängig und kostenfrei
- > unterstützt die Umsetzung des LehrplanPLUS für die Mittel- und Realschulen
- > fördert praktische Fertigkeiten
- > vermittelt Wissen aus erster Hand

Praxisnahes Lernen

„Ernährungshandwerk erleben“ fördert außerschulisches Lernen in authentischer Umgebung. Durch die aktive Mitarbeit im Ernährungshandwerk erfahren Schülerinnen und Schüler wie Bayerische Spezialitäten hergestellt werden und wie die einzelnen Produktionsschritte ablaufen.

Die Schülerinnen und Schüler:

- > stellen selbst eine Bayerische Spezialität her
- > entwickeln ein Bewusstsein für regionale Speisen
- > erhalten Einblick in das Ernährungshandwerk und die Tätigkeitsfelder
- > erkennen Unterschiede in der Qualität

Teilnahmevoraussetzungen

Schulen:

Alle siebten bis neunten Jahrgangsstufen an bayerischen Mittel- und Realschulen

Ernährungshandwerk:

Die Schülerinnen und Schüler werden durch Handwerksmeister oder Mitarbeiter mit Ausbildereignungsprüfung betreut. Zusätzlich haben die Betriebe an einem Grundlagenseminar teilgenommen.

Mitmachen

Sie erhalten alle notwendigen Informationen unter www.kern.bayern.de/ernaehrungshandwerk.erleben oder per E-Mail unter ernaehrung.macht.schule@kern.bayern.de

Die Regierungen, Sachgebiet 62 freuen sich auf Ihre Anmeldung.