

<i>Ursula Buchner</i> Editorial.....	2
<i>Ursula Buchner</i> Ernährungspraxis: eine Taxonomie der Lernwege in der Schulküche.....	3
<i>Silke Bartsch und Petra Bürkle</i> Lernort Küche. Nahrungszubereitung als ein methodischer Zugang zur Fachpraxis Ernährung.....	18
<i>Barbara Dittrich, Barbara Franta und Petra Lührmann</i> Die Schulküche als kompetenzorientierte Lernumgebung – eine Lehr-Lernsequenz zum Themenschwerpunkt Hygiene.....	32
<i>Larissa Kessner und Melanie Braukmann</i> Von der Lehrküche zur Lernküche Die Küchenkartei ermöglicht selbstständiges Lernen.....	42
<i>Barbara Methfessel und Kirsten Schlegel-Matthies</i> Für eine veränderte Fachpraxis – Zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und der Mahlzeitengestaltung.....	49
<i>Silke Bartsch und Jana Brandstätter</i> „Erlebnisküche“ – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?!.....	61
<i>Gabriela Leitner</i> Die (Schul-)Küche als (Lern-)Ort der Gastfreundschaft.....	72
<i>Brigitte Mutz</i> Die Betriebsküche als Lernort der Selbst- und Sozialkompetenz.....	83
<i>Sigrid Küstler</i> Ernährungskompetenz an berufsbildenden Schulen.....	94
<i>Ute Bender</i> Das Portfolio als Instrument zur Leistungsbeurteilung im Lernatelier Küche.....	105
<i>Regine Bigga</i> Rezension: Ernährungs- und Konsumbildung.....	117