



# Ideen für Schule und zu Hause



**Wir bringen regionale Bio-Lebensmittel in das Schulessen und bieten saisonal angepasste Ideen und Aktionen an, um diese in der Schule und zu Hause zum Thema zu machen. Dazu gehört eine Auswahl aus dem breiten Angebot unterschiedlicher Bildungsmaterialien von außerschulischen Kooperationspartner\*innen. Schauen Sie sich bei Gelegenheit auch den Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucher\*innenbildung an, in dem detailliert beschrieben wird, wie diese in den Rahmenlehrplan eingebunden und die Inhalte in allen Unterrichtsfächern verankert werden können.**

→ [berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung](http://berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung)

## FÜR DRINKEN

- 1 In zwei Hörspielen können die Schüler\*innen erfahren, wie es den Kühen auf der Weide geht, wie die Milch zu Joghurt und Quark verarbeitet wird und wie diese dann auch in der Küche zu Hause verwendet werden kann. In einem Milch-Rätsel testen die Schüler\*innen im Anschluss ihr Wissen. Hörspiel und Arbeitsblätter sind auf unserer Website zu finden → [wo-kommt-dein-essen-her.de/milch/](http://wo-kommt-dein-essen-her.de/milch/)
- 2 In Zusammenarbeit mit unserem Kooperationspartner KATE e.V. haben wir eine Unterrichtseinheit konzipiert, welche der Frage nachgeht, wo das Essen der Kuh eigentlich herkommt. Zu finden unter: → [wo-kommt-dein-essen-her.de/fuer-lehrkraefte/](http://wo-kommt-dein-essen-her.de/fuer-lehrkraefte/)
- 3 Die Super-Kühe Die Kameras des WDR haben drei verschiedene Kühe aus unterschiedlicher Haltungsform 30 Tage lang begleitet und portraitiert. Auf der offiziellen Projekt-Website sind die Tagebücher der Kühe zu finden und auf der Website von Planet Wissen die Videos und Unterrichtsmaterialien zusammengestellt. → [superkuehe.wdr.de/schulen](http://superkuehe.wdr.de/schulen) und → [planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1591](http://planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1591)
- 4 In Nordrhein-Westfalen gibt es ein umfangreiches Bildungsangebot zur Kuh-Milch und ihrer Produktion – mit Lehrvideos, Unterrichtsmaterialien, 360°-Tour durch den Kuhstall und dem Angebot, die Höfe selbst zu besuchen. → [wegedermilch.de/](http://wegedermilch.de/) und [milch-nrw.de/bildung/](http://milch-nrw.de/bildung/)
- 5 Wie werden Kühe eigentlich gehalten – Auf der Wiese oder im Stall? Und welches Futter bekommen sie – Heu, Gras oder Soja? Je nach Milchmarke bzw. Bio-Siegel ist das sehr unterschiedlich. Um einen besseren Durchblick zu bekommen, beantwortet der Milchratgeber von KUH+DU diese Fragen und macht die Unterschiede leicht vergleichbar → [welttierschutz.org/milchratgeber](http://welttierschutz.org/milchratgeber)
- 6 Der Weltacker und sein Programm sind nun online zugänglich und machen damit einen Besuch vom Klassenzimmer oder auch von zu Hause aus möglich. Die Aufteilung des Ackers zeigt, dass ein großer Teil der Fläche für die Produktion von Tierfutter und damit für die Fleisch- und die Milchproduktion verwendet wird → [2000m2.eu/de/online-weltacker](http://2000m2.eu/de/online-weltacker)
- 7 Vielseitige und umfangreiche Arbeitsblätter zum Thema Kuh-Milch wurden von der IMA-Information.medien.agrar e.V. – erstellt. → [ima-shop.de/UnsereMilch-Primarstufe](http://ima-shop.de/UnsereMilch-Primarstufe)
- 8 Mit dem Abschluss des Lehrkräftefortbildungsprojektes „EVeLaB – Schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung im Land Brandenburg“ stehen nun alle im Projekt entwickelten Unterrichtsmaterialien



# Ideen für Schule und zu Hause



zum kostenfreien Download zur Verfügung.  
→ [bildungsserver.berlin-brandenburg.de/thema-ernaehrung-material](http://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/thema-ernaehrung-material)

- 9 Der Materialkompass der Verbraucherzentrale hält unterschiedliche Materialien auch in Bezug auf die Kuh-Milch bereit.  
→ [verbraucherbildung.de/materialkompass?search\\_api\\_fulltext=milch&page=#view-id-listing\\_materials](http://verbraucherbildung.de/materialkompass?search_api_fulltext=milch&page=#view-id-listing_materials)

## FÜR FORSCHER\*INNEN

- 10 Für Milch- und Joghurt-Detektiv\*innen gibt es 15 verschiedene Unterrichtseinheiten in dem Arbeitshefter für Milchforscher\*innen  
→ [ble-medien-service.de/1684/fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule](http://ble-medien-service.de/1684/fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule)
- 11 Weitere Materialien zum Erforschen sind bei dem Bundeszentrum für Ernährung erhältlich: Der Milch auf der Spur → [bzfe.de/inhalt/milch-im-unterricht-sekundarstufe-i-2439.html](http://bzfe.de/inhalt/milch-im-unterricht-sekundarstufe-i-2439.html)
- 12 In einem Geschmackstest mit verschiedenen Milchsorten kann herausgefunden werden, ob es geschmackliche Unterschiede zwischen den einzelnen Milch-Typen gibt. Wie solch eine Verkostung am besten durchgeführt wird, kann im Heft SinnExperimente nachgelesen werden  
→ [ble-medien-service.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken](http://ble-medien-service.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken).

- 13 Einige der Milch-Produkte, welche im Supermarkt angeboten werden, können zu Hause selber hergestellt werden:
  - 13a Eine Anleitung für Lehrpersonal mit Rezepten für Joghurt, Butter, Mozzarella und Frischkäse.  
→ [milch-nrw.de/fileadmin/redaktion/pdf/Ausschreibungen/Lehrer-Handout\\_Entdecke\\_Mi\\_l\\_ch\\_.pdf](http://milch-nrw.de/fileadmin/redaktion/pdf/Ausschreibungen/Lehrer-Handout_Entdecke_Mi_l_ch_.pdf)
  - 13b In einem Video von GesundesWissenFürSchule wird in 2:30 Minuten erklärt, wie mit einem Schraubglas und Sahne Butter geschüttelt werden kann.  
→ [youtu.be/aDgLpQvvJ4g](https://youtu.be/aDgLpQvvJ4g)
  - 13c Ein kinderfreundliches Rezept, um Joghurt selber herzustellen.  
→ [geo.de/geolino/kinderrezepte/20247-rtkl-joghurt-selber-machen-so-zaubert-ihr-aus-milch-leckeren-joghurt](http://geo.de/geolino/kinderrezepte/20247-rtkl-joghurt-selber-machen-so-zaubert-ihr-aus-milch-leckeren-joghurt)
  - 13d Anstatt Kuhmilch Hafermilch selber machen:  
→ [utopia.de/ratgeber/video-hafermilch-selber-machen/](http://utopia.de/ratgeber/video-hafermilch-selber-machen/) und  
→ [smarticular.net/hafermilch-aus-haferflocken-selber-machen-rezept/](http://smarticular.net/hafermilch-aus-haferflocken-selber-machen-rezept/)

