



**SGE** Schweizerische Gesellschaft für Ernährung  
**SSN** Société Suisse de Nutrition  
**SSN** Società Svizzera di Nutrizione

Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 1/7

## «Gesunde Ernährung» Werkstattunterricht



**TITEL:** Gesunde Ernährung **UNTERTITEL:** Werkstattunterricht **AUTORINNEN:** Bernd Jockweg, Münster (D)  
**ILLUSTRATIONEN:** Anne Wöstheinrich, Münster (D) **BERATERTEAM DEUTSCHLAND:** Maria Charlotte Arndt, Dagmar Rottig, Hiltrud Schild **BERATERTEAM SCHWEIZ UND REDAKTION:** Cornelia Hausherr, Susan Edthofer, Ursula Gnädinger  
**VERLAG:** SCHUBI Lernmedien AG **PUBLIKATION:** 2. Auflage 2009 **ISBN:** 978-3-86723-046-9 **BEZUGSQUELLE:** SCHUBI Lernmedien AG, 8207 Schaffhausen, [www.schubi.com](http://www.schubi.com) / [service@schubi.com](mailto:service@schubi.com) **STUFE:** Kindergarten bis 4. Klasse mit Schwerpunkt 1. und 2. Klasse **THEMEN:** Gesunde Ernährung, gesunde Zähne, Lebensmittelpyramide, 5 am Tag / Lesen und Schreiben

**MEDIEN / BESTANDTEILE / PREISE\*:**  
\*Preisangaben unverbindlich

- > **Buch:** Format A4, 80 Seiten, 4-farbig
- > **Preis:** CHF 39.90



## «Gesunde Ernährung»

### Kommentar

**Der Werkstattunterricht „Gesunde Ernährung“, mit dem thematischen Schwerpunkt „gesundheitliche Aspekte von Lebensmitteln“ ist für die Unterstufe gedacht. Das Lehrmittel erzielt 59.5 von maximal 90 möglichen Punkten und ist damit teilweise empfehlenswert. Der Punkteverlust erfolgt hauptsächlich aufgrund der Textlastigkeit der Aufgabenstellungen. Auf der Stufe Kindergarten bis 2. Klasse ist damit ein selbständiges Lernen im Rahmen des Werkstattunterrichts grösstenteils unmöglich. Insgesamt geht es bei „Gesunde Ernährung“ viel eher um Lese- und Schreibfertigkeiten als um die vordergründig angegebene Thematik.**

#### Methodik-Didaktik (19 Punkte)

Das Heft umfasst einen einführenden Teil zur Unterrichtsplanung mit hilfreichen, übersichtlichen Hinweisen sowie kopierfähige Werkstattblätter. Die Aufgabenstellungen stimmen mit den in der Einleitung genannten Lernzielen überein. Die Arbeitsblätter sind hoch aufbereitet, teilweise aber zu schwierig für die Zielstufe (Komplexität, Textumfang). Die Aufgabenstellungen sind eher eng und ermöglichen kaum, dass Erkenntnisse durch die Kinder selber hergeleitet werden. Einzelne Arbeitsaufträge stellen eher die Sprache in den Vordergrund oder schulen Fertigkeiten wie Anmalen oder Ausfüllen, sie haben mit dem Erlangen von Ernährungskompetenzen weniger zu tun. Leider fehlen originale Begegnungen fast gänzlich, hier liegt gerade im Zusammenhang mit „Geniessen“ ein grosses Potenzial brach.

#### Ernährung (16 Punkte)

Die zahlreichen Werkstattaufgaben geben verschiedene Ideen zum Thema Ernährung, insbesondere zur Zahngesundheit. Es handelt sich aber dabei nicht um eine umfassende Bearbeitung der Ernährung mit dem Ziel

einer Verhaltensveränderung. Einzelne Lebensmittel (-gruppen) werden thematisiert, andere wichtige Gruppen werden gänzlich weggelassen. Die Kinder können sich durch die Werkstatt mit einzelnen Lebensmitteln auseinandersetzen, erhalten aber keine umfassende Vorstellung über Mahlzeiten und den Zusammenhang was sie essen und ihrer Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Ernährungshintergründe für Lehrer fehlen gänzlich und auch die Aufträge beinhalten wenige Fachinformationen.

#### Formale Gestaltung (24.5 Punkte)

Der Werkstattunterricht besteht aus einem Block mit A4-Arbeitsblättern inklusive Kopiervorlagen. Die Gestaltung ist einfach und unpräzise, Illustrationen sind zweckmässig eingesetzt worden. Man merkt, dass „Gesunde Ernährung“ von Praktikern konzipiert und realisiert worden ist. Neben der (eher zu) grossen Textmenge fehlt allerdings eine kurze und prägnante Einführung zur grundsätzlichen Funktionsweise des Lehrmittels.

#### Fazit:

„Gesunde Ernährung“ kann Bausteine zur Ernährungserziehung liefern, wenn die Lehrperson entsprechend ihrer Klasse auswählt und die Werkstatt weiterentwickelt respektive mit weiteren Lerninhalten ergänzt.



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 3/7

## «Gesunde Ernährung» Lebensmittel- und Ernährungskunde

### 1 Formale Kurzbeschreibung

1.1 Publikation	1.4 Didaktischer Lehrmitteltyp
<p><b>Titel:</b> <b>Gesunde Ernährung</b> <b>Untertitel:</b> <b>Werkstattunterricht</b> <b>AutorInnen:</b> Bernd Jockweg, Münster (D) <b>Verlag:</b> SCHUBI Lernmedien AG <b>Publikation:</b> 2. Auflage 2009 <b>ISBN / Preise*</b> 978-3-86723-046-9 Preis: CHF 39.90 <b>Stufe:</b> Kindergarten bis 4. Klasse mit Schwerpunkt 1. und 2. Klasse <b>Medien:</b> Buch A4 *Preise unverbindlich</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Informationen, Unterlagen, Texte, Bilder, Grafiken, für SchülerInnen <input checked="" type="checkbox"/> Anregungen für die Unterrichtsgestaltung, Unterrichtsbeispiele <input checked="" type="checkbox"/> Arbeitsmaterialien für SchülerInnen: Anleitungen Arbeitblätter, Aufträge, Hilfsmittel <input checked="" type="checkbox"/> Spiele <input type="checkbox"/> Hintergrundinformationen für Lehrpersonen <input type="checkbox"/> Elternmitwirkung</p>
1.2 Themen / Schwerpunkte	1.5 Zusätzliche Attribute
<p>&gt; Gesunde Ernährung, gesunde Zähne, Lebensmittelpyramide, 5 am Tag &gt; Lesen und Schreiben</p>	<p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesundheitsförderung (Bewegung, Sucht, Konsum) <input checked="" type="checkbox"/> Fächerübergreifender, vielseitiger Einsatz möglich <input checked="" type="checkbox"/> Hinweise auf ergänzende Medien <input type="checkbox"/> Angabe über Literatur, Referenzen und Quellen <input checked="" type="checkbox"/> Weiterführende Adressen/Fachstellen <input checked="" type="checkbox"/> Einbettung in Gesamtangebot</p>
1.3 Verwendbarkeit	1.6 Bemerkungen
<p>&gt; Schule, Werkstatt-Unterricht</p>	



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
 Bewertung vom Oktober 2009, Seite 4/7

# «Gesunde Ernährung»

## Bewertung gemäss Rasterkriterien

### 2 Methodik – Didaktik

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
> Lernziele werden formuliert. Es ist ersichtlich, welche grundlegenden Kompetenzen (punkto Inhalt und Fähigkeiten/Fertigkeiten) erworben werden können.	3	2	Groblernziele sind vorhanden, jedoch vorwiegend Wissensziele und weniger Verhaltensziele. Weniger klar ist, welche Kompetenzen die Lernenden erlangen sollen.
> Der Inhalt ist auf die Erlebniswelt der Kinder und Jugendlichen abgestimmt, ihre Erfahrungen und Interessen werden aufgenommen.	3	2	Aufgabenstellungen sind praxisbezogen, teilweise werden aber die Erkenntnisse nicht hergeleitet. D.h. die Lernenden werden nicht abgeholt, weil die Fragen eher absenderorientiert sind.
> Originale Begegnungen und reale Erfahrungen werden ermöglicht, die Handlungsebene wird erreicht.	3	2	Teilweise, z.B. beim Zähneputzen, wird die Handlungsebene erreicht, jedoch nicht beim Essen/Geniessen und beim Umgang mit Lebensmitteln.
> Die Materialien sind abwechslungsreich, ermöglichen verschiedene Zugänge und sprechen unterschiedliche Lerntypen an.	3	1	Die Sprache steht im Vordergrund oder die Lernenden müssen viel Aufkleben und Anmalen. Nur wenige Aufgaben sind wirklich erkenntnisorientiert. Einzelne Aufgaben haben mit dem Inhalt wenig zu tun.
> Die Materialien sind stufenbezogen aufbereitet und zweckmässig und klar strukturiert.	3	2	Die Aufgaben sind teilweise zu komplex und der Textumfang ist für die Altersstufe zu gross.
> Die Materialien sind hoch aufbereitet und unterstützen spontanes, eigenständiges und selbstbestimmtes Arbeiten und Lernen.	3	1	Die Kinder können die Werkstatt nicht selbständig bearbeiten, weil die Aufträge sprachlich schwierig sind. Zudem geht es bei den Aufgaben häufig um richtig oder falsch, Prozesse werden dabei nicht ausgelöst.
> Die Materialien unterstützen erweiterte Lehr- und Lernformen (z.B. Werkstatt, Wochenplan), regen zu unterschiedlichen Sozialformen an und beinhalten eine grosse Auswahl von Unterrichtsvorschlägen.	3	3	
> Die Materialien sind modular aufgebaut und ermöglichen eigene Lernwege, Anpassungen an spezielle Bedürfnisse sind möglich.	3	2	Das Kind kann verschiedene Posten auswählen. Die engen Aufträge lassen kaum eigene Lernwege zu.
> Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer sind vorhanden, themenspezifisch mit engem Bezug zu den Materialien für Schülerinnen und Schüler. Die Hinweise sind auch für Nicht-Ernährungsfachleute verständlich.	3	1	Methodisch didaktische Hinweise sind vorhanden, weitere themenspezifische Hinweise fehlen aber gänzlich.
> Die Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer erleichtern die Planung, Durchführung und Reflexion des Unterrichtes, sie sind eine echte Hilfe und Arbeitserleichterung (Arbeitsaufwand für Lehrperson verhältnismässig).	3	3	
Maximale Punktzahl >	30	19	< Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
 Bewertung vom Oktober 2009, Seite 5/7

## «Gesunde Ernährung» Bewertung gemäss Rasterkriterien

### 3 Fachlicher Inhalt (Ernährung)

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
<b>3.1 Vorhandene Aspekte (Ganzheitlichkeit)</b>			
> Gesundheitliche Aspekte: Ernährung, Bewegung, Entspannung	3	1	Es handelt sich - wie der Titel bereits ankündigt - um ein reines Ernährungslehrmittel.
> Biologische Aspekte (z. B. Sensorik, Lebensmittelkunde)	1	1	
> Soziale Aspekte (z.B. gemeinsam einkaufen)	1	1	
> Soziokulturelle Aspekte (z.B. Traditionen)	1	1	
> Psychisch-emotionale Aspekte (z.B. Lieblingsspeisen)	1	1	
> Hedonistische Aspekte (z.B. Genuss, Freude am Essen)	1	0	Fehlt.
> Ökologische Aspekte (z.B. Anbau, Saison, Transport)	1	0	Fehlt.
<b>3.2 Fachlich richtige Umsetzung</b>			
> Definition von Gesundheit und Wohlbefinden (z.B. Salutogenese)	3	1	Es steht nichts Falsches, aber es wird auch kaum Bezug zur Gesundheit gemacht, sondern es geht um Lebensmittel und Ernährung.
> Gesundheitsfördernde (ausgewogene) Ernährung steht als Gesamtheit im Vordergrund und wird praxisnah übermittelt (z.B. Schwergewicht auf Lebensmittel statt Nährstoffe)	3	1	Starkes Gewicht auf Zahngesundheit. Einzelne Lebensmittel werden thematisiert. Aufgrund der Werkstatt kann aber nicht eine ausgewogene Ernährung, z.B. Mahlzeiten, beschrieben werden.
> Einbezug aller Lebensmittelgruppen oder Kontext zu anderen Lebensmittelgruppen	3	2	Nicht alle Lebensmittelgruppen werden behandelt: Getränke, Fleisch und Fette fehlen und bei der Stärkegruppe kommt nur die Kartoffel vor.
> Einzelne Lebensmittelgruppen werden nicht pauschal als gut/gesund bzw. schlecht/ungesund oder verboten kommuniziert	3	1	Gemüse und Obst und Vollkorn werden ohne grosse Begründung als sehr gesund angepriesen. Zucker wird als schlecht dargestellt.
> Formulierungen und Zahlenangaben täuschen keine falsche Sicherheit/Genauigkeit vor	1	0	Beim Zuckerkonsum sind die Zuckermengen verzerrt, weil ganz unterschiedliche Portionsgrößen miteinander verglichen werden, z.B. 1 Ketchupflasche à 500 g mit 3 Gummibärlis.
> Informationen sind korrekt, aktuell, fachlich richtig gewichtet und nicht aus dem Zusammenhang gerissen	3	2	Die Angaben sind korrekt, jedoch teilweise aus dem Zusammenhang gerissen.
> Fachinformationen sind vollständig	3	2	Wenig Fachinformationen. Anteil Zuckerwürfel in Produkten ist sehr hoch, evtl. besteht ein Unterschied zwischen Zuckerwürfeln aus DE / CH.
> Fachliche Verantwortung geht aus dem Impressum hervor	2	2	
Maximale Punktzahl >	30	16	< Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 6/7

## «Gesunde Ernährung» Bewertung gemäss Rasterkriterien

### 4 Formale Gestaltung

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen
<b>4.1 Funktionalität</b>		
> Kohärenz von Inhalt und Medium	4	4
> Übersicht und Gliederung (steht in Relation zu Umfang und Komplexität)	3	1.5 Kurze Erklärung zur Funktionsweise des Lehrmittels (Auftragskarten, Arbeitsblätter und Zusatzmaterialien) fehlt. Einführung zu umständlich.
> Nutzungsorientierter (technischer) Ausrüstungs-Standard	3	3
<b>4.2 Gestaltungskonzept</b>		
> Gestaltungskonzept ist stufengerecht und zielgruppenorientiert ausgelegt	3	2 Zu textlastig für Werkstattunterricht.
> Grundraster (roter Faden) ist schlüssig und ersichtlich	2	2
> Informationsdesign ist logisch, zweckgebunden und entspricht aktuellen Konventionen (z.B. Orientierungsmarken)	3	1 Teilweise vorhanden. Zeichenerklärung in der Einführung fehlt.
> Das Gestaltungskonzept wird konsequent angewendet (Wiedererkennung)	2	2
<b>4.3 Visuelle Umsetzung</b>		
> Kohärenz von Inhalt und Stil	3	3
> Stil und visuelle Umsetzung sind stufengerecht und zielgruppenorientiert	3	3
> Zweckgebundener Einsatz von Illustrationen/Grafiken/Tabellen (Infotainment)	2	2
> Layout (Typografie, Bild-/Textintegration) unterstützt die allgemeine Leseführung	2	1 Textmenge und –strukturierung in der Einleitung nicht sehr lesefreundlich.
Maximale Punktzahl >	30	24.5 < Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 6/7

## «Gesunde Ernährung»

Bewertung gemäss Rasterkriterien

5

Gesamtwertung

Indikatoren	Punkte		Bemerkungen
Methodik – Didaktik	30	19	
Fachlicher Inhalt (Ernährung)	30	16	
Formale Gestaltung	30	24.5	
Maximale Punktzahl >	90	59.5	< Erreichte Punktzahl

76–90 Punkte

Sehr empfehlenswertes Lehrmittel

61–75 Punkte

Empfehlenswertes Lehrmittel

46–60 Punkte

Teilweise empfehlenswertes Lehrmittel

31–45 Punkte

Bedingt empfehlenswertes Lehrmittel

30 Punkte und weniger

Nicht empfehlenswertes Lehrmittel