



Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.

*dgh for future*

*Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft*



### **SDG 4 Hochwertige Bildung**

**Inklusive, gerechte und hochwertige Bildung  
gewährleisten und Möglichkeiten des lebenslangen  
Lernens für alle fördern:  
Küchenpraxis lernen ohne Schulküche!**

Die Küche kommt ins Klassenzimmer - Setzen Sie praktische Ernährungsbildung kreativ um! Echte Lebensmittel sind das wesentliche Lernmaterial der Ernährungsbildung. Gemeinsames Zubereiten und Kochen fördert die Alltagskompetenzen, schult die Sinne und erweitert den Geschmack. Der Wert frischer Lebensmittel wird beim Schnippeln, Rühren oder Kneten im wahrsten Sinne des Wortes „be-greifbar“.

Auch wenn es in Ihrer Bildungseinrichtung keine voll ausgestattete Lehrküche gibt, können Schülerinnen und Schüler Küchenpraxis im Umgang mit Lebensmitteln erlernen. Unterrichtskonzepte wie der Ernährungsführerschein oder die SchmExperten vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) zeigen, dass hauswirtschaftliche Lehr- und Betreuungskräfte dafür keine vollständig ausgestattete Küche benötigen. Es muss nur gesichert sein, dass hygienisches und sicheres Arbeiten möglich ist. Je nach Rezept geht das auch im Gruppen- oder Klassenraum, ein Waschbecken genügt!

Schlagworte: Ernährungsbildung, Hauswirtschaft, Gute Hygienepraxis.

Quellen:

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (2023): Küchenpraxis ohne Schulküche?  
<https://www.bzfe.de/bildung/grundlagen/kuechenpraxis-ohne-schulkueche/>

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (2023): Der Ernährungsführerschein.  
<https://www.bzfe.de/bildung/der-ernaehrungsfuehrerschein/>

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (2023): SchmExperten.  
<https://www.bzfe.de/bildung/schmexperten/>  
(alle aufgerufen am 17.11.2023)

Ein Tipp von Petra Wehmeier, 24. November 2023

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.  
Hafenstr. 9, 48432 Rheine, Tel.: 05971 8007398, Fax: 05971 8007409  
E-Mail: [dgh@dghev.de](mailto:dgh@dghev.de), [www.dghev.de](http://www.dghev.de)