



## 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

Die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sind Ihre Ansprechpartner in der Region ([www.stmelf.bayern.de/fz\\_ernaehrung](http://www.stmelf.bayern.de/fz_ernaehrung)).

### IMPRESSUM

**Herausgeber:** Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München  
[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de) | [www.ernaehrung.bayern.de](http://www.ernaehrung.bayern.de)  
E-Mail: [info@stmelf.bayern.de](mailto:info@stmelf.bayern.de) | Nr. 08232017 | Stand: Juli 2017

**Redaktion:** KErn – Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion  
Am Gereuth 4, 85354 Freising | Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach  
[www.KErn.bayern.de](http://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:** Kollin Mediengesellschaft mbH, Gutenbergstraße 1 – 3, 95512 Neudrossenfeld



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 122220 oder per E-Mail unter [direkt@bayern.de](mailto: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](http://www.kern.bayern.de/ernaehrungshandwerk.erleben) oder per E-Mail unter [ernaehrung.macht.schule@kern.bayern.de](mailto:ernaehrung.macht.schule@kern.bayern.de)

Die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten freuen sich auf Ihre Anmeldung:

[www.stmelf.bayern.de/fz\\_ernaehrung](http://www.stmelf.bayern.de/fz_ernaehrung)

