

<i>Regine Bigga und Kirsten Schlegel-Matthies</i> Editorial	2
<i>Kirsten Schlegel-Matthies</i> Jedem Ende wohnt ein Anfang inne	3
<i>Gabriela B. Leitner</i> So soll es sein: gesund und nachhaltig! Normen und Normierung in der schulischen Nahrungszubereitung	4
<i>Stefanie Nolte</i> Etablierung einer nachhaltigen Schulküche als integraler Bestandteil der Ernährungsbildung im haushaltsbezogenen Unterricht	15
<i>Frauke von Lowtzow</i> Das Handlungs- und Konsumfeld Ernährung als Teil der Verbraucherbildung	25
<i>Veronika Breucker & Marlies Silkenbeumer</i> Inklusive Schule und Ernährungsbildung	36
<i>Kirsten Schlegel-Matthies</i> Essen in der Vielfalt – Esskultur und Nahrungszubereitung	49
<i>Regine Bigga</i> „Kochen kann doch jeder“ – Kultur und Technik der Nahrungsbereitung und das Arbeiten in der Lernwerkstatt Küche aus hochschul- und fachdidaktischer Sicht ...	64
<i>Nicola Kluß</i> Ausbildung von Genusskompetenz im Setting Schule/Hochschule – eine explorative Studie	82
<i>Werner Brandl</i> „Wissualisierung“ – Frage-, Aufgaben- und Problemstellungen zur Visualisierung von Lernzielen, -inhalten und -ergebnissen	101
<i>Werner Brandl</i> Rezension: Schmoll, L. (2024). Didaktik schön einfach. Eine Einführung mit 40 Visualisierungen.	119