



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



Nachhaltige Ernährungsbildung im Schulgarten

Am 25. und 26. September 2025, Pädagogische Hochschule Karlsruhe

Donnerstag, 25. September 2025

08:30 Uhr	Ankommen - Kaffee – Foyer Gebäude 1
09:00 Uhr	Begrüßung – Raum 013 Gebäude 1 <i>Prof. Dr. Dorothee Benkowitz</i> Vorsitzende der BAG Schulgarten e.V. <i>Prof. Dr. Klaus Peter Rippe</i> Rektor der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe Grußworte <i>Schirmherr Alois Rainer, MdB</i> Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat <i>Jens Herion</i> Vorstand Slow Food Deutschland <i>Karsten Möring</i> Präsident der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft 1822 e.V.
09:15 Uhr	Impulsvortrag: Ernährungsbildung über den Klassenraum hinaus - Potenziale des Schulgartens für den ernährungsbezogenen Unterricht <i>Prof. Dr. Silke Bartsch</i> Technische Universität Berlin
10:15 Uhr	Verleihung Sonja Bernadotte-Preis „Wege zur Naturerziehung“ <i>Gräfin Bettina Bernadotte</i> Mainau GmbH
10:30 Uhr	Kaffeepause – Foyer Gebäude 1
11:00 - 12:30 Uhr	Workshop-Runde 1 – Gebäude 2 <ol style="list-style-type: none">1. Schulgärten im Rhythmus der Natur: Saisonale Vielfalt das ganze Jahr erleben2. Kistengärten – Kleine Gärten mit großer Wirkung!3. Auf den Kompost oder auf den Teller?4. Bunte Gemüsevielfalt genießen, verstehen, zubereiten5. Wie beeinflusst unsere Ernährung den Boden, das Wasser und das Klima?6. Tierhaltung im Schulgarten – Potenziale und Herausforderungen7. Das Slow Mobil Karlsruhe – Koch- und Genussereignisse für Grundschulen8. Die große „Ungewaschenes-Obst“-Frage: Sicherheitsregeln im Schulgarten
12:30 Uhr	Mittagessen – Foyer Gebäude 1 Markt der Möglichkeiten – Foyer Gebäude 2
14:00 - 15:30 Uhr	Workshoprunde 2 – Gebäude 2 siehe oben

- 16:30 Uhr** **Treffen Naturkundemuseum Karlsruhe**
Erbprinzenstraße 13, 76133 Karlsruhe
- 17:00 Uhr** **Führung Naturkundemuseum „Versammelt“**
Mehrere Millionen Sammlungsobjekte sind in den Magazinen des Naturkundemuseums Karlsruhe untergebracht. Sie dokumentieren die Vielfalt des Lebens auf der Erde – und wie sie sich über die Zeit hinweg verändert. Den Grundstein für die Sammlungen legte Markgräfin Karoline Luise von Baden (1723-1783) mit ihrem Naturalienkabinett, das sie zwischen 1752 und 1783 zu einer bedeutenden wissenschaftlichen Sammlung erweiterte. Anfang des 20. Jahrhunderts trennte sich die Sammlung in eine Schausammlung zur Präsentation ausgewählter Objekte und in wissenschaftliche Sammlungen, in denen die Objekte sicher aufbewahrt für die Forschung zur Verfügung stehen. Die Ausstellung bringt ausgewählte Objekte aus den Sammlungsbereichen Botanik, Mykologie, Zoologie, Entomologie, Paläontologie und Geologie ans Tageslicht und stellt in unerwarteten Versammlungen überraschende Verbindungen zwischen den Objekten in den Mittelpunkt.
<https://www.smnk.de/ausstellungen/sonderausstellungen/kommende-ausstellungen/>
- 20:00 Uhr** **Get together**
Badisch Brauhaus, Stephanienstr. 38-40, 76133 Karlsruhe

Freitag, 26. September 2025

- 09:00 - 13:00 Uhr** **Exkursionen**
Treffpunkt: Bismarckstr. 10, 76133 Karlsruhe
- A. Ökologischer Lehr-Lerngarten der Pädagogische Hochschule Karlsruhe
zu Fuß
- B. Ernst-Reuter-Schule, Sozialer Garten Wohlfahrtsweier
Busfahrt

Workshops Schulgarten Tagung Karlsruhe 25.09.2025

Workshop 1

Schulgärten im Rhythmus der Natur: Saisonale Vielfalt das ganze Jahr erleben

Prof. Dr. Leena Bröll & Aline Haustein, TU Chemnitz, Zentrum für Lehrer*innenbildung und Bildungsforschung

Erdbeeren im Winter und Tomaten zu jeder Jahreszeit? Die Obst- und Gemüseabteilung im Supermarkt vermittelt den Eindruck, dass sowohl Obst als auch Gemüse immer Saison haben und ständig verfügbar sind. Im Kontext einer nachhaltigen Ernährung spielen die Begriffe REGIONAL und SAISONAL eine große Rolle. Hier möchten wir ansetzen und ein Konzept für die ganzjährige Nutzung des Schulgartens vorstellen. Wir wollen zum Beispiel erarbeiten und diskutieren, welche Sorten auch in den kühleren Monaten aufs Beet gebracht werden können oder welche Tätigkeiten im Winter sinnvoll sind.

Workshop 2

Kistengärten – Kleine Gärten mit großer Wirkung!

Anja Burtscher-Marte, Projektleiterin von „Garte tuat guat“, Preisträgerin des Sonja Bernadotte-Preises 2024

Mit einer transportablen Kiste werden die Kinder zu Gärtnerinnen und Gärtner: Ob Naschkisten, Bienenkisten, Kräuterkisten oder eine „Wilde Kiste“ als Beitrag zur Förderung der Artenvielfalt – sie alle ermöglichen Gartenerfahrung sowie eine ganzheitliche Auseinandersetzung mit der Natur und ihren Kreisläufen. Die Idee des Kistengartens wird von der Kinder- und Schulgarteninitiative „Garte tuat guat“ in Vorarlberg / Österreich mit dem Projekt „Mi Kischta Gärtle“ bereits seit Jahren erfolgreich umgesetzt und richtet sich gleichermaßen an Begleitpersonen mit weniger oder mehr Gartenerfahrung, an Akteurinnen und Akteure, denen möglicherweise wenig Platz, versiegelte Flächen und wenig Budget für Kinder- und Schulgartenarbeit zur Verfügung steht.

Anja Burtscher-Marte, Projektleiterin von „Garte tuat guat“ zeigt im Workshop, was ein Kistengarten alles kann: „Vom Bau der Kiste über Praxistipps zur Bepflanzung, Pflanzenauswahl und Pflege – wir lassen Kistengärten entstehen und widmen uns den Möglichkeiten der kindgerechten Verarbeitung der Ernte.“ Wie Kistengärten in die Bildungsarbeit von Elementar-, Primar- und Sekundarstufe einbezogen werden können, zeigt die Referentin anhand verschiedener Projekte rund um den Kistengarten.

Workshop 3

Auf den Kompost oder auf den Teller?

Svenja Baumgartinger, PH Weingarten

Im Schulgarten wird das unterschiedlichste Gemüse angebaut und verkostet. Wir gehen noch einen Schritt weiter und kochen mit dem angebauten und geernteten Gemüse direkt im Garten verschiedene Gerichte. Damit nicht viel Essbares vom Beet direkt auf den Kompost wandert, verarbeiten wir auch verschiedene Teile von unterschiedlichen Gemüsesorten, die im Alltäglichen nicht verwendet werden, wie z.B. die Blätter der Roten Beete. Bei diesem praktisch orientierten Workshop werden wir kreative Ideen ausprobieren, um Gemüse zu kleinen Gerichten zu verarbeiten, hier landet auch mal etwas Ungewöhnliches im Topf. Auch werden Anregungen gegeben, wie mit einfachen Mitteln im Schulgarten kleine Gerichte direkt zubereitet werden können. Kochen am Feuer oder auf einer einfachen Herdplatte – wir schauen, wie das Kochen im Schulgarten umgesetzt werden kann.

Dieser Workshop möchte dazu inspirieren, mit Schülerinnen und Schülern einfach umsetzbar, ohne große Ausstattung zu kochen. Gesunde Ernährung, Ernährung der Weltbevölkerung und Lebensmittelverschwendung stehen dabei thematisch im Fokus. Daran kann im Unterricht anschließend weiter angeknüpft werden.

Workshop 4

Bunte Gemüsevielfalt genießen, verstehen, zubereiten

Prof. Dr. Lissy Jäkel, Leiterin des Ökogartens der PH Heidelberg

Frischer geht es nicht: Das Zubereiten von Nahrung mit selbst geernteten Zutaten ist ein Privileg von aktiven Gärtnerinnen und Gärtnern. Man kann Farben (Flavone, Anthocyane, Carotinoide, Chlorophylle) und Vitamine kombinieren, die Aromen würziger Gartenprodukte (von Allicin bis zu Thymol oder Glutamat) genießen, jahreszeitlich passend und also ökologisch sinnvoll schlemmen. Nährstoffe und Wirkstoffe kann man biochemisch nachweisen, manche aber auch schmecken oder sehen. Die Palette der Möglichkeiten im Schulgarten reicht von Tee, Quark, Broten und Wraps, Salaten, Obst über variable Sommerrollen bis zur Suppe aus der Outdoorküche. So werden im Schulgarten Lernerfahrungen mit kulinarischen Genüssen gekoppelt – ganz im Sinne nachhaltigen Lernens. Wir verknüpfen Biochemie mit Gesundheitsbildung und Sinnesphysiologie – unter Nutzung von lebenden Pflanzen.

Workshop 5

Green Spoons: Wie beeinflusst unsere Ernährung den Boden, das Wasser und das Klima?

Anika Meister & Claudia Nathanson, Slow Food Deutschland e.V.

Im Projekt Green Spoons entwickeln wir Lehrmaterialien für Jugendliche zum Thema Ernährung & Biodiversität. Unsere Inhalte sind kostenfrei und können in der Schule ebenso wie im außerschulischen Kontext eingesetzt werden – im Schulgarten, Stadtviertel, Wald oder in der Küche.

Einige unserer Themen sind: Welche Funktionen hat der Boden? Haben Hülsenfrüchte das Potenzial die Welt zu retten? Wem gehört der Boden in Deutschland? Wie viel Wasser steckt in unserem Essen? Was ist eigentlich „Biodiversität“? Warum ist Sortenvielfalt wichtig?

Wie und wovon wir uns ernähren hat nicht nur Auswirkungen auf unsere Gesundheit, sondern auch auf den Boden, das Klima und die biologische Vielfalt an Land und unter Wasser. Wir möchten junge Menschen zu lösungsorientiertem, zukunftsfähigen Denken animieren und sie befähigen, verantwortungsvolle und nachhaltige Konsumententscheidungen zu treffen.

In dem Workshop werden Inhalte, Experimente und Methoden aus den Lehreinheiten vorgestellt und selbst ausprobiert. Außerdem erkunden wir die Webseite und präsentieren die verschiedenen Lehrmaterialien.

Workshop 6

Tierhaltung im Schulgarten – Potenziale und Herausforderungen

Christian Puschner, LSZU Adelsheim

Der Wunsch, Kindern und Jugendlichen Tierkontakt zu ermöglichen und die Tierhaltung stärker zu etablieren, ist an den Schulen angekommen. Aus der Haltung von unterschiedlichen Tieren im Schulgarten oder auf dem Schulgelände ergeben sich zahlreiche Potenziale für die Gestaltung eines handlungsorientierten Unterrichts über die eigentliche Schulgartenarbeit hinaus. Zudem werden die Verantwortungsübernahme und die sozioemotionale Entwicklung der Schülerinnen und Schüler stärker in den Fokus genommen. An ausgewählten Beispielen – Honigbiene, Hühner, Schafen und Ziegen – werden die notwendigen Rahmenbedingungen, das Rechtliche sowie die Kosten genauer betrachtet. Darüber hinaus werden Möglichkeiten unterrichtlicher Einbindung beispielhaft diskutiert. Ein Exkurs zur Indoorhaltung schließt den Workshop ab. Es bleibt genug Zeit für den Erfahrungsaustausch und für Fragen rund um das Thema.

Workshop 7

Das Slow Mobil Karlsruhe – Koch- und Genussereignisse für Grundschulen

Ronny Holzmüller, Mitglied im Kochteam und im Vorstand von Junior Slow Karlsruhe e.V.

Der Workshop stellt die Arbeit und das Konzept des Slow Mobil Karlsruhe vor, einem zur Kinder-Kochküche umgebauten Bauwagen – ganz authentisch im und am Slow Mobil. Damit wird seit 2012 mit Schülerinnen und Schülern an Karlsruher Grundschulen geschnippelt, gekocht, gegessen und gelernt: Wann gibt es frische Erdbeeren? Wie schält man eine knubbelige Kartoffel? Wie bereite ich Gemüse aus dem Schulgarten zu? Während des Workshops erleben wir die Geschmacks- und Sortenvielfalt regionaler Lebensmittel und bereiten eine Kleinigkeit zu.

Das Slow Mobil Karlsruhe ist ein Projekt des Vereins Junior Slow Karlsruhe e. V. und wird ehrenamtlich betrieben. Wir wollen Kindern Koch- und Esskultur schmackhaft machen. Dazu haben wir einen Bauwagen zur Küche und einer Küche mit Essbereich umbauen lassen, der auf Schulhöfe und zu Kitas rollt. Bis zu acht Kinder können jeweils darin gemeinsam aus frischen Zutaten ihre Mahlzeit zubereiten und genießen, betreut vom Slow Mobil-Team.

Workshop 8

Die große „Ungewaschenes-Obst“-Frage: Sicherheitsregeln im Schulgarten

Dr. András Halbritter, Ludovika-Universität für den öffentlichen Dienst, Ungarische Stiftung für Schulgärten

Die Schaffung von Sicherheit an externen Standorten stellt eine größere Herausforderung dar als in Gebäuden, kann jedoch von jeder Lehrkraft, vor allem im Team, gemeistert werden. Neben den in den jeweiligen Ländern geltenden Gesetzen, die die Sicherheit bei der Schulgartenarbeit nicht im Detail regeln, sind die grundlegenden Prinzipien und bewährten Praktiken universell anwendbar, da auch die Risiken ähnlich sind. Ein Beispiel hierfür ist die Tatsache, dass in Schulgärten typischerweise biologische Gartenbaumethoden zum Einsatz kommen, wodurch jedoch auch chemische und biologische Risiken bestehen können.

Im Rahmen des Workshops haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, eine Checkliste zu erproben, die bei einem Rundgang über das Gelände verwendet werden kann. Diese kann je nach den Besonderheiten der Einrichtung angepasst und auch im eigenen Schulgarten eingesetzt werden. Zudem lernen die Teilnehmenden Regelkarten kennen, die auch für Vorschulkinder geeignet sind, da wir die Kinder nur dann vor Unfällen schützen können, wenn wir sie aktiv einbeziehen. So verbessern die Betreuerinnen und Betreuer ihre Fähigkeiten, Regeln zu vermitteln und Lösungen für auftretende Probleme zu finden. Darüber hinaus erfahren sie, wie der Grundsatz „Aus dem Garten auf den Teller“ in einem Schulgarten umgesetzt werden kann.

Abschließend erhalten die Teilnehmenden wichtige Informationen zu Lebensmittelsicherheit und Hygiene, die sie praktisch erproben können. Diese Themen tragen nicht nur zur Sicherheit der Kinder bei, sondern stärken auch deren Wissen und Kompetenzen im Bereich Sicherheit. Lebensmittelhygiene sollte bereits im Kindesalter vermittelt werden, ähnlich wie Erste Hilfe. Kinder nehmen diese Themen mit Interesse auf, was den Unterricht für die Lehrkräfte erleichtert und sie vor möglicher negativer Kritik, etwa durch ungewaschene Früchte, schützt.

Der Lehrplan sowie die herunterladbaren Materialien des Workshops wurden teilweise im Rahmen des Erasmus+ Projekts „School Garden Goes Europe“ und des Ungarischen Schulgartenentwicklungsprogramms entwickelt.

Pädagogische Hochschule Karlsruhe
Bismarckstraße 10
76133 Karlsruhe

University of Education
Pädagogische Hochschule
karlsruhe
Forschen · Leben · Bilden

Mit der Bahn ist Karlsruhe leicht zu erreichen.

Die Veranstaltung erreichen Sie am besten über die Haltestelle „Europaplatz“.

A Campus Bismarckstraße

ANMELDUNG

Die Anmeldung ist ausschließlich online möglich unter: www.bmleh.de/schulgarten

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Landwirtschaft,
Ernährung und Heimat (BMLEH)
Referat 716 – Gartenbau, Landschaftsbau
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
716@bmleh.bund.de

BEI FACHLICHEN FRAGEN

Bundesministerium für Landwirtschaft,
Ernährung und Heimat (BMLEH)
Referat 716, Johannes Graf
Rochusstraße 1
53123 Bonn
716@bmleh.bund.de
Tel.: +49 (0) 228 99 529-3531

Paedagogische Hochschule Karlsruhe
Institut fuer Biologie &
Schulgartenentwicklung
Prof. Dr. Dorothee Benkowitz
Bismarckstraße 10
76133 Karlsruhe
benkowitz@bag-schulgarten.de
Tel.: +49 (0) 721 925 4731

BEI ORGANISATORISCHEN FRAGEN

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Referat 216 – Konferenz-
und Tagungsmanagement
Friedrichstraße 130c
10117 Berlin
Schulgartentagung@ble.de
Tel.: +49 (0) 173 366 1382

STAND

Juni 2025

GESTALTUNG

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Referat 216 - KTM-Mediengestaltung

BILDNACHWEIS

Titelfoto: Cornelia Jäger
Campusplan: Pädagogische Hochschule
Karlsruhe

**Diese Publikation wird vom BMLEH
unentgeltlich abgegeben. Die Publikation ist
nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf nicht
im Rahmen von Wahlwerbung politischer
Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter
www.bmleh.de
www.bmleh.de/social-media

