

## Werkstatt Ernährung

### Materialliste für die Werkstatt-Kiste



Abb.: Aus „Werkstatt Ernährung – 1. Grundlagen der Werkstatt“, HMLU;  
Januar 2025

#### Was ist die „Werkstatt Ernährung“?

Die „Werkstatt Ernährung“ ist ein praxisorientiertes Bausteinkonzept zur Ernährungsbildung des Hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU). Sie bietet die Möglichkeit, Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Schulalltag zu integrieren. Herzstück der „Werkstatt Ernährung“ ist das gemeinsame Kochen und Zubereiten von kalten und warmen Speisen. Den Schülerinnen und Schülern werden

dabei neben Koch- und Küchenfertigkeiten, die verschiedenen Lebensmittelgruppen und ihre Bedeutung in der Ernährung nähergebracht. Zusätzlich vermitteln beispielsweise Sensorik-Übungen oder das Schällabor weitere theoretische Hintergründe rund um das Thema Essen und Trinken.

### **Unterricht, Projektwoche oder AG?**

Die „Werkstatt Ernährung“ wird in der Regel entweder in Form einer Schul-AG mit ca. 16 Schülerinnen und Schülern angeboten oder als praktischer Baustein im Regelunterricht und/oder im Rahmen von Projekttagen (hier wären es entsprechend bis zu 30 Schülerinnen und Schüler) umgesetzt.

Als Handreichung für die Durchführung der Werkstattstunden ist ein digitales Nachschlagewerk entwickelt worden, in dem Hintergrundinformationen, Begleitmaterialien sowie Rezepte zu finden sind. Die verschiedenen Lebensmittelgruppen stellen dabei jeweils einen einzelnen Baustein bzw. ein eigenes Kapitel der „Werkstatt Ernährung“ dar.

Pro Baustein werden etwa drei Rezepte vorgeschlagen, die während der Werkstattstunde zubereitet werden können. Davon ist mindestens eines der Rezepte auch ohne Küche im Klassenraum umsetzbar. Die Durchführung der Übungen und die Bearbeitung der Rezepte erfolgt in der Regel in Teams, die sich aus vier Schülerinnen und Schülern zusammensetzen.

### **Wann und wozu ist die Werkstatt-Kiste sinnvoll?**

Für Schulen, die über keine eigene (Lehr-)Küche verfügen, ist die Anschaffung einer **Werkstatt-Kiste** zu empfehlen, die mit grundlegenden Arbeitsmaterialien ausgestattet ist. Eine solche Kiste samt Inhalt sollte folgende Anforderungen erfüllen:

- für Schülerinnen und Schüler handliche, transportable und evtl. stapelbare Kisten
- Arbeitsutensilien aus bruchsaurem Material (kein Glas oder Porzellan)
- Neutrales (am besten weißes) Geschirr (wichtig für die Optik beim Anrichten und für die Durchführung der Sensorik-Übungen).

Die Kisten selbst können unterschiedlich genutzt werden:

- Als **Aufbewahrungskisten**:  
Indem „Team-Kisten“ zusammengestellt werden, können sich die Teams aus Schülerinnen und Schülern zu Beginn der Werkstattstunde vorbereiten und aus ihrer „Team-Kiste“ im (Klassen-)Raum diejenigen Arbeitsutensilien herausnehmen, die für die anstehende Stunde benötigt werden. In diesem Fall sollten die Kisten nicht

vollständig luftdicht und/oder mit einem Einlegeboden versehen sein, da sich nach dem Spülen meist eine Restfeuchte bildet, die so besser entweichen kann

- Als **Transportkisten**:

Werden die Koch- und Küchenutensilien für die „Werkstatt Ernährung“ außerhalb des Klassenraums aufbewahrt, erleichtern die Kisten den Teams den Transport der Arbeitsgeräte für die jeweilige Einheit in den entsprechenden (Klassen-)Raum.

## **Gruppen, Teams und Materiallisten**

Für die Bestückung der Werkstatt-Kisten stehen vier unterschiedliche Materiallisten zur Verfügung:

1. Materialliste **pro Schülerin** bzw. Schüler
2. Materialliste **pro Team** (jeweils 4 Schülerinnen und Schüler)
3. Materialliste für die **ganze Gruppe** (entspricht insg. 4 Teams) (ca. 16 Schülerinnen und Schüler)
4. **Zusatz-Materialliste** für jedes Team (Voraussetzung: Ein Herd steht zur Verfügung)

Bei den Mengenangaben ist zu beachten, dass sich die Materiallisten für Gruppen auf ca. 16 Schülerinnen und Schüler beziehen, die sich wiederum in insgesamt vier Teams aus vier Schülerinnen und Schülern aufteilen können.

Für eine größere Gruppe ist die Menge entsprechend anzupassen. Dabei besteht u. a. die Möglichkeit, die Größe der Teams auf bis zu sechs Schülerinnen und Schüler auszuweiten.

### **1. Materialliste pro Schülerin bzw. Schüler**



Abb. 2: Ausstattung pro Schülerin/Schüler

Das benötigt jede Schülerin bzw. jeder Schüler:

Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Küchenmesser „Kneipchen“	1	
Rutschfestes Schneidebrett	1	optimal: mit Gummifüßen
Trinkbecher klar	1	ca. 250 ml
Teller groß*	1	Durchmesser: ca. 26 cm
Schüssel/ Schälchen klein*	1	Füllmenge: ca. 0,4 Liter
Menümesser	1	
Menügabel	1	
Teelöffel	1	
Esslöffel	1	
Schürze	1	z. B. als Mitbringauftrag für die Schülerinnen und Schüler

\*z. B. aus Melamin (bruchsicher und kratzfest)

## 2. Materialliste pro Team



Abb. 3: Ausstattung pro Team



Abb. 4: Ausstattung pro Team mit Kiste

Das benötigt jedes Team (á vier Schülerinnen und Schülern):

Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Messbecher (mindestens 1,5 Liter)	1	mit Skalierung (50 ml)
Vierkant-/ Rohkostreibe (Standreibe)	1	
Abtropfsieb (optimal mit Fuß) und Abtropfschüssel	1	
Schüssel (ca. 2 Liter)	1	
(Rühr)Schüssel (ca. 3 Liter)	1	
Servier-Schüsseln*(ca. 0,75-1 Liter Inhalt)	2	möglichst „neutrale“ Farbe (weiß oder durchsichtig)
Schüssel/ Schälchen klein*	2	ca. 0,5 Liter
Teller klein*	2	

tiefer Teller*	2	
Servierplatte	1	
Menügabel	2	
Menümesser	2	
Teelöffel	2	
Esslöffel	2	
Tomatenmesser	1	
Rührlöffel	1	
Schneebesen	1	
Schöpflöffel	1	
Servierlöffel	1	
Salatbesteck	1	
Sparschäler („Kartoffelschäler“)	2	Klinge parallel zum Griff
Kippschäler	2	Klinge quer zum Griff
Küchenschere	1	
Apfelausstecher	1	

\* z. B. aus Melamin (bruchsicher und kratzfest)

Für die Aufbewahrung und den Transport kann die ausreichend große luftdurchlässige Stapelkiste (siehe Abb. 8, 9) verwendet werden.

### 3. Materialliste für die ganze Gruppe



Abb. 5: Ausstattung für ganze Gruppe



Abb. 6: Ausstattung für ganze Gruppe (mit Kiste)

Das benötigt die ganze Gruppe (ca. 16 Schülerinnen und Schüler) zusätzlich:

Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Schüsseln* (Füllmenge ca. 0,6l)	5	Füllmenge: ca. 0,6 Liter für Sensorik-Tests
Teller klein*	5	u. a. für Sensorik-Tests
Teelöffel	5	

Kuchengabeln	5	
2 kleine Siebe (fein)	2	Durchmesser: ca. 10 cm
Messbecher (1-1,5 Liter)	4	mit Skalierung
Zitronenpresse	1	
Apfelteiler	1	
Haushaltswaage	1	
Spülschüsseln	2	falls kein entsprechendes Spülbecken vorhanden
Pürierstab	1	
Spülbürsten		
Topfchwamm		

z. B. aus Melamin (bruchsicher und kratzfest)

Für die Aufbewahrung und den Transport kann eine Kiste mit Deckel und Einlegeboden verwendet werden (siehe Abb. 10, 11). Sollen für die Gruppe weitere Arbeitsgeräte in der Kiste aufbewahrt werden, empfiehlt sich die größere Stapelkiste (siehe Abb. 8, 9).

#### 4. Zusatz-Materialliste für jedes Team



Abb. 7: Ausstattung „Warme Küche“

Das benötigt jedes Team zusätzlich, sobald ein Herd eingesetzt wird:

Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Pfanne	1	
Kochlöffel	1	
Pfannenwender	1	
Kartoffelstampfer	1	
Kochtopf groß mit Deckel	1	
Kochtopf klein mit Deckel	1	
Topflappen	1	
Küchenwecker	1	
evtl. ausziehbares Backblech	1	

Für die Aufbewahrung und den Transport kann eine luftdurchlässige Kiste verwendet werden (siehe Abb. 8, 9).

### Transport und Aufbewahrung



Abb. 8: Stapelkiste luftdurchlässig, geöffnet

Abb. 9: Stapelkiste luftdurchlässig, geklappt

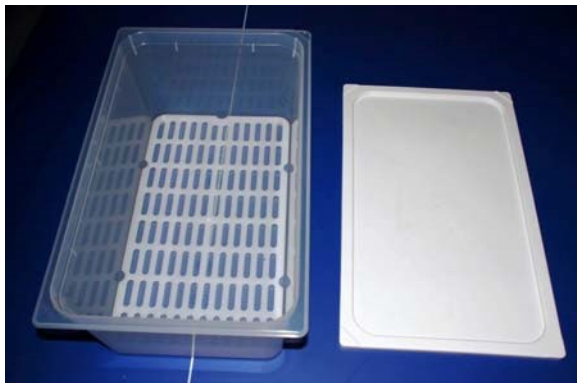


Abb. 10: Kiste mit Deckel, Einlegeboden

Abb. 11: Besteckkiste, Deckel, Einlegeboden

Die abgebildeten Kisten entsprechen genormten Kunststoffbehältern, die üblicherweise in der Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie verwendet werden. Alternativ können sämtliche Aufbewahrungsboxen mit Deckel und Einlegeboden eingesetzt werden.

### Kisten für Transport und Aufbewahrung

Bild	Bezeichnung	Bemerkungen
8, 9	Stapelkiste luftdurchlässig, mit Deckel	Außenmaße: 600 x 400 x 230 mm
10	1/1-Gastronormbehälter Kunststoff mit Deckel und Einlegeboden	Inhalt: 24 Liter Außenmaße: 530 x 325 x 200 mm
11	1/4-Gastronormbehälter Kunststoff mit Deckel und Einlegeboden	Die Besteckkiste sollte nach Möglichkeit Platz für 32 Bestecke bieten (z. B. für 32 Gabeln oder 16 Messer und 16 Gabeln bzw. Esslöffel).

Der Einlegeboden ermöglicht es, dass Restwasser vom Spülen ablaufen kann und die Arbeitsgeräte nicht im Wasser liegen.

Anmerkung:

Zur besseren Übersicht empfiehlt es sich, pro Materialkiste eine Inventarliste anzulegen. Die abgebildeten Materialien dienen der beispielhaften Anschauung und sind im Handel erhältlich.

**Zusammenstellung der Material-Kiste:**

Dipl.oec.troph. Kirsten Schänzer

**Bearbeitung:**

Jessica Sander

**Impressum**

Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt.

Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat

Referat „Grundsatzfragen der Ernährung, Ernährungsbildung“

Mainzer Straße 80

65189 Wiesbaden