



Sektion Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung e.V.
(DGE-BW)

22. Ernährungsfachtagung der DGE-BW e.V.

Schulische Ernährungsbildung - eine Investition in die Zukunft

Freitag, 23. Oktober 2015
9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ministeriumsgebäude
Willy-Brandt-Straße 41
70173 Stuttgart

UNIVERSITÄT HOHENHEIM



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

22. Ernährungsfachtagung der DGE-BW e.V. "Schulische Ernährungsbildung – eine Investition in die Zukunft"



Sehr geehrte Damen und Herren,

eine bewusste und ausgewogene Ernährungsweise ist für unsere Gesundheit von großer Bedeutung. Daher rückt eine gesunde Ernährung zunehmend in den Fokus unserer Gesellschaft. Wer abwechslungsreich und bewusst isst und trinkt, kann sich besser konzentrieren und fühlt sich wohler. Den Grundstein für eine ausgewogene Ernährung legen wir bereits im Kindesalter – ebenso wie das Wissen über Herkunft, Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Eine sich verändernde Gesellschaft mit vielfältigen Lebensentwürfen führt jedoch dazu, dass dieses Wissen und diese Erfahrungen nicht mehr selbstverständlich weitergegeben und vorgelebt wird. Deshalb gewinnt die Vermittlung dieser Alltags-kompetenzen an Kinder und Jugendliche immer mehr an Bedeutung – vor allem während der Schulzeit. Es ist daher wichtig, diesen Themenkomplex in den neuen Bildungsplänen stärker zu berücksichtigen.

Mit unserer Initiative „BeKi – Bewusste Kinderernährung“ bietet das Land den Schulen erfolgreich ein umfangreiches Paket für die Ernährungsbildung an. Mit dem EU-Schulobst- und -gemüseprogramm, das wir im Schuljahr 2015/2016 ausweiten konnten, setzen wir einen weiteren Schwerpunkt im pädagogischen Angebot für die Schulen. Damit stärken wir die Ernährungsbildung in den Schulen und machen Kindern Lust auf frisches und leckeres Essen.

Mit dem Ausbau der Ganztageschulen in Baden-Württemberg steigt auch die Bedeutung der Mittagsverpflegung sowie des gesamten Verpflegungsangebotes in den Schulen. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg unterstützt Schulträger und Schulen bei der Umsetzung eines bestmöglichen Verpflegungsangebotes vor Ort. Idealerweise erleben Schülerinnen und Schüler das, was sie im Unterricht lernen, gleich direkt in der Mensa.

Ich wünsche Ihnen eine informative und anregende Tagung mit vielen neuen Erkenntnissen sowie Zeit zum Austausch und Netzwerken.

Beste Grüße

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Alexander Bonde". The signature is written in a cursive, flowing style.

Alexander Bonde
Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Schriftliches Grußwort von Frau Staatssekretärin Marion v. Wartenberg für die Tagungsunterlagen anlässlich der 22. Ernährungsfachtagung der DGE-BW e.V. „Schulische Ernährungsbildung – eine Investition in die Zukunft“



Sehr geehrte Damen und Herren,

nicht nur bei den alltäglichen Mahlzeiten zu Hause oder in der Schule begleitet das Thema "Ernährung" die Schülerinnen und Schüler intensiv, sondern auch in Form von Unterrichtsinhalten während der Schulzeit. Das Thema "Ernährung" zieht sich wie ein roter Faden durch die einzelnen Jahrgangsstufen des baden-württembergischen Bildungssystems.

Auch in den im nächsten Schuljahr in Kraft tretenden neuen Bildungsplänen für die Grundschulen und weiterführenden allgemein bildenden Schulen ist dieses Thema fest verankert. Beispielhaft ist hier das neue Wahlpflichtfach "Alltagskultur, Ernährung und Soziales" für die Werkrealschulen/Hauptschulen, Realschulen und Gemeinschaftsschulen in den Klassenstufen 7 bis 10. Darüber hinaus ermöglichen u.a. die Leitperspektiven "Prävention und Gesundheitsförderung", "Bildung für nachhaltige Entwicklung" und "Verbraucherbildung" die reflektierte Auseinandersetzung mit Ernährung übergreifend in verschiedenen Fächern während des gesamten Bildungswegs.

Das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen zu Hause, in den Mensen unserer Schulen sowie in der Gemeinschaft beeinflusst die Esskultur das Zusammenleben und damit in hohem Maße die Alltagskultur. Durch die gezielte Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Perspektiven der Ernährung und des Essens werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, ihr Handeln mündig und verantwortlich zu gestalten.

Ich wünsche Ihnen für den heutigen Tag interessante Gespräche und einen guten Tagungsverlauf.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Wartenberg'. The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

Marion v. Wartenberg
Staatssekretärin
Ministerium für Kultus, Jugend und Sport
des Landes Baden-Württemberg

Vorwort der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-BW e.V.)

Prof. Dr. Lutz Graeve
Vorstandsvorsitzender DGE-BW e.V.

Prof. Dr. Petra Lührmann
Mitglied im Vorstand der DGE-BW e.V.

Prof. Dr. Peter Grimm
Geschäftsführer DGE-BW e.V.

Die Sicherung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung ist nicht nur ein wesentlicher Beitrag zur kulturellen Entwicklung einer Gesellschaft, sondern angesichts des gesellschaftlichen Wandels eine große Herausforderung. So nehmen auf der einen Seite Krankheiten, die durch eine problematische Ernährung hervorgerufen und gefördert werden, zu. Auf der anderen Seite nehmen die Kompetenzen, die notwendig sind, diese zu vermeiden, ab. Sich selbstbestimmt und verantwortlich zu ernähren ist eine zentrale Kulturkompetenz und erfordert in der heutigen Gesellschaft neben Entscheidungs- und Handlungskompetenzen auch den Umgang mit Widersprüchen und Ambivalenzen.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung brachte 2010 die „Fachgruppe Ernährungsbildung“ auf den Weg, um die Kräfte im Bereich der Ernährungsbildung zu bündeln und nach außen sichtbar zu machen. Ein Ziel war und ist die strukturelle Verankerung der Ernährungsbildung als grundlegende Kulturkompetenz für alle Schülerinnen und Schüler. Im Jahre 2014 mündeten die Aktivitäten der Fachgruppe in einer viel beachteten Arbeitstagung der DGE in Bonn mit dem Titel „Ernährungsbildung – in die Zukunft gedacht“.

Es war also nur eine Frage der Zeit, bis wir uns in Baden-Württemberg (BW) ebenfalls diesem Thema intensiver widmen würden. Dabei ist Ernährungsbildung für uns kein fremdes Thema: seit der Gründung vor 26 Jahren haben wir uns immer wieder in die Diskussionen um neue Bildungspläne und die verbindliche Verortung des Themas Ernährung in den Kanon der Allgemeinbildung eingebracht.

Ernährungsbezogener Unterricht ist in den letzten Jahrzehnten in vielen Bundesländern zunehmend in den Hintergrund getreten und nicht mehr allen Schülern zugänglich (Wahlbereiche). Parallel dazu hat eine Trivialisierung der alltagsbezogenen Kompetenzen stattgefunden („Ernährung/Hausarbeit kann doch jeder“). Auch im Kontext der Entwicklung der neuen Bildungspläne 2016 wurde und wird wieder intensiv über den Stellenwert der Ernährungsbildung diskutiert.

Vor allem eine Person hat sich hier sowohl auf Bundesebene als auch v.a. hier in BW viele Jahrzehnte mit unermüdlichem Engagement für eine umfassende und qualifizierte Ernährungsbildung eingesetzt: Prof. Dr. Barbara Methfessel.


Frau Methfessel war an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in der Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern tätig. Sie war federführend an dem bundesweiten Forschungsprojekt REVIS („Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen“, 2003-2005) beteiligt, welches heute bundesweit als Basis für die schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung gilt. Daneben ist Frau Methfessel seit vielen Jahren Mitglied unseres wissenschaftlichen Beirats, und war von 2007 bis 2014 auch Mitglied des Vorstands der DGE-BW. Und nicht zuletzt ist sie Mitglied der Verbraucherkommission BW, der Fachgruppe Ernährungsbildung der DGE und vieler weiterer Gremien.

Ganz aktuell wurde Frau Methfessel für ihre Leistung während ihres Berufslebens als Professorin für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und für ihr ehrenamtliches Engagement für die Ernährungsbildung nach Eintritt in den Ruhestand mit der „Professor-Niklas-Medaille“ des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ausgezeichnet.


In diesem Sinne freuen wir uns, dass Frau Methfessel bei der heutigen Tagung wieder aktiv dabei ist und hoffen, dass wir noch viele weitere Jahre auf ihre Unterstützung bauen können.



Prof. Dr. Lutz Graeve



Prof. Dr. Petra Lührmann



Prof. Dr. Peter Grimm

Rund um die 22. EFT

Vorträge im großen Hörsaal des Ministeriumsgebäudes

Posterbreak

im Foyer und am Rande des Hörsaals:
Projekte und Ausstellungen rund um die Ernährungsbildung

Von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr und von 14.45 Uhr bis 15.30 Uhr finden an den Ständen im Foyer und am Rande des Hörsaals Präsentationen statt. Die Uhrzeiten finden Sie im Programm.

Bitte tragen Sie sich am Tagungsbüro in die aushängenden Listen ein, da die Teilnehmerzahl pro Präsentation begrenzt ist.

Rund ums Essen im Foyer

Pausenverpflegung

Äpfel, Brezeln, belegte Brötchen, Kürbissuppe (Mittagspause)
Kantine des Ministeriums (die Kantine ist DGE zertifiziert)

Getränke

Kaffee / Tee	Euro 1,00
Mineralwasser	kostenfrei, DGE-BW

Speisen

Brezel	Euro 1,00
Butterbrezel	Euro 1,50
Belegte Brötchen	Euro 1,50
Äpfel	kostenfrei, DGE-BW
Kuchen (nachmittags)	kostenfrei, DGE-BW

Mittagspause

Kürbissuppe mit Brötchen Euro 3,00

Oder: am Tagungsbüro erhalten Sie Wertmarken, mit denen Sie die Kantine des Ministeriumsgebäudes im EG nutzen können.

Die Wertmarke kostet 7,50 € und beinhaltet:

Suppe, Menüsalat, Hauptspeise nach Wahl inkl. Beilage

Dessert, Getränk 0,3 l aus der Schankanlage (keine Flaschen-Getränke)

Programmübersicht

Grußworte:

- 9.00 Uhr *Minister Alexander Bonde*
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
- Staatssekretärin Marion von Wartenberg*
Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg
- Prof. Dr. Lutz Graeve*
Sektion Baden-Württemberg der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
- 9.45 Uhr Hurra sie leben noch: Lebenswelt und
Essverhalten unserer Kids zwischen Dichtung und Wahrheit
Ingo Barlovic
iconkids & youth international research GmbH, München
- 10.30 Uhr Ernährungsbildung in der Schule:
Anspruch, Inhalte und Rahmenbedingungen
Prof. Dr. Petra Lührmann
Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd
Prof. Dr. Silke Bartsch
Pädagogische Hochschule Karlsruhe

11.30 Uhr bis 13.00 Uhr: **Mittagspause „Posterlunch“**

**Neue Ansätze und Einbindung externer Experten:
Projekte und Konzepte I (siehe Folgeseiten)**

**Bitte unbedingt in die Listen am Tagungsbüro eintragen.
Getränke und Essen werden während der gesamten Zeit
angeboten, so dass Sie zuerst Präsentationen besuchen
können und hinterher etwas essen können.**

13.00 Uhr Die Bildungspläne in Baden-Württemberg - die Entwicklung der Leitperspektiven: Hintergründe und Stand der Dinge
Gerhard Ziener
Landesinstitut für Schulentwicklung (LS)

13.30 Uhr Ernährungsbildung: Interdisziplinär -
mehrperspektivisch - disziplinär
Prof. i. R. Dr. Barbara Methfessel
eh. Pädagogische Hochschule Heidelberg

14.15 Uhr Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Bildungspläne und der Leitperspektiven im Unterricht: Beispiele

Ernährung und Gerechtigkeit. Der Religionsunterricht als Lernort des Widerstands gegen eine verkehrte Welt

Prof. Dr. theol. habil. Andreas Benk

Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Ernährungsbildung im Fach Biologie am Beispiel "Fisch".

Barbara Franta

Lehrerin GHS: Biologie, WAG und Mathematik

14.45 Uhr bis 15.30 Uhr: **Kaffeepause "Posterbreak"**

**Neue Ansätze und Einbindung externer Experten:
Projekte und Konzepte II (siehe Folgeseiten)**

**Bitte unbedingt in die Listen am Tagungsbüro eintragen.
Getränke und Essen werden während der gesamten Zeit
angeboten, so dass Sie zuerst Präsentationen besuchen
können und hinterher etwas essen können.**

15.30 Uhr Fortsetzung
Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Bildungspläne und der
Leitperspektiven im Unterricht: Beispiele

Aktuelle Fragen der Ernährung im Sportunterricht - ein Beitrag zu
den Leitperspektiven Prävention und Gesundheitsförderung
Prof. Dr. Anja Carlsohn
Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Die Leitperspektive Bildung für nachhaltige Entwicklung im
Geographieunterricht - ein Beitrag zur Ernährungs- und
Verbraucherbildung
Dr. Thomas Hoffmann
Studienseminar Karlsruhe, Fachleiter Geographie,
Gymnasiallehrer

16.15 Uhr Gesund essen einfach leichter machen!
Was steckt hinter nudging?
Agnes Streber, Ernährungsinstitut KinderLeicht, München
Prof. Dr. Gertrud Winkler, FH Sigmaringen

16.45 Uhr Zusammenfassung und Abschlussstatements:
Prof. Dr. Petra Lührmann

Ende gegen 17 Uhr

Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Suchen Sie Unterstützung beim Aufbau oder bei der Weiterentwicklung
der Kita- oder Schulverpflegung? Wird Ihr Mensaangebot nicht optimal
angenommen? Wir helfen Ihnen weiter mit:

- der prozessorientierten Arbeitshilfe
- Erfahrungskatalogen zu speziellen Themen
- der Datenbank BAWIS-KIT
- Werkstattgesprächen
- Begleitung von Projektschulen
- regionalen Netzwerken
- Praxisbegleitern Kita- und Schulverpflegung BW
- dem Tag der Schulverpflegung
- unserer Erfahrung

Informationen zu allen Angeboten finden Sie unter

www.dge-bw.de

In den Pausen (Kurzfassungen/Beschreibungen zu den einzelnen Angeboten finden Sie ab Seite 32):

Angebote mit Präsentationen:

Die Präsentationen finden in identischer Weise zu mehreren Uhrzeiten statt und dauern in der Regel 10-15 Minuten, sodass Sie mehrere Angebote nutzen können (bitte tragen Sie sich in die Listen am Tagungsbüro ein).

Die Küche als Lernort naturwissenschaftlicher Experimente. Ein Handbuch für das Klassenzimmer.

Ulrike Zettl, BeKi-Fachfrau

Präsentationen um

11.45 Uhr

12.15 Uhr

12.45 Uhr

15.00 Uhr

1

MILE, digitale Bildungsangebote

Lena Lapschansky (PH Karlsruhe)

(im Schlossgarten)

Präsentationen um (je 25 Minuten)

11.30 Uhr

12.15 Uhr

14.45 Uhr

2

max. 3 Personen je Smartphone; 4 Smartphones stehen zur Verfügung, bei eigenen Smartphones unbegrenzte TN-Zahl

Orientierung auf dem Lebensmittelmarkt – Bildungsangebote der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg für Schulen

Elvira Schwörer, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.

Präsentationen um

11.45 Uhr

12.15 Uhr

15.00 Uhr

3

Kompetenz-orientierter Unterricht

Barbara Dittrich, Barbara Franta, PH Gmünd

Präsentationen um

11.45 Uhr

12.15 Uhr

12.45 Uhr

15.00 Uhr

4

Das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm in Baden-Württemberg
Fruchtig fit – machen Sie mit!

Katrin Anderlohr, LEL Schwäbisch Gmünd

Präsentationen um

12.00 Uhr

12.30 Uhr

14.45 Uhr

5

Unterrichtseinheit Milch

Christiane Gilg, Milchwirtschaftl. Verein

Präsentationen um

12.00 Uhr

12.30 Uhr

14.45 Uhr

6

Ernährungswissen und -handeln am Beispiel von Vollkorn.

Ein Lehr-Forschungsprojekt.

Dipl. Päd. Nicola Kluß

Pädagogische Hochschule Heidelberg

Prof. Dr. Silke Bartsch

Pädagogische Hochschule Karlsruhe

Präsentationen um

12.00 Uhr

12.30 Uhr

14.45 Uhr

7

Schülerwertentests mit Lebensmitteln als Beitrag für die Ernährungs- und
Verbraucherbildung

Tanja Körner, Lehrerin, Verbundschule Bad Rappenau

Dr. Ingrid Brüggemann, aid, Bonn

Prof. Dr. Silke Bartsch, PH Karlsruhe

Präsentationen um

12.00 Uhr

12.30 Uhr

14.45 Uhr

8

Informationsstände ohne Präsentationen:

9

Tagungsbüro
DGE-Baden-Württemberg
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

10

BeKi, Mach's Mahl
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

11

Ministerium für Kultus, Jugend und Sport

12

AOK Baden-Württemberg: Angebote rund um die Ernährungsbildung

13

aid (Materialien zur Ernährungsbildung)

14

Durstspiegel, Schwetzingen
Wasserspender für die Schule

15

Schulgartenprojekte in Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

16

Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg

Hurra sie leben noch: Lebenswelt und Essverhalten unserer Kids zwischen Dichtung und Wahrheit

Ingo Barlovic

iconkids & youth international research GmbH,
München

**iconKids
& YOUTH**

Glaukt man Berichten (nicht nur) in der Presse, sind unsere heutigen Kinder und Jugendlichen bzgl. ihres Essverhaltens eine Verlierergeneration, die vor ihren Eltern sterben wird - so ein bekannter Slogan der letzten Jahre: Adipös und ohne Bewegung vor ihrem Facebook-Account vegetierend.

Wer daran schuld ist? Laut manchen Wissenschaftlern vor allem die Wirtschaft und die Werbung, die die Kinder dahingehend manipuliert, dass sie sich mit ungesunden Produkten zuschütten.

Doch wie sieht die Wirklichkeit aus?

Da zeigt die wissenschaftliche Datenlage, dass die Kinder sich heute alles in allem nicht ungesünder ernähren als ihre Elterngeneration. So nehmen sie auch nicht mehr Kalorien zu sich als die Kinder früher - trotz der vielen Werbung für aus Kindersicht attraktive Produkte. Werbung ist ja auch in erster Linie dazu da, Marktanteile zu gewinnen und eignet sich in der Regel eben nicht dazu, dass mehr von einer bestimmten Produktkategorie gegessen wird. Es geht um den Mars-Riegel, und nicht um den Schoko-Riegel allgemein.

Und beim Thema Übergewicht berichtet die DGE, dass sich bisher kein Zusammenhang zwischen Saccharose-Zufuhr und Adipositas zeigt. Kinder werden also nicht dick, weil sie zu viele gesüßte Produkte essen. Nicht auszuschließen ist allerdings einen Zusammenhang zwischen Adipositas und zuckergesüßten Getränken.

Und schließlich zeigt u.a. die KiGGS-Studie des Robert Koch Instituts, dass die große Mehrheit der Kinder gut drauf ist: Nicht übergewichtig ist und sich häufig bewegt. Und dass bei Jugendlichen der Alkoholkonsum seit Jahren rückgängig ist.

Doch bedeuten diese Ergebnisse, dass man sich entspannt zurücklehnen kann? Alles gut?

Nein, denn: Zum einen muss natürlich daran gearbeitet werden, den Status Quo zumindest zu halten, wenn nicht sogar zu verbessern.

Und zum anderen zeigt sich bei den Kindern und Jugendlichen (und bei den Erwachsenen) eine 2-Klassengesellschaft: Die große Mehrheit der Kinder bewegt sich, ist nicht übergewichtig und ernährt sich in keinem Fall ungesünder als die Elterngeneration. Es gibt aber auch die anderen Kinder. Diese stammen häufig aus sozial schwachen Verhältnissen, mit Eltern, die häufig die falsche Lebensweise vorleben. Und: es werden zunehmend mehr.

Die große Herausforderung liegt nun darin, eine Ernährungsberatung und -erziehung zu gestalten, mit der man nicht nur die gesundheitsbewussten Kinder und deren Eltern erreicht, sondern auch die übrigen.

Für solch eine maßgeschneiderte Ansprache muss u.a. berücksichtigt werden:

- **Das Alter und das Geschlecht** der Kinder und Jugendlichen. Man kann z.B. kaum von den Kindern oder den Jugendlichen sprechen. Die altersmäßige Entwicklung vollzieht sich in solch raschen Schritten, dass es kaum möglich ist, Kinder, die mehr als 2/3 Jahrgänge auseinander sind, unter einen Hut zu bringen: Den 6-Jährigen trennen Welten von dem 4-Jährigen, und für den 8-Jährigen ist der 6-Jährige ein 'Baby'. Und Jungs und Mädchen leben ohnehin in verschiedenen Universen. Wer z.B. versucht, alle Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren zu erreichen, der wird es sehr schwer haben. Fokussierung tut Not!
- Bei Jugendlichen der **Lifestyle**.
- Gesunde Ernährung so **polysensuell** ansprechend wie möglich zu 'verkaufen'.
- Das **Umfeld der Kinder**. So ist bei Kindern bereits mit 6 Jahren wichtig, was die Freunde essen. Ein Gruppenerlebnis ist auch das Kochen: Führt zumindest dazu, dass man das gerne isst was man hat.
- Die **Core Needs**, die Grundbedürfnisse der Kinder wie soziale Anerkennung, physische und psychische Fitness oder auch der Wunsch nach Schönheit oder nach Autonomie und Erwachsen sein. Dementsprechend lässt sich auch gesunde Ernährung dann am besten verkaufen, wenn nicht die Gesundheit im Vordergrund steht sondern ein wirklich relevantes Need wie gutes Aussehen. Und bei Kochen geht es auch um Anerkennung, Zeit mit der Mutter und später ums Flirten.
- Der Einsatz von Medienhelden, Zeichentrickfiguren oder Idolen. Oder auch die Einbettung von Aktionen in Erlebniswelten.
- Und fast am wichtigsten: Die Eltern dürfen nicht vernachlässigt werden. So kann ein gelungener und einfacher Kochkurs mit den Eltern oft mehr bewirken als stundenlange Diskussionen zu Themen wie Bio, oder vegane Ernährung.

Dies heißt: Wir müssen weg von einem asketischen ‚Das-ist-gesund-und-da-sind-folgende-Inhaltsstoffe-drin...‘-Ansatz hin zu Essspaß und einer Orientierung an den Lebenswelten der Kinder und Jugendlichen - und deren Eltern.

Ernährungsbildung in der Schule: Anspruch, Inhalte und Rahmenbedingungen

Prof. Dr. Silke Bartsch,
Pädagogische Hochschule Karlsruhe
Bismarckstr. 10, 76133 Karlsruhe
Email: bartsch@ph-karlsruhe.de, www.jugendesskultur.de

Prof. Dr. Petra Lührmann,
Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd
Oberbettringer Str. 200
73525 Schwäbisch Gmünd
Email: petra.luehrmann@ph-gmuend.de

Ernährungsbildung ist Voraussetzung für eine verantwortliche Lebensgestaltung, Teilhabe an der Gesellschaft und Schaffung von Kulturwissen. Sie beginnt mit der Geburt und begleitet uns lebenslang. So ist selbstbestimmtes, verantwortliches Essen eine Kulturkompetenz und erfordert in der heutigen komplexen Alltagswelt voller Widersprüche tragfähige Entscheidungs- und Handlungskompetenzen von *allen* Menschen.

Ernährungsbildung ist in der heutigen Konsumgesellschaft immer in Verbindung mit Verbraucherbildung zu sehen. So hat die Ernährungs- und Verbraucherbildung als international anerkannte Grundbildung (*Nutrition and Consumer Literacy*) den Anspruch sicherzustellen, dass Menschen jetzt und zukünftig für gesellschaftliche Herausforderungen gerüstet sind. Die Herausforderungen können sehr unterschiedlich und widersprüchlich sein, darüber hinaus unterliegen sie einem ständigen Wandel. Bezogen auf die aktuelle Problematik der Überflussgesellschaften heißt das beispielsweise, dass bereits Kinder und Jugendliche sich mit ihren Gewohnheiten und Routinen des Essalltages auseinander setzen sollten, um zu einer selbstbestimmten (Mitgestaltung ihrer Esskultur befähigt zu werden und so Verantwortung für sich, ihre Um- und Mitwelt übernehmen zu können.

Die Ernährungsbildung im Sinne der Nutrition und Consumer Literacy wird im Idealfall institutionell durch Kindergarten, Allgemeinbildende Schule und z. T. Berufsschule für alle gewährleistet. Das ist in Deutschland nur ausnahmsweise der Fall.

Ernährungsbildung ist Teil des allgemein bildenden Auftrags von Schule (vgl. z. B. KMK 2012¹) und sollte somit im Bildungsplan für alle Schülerinnen und Schüler umfassend und verbindlich strukturell verankert sein. Eine kompetenzorientierte Ernährungsbildung, die die theoretischen Zusammenhänge mit den Entscheidungs- und Handlungsmöglichkeiten in der alltäglichen Lebensführung verbindet und teilweise auch einübt, verlangt eine eigene fachliche und didaktische Kompetenz.

¹ „Empfehlungen zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule“, Beschluss der KMK vom 15.11.2012

Die Rahmenbedingungen für den schulischen Ernährungsunterricht sind in den Bundesländern jedoch sehr unterschiedlich. In Baden-Württemberg wird mit dem Bildungsplan 2016 die Ernährungsbildung lediglich über den Sachunterricht in der Grundschule, partiell über die Leitperspektiven Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), Prävention und Gesundheitsförderung (PG) und Verbraucherbildung (VB) und für einen kleinen Anteil der Schülerinnen und Schüler über das Wahlpflichtfach Alltagskultur, Ernährung und Soziales in der Sekundarstufe verwirklicht.

Mit dem bundesdeutschen REVIS Rahmencurriculum (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen) steht ein international anschlussfähiges Referenzcurriculum zur Verfügung, das Bildungsziele, Kompetenzen, Themen und Inhalte formuliert, die als „grundbildend“ verstanden werden. Dieses Curriculum bildet u. a. die Grundlage für den im Bildungsplan 2016 vorgesehenen Wahlpflichtfach Alltagskultur, Ernährung und Soziales, kurz AES. Anhand der Inhalte von ausgewählten Bildungszielen des REVIS Curriculums werden die fachdidaktischen Eckpunkte einer modernen Ernährungs- und Verbraucherbildung im Vortrag exemplarisch vorgestellt; z. B. der Blick auf die Verbindung zwischen natur- und kulturwissenschaftlichen Zugängen zur Ernährungsbildung bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung wie sie der neue Bildungsplan 2016 im Fach Alltagskultur, Ernährung und Soziales vorsieht.

Neben dem Unterricht (formale Bildung) finden in der Schule auch informelle Ernährungsbildungsprozesse statt. In diesem Zusammenhang sind die Gestaltung und Qualität der Verpflegungsangebote von besonderer Bedeutung. Schulmahlzeiten sind wichtige Lernorte für die Geschmacks- und Esskulturbildung und somit eine Bildungsaufgabe, die verantwortlich eingelöst werden muss.

Literatur (Auswahl)

- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A., Lührmann, P., Oepping, A., Rademacher, C. & Schulz-Greve, S. für die DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung (2013). Spezial Ernährungsbildung. *ErnährungsUmschau*, 60 (2) M84-M95.
Den Artikel finden Sie hinten im Kurzfassungsband. Wir danken dem Umschau-Verlag für die Abdruckgenehmigung.

REVIS – *Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen.*
Unterlagen zum Projekt unter www.evb-online.de

Die Bildungspläne in Baden-Württemberg - die Entwicklung der Leitperspektiven: Hintergründe und Stand der Dinge

Gerhard Ziener, Landesinstitut für Schulentwicklung (LS)

Bildungsplan 2016: Fächer und Leitperspektiven

Schulische Bildungspläne sind unter zweierlei Blickwinkeln zu sehen und zu verstehen: Sie stellen zum Einen verbindliche Regelungen dar für das, was in den öffentlichen Schulen gelehrt und gelernt wird, wonach geprüft und wie Bildungsabschlüsse erteilt werden. Zum Anderen sind Bildungspläne immer auch „Visitenkarten“ dafür, wie öffentliche Bildung verstanden wird, das heißt: welche Bildungsbereiche, welches Bildungsverständnis und welche allgemeinen Bildungs- und Erziehungsziele angesichts der konkreten Herausforderungen für die nachwachsende Generation definiert werden. Das Anliegen einer grundlegenden Ernährungsbildung taucht im kommenden „Bildungsplan 2016“ unter beiden genannten Blickwinkeln auf. Dies geschieht einerseits durch das neue Fach – genauer: den Wahlpflichtbereich - „Alltagskultur, Ernährung und Soziales“(AES) und durch entsprechende inhaltliche Aspekte einzelner Fächer wie Sachunterricht, Biologie, Chemie und Sport, andererseits durch die sogenannten „Leitperspektiven“ Prävention und Gesundheit (PG), Verbraucherbildung (VB) und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).

Wie muss man sich das vorstellen?

Zunächst muss man wissen: Der Bildungsplan 2016 ist „kompetenzorientiert“ formuliert, das heißt: er beschränkt sich nicht auf die Aufzählung von Inhalten oder „Stoffen“, die die Lehrkräfte in den jeweiligen Fächern in vorgeschriebenen Zeiträumen irgendwie behandeln oder „durchnehmen“ müssen, sondern er beschreibt in Form von vielen Sätzen, was die Schülerinnen und Schüler in der Schule lernen und am Ende können, sprich: worin sie kompetent werden sollen. Dadurch entsteht sehr viel höhere Transparenz im Blick auf die Sinnhaftigkeit und die Effizienz schulischen Lernens. Den Lehrkräften obliegt die Aufgabe, ausgehend von diesen Kompetenzbeschreibungen solche Lernwegen zu planen und zu inszenieren, auf denen solches „Können“ – oder eben: solche „Kompetenz“ - erworben werden kann. Und dies geschieht sowohl in den jeweils zuständigen Fächern als auch fächerübergreifend.

Was heißt das für die Ernährungsbildung?

Die Antwort ist eine doppelte. Sie besteht in einer Einschränkung sowie in neuen Perspektiven für die Ernährungsbildung. Die Einschränkung lautet: Das neue Fach „AES“, das weitgehend den bisherigen Wahlpflichtfächern „Mensch und Umwelt“ (MUM; Realschule) bzw. „Gesundheit und Soziales“ (Werkrealschule) entspricht, wird auch weiterhin nur dem Wahlpflichtbereich angehören und wird nur in Werkrealschulen, Real- und Gemeinschaftsschulen, aber nicht an allgemeinbildenden Gymnasien angeboten werden. Das heißt, es kann von Schülerinnen und Schülern ab dem 7. Schuljahr gewählt werden und ist versetzungserheblich, aber es werden nicht alle Schülerinnen und Schüler dieses Fach wählen. Neue Perspektiven ergeben sich allerdings aus dem Umstand, dass die allgemeinen Bildungsziele im Bildungsplan 2016 für alle Schularten in Form der bereits erwähnten „Leitperspektiven“ formuliert sind.

Was verbirgt sich hinter diesen Leitperspektiven?

Zur Verantwortung unseres öffentlichen Bildungssystems gehört die Formulierung demokratisch überprüfbarer und normativ begründeter Bildungs- und Erziehungsziele. Die normativen Begründungen von Bildungs- und Erziehungszielen wie etwa die Erziehung im Geist christlicher Nächstenliebe, zu Demokratie, Toleranz, Friedensliebe und Verantwortungsübernahme, finden sich im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz. Doch diese Grundsätze müssen immer wieder neu ausgelegt werden, und zwar im Hinblick auf die jeweils aktuellen Herausforderungen, vor denen die nachwachsende Generation steht. Die Frage lautet: Was brauchen unsere Kinder und Jugendliche, um in einer sich rasant verändernden Welt – etwa durch Globalisierung und Digitalisierung, durch demografische Veränderungen oder knapper werdende natürliche Ressourcen – die Fähigkeit zu Verantwortungsübernahme und zur Partizipation zu erwerben? Die Antwort auf diese Frage wurde in einem komplexen Diskussionsprozess gefunden und lautet: Für die Fähigkeit zur personalen, zur gesellschaftlichen und zur globalen Mitverantwortung und Teilhabe benötigen unsere Kinder und Jugendlichen Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), Bildung für Toleranz und Akzeptanz von Vielfalt (BTV), Bildung für Prävention und Gesundheit (PG); sie benötigen Medienbildung (MB), Verbraucherbildung (VB) und Unterstützung in der Berufs- und Studienorientierung (BO).

Dabei handelt es sich weder um einzelne Unterrichtsfächer, noch um Unterrichtsthemen, sondern es sind notwendige Bildungsperspektiven für alle Fächer und darum „Leitperspektiven“. Wirksam werden solche Perspektiven nur dann, wenn sie nicht nur im Vorwort erläutert, sondern anschließend auch in den einzelnen Fachplänen jeweils in Affinität zu den Fächern, aber auch schüler- und entwicklungsgerecht integriert werden.

Konkret bedeutet dies etwa: *"Die Schülerinnen und Schüler können ausgewählte Verhaltensweisen zur Gesunderhaltung des Körpers begründen und im schulischen Alltag leben (zum Beispiel Körperpflege, Ernährung, tägliche Bewegungs- und Entspannungszeiten) [sowie] eigene Ernährungsgewohnheiten beschreiben und mit denen anderer vergleichen."* (Sachunterricht Grundschule) oder sie *„können Einflüsse auf Essgewohnheiten hinsichtlich ausgewählter Aspekte analysieren und mit der eigenen Esskultur vergleichen [und] die alltagstypischen Widersprüche zwischen subjektiven Essgewohnheiten/Essmustern und eigenen beziehungsweise anderen Ansprüchen an Ernährung (zum Beispiel Nachhaltigkeit, Gesundheit) erläutern"* (BP Sek I AES).

Im Fachplan Biologie für das Gymnasium findet sich die Formulierung *"Die Schülerinnen und Schüler können Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln (zum Beispiel Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Zusatzstoffen, Herkunft, Produktionsverfahren) im Hinblick auf gesunde Ernährung und globale Verantwortung bewerten [sowie] Essstörungen als Verhaltensstörungen beschreiben und mögliche Ursachen und Folgen erläutern"*; zum Themenbereich "Wechselwirkungen zwischen wirtschaftlichem Handeln und Naturraum" können Schülerinnen und Schüler lernen, *"anhand eines Betriebsbeispiels die Abhängigkeit der Landwirtschaft von der naturräumlichen Ausstattung und vom Markt herauszuarbeiten (Landwirtschaft, Ackerbau, Grünlandwirtschaft, Sonderkultur, regionales Produkt, saisonales Produkt)"* (BP Sek I Geografie). Und zum Themenbereich "Phänomene globaler Disparitäten" können Schülerinnen und Schüler *"Disparitäten in der Einen Welt am Beispiel von Ernährung, Gesundheit, Bildung und Einkommen charakterisieren (Disparität, Human Development Index)"* (BP Sek I Geo).

Dies alles sind nur Beispiele, die deutlich machen sollen: damit ein Bildungsziel wie das der Ernährungsbildung an den Schulen Baden-Württembergs fächerübergreifend wirksam werden kann, bedarf es nicht eines neuen Faches, aber es bedarf der Fachlichkeit. Der Bildungsplan 2016 versucht das Seine dazu beizutragen.

Ernährungsbildung: Interdisziplinär – mehrperspektivisch - disziplinär
Prof. i. R. Dr. Barbara Methfessel, eh. Pädagogische Hochschule Heidelberg

Zur Bedeutung der Leitperspektiven für die Ernährungsbildung – und der Beitrag der Ernährungsbildung dazu

Bildungspolitische Vorbemerkung

Bildungspolitik hat – bezogen auf die Schule – die Aufgabe, über ein breites Angebot allen Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit zu bieten, sich an der Entwicklung von Kultur und Gesellschaft zu beteiligen, die Entwicklung mitbestimmen und das eigene Leben gestalten zu können.

Dazu sind notwendig:

1. fachliche Grundlagen,
2. eine bildungspolitische Grundorientierung (wie z. B. eine Kompetenzorientierung)
3. eine Festlegung von gesellschaftlich gebotenen Zielen und Wertorientierungen, auch in Abstimmung mit den Empfehlungen der Kultusministerkonferenz (KMK).

Die Festlegungen in diesen Bereichen wurden und werden nach den jeweiligen politischen Zielen bestimmt. Der Bildungstheoretiker Wolfgang Klafki, der sich seit den 1970er Jahren für eine demokratisch orientierte und von verantwortlichen Bürgerinnen und Bürgern mitgestaltete Gesellschaft eingesetzt hat, forderte schon früh, dass die Schule auch die Herausbildung von Kompetenzen zur Bewältigung sog. *epochaltypische Schlüsselprobleme* ermöglichen muss. Sechs solcher Schlüsselprobleme formulierte er in den 1980er Jahren. Die im neuen Bildungsplan ausgewiesenen *Leitperspektiven* greifen diese damals formulierten und immer noch gültigen Schlüsselprobleme bzw. gesellschaftlichen Herausforderungen auf.

Leitperspektiven im neuen Bildungsplan in Ba-Wü

Im neuen Bildungsplan sind sechs zentrale gesellschaftliche Zielsetzungen festgelegt und in Form von Leitperspektiven formuliert, da Fächer die damit geforderten Inhalte nicht alleine anbieten können:

Allgemeine Leitperspektiven

- Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
- Bildung für Toleranz und Akzeptanz von Vielfalt (T)
- Prävention und Gesundheitsförderung (PG)

Themenspezifische Leitperspektiven

- Berufliche Orientierung (B)
- Medienbildung (M)
- Verbraucherbildung (V)

Diese Leitperspektiven stellen *keine* neuen Fächer dar. Sie geben *Orientierungen* für die Fächer, die mit ihrer Fachlichkeit zur Bildung in diesen gesellschaftlichen Aufgabenbereichen beitragen. Diese fachlichen Grundlagen sollen explizit auf die Leitperspektiven (und auch die Lebenswelt) bezogen und behandelt werden.

Da in allen Leitperspektiven sowohl allgemeine als auch themenspezifische Inhalte angesprochen sind, lässt sich eine solche Differenzierung der Leitperspektiven in allgemein und themenspezifisch nur analytisch, aber nicht praktisch umsetzen.

Ernährungsbildung ist multiperspektivische und interdisziplinäre Bildung

Ernährung war (und ist?) ein Teil der „Mädchen- und Armenbildung“ zur sparsamen, geordneten und „richtigen“ Führung eines Haushalts. Diese Orientierung bestimmte bis in die 1970er und 1980er Jahre die schulischen Lehrpläne – und noch heute das Fremdbild des Faches!

Ziele, Inhalte und methodisch-didaktische Orientierungen der Ernährungsbildung haben sich in den letzten 25 Jahren aber sehr verändert. Mit der *Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (REVIS)* ist 2005 ein Curriculum entwickelt worden, das die geforderte inhaltliche Breite und die neuen didaktischen Orientierungen berücksichtigt (vgl. Anhang). Die so ‚reformierte‘ Ernährungsbildung kann daher zu allen Leitperspektiven beitragen:

- *Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)*: An kaum einem Bildungsbereich kann die Vielfalt der Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung so konkret und alltagsbezogen diskutiert werden, wie bei der Ernährung. Eine alltagsgerechte nachhaltige Ernährung ist, wie schon in den vorherigen Bildungsplänen, daher ein zentrales Ziel der Ernährungsbildung.
- *Bildung für Toleranz und Akzeptanz von Vielfalt (T)*: Ernährung ist ein Handlungsbereich, der – wie gefordert – von einer personalen, religiösen, geschlechtsbezogenen, kulturellen, ethnischen und sozialen Vielfalt gekennzeichnet ist und auch in dieser Vielfalt im Unterricht zu reflektieren ist. Da Ernährung als sehr privat empfunden wird, gleichzeitig aber auch Auseinandersetzungen um „richtig“ und „falsch“ provoziert, beinhaltet Ernährungsbildung auch die Befähigung zu Toleranz und Akzeptanz und trägt zu einem von Diskriminierung freien Umgang miteinander bei.
- *Prävention und Gesundheitsförderung (PG)*: Ernährungsbildung ist ein Teil der Gesundheitsbildung und beinhaltet einen reflektierten und positiven Umgang mit dem eigenen Körper. Damit kann sie zur Stärkung der Persönlichkeit und zur Förderung eines sozial kompetenten und gesundheitsbewussten Umgangs mit sich selbst und anderen beitragen.
- *Berufliche Orientierung (B)*: Ernährungsberufe umfassen ca. 13 % der Berufe, von denen viele noch nicht ausreichend bekannt sind. Die Berufswahl ist zugleich allzu oft geschlechtsspezifisch. Informationen und Diskussionen zu ernährungsbezogenen Berufen und die Differenzierung

zwischen privater und beruflich-professioneller Arbeit können die Berufsfindung unterstützen.

- *Medienbildung (M)*: Medien beeinflussen Ernährungswissen und Ernährungsverhalten über Informationen, (offene und versteckte) Werbung, Körperbilder, Netzwerke u. v. a. m. Ernährungsbildung hat daher die Kompetenz zu fördern, „Medien sinnvoll auszuwählen, das Medienangebot kritisch zu reflektieren, die Medien verantwortlich zu nutzen sowie die eigene mediale Präsenz selbstbestimmt zu gestalten“ (Leitperspektive M).
- *Verbraucherbildung (V)*: Ernährungsbildung ist immer auch Verbraucherbildung. Eine (soziale) Marktwirtschaft bietet Menschen die *Freiheit* der Konsumententscheidung und den *Zwang*, diese Entscheidungen in einem *ungleichen* Machtverhältnis (u. a. „Laien-Experten-Verhältnis“) zu treffen, auch im Konsumfeld *Ernährung*. Ernährungsbildung hat zum Umgang mit diesen ungleichen Verhältnissen beizutragen, um ein reflektiertes und (eigen-)verantwortliches Konsumentenverhalten zu fördern.

Literatur

- Bartsch, S. & Methfessel, B. (2012). Haushaltslehre – Vom Emanzipations- zum Kompetenzdiskurs. In M. Kampshoff & C. Wiepcke (Hrsg.), *Handbuch der Geschlechterforschung und Fachdidaktik* (S. 199-212). Wiesbaden: Springer VS.
- Bartsch, S. & Methfessel B. (2012). Wandel der Lebensformen – Herausforderung an die Lebensführung. *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 60 (4), 173-180.
- Bartsch, S. & Methfessel B. (2012b). Der Wandel der Lebensformen als Herausforderung für die Bildung. *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 60 (4), 180-190.
- Bartsch, S. & Methfessel, B. (2014). Grußworte „Der subjektive Faktor“. Bildung in einem lebensweltorientierten Fach. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 3 (3), 3-32.
- Klafki, W. (1996). *Neue Studien zur Bildungstheorie und Didaktik. Zeitgemäße Allgemeinbildung und kritisch-konstruktive Didaktik* (6. Aufl.). Weinheim: Beltz.
- Klafki, W. (2005). Allgemeinbildung in der Grundschule und der Bildungsauftrag des Sachunterrichts. [Online: www.widerstreit-sachunterricht.de, Ausgabe Nr. 4].
- Schlegel-Matthies, K., Bartsch, S., Bigga, R., Brandl, W., Heindl, I. & Methfessel, B. (2016, i. Vorb.). *Studienbuch Konsum — Ernährung — Gesundheit*.

Viele weitere Beiträge finden sich in der **Fachdidaktischen Fachzeitschrift *Haushalt in Bildung und Forschung* (HiBiFo)** (bis 2011: *Haushalt & Bildung*) (Allgemeinbildung und Berufliche Bildung):

www.budrich-journals.de/index.php/HiBiFo; www.hibifo.de/#fokus

Hinweise zu REVIS

Unterlagen zum REVIS Curriculum [Online: www.evb-online.de/schule_referenzrahmen.php]

Heseker, H. et al. (2005). *Schlussbericht des Modellprojekts "Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen" (REVIS)*. Paderborn [www.evb-online.de/evb_revis.php]

Kontakt

Prof. in i. R. Dr. Barbara Methfessel (Dipl. troph., Dr. phil.)

Bis zur Pensionierung (Herbst 2013) Professorin an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg

methfessel@ph-heidelberg.de

s. auch: www.ph-heidelberg.de/alltagskultur-und-gesundheit/alltagskultur-und-gesundheit/gesundheits-und-ihre-didaktik/personen/im-ruhestand/prof-dr-barbara-methfessel.html

Anhang

Referenzrahmen „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung REVIS“

www.evb-online.de

Dort auch aktuelle Materialien wie: www.evb-online.de/schule/materialien/wertschaetzung_uebersicht.php

Bildungsziele und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung

	Bildungsziele	Kompetenzen: <i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage,</i>	<i>Dazu gehört, dass sie ...</i>
1	Die Schüler und Schülerinnen gestalten die eigene Essbiographie reflektiert und selbstbestimmt.	<i>... sich mit den Einflussfaktoren, Begrenzungen und Gestaltungsalternativen der individuellen Essweise auseinanderzusetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • soziokulturelle und historische Einflussfaktoren, ihre Wirkungen auf und Bedeutungen für das Essverhalten kennen, identifizieren und verstehen können, • Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Essen, Ernährung und Körper identifizieren, analysieren und bewerten können, • die „Gewordenheit“ des eigenen Essverhaltens erkennen und verstehen können, • Handlungsmöglichkeiten situationsgerecht entwickeln und zur weiteren Gestaltung der Essbiographie nutzen können.
2	Die Schüler und Schülerinnen gestalten Ernährung gesundheitsförderlich.	<i>... sich mit dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit auseinanderzusetzen und Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • den Zusammenhang von Nahrung und Ernährung für die persönliche Gesundheit herstellen und reflektieren können, • Körpersignale wie Durst, Hunger, Appetit, Sättigung wahrnehmen und verstehen können, • Lebensmittel, ihre Inhaltsstoffe und Wirkungen im Stoffwechsel kennen und verstehen können, • Ernährungsempfehlungen und Regeln kennen, sich mit ihnen und allgemeinen Ernährungsinformationen kritisch auseinandersetzen können.

	Bildungsziele	Kompetenzen: Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage,	Dazu gehört, dass sie ...
3	Die Schüler und Schülerinnen handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung.	<i>... sich mit den kulturellen Voraussetzungen, der Bedeutung und Funktion von Mahlzeiten auseinanderzusetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen können und die zu leistende Arbeit und Gestaltung wertschätzen können, • Speisen und Gerichte sowie die LM-Auswahl unter Berücksichtigung von Sinnlichkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit gestalten können, • Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden können, • Informationen und Anleitungen kritisch reflektieren können.
4	Die Schüler und Schülerinnen entwickeln ein positives Selbstkonzept durch Essen und Ernährung.	<i>... sich mit dem Verhältnis von eigenem Körper und Essverhalten auseinanderzusetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • den eigenen Körper und Körperprozesse wahrnehmen, verstehen und akzeptieren, • die Abhängigkeit der Körperbilder von gesellschaftlichen und historischen Bezügen erkennen, verstehen und reflektieren können, • die Bedeutung von Essen und Ernährung erkennen und diese Erkenntnis für das eigene Handeln nutzen können, • Wege zum genussvollen und verantwortlichen Umgang (mit dem Körper) durch Essen und Trinken entwickeln und nutzen können.
5	Die Schüler und Schülerinnen entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.	<i>... sich mit Zukunftschancen und Risiken der Lebensgestaltung auseinanderzusetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • die Vielfalt von individuellen und gesellschaftlichen Ressourcen kennen, ihre Bedeutung sowie ihre Entwicklungen und Begrenzungen verstehen, • die Prinzipien und Möglichkeiten des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und verstehen und ihre Instrumente anwenden können, • Prinzipien des kurz-, mittel- und langfristigen Ressourcenmanagements verstehen und anwenden können, • Informations- und Beratungsangebote kennen und situationsgerecht nutzen können.
6	Die Schüler und Schülerinnen treffen Konsumentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt.	<i>... soziokulturelle Rahmenbedingungen für Konsumentscheidungen zu identifizieren und zu berücksichtigen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Konsum leitende Bedürfnisse erkennen, verschiedene Wege der Bedarfsdeckung kennen, beurteilen und verantwortlich nutzen können, • die eigene Konsumbiographie und ihre Bedeutung für die Lebensstilentwicklung analysieren, verstehen und reflektieren können, • Marktmechanismen und Wirtschaftssystem verstehen und reflektieren können, • Konsum- und Entscheidungsprozesse situationsgerecht bewerten und gestalten können.

	Bildungsziele	Kompetenzen: Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage,	Dazu gehört, dass sie ...
7	Die Schüler und Schülerinnen gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen.	<i>... die eigene Konsumentenrolle kritisch zu reflektieren und darauf aufbauend Konsumhandeln zu gestalten.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherrechte und -pflichten kennen, bewerten und situationsgerecht anwenden können, • die Tragweite von Konsumententscheidungen in Bezug auf vertragliche Bedingungen und finanzielle Verpflichtungen einschätzen können, • selbstbewusst und selbstbestimmt gegenüber Expertinnen und Experten und Institutionen agieren können, • Informationen und Angebote von Institutionen beschaffen, bewerten und kritisch nutzen können.
8	Die Schüler und Schülerinnen treffen Konsumentscheidungen qualitätsorientiert.	<i>... Nachhaltigkeit, Gesundheit und Funktionalität als zentrale Bewertungskriterien zu verstehen und anzuwenden.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • exemplarische Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung von Marktgütern kennen, verstehen und bewerten können, • die Wirkungen der handwerklichen und industriellen Be- und Verarbeitung für die Qualität des Produkts kennen, bewerten und für eigene Konsumententscheidungen beachten können, • den Faktor Arbeit in der Gütererzeugung verstehen und die Wirkungen lokal und global einschätzen können, • die lokalen und globalen Zusammenhänge der Produktion von Gütern bei eigenen Entscheidungen verantwortungsbewusst berücksichtigen können.
9	Die Schüler und Schülerinnen entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil.	<i>... sich mit den Gewohnheiten und Routinen des Konsum- und Alltagshandelns auseinanderzusetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • das Konzept der Nachhaltigkeit kennen, verstehen und reflektieren können, • eigenes Konsum- und Alltagshandeln auf der Grundlage des Nachhaltigkeitskonzepts analysieren und bewerten und diese Reflexion für Entscheidungen nutzen können, • Lebensstile und Lebensweisen identifizieren und reflektieren können und daraus Handlungsstrategien und Routinen für die eigene Lebensgestaltung verwirklichen können, • die Fähigkeit entwickeln, Verantwortung in Nachhaltigkeitsprozessen übernehmen zu können.

Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Bildungspläne und der
Leitperspektiven im Unterricht: **Beispiele**

Ernährung und Gerechtigkeit. Der Religionsunterricht als Lernort des Widerstands gegen eine verkehrte Welt

Prof. Dr. theol. habil. Andreas Benk

Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Vor dem Hintergrund der biblischen Vision einer gerechten und lebensfreundlichen Welt stellt der Religionsunterricht die herrschenden Unrechtsverhältnisse in Frage und fördert Kompetenzen, die der menschen- und lebensfreundlichen Gestaltung unserer Welt dienen. Ernährung und Lebensmittelproduktion sind Themenfelder, bei denen exemplarisch aufgezeigt werden kann, in welchem Ausmaß unser Lebensstil Auswirkungen hat auf die Lebensverhältnisse in anderen Regionen und dabei das Weltgemeinwohl nachhaltig schädigt.

Ernährungsbildung ist damit ein wichtiger Teilaspekt globalen Lernens und der Bildung zur Gerechtigkeit. Der diesbezügliche Beitrag religiöser Bildung steht quer zu allen gesellschaftlichen Entwicklungen, die auf rücksichtslose Profitmaximierung, fortgesetztes Wirtschaftswachstum sowie ungebrochene Konsumorientierung setzen und dabei von unseren Bildungseinrichtungen die Förderung entsprechender Kompetenzen erwarten. Religiöse Bildung sieht sich stattdessen ganz besonders durch den ursächlichen Zusammenhang zwischen den Verhältnissen bei uns und extremer Verelendung in anderen Teilen der Welt herausgefordert.

Vordringlich zu erwerbende Kompetenzen sind in dieser Perspektive: fremdes Leid wahrnehmen, entmenschlichende Strukturen und Ausbeutungsmechanismen identifizieren, systematische Verschleierung von Interessen entlarven sowie verdeckten und offenen Bemächtigungsstrategien widerstehen zu können. Darüber hinaus zählen dazu auch die Kompetenzen effektive Formen des Widerstands gegen lebenszerstörende Strukturen entwickeln, beurteilen und praktizieren zu können, mögliche BündnispartnerInnen ausfindig machen und mit ihnen ungeachtet sonstiger weltanschaulicher Differenzen kooperieren zu können.

Junge Menschen dazu in nicht manipulativer Weise zu befähigen, ist nicht nur theologisch begründet, sondern entspricht auch der urpädagogischen Aufgabe, Kinder und Jugendliche bei ihrer Subjektwerdung zu unterstützen. Derartige leidensensible Bildung zum Widerstand ist kein freudloses Entzugsprogramm sondern ein erlebnispädagogisches Alternativkonzept, das der Humanisierung von Bildung und Gesellschaft dient. Dieses Bildungsprogramm kann alle Beteiligten mit der Erfahrung beschenken, sich wenigstens partiell dem Anpassungsdruck einer verkehrten Welt entziehen zu können und, „soweit es nur irgend möglich ist, so [zu] leben, wie man in einer befreiten Welt glaubt leben zu sollen“ (T. W. Adorno).

Der Kurzvortrag führt aus, in welchen Kontexten der Religionsunterricht zur Ernährungsbildung als einer Form derartiger Bildung zum Widerstand beitragen kann.

Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Bildungspläne und der Leitperspektiven im Unterricht: **Beispiele**

Ernährungsbildung im Fach Biologie am Beispiel "Fisch".

Barbara Franta

Lehrerin GHS: Biologie, WAG und Mathematik

Klassische Unterrichtsinhalte zum Thema "Fisch" im Biologieunterricht sind z.B. der Grundbauplan, die Anpassung an den Lebensraum und die Lebensweise der Fische.

Das Thema "Fisch" bietet aber auch hervorragende Möglichkeiten bzw. Anknüpfungspunkte zu den Leitperspektiven des neuen Bildungsplans 2016. Aus der Perspektive von "Bildung für Nachhaltige Entwicklung" und "Verbraucherbildung" sind die Themenfelder „Herkunft und Produktion des Fisches“, „Reflektion des Warenangebotes“ und „Verantwortungsvoller Konsum“ von Bedeutung.

Diese Themenfelder sollen anhand aktueller, lebensweltbezogener Fragen des (SchülerInnen-)Alltags aufgegriffen werden und können so einen bedeutenden Beitrag zur Ernährungs- und Verbraucherbildung leisten.

Quellen:

www.evb-online.de

www.bildungsplaene-bw.de/Lde/Startseite/de_a/a_sek1_BIO

www.bildungsplaene-bw.de/Lde/Startseite/de_a/a_sek1_BNT

www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/fischereipolitik-in-europa

Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Bildungspläne und der Leitperspektiven im Unterricht: **Beispiele**

Aktuelle Fragen der Ernährung im Sportunterricht - ein Beitrag zu den Leitperspektiven „Prävention und Gesundheitsförderung“ sowie „Verbraucherbildung“

Prof. Dr. Anja Carlsohn

Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

In ihrer alltäglichen Lebenswelt beschäftigen sich viele Jugendliche, v.a. Sport treibende, mit Fragestellungen der Ernährungs- und Verbraucherbildung, wie z.B.:

- Was kann ich essen, um fit und schlank zu werden bzw. zu bleiben?
- Stimmt es, dass ein Verzicht auf kohlenhydratreiche Lebensmittel effektiv ist, um möglichst schnell abzunehmen?
- Helfen mir Proteinpulver, um definierte Muskeln zu bekommen?
- Kann ich mich mit Vitamin C- Tabletten oder anderen Nahrungsergänzungsmitteln vor lästigen Erkältungen schützen?
- Muss ich isotonische Getränke zu mir nehmen, wenn ich regelmäßig Sport treibe?
- Kann ich erfolgreicher abnehmen, wenn ich ohne Frühstück Sport treibe bzw. grundsätzlich auf das Frühstück verzichte?
- Macht mich der Konsum sauerstoffangereicherten Wassers leistungsfähiger?
- Kann ich mich vegetarisch ernähren, wenn ich regelmäßig Sport treibe?
- Stimmt es, dass man nach 18 Uhr nichts mehr essen sollte?

Diese und ähnliche Fragen stellen sich Jugendliche immer wieder, da sie sich aus ihrer unmittelbaren Lebenswelt ergeben. Sie sind für diese von hoher Relevanz und zudem oftmals hochaktuell. Ernährung im Zusammenhang mit sportlicher Aktivität, Leistungsfähigkeit und dem Körpergewicht sowie das eigene äußere Erscheinungsbild sind für viele Jugendliche wichtige Alltagsthemen (Bender 2012, Günther 2007, Heydenreich 2015). Die „Unterstützung“ der eigenen Ernährungs- und Fitnessziele durch Nahrungsergänzungsmittel spielt bei Jugendlichen ebenfalls eine große Rolle (Carlsohn 2011, Carlsohn 2015, O' Dea 2003).

Der Sportunterricht bietet hier hervorragende Möglichkeiten, diese für die Jugendlichen brisanten Fragestellungen aufzugreifen und im Sinne der Leitperspektiven „Prävention und Gesundheitsförderung“ und „Verbraucherbildung“ gemeinsame Antworten und Lösungsansätze zu erarbeiten (Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg 2015).

Literatur:

- Bender U. Gesundheitsbezogene Einstellungen von Jugendlichen im Kanton Basel-Stadt. Ernährungsumschau 2012;12:676-683.
- Carlsohn A, Cassel M, Linné K, Mayer F: How much is too much? A case report from nutritional supplement use of a high-performance athlete. Br J Nutr 2011;105:1724-1728.
- Carlsohn A. Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln bei Kindern und Jugendlichen mit und ohne sportliche Aktivität – eine Übersichtsarbeit. Zeitschrift Sportunterricht 2015(64);6:168-172.
- Günther ALB, Meerkamm SK, Kroke A. Gezügeltes Essverhalten und Einstellungen zu Ernährung und Gewicht bei Jugendlichen. Ergebnisse der Donald-Studie. Ernährungsumschau 2012;8:456-462.
- Heydenreich J. Gewichtsmanagement im Kindes- und Jugendalter. Zeitschrift Sportunterricht 2015;64(6):178-182.
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg. Bildungsplan 2016. Allgemein bildende Schulen, Sekundarstufe I. Anhörungsfassung. Sport, Stand: 07. Oktober 2015. Zugriff am 07.10.2015 unter: http://www.bildungsplaene-bw.de/site/bildungsplan/get/documents/lsw/export-pdf/a/sek1/SPO/bildungsplan_a_sek1_SPO.pdf.
- O'Dea JA. Consumption of nutritional supplements among adolescents: usage and perceived benefits. Health Educ Res 2003;18(1):98-107.

Jun.-Prof. Dr. Anja Carlsohn

Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd
Oberbettringer Str. 200, 73525 Schwäbisch Gmünd
Email: anja.carlsohn@ph-gmuend.de

Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Bildungspläne und der Leitperspektiven im Unterricht: **Beispiele**

Die Leitperspektive Bildung für nachhaltige Entwicklung im Geographieunterricht - ein Beitrag zur Ernährungs- und Verbraucherbildung

Dr. Thomas Hoffmann, StD

Fachleiter Geographie, Seminar Karlsruhe. Gymnasiallehrer (Geographie, Geschichte, Politik, Wirtschaft). Lehrbeauftragter Geographiedidaktik am KIT. Mitglied des ESD ExpertNet, eines internationalen Think Tank (Indien, Mexiko, Südafrika, Deutschland) mit dem Ziel, BNE in den Bildungssystemen der Partnerländer strukturell zu verankern. Mitarbeit im BNE-Landesprojekt "Lernen über den Tag hinaus". Mitglied der Bildungsplan Kommission Geographie, Fortbildungen zur Leitperspektive BNE. Juror im Wettbewerb des Bundespräsidenten. Entwicklung von BNE-Unterrichtsmaterialien.

Gesund essen einfach leichter machen! Was steckt hinter nudging?

Agnes Streber

Ernährungsinstitut KinderLeicht, München

Prof. Dr. Gertrud Winkler

Hochschule Albstadt - Sigmaringen



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Michelle Obama hat durch ihr Engagement für gesundes Essen für Kinder den Slogan „Making the Healthy Choice the Easy Choice“ weltweit bekannt gemacht. Er klingt so einfach, aber auch bei uns werden häufig Pizza und Pommes einem Gemüseauflauf oder Vollkornsandwich vorgezogen. Was kann man hier tun?

Aufgabe der Ernährungsbildung bei Kinder sollte sein, die „werdenden Esser“ an die Hand zu nehmen und zu begleiten auf ihrem langwierigen Weg zum „gewordenen Esser“ (*Methfessel 2013*). Essen in der Schule kann dabei: neugierig machen, eingeschränkte Essgewohnheiten erweitern und helfen, Routinen zu entwickeln, um in unserer Überangebotssituation eine gesunde Auswahl zu treffen.

Um diese gesunden Auswahlroutinen anzustupsen (anstupsen = to nudge), können insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung Erkenntnisse der Verhaltensökonomie umgesetzt werden¹⁾.

Essen ist heute immer und überall in großen Mengen zu günstigen Preisen verfügbar. In dieser komplexen Ernährungsumwelt treffen wir die permanent notwendigen Entscheidungen meist gewohnheitsmäßig und intuitiv, seltener bewusst und kontrolliert. Die bisherigen Maßnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens (u. a. in der Ernährungsbildung) arbeiten über das Bewusstsein mit offenkundigen Zielen; sie erzielen häufig nur mäßige Erfolge.

Der neuere Ansatz des sog. nudgings dagegen zielt darauf ab, durch Veränderungen im Umfeld und ohne das Ziel offenkundig zu machen, Verhalten zu ändern. In der Gemeinschaftsverpflegung bedeutet nudging konkret, durch einfach umsetzbare Veränderungen im Speisenangebot und der Speisenpräsentation ein gesundheitlich und ökologisch wünschenswertes Auswahlverhalten der Essensgäste zu fördern – und zwar ohne Einbußen im Umsatz und ohne die Wahlfreiheit einzuschränken. Verschiedene praktische Beispiele von Maßnahmen (z. B. Platzierung von Speisen und Getränken an der Ausgabe, Änderungen im Angebotssortiment u. a. m.) verdeutlichen Möglichkeiten und Grenzen des nudging Ansatzes.

Insgesamt zeigt sich einmal mehr: Gesundes Essen muss vielfältig verfügbar, einfach erreichbar und bezahlbar sein, ein erwünschtes soziales Image transportieren und Spaß machen, um insbesondere auch von den kleinen und großen Gästen der Schulverpflegung ohne langes Nachzudenken gerne gewählt zu werden.

1) ein schönes Beispiel ist die Kantine von Google (<http://abcnews.go.com/Nightline/video/google-diet-search-giants-revamped-eating-habits-18321039>), anregende Tipps speziell für die Schulverpflegung finden sich auch beim smarter lunchroom movement (<http://smarterlunchrooms.org/>).

Die Präsentationen:

die Präsentationen finden in identischer Weise zu mehreren Uhrzeiten statt und dauern in der Regel 10-15 Minuten, sodass Sie mehrere Angebote nutzen können (bitte tragen Sie sich in die Listen am Tagungsbüro ein).

Die Küche als Lernort naturwissenschaftlicher Experimente. Ein Handbuch für das Klassenzimmer.

Ulrike Zettl, BeKi-Fachfrau

Fortbildung der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung, BeKi, des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg für Lehrkräfte der Klassen 3 bis 6 sowie für Studierende der Pädagogischen Hochschulen oder im Rahmen der Lehrerseminare in allen Landkreisen in Baden-Württemberg. Als Arbeitsmaterial steht ein umfangreiches Handbuch für die Umsetzung im Unterricht zur Verfügung. Informationen: www.beki-bw.de.

Die Landesinitiative BeKi greift mit dieser Fortbildung den Trend auf, Kinder durch Experimente mit Lebensmitteln Erkenntnisse gewinnen zu lassen. Versuchsmaterialien aus dem Alltag bieten einen einfachen Einstieg in naturwissenschaftliches Arbeiten, decken Küchengeheimnisse auf und stärken gleichzeitig die Alltagskompetenz der Kinder.

Experimente aus der Küche

BeKi vermittelt die Phänomene Oxidation, Osmose oder Emulsion mit Experimenten aus der Küche und macht die praktische Anwendung im Alltag deutlich: So führt Diffusion zum Auslaugen von Nährstoffen. Kleingeschnittenes Gemüse sollte deshalb nicht im Wasser liegen bleiben. Deutlich sichtbar wird den Kindern dieser Vorgang, wenn Rote Bete-Stücke im Wasser „ausbluten“ und dies umso mehr je kleiner sie geschnitten sind.

Lebensmittel als Versuchsobjekte bieten eine Reihe von Vorteilen: Sie sind im Haushalt meist verfügbar oder können leicht und preiswert beschafft werden. Die Versuche können zu Hause wiederholt und die Küche selbst als „Labor“ genutzt werden. Die Schüler steigen so in naturwissenschaftliches Arbeiten ein und entdecken Alltägliches auf eine ganz neue Weise. Auch Kinder, die keinen Zugang zu Naturwissenschaften haben, zeigen bisher unentdeckte Stärken: Sie beobachten, beschreiben, dokumentieren und entwickeln Ideen. Mit den Experimenten vertiefen sie gleichzeitig ihr Wissen rund ums Essen und bei Einkauf, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Das Besondere am BeKi-Konzept

Das Fortbildungsangebot wurde in Zusammenarbeit mit dem Staatlichen Seminar für Didaktik und Lehrerbildung (GHS) Schwäbisch Gmünd erstellt. Im Gegensatz zu den schon vorliegenden Materialien wird ein anderer Ansatz verfolgt. Als Ausgangspunkt wird das naturwissenschaftliche Phänomen bzw. das Naturgesetz gewählt und am Lebensmittel konkretisiert. Vorrangiges Ziel ist nicht die Einführung in naturwissenschaftliches Arbeiten, sondern die Anwendung der Kenntnisse über Phänomene auf Lebensmittel und die Küchenpraxis. Die Schüler sollen das dahinter stehende Wirkprinzip verstehen und durchschauen. Bei der Phänomenauswahl muss also darauf geachtet werden, dass nur ein Naturgesetz zugrunde liegt. Die Phänomene stehen nicht isoliert, sondern bauen aufeinander auf, so dass vernetztes Wissen entstehen kann. Bei jedem Experiment wird der Bogen zur Arbeit in der Küche und zum Alltag der Schüler geschlagen.

Zwei Beispiele:

- Blattsalat wird durch **Osmose** welk. Das lässt sich verhindern, wenn er erst kurz vor dem Verzehr gewaschen und mariniert wird.
- Die **Diffusion** von Stoffen hängt vom Zerkleinerungsgrad ab. Gemüse und Kartoffeln werden deshalb am besten unzerkleinert kurz gewaschen und erst danach geschnitten.

Methodische Grundlage des Konzepts ist das entdeckende Lernen mit freiem Experimentieren ohne fest vorgegebenen Ablauf. Die Schüler werden ermutigt, Vermutungen und Theorien zu entwickeln und gemeinsam nach Möglichkeiten der Überprüfung zu suchen. Es gibt keine festen Versuchsprotokolle, enge Anleitungen und vorgefertigte Denkschemata. Denn Ausprobieren, falsche Annahmen und misslungene Ergebnisse leisten einen bedeutsamen Beitrag im Prozess des Verstehens. Gleichzeitig wird eine von Neugier und Staunen geprägte Beziehung zum Lebensmittel aufgebaut, die den anwendungsorientierten Ansatz wie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln einschließt. „Hantieren statt Denken“ ohne tiefer gehendes Verständnis und Erkenntniswert soll unbedingt vermieden werden.

In den Lehrerfortbildungen können die Lehrkräfte dieses Prinzip selbst erproben: In Gruppenarbeit finden sie heraus, wie man das Braunwerden von Apfelstücken verhindern kann. Es wird nicht vorgegeben, die Äpfel mit Zitronensaft zu behandeln. Die Gruppen experimentierten mit verschiedenen Stoffen, die sie selber auswählen. Funktioniert Essig auch? Was passiert, wenn ich die Äpfel in Mehl wälze? Diese und andere Fragen werden lebhaft diskutiert und beobachtet.

Umsetzung im Unterricht aller Schularten

Im neuen Bildungsplan wird schulübergreifend die allgemeine Leitperspektive Prävention und Gesundheitsförderung sowie die themenspezifische Leitperspektive Verbraucherbildung gefordert. Die Versuche eignen sich vor allem für die Klassen 3-6. Es empfiehlt sich, sie auf ein ganzes Schuljahr zu verteilen, zum Beispiel auf einzelne Monate. So gibt es dann in einem Monat eine „Eierwoche“, im nächsten eine „Milchwoche“ „Obstwoche“ usw. Die wiederkehrende Beschäftigung mit naturwissenschaftlichen Fragestellungen und mit dem Thema Ernährung trägt schon allein durch den Wiederholungscharakter zu tieferem Verständnis und vernetztem Wissen bei.

In der unterrichtspraktischen Durchführung hat sich ein fester Ablauf der einzelnen Themenbereiche bewährt - ausgehend vom Verständnis für naturwissenschaftliche Prinzipien und Zusammenhänge. So bietet sich zum Beispiel Wasser als Ausgangspunkt an, weil mit Wasser Misch- und Trennverfahren, Lösungen, osmotische Vorgänge gezeigt und erfahren werden können als Voraussetzung für die Versuche mit Obst und Gemüse. Oder wenn man Denaturierung am Ei erlebt hat, lässt sich dieses Phänomen an der Milch besser beobachten und verstehen. Milch als Emulsion macht die Mischbarkeit von Fett/Öl und Wasser und Emulgator einsichtig.

Ausführliche Unterlagen für Lehrkräfte

Die Landesinitiative BeKi stellt den Lehrkräften umfangreiche Unterlagen zum pädagogischen Hintergrund, zu den einzelnen Versuchen mit methodischen Vorschlägen und zur praktischen Umsetzung in einem Handbuch zur Verfügung.

Weitere Informationen unter www.beki-bw.de und bei den Landratsämtern.

Ulrike Zettl, Staatl. Gepr. Lebensmittelchemikerin, BeKi - Fachfrau für Kinderernährung

MILE, digitale Bildungsangebote

Lena Lapschansky (PH Karlsruhe)

(bei gutem Wetter im Schlossgarten, Stand im Gebäude)



MILE- mit dem Smartphone auf der Spur unseres Essens

MILE steht für Move-Interact-Learn-Eat

Projekt Homepage: www.mile-bw.de

Das Forschungsprojekt MILE, finanziert vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR), wird kooperativ an den Pädagogischen Hochschulen Karlsruhe und Ludwigsburg durchgeführt.

Aktuelle Smartphones bieten vielfältige Möglichkeiten, um Lernanlässe direkt an außerschulischen Lernorten zu schaffen. Die Smartphones werden als Werkzeuge zur Kommunikation, zum Aufnehmen und Teilen von Fotos und Videos, sowie zur Navigation genutzt und sie ermöglichen einen mobilen Zugang ins Internet. Damit ermöglichen sie Lehr-Lern-Arrangements, die in dieser Form mit traditionellen Medien nur schwer realisierbar sind. Das Forschungsprojekt MILE bringt Jugendliche in Bewegung, um sie für Ernährungs- und Verbrauchertemen zu interessieren und zum genussvollen Essen zu motivieren. Das innovative pädagogische Konzept des sog. ortsbezogenen mobilen Lernens nutzt dazu Smartphones etc., um Bildungsangebote in den regionalen Lebenswelten der Jugendlichen zu verorten. In ein Spiel eingebunden erkunden Jugendliche in Teams Ess- und Genusswelt in ihrer Region, lernen ganz nebenbei mehr über nachhaltiges Essen, die Herkunft unserer Lebensmittel und noch vieles mehr. Mit Prof. Dr. Steffen Schaal (PH Ludwigsburg) und Prof. Dr. Silke Bartsch (PH Karlsruhe) konnten für die Entwicklung des MILE Konzeptes sowie für die dazugehörige wissenschaftliche Begleitforschung zwei führende Wissenschaftler auf diesem Gebiet gewonnen werden. Die technische Umsetzung wurde durch das Fraunhofer-Institut für Angewandte Informationstechnik FIT unter der Leitung von Dr. Leif Oppermann ermöglicht.

Die PH Karlsruhe und PH Ludwigsburg schulen im Auftrag des MLR Multiplikatorinnen und Multiplikatoren, in erster Linie sogenannte Blickpunkt Ernährung-Teamer (BET). Diese sind auf die Zielgruppe Jugendliche und die Begleitung der digitalen Missionen spezialisiert. Mit dem sogenannten MILE.Designer werden ortsgebundene Missionen erstellt, welche Jugendliche mit der dazugehörigen App spielerisch lösen können. Blickpunkt Ernährung ist eine Initiative des Landes Baden-Württemberg, die Jugendliche mit unterschiedlichen Angeboten zum Thema Ernährung, Entspannung und Bewegung im außerschulischen Bereich anspricht. Im schulischen Umfeld bieten BET an Projekttagen oder im Rahmen der Mittagsbetreuung MILE-Missionen an. Ansprechpartner für Einsätze der BET sind die Landwirtschaftsämter im jeweiligen Landkreis.

Lernen Sie MILE auf der 22. Ernährungsfachtagung der DGE-BW e.V. kennen und erleben Sie selbst die Spielmöglichkeiten!

Am MILE-Stand informiert das MILE-Team über Möglichkeiten zur Nutzung der MILE-Tools. Alle Teilnehmer sind herzlich eingeladen mit einem der vorhandenen Smartphones eine Mini-MILEMission im Schlossgarten auszuprobieren. Die Geräte werden am MILE-Stand ausgegeben.

Literaturauswahl

- Bartsch S (2010) Jugendesskultur. Jugendliches Essen im häuslichen und außerhäuslichen Umfeld. ErnUm 57: 432-438
- Bartsch, S. & Schaal, S. (2014). Mit digitalen Medien auf der Spur von regionalen Lebensmitteln – ein Pilotprojekt zum mobilen, ortsgebundene Lernen. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 3 (2), 36-47.
- Lude A, Schaal S, Bullinger M, Bleck S. Mobiles, ortsbezogenes Lernen in der Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung. Schneider Hohengehren, Baltmannsweiler (2013)
- Medienpädagogischer Forschungsverbund Südwest (MPFS) (Hrsg.). JIM-STUDIE 2014. Jugend, Information, (Multi-) Media. Basisuntersuchung zum Medienumgang 12- bis 19-Jähriger. Stuttgart (2014)
- Schaal, S. & Bartsch S. (im Druck). Jugend im Web 2.0 - Spielorientiertes Lern- und Informationsangebot zur Herkunft unserer Nahrung im Projekt MILE. In Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hrsg.). Jugend und Ernährung. Zwischen Fremd- und Selbstbestimmung. Heidelberg.

Orientierung auf dem Lebensmittelmarkt – Bildungsangebote der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg für Schulen

Elvira Schwörer, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.

verbraucherzentrale Baden-Württemberg

Unklare Kennzeichnung, verschleierte Werbung und Produktgestaltung erschweren eine bedarfsgerechte und gesunde Ernährung. Im Rahmen ihres Verbraucherbildungsangebotes bietet die Verbraucherzentrale Baden-Württemberg deshalb zahlreiche Workshops zur Lebensmittelkennzeichnung, zu Werbung und Wirklichkeit und/oder nachhaltiger Ernährung an. Mit diesen Angeboten fördert die Verbraucherzentrale die Konsumkompetenzen der Schülerinnen und Schüler und möchte sie damit bei ihren Kaufentscheidungen unterstützen. Der Ablauf, die Materialien sowie die Rahmenbedingungen für die Durchführung dieser Workshops werden am Beispiel des Angebots „Augen auf beim Kauf- Lebensmittelkennzeichnung“ vorgestellt. Darüber hinaus wird die Resolution der Verbraucherzentrale „Verbraucherkompetenzen frühzeitig fördern – mehr Verbraucherbildung in die Schulen“ präsentiert.



Interaktive Angebote für Schüler

Klassen 2 – 6

- “Knackig duftig, bunt – Erlebniswelt Essen”
- “Von Milchriegeln, Obstzweigen und Lachbonbons”
- “PowerKauer auf Gemüsejagd”

Sekundarstufe I + II

- “Ess-Kult-Tour”
- “Mach-Bar-Tour”
- “Schokologie”
- “Smoothies”
- “Kross, Peppig Light”
- “Klimabewusste Ernährung”
- “Brot=Brot?Denkste!”
- “Augen auf beim Kauf”
- “Von Aspartam bis Zuckersirup – Dem Süßen auf der Spur”

Präsentation:
Elvira Schwörer
Verbraucherzentrale Baden-
Württemberg e.V.
Paulinenstr. 47
70178 Stuttgart
ernaehrung@vz-bw.de

Kompetenz-orientierter Unterricht

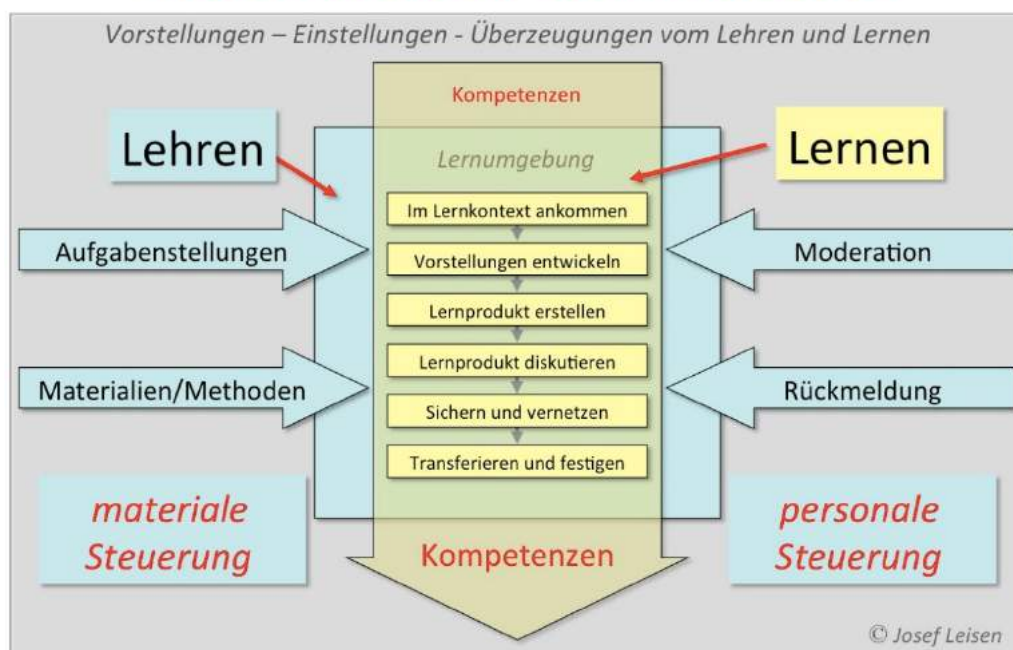
Barbara Dittrich, Barbara Franta

Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Abteilung Ernährung, Konsum und Mode

„Im Lernkontext ankommen“ - Ankommen im Lernkontext ALLTAG Kompetenzorientierte Unterrichtsplanung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Modell des Lehr-Lern-Prozesses



Das Kompetenzorientierte Planungsmodell (KPM) nach Josef Leisen
(<http://www.lehr-lern-modell.de/>)

Inhalte zur Ernährungs- und Verbraucherbildung werden in Unterrichtseinheiten oft wenig sinnvoll und ohne konkrete Lebensbezüge aneinandergereiht.

Ein nachhaltiger Kompetenzerwerb ist dabei nicht zu erwarten. Hierzu müssen Lernende Inhalte zu ihren eigenen machen.

Welche Inhalte sind schülerorientiert? Was interessiert junge Menschen im Alter von 12 bis 17 Jahren?

Die interessanten Inhalte müssen ständig aktualisiert, neu definiert und für die Lernenden konkretisiert werden.

Aktuellste Literatur muss ständig in die Lehr-Lern-Prozesse mit eingearbeitet werden, denn auch Unterrichtswerke veralten schnell. Dies erfordert nicht nur ein hohes Maß an Vorbereitung, sondern auch wissenschaftlich fundierte Kenntnisse der entsprechenden Lehrkräfte.

Auf der Basis des Kompetenzorientierten Planungsmodells (KPM) nach Josef Leisen werden unterschiedliche Situationen, bei welchen die Lernenden im Lernkontext ALLTAG ankommen können, aufgezeigt.

Dem Unterrichtsbeginn kommt dabei eine besondere Bedeutung zu. In den ersten Sekunden entscheidet sich, ob das Thema überhaupt in den Horizont des Lernenden gelangt. Kann der Lernende die gebotenen Anreize mit seinem bestehenden Wissen vernetzen, ist er bereit und motiviert sich auf neue Inhalte einzulassen und diese zu vertiefen.

„Jetzt bloß keine Langeweile aufkommen lassen, Neues muss her, Material muss angeboten werden und Lernwege müssen aufgezeigt werden. Die Schüler/innen wollen selbst etwas tun!“

(<http://lehr-lern-modell.de.dd14138.kasserver.com/seiten/Unterlagen%20zum%20Lehr-Lern-Modell/06%20Drei%20Begrundungen%20fuer%20das%20das%20Lehr-Lern-Modell.pdf>)

In der Präsentation wird die Unterrichtsskizze, das Modell der Lehr-Lern-Sequenz des KPM, mit all seinen Schritten und Facetten an einem ausgewählten Beispiel exemplarisch aufgezeigt.

Literatur:

- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport (2004a): Bildungsplan für Realschule Baden-Württemberg. Stuttgart Klett Verlag. S.150f.
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport (2004b): Bildungsplan für Hauptschule (Hauptschule und Hauptschule mit Werkrealschule) Baden-Württemberg. Stuttgart Klett Verlag. S. 46, 126 – 131.
- aid infodienst; Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V. (2011): REVIS – Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen.
- Dittrich, B., Franta, B., Lührmann, P. (2014): Lernkontext „Alltag“- Basis für eine kompetenzorientierte Ernährungs- und Verbraucherbildung in der Schule. In: Maier, U.(Hrsg.): Lehr-Lernprozesse in der Schule: Praktikum. Bad Heilbrunn. S.211-226.
- Dittrich B., Franta, B., Lührmann P.(2013): Die Schulküche als Lernumgebung im kompetenzorientierten Unterricht - eine Lehr-Lernsequenz zum Themenschwerpunkt Hygiene. In: Haushalt in Bildung und Forschung 4, 32-41.
- Leutnant, Silvia (Hrsg.) (2014): Plan L-Leben bewusst gestalten. Paderborn.
- Bildungsstelle Alliance Süd (2007): So essen sie! Mülheim an der Ruhr.

Internet:

- <https://www.zugutfuerdietonne.de/>
- <http://lehr-lern-modell.de.dd14138.kasserver.com/>

Das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm in Baden-Württemberg Fruchtig fit – machen Sie mit!

Katrin Anderlohr, LEL Schwäbisch Gmünd



Hintergrund und Ziele des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms

Die Mehrzahl der Kinder und Jugendlichen in Deutschland isst zu wenig Obst und Gemüse.¹ Dabei ist ein gesundheitsförderliches Essverhalten im Kindes- und Jugendalter von besonderer Bedeutung, denn Essgewohnheiten und Vorlieben für bestimmte Lebensmittel entwickeln sich bereits in dieser Altersspanne und werden oft ein Leben lang beibehalten.² Im Schulalltag hat eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse einen positiven Einfluss auf das Erinnerungs- und Konzentrationsvermögen sowie die Leistungsfähigkeit³.

Die Europäische Union hat sich das Ziel gesetzt, Kinder bei der Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens zu unterstützen und ihnen zu vermitteln, dass Obst und Gemüse nicht nur zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen, sondern auch richtig gut schmecken kann. Mit dem EU-Schulobst- und -gemüseprogramm erhalten die Mitgliedsstaaten derzeit insgesamt 150 Milli-onen Euro pro Schuljahr für Fruchtlieferungen an Schulen und vorschulische Einrichtungen.

Das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm trägt zur Gestaltung einer gesundheitsförderlichen Lebenswelt in Kitas und Schulen bei. Kinder kommen regelmäßig in den Genuss frischer Früchte und lernen bereits in jungen Jahren, Obst und Gemüse in ihren Essalltag zu integrieren. Wissen, Wertschätzung und Alltagskompetenzen werden durch pädagogische Begleitmaßnahmen gefördert.

1. RKI (Hrsg.)(2013): Die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse der KiGGS-Studie
2. Te Velde et al. (2007): Tracking of fruit and vegetable consumption from adolescent into adulthood and its longitudinal association with overweight. British Journal of Nutrition 16, 1-8
3. Eissing G (2011): Einfluss der Frühstücksqualität auf die mentale Leistung. Ernährung und Medizin 26, 22-27



Umsetzung des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms in Baden-Württemberg

Baden-Württemberg nutzt die Chance, die das Programm bietet und nimmt seit 2010 am EU-Schulobst- und -gemüseprogramm teil. Im Schuljahr 2014/2015 kamen rund 280.000 Kinder in etwa 2800 Einrichtungen in den Genuss der gesponserten Früchte. Baden-Württemberg beteiligt sich als eines von derzeit neun Bundesländern unter Federführung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Im Schuljahr 2015/2016 stehen Baden-Württemberg rund 6,6 Millionen Euro aus dem EU-Fördertopf zur Verfügung. Damit werden 75% der Kosten für Fruchtelieferungen an Kitas und Schulen gedeckt. Für die weiteren 25% (zzgl. Mehrwertsteuer) benötigen die Einrichtungen Sponsoren. Diese können zum Beispiel Schulträger, Fördervereine, Gemeinden, Unternehmen, Krankenkassen oder Eltern sein. Die Fruchtelieferungen übernehmen vom Regierungspräsidium Tübingen zugelassene Lieferanten. Lieferant kann jeder Obst- und Gemüseerzeuger oder -händler werden. Im Schuljahr 2015/2016 umfasst die Zielgruppe des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms Kindertageseinrichtungen und Schulen im Primarbereich (Klassenstufen 1 bis 4) sowie alle weiterführenden Schulen bis einschließlich Klasse 8 (solange ausreichend EU-Mittel zur Verfügung stehen).

Erfolgsfaktor in Baden-Württemberg: Bildungsaktivitäten der Landesinitiative BeKi

Die pädagogische Begleitung des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms hat in Baden-Württemberg einen hohen Stellenwert. Neben Informationsflyer für Eltern, Lehrkräfte und Erzieher/-innen unterstützt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz teilnehmende Einrichtungen mit Bildungsaktivitäten der Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung. Diese umfassen Informationsveranstaltungen für Eltern, Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte sowie praxisorientierte Aktionen mit Kindern, bei denen das praktische Tun, Erleben, Erfahren und Genießen im Fokus steht. Inhaltlich werden interdisziplinäre Themen rund um das Thema Obst und Gemüse aufgegriffen sowie das Ziel verfolgt, eine positive Einstellung gegenüber frischen Früchten zu fördern. Durchgeführt werden die Bildungsaktivitäten von geschulten Ernährungsfachkräften, den BeKi-Fachfrauen. Diese entwickeln mit den Einrichtungen im Vorfeld passgenaue Angebote je nach Alter der Kinder und Bedürfnissen der Einrichtung.

Machen Sie mit! So finden die Früchte den Weg in Ihre Einrichtung

Auf der Seite www.schulfrucht-bw.de sind nicht nur alle Informationen und Formulare für die Anmeldung zum Schuljahr 2016/2017 zu finden, sondern auch vielfältige Materialien zur pädagogischen Begleitung sowie Sponsoren und Lieferanten. Beispiele aus der Praxis runden das Angebot ab.

Was es Sponsoren im Schuljahr 2015/2016 kostet

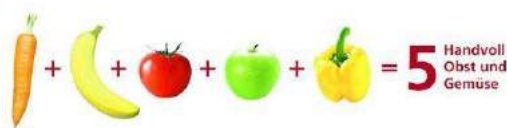
Die Kosten richten sich nach der Anzahl der geförderten Kinder, der Häufigkeit der Verteilung und der Art der gelieferten Erzeugnisse (bio oder konventionell). Grundlage sind die für Baden-Württemberg festgelegten Portionspreise.

Beispiel:

50 Kinder erhalten ein Schuljahr lang (40 Wochen) **1x/ Woche eine Portion** Obst/Gemüse.

Sponsorenbetrag:

192 Euro konventionelle Ware bzw. **256 Euro** Bio-Ware (bei 7% MwSt.)



Interesse am EU-Schulobst- und -gemüseprogramm ?

Dann wenden Sie sich an die Geschäftsstelle für das Programm in Baden-Württemberg:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstraße 45
70176 Stuttgart
Tel.: +49 711 666 70 80
E-Mail: schulfrucht@mbw-net.de

Kontaktstelle für pädagogische Begleitmaßnahmen

LEL Schwäbisch Gmünd
Oberbettringer Str. 162
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel.: +49 7171 917 234
E-Mail: schulfrucht@lel.bwl.de
Textautor: Katrin Anderlohr



Unterrichtseinheit Milch

Christiane Gilg, Milchwirtschaftl. Verein

„Das Milchprojekt“

Milch und Milchprodukte spielen im täglichen Leben von Kindern und Jugendlichen eine wichtige Rolle. Viele Schülerinnen und Schüler wissen heutzutage aber nur noch wenig über die Herkunft ihrer Lebensmittel. Wo kommt die Milch her? Welchen Weg legt sie zurück? Wie wird eigentlich Butter hergestellt? Warum ist die Milch so wertvoll? Um diesen und weiteren Fragen auf den Grund zu gehen, bietet der Milchwirtschaftliche Verein Baden-Württemberg e.V. für Grundschulen „das Milchprojekt“ an.

In einer zweistündigen Unterrichtseinheit verfolgen die Kinder den Weg der Milch von der Kuh bis in den Kühlschrank. Anhand dessen lernen sie viel Wissenswertes über die Kuh, probieren an einem Gummieuter das melken von Hand aus, erfahren, was eine Molkerei macht, was aus Milch hergestellt wird und wie vielseitig Milch zu Hause verwendet werden kann. Anschließend stellt jedes Kind zwei Milchprodukte selbst her: Butter und Buttermilch. Beim gemeinsamen Frühstück mit frischem Brot, der selbstgemachten Butter und Buttermilch, Käse, Gemüse und Milch lernen die Kinder Milch und Milchprodukte als wichtigen Bestandteil eines ausgewogenen Frühstücks kennen.

Die Kosten für das Milchprojekt und alle Vorbereitungen übernimmt der Milchwirtschaftliche Verein.

Schulmilch

Obwohl Milch zu einem ausgewogenen Frühstück dazu gehört, bringen sie nur wenige Kinder mit in die Schule - auch weil es logistisch schwierig ist. Unterstützung erhalten die Schulen von der Europäischen Union. Durch die Teilnahme am etablierten EU-Schulmilchprogramm können die Schülerinnen und Schüler täglich $\frac{1}{4}$ Liter Milch in der Schule trinken. Weitere Informationen zu den Rahmenbedingungen und der Teilnahme am EU-Schulmilchprogramm gibt es unter www.schulmilch-bw.de oder beim Milchwirtschaftlichen Verein.

Über den Milchwirtschaftlichen Verein:

Der Milchwirtschaftliche Verein Baden-Württemberg e.V., mit Sitz in Kirchheim/Teck, ist der Fachverband der Molkereien in Baden-Württemberg. Öffentliche Institutionen, Verbände, Schulen, Verbraucher und die Molkereien selbst, finden im Milchwirtschaftlichen Verein einen kompetenten und produktneutralen Ansprechpartner zu allen Themen rund um die Milch.

Kontakt



MILCH
WIRTSCHAFTLICHER
VEREIN BADEN
WÜRTTEMBERG E.V.

Milchwirtschaftlicher Verein Baden-Württemberg e.V.

Christiane Gilg,

M.Sc. Ernährungswissenschaften, Dipl. oec. troph. (FH)

Marie-Curie-Str. 19, 73230 Kirchheim/ Teck

Email: cgilg@milchwirtschaftlicher-verein.de

Tel: 07021/505-206

www.milchwirtschaftlicher-verein.de

Ernährungswissen und -handeln am Beispiel von Vollkorn. Ein Lehr-Forschungsprojekt.

Dipl. Päd. Nicola Kluß

Pädagogische Hochschule Heidelberg, Email: kluss@ph-heidelberg.de

Prof. Dr. Silke Bartsch

Pädagogische Hochschule Karlsruhe, Email: bartsch@ph-karlsruhe.de

Hintergrund und Problemstellung: Biografisch begründete Präkonzepte und/oder subjektive Theorien, kurz Alltagstheorien, stellen bevorzugt unbewusste Handlungsbarrieren dar (Bartsch/Methfessel, 2012; 2014). Das gilt auch für Lehrpersonen, die im Ernährungsbereich häufig versucht sind, persönliche Vorlieben unbewusst an ihre Schülerinnen und Schüler weiterzugeben. Am Beispiel des Umgangs mit Vollkornprodukten wurde daher im Rahmen des Lehr-Forschungsprojektes „Wollen, Erkennen, Handeln“ am Beispiel des Umganges mit Vollkornprodukten das Wissen und Handeln von Studierenden des Faches Ernährung und Haushalt untersucht. **Ziel** war es, Alltagstheorien zum Umgang mit Vollkornprodukten vor und nach dem Fachseminar (Intervention) zu ermitteln, um daraus Schlussfolgerungen für die Unterrichtspraxis ziehen zu können.

Forschungsfragen der Pilotstudie waren u.a.: Welche Präkonzepte und/oder subjektiven Theorien haben Studierende gegenüber Vollkornprodukten? Welche Veränderungen ergeben sich auf Grund der im Seminar vermittelten Inhalte bezüglich des Wissens und Handelns?

Methode: Durchgeführt wurde eine explorative Studie an der Pädagogischen Hochschule in Heidelberg zum Ernährungsverhalten angehender Lehrerinnen und Lehrer bezüglich deren Umgangs mit dem Thema Vollkorn. Die Studie wurde im Zeitraum vom 01. April 2012 bis 31. März 2013 mit insgesamt 97 Studierenden des Lehramtsstudienganges Alltagskultur und Gesundheit durchgeführt.

Ausgewählte Ergebnisse

- Die studentischen *Vorstellungen zum Geschmack* von Vollkornprodukten führen häufig zu Ablehnung. Das *Ernährungswissen* der Studierenden hat einen deutlichen Zuwachs zwischen Beginn und Ende des Seminars erfahren.
- Die *Akzeptanz von Vollkornprodukten* stieg im Laufe des Semesters.
- Die immer *wiederkehrende Zubereitung* der Speisen mit Vollkornprodukten in Rahmen der Fachpraxis des Seminars wurde von vielen als Grund für ihre Einstellungsveränderung angegeben.
- Tatsächlich planen fast alle Studierenden, dass sie später als Lehrerin oder Lehrer *regelmäßig Vollkornprodukte im Unterricht einsetzen* sollten, davon wollen es rund 43 Prozent möglichst immer, knapp die Hälfte jedoch nur sporadisch alle paar Wochen tun.

Schlussfolgerungen und Ausblick: Zu verzeichnen ist ein deutlicher Zuwachs an dem Verzehr von Vollkornprodukten. Dies verdeutlicht einmal mehr die Bedeutung der Fachpraxis für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. So kann durch eine theoriegeleitete Fachpraxis nicht nur kompetenzorientiertes Ernährungswissen, sondern auch ein gesundheitsförderliches Essverhalten gefördert werden. Eine positive Essatmosphäre verstärkt den Lerneffekt.

Zum Nachlesen und Auswahlliteratur

Kluß, N. (2014). Ernährungswissen und -handeln am Beispiel von Vollkorn - ein Lehr-Forschungsprojekt.

Haushalt in Bildung und Forschung, 3 (3), S. 109-12. (mit weiterer Literatur)

Bartsch, S. & Methfessel, B. (2014). „Der subjektive Faktor“. Bildung in einem lebensweltorientierten Fach.

Haushalt in Bildung und Forschung, 3 (3), S. 3-32.

Bartsch, S. & Methfessel, B. (2012). Haushaltslehre – Vom Emanzipations- zum Kompetenzdiskurs.

In: M. Kampshoff & C. Wiepcke (Hrsg.), *Handbuch Geschlechterforschung und Fachdidaktik*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 199-212.

Brombach, C., Haefeli, D., Bartsch, S. & Winkler, G. (2014). Essen im Verlauf von drei Generationen: Gibt es inter- und intraindividuelle Unterschiede?

In: *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens* (Hrsg.). IAKE. Mitteilungen Heft 21, S. 12-21.

Schülerwertests mit Lebensmitteln als Beitrag für die Ernährungs- und Verbraucherbildung

Tanja Körner

Lehrerin, Verbundschule Bad Rappenau

Der Schülerwertest ist eine bewährte Unterrichtsmethode, die auf das Konzept von Gerda Tornieporth aus den 1990er Jahren zurückgeht (Bartoschek & Tornieporth 1994). Die damals sehr innovative Unterrichtsmethode hat sich bewährt, weil sie Schülerinteressen ernst nimmt und handlungsorientiert Alltagsprobleme in den Blick nimmt. In dem Beitrag wird anhand von Beispielen aus dem Unterrichtsalltag an Schulen und Hochschulen ein „Update“ des Schülerwertests vorgestellt, der das Potential von Lebensmitteln als Testprodukte für die Ernährungs- und Verbraucherbildung aufzeigt.

Zu diesem Praxisbeispiel gibt es während der Tagung einen Stand, an dem auch die Materialien zu den Schülerwertests gezeigt werden.

Ansprechpartnerinnen am Stand

Tanja Körner
Lehrerin
Verbundschule
Bad Rappenau
Heinsheimer Str. 22
74906 Bad Rappenau

Dr. Ingrid Brüggemann
aid Material
aid infodienst Ernährung,
Landwirtschaft,
Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstr. 16
53117 Bonn
Email:
i.brueggemann@aid-
mail.de

Prof. Dr. Silke Bartsch
Hochschulausbildung
Pädagogische
Hochschule Karlsruhe
Bismarckstr. 10
76133 Karlsruhe
Email: bartsch@ph-
karlsruhe.de,
www.jugendesskultur.de

Literatur und Linkadressen nächste Seite

Literatur (Auswahl)

- Bartoschek, K. und Tornieporth, G.: Waren- und Dienstleistungstests als Unterrichtsmethode. Zur Handlungsorientierung im Lernfeld Arbeitslehre. Schneider-Verlag, Baltmannsweiler, Hohengehren 1994.
- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A., Lührmann, P., Oepping, A., Rademacher, C. & Schulz-Greve, S. für die DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung (2013). Spezial Ernährungsbildung. ErnährungsUmschau, 60 (2) M84-M95.
Den Artikel finden Sie hinten im Kurzfassungsband. Wir danken dem Umschau-Verlag für die Abdruckgenehmigung.
- Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung. Schlussbericht REVIS Modellprojekt. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, 2005. www.evb-online.de/evb_revis_schlussbericht.php.
- Bartsch, S., Brüggemann, I.: Schülerwarentest mit Lebensmitteln. Methodenbaustein zur Verbraucherbildung in den Klassen 5 bis 13. aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz e. V., Bonn 2014.
- Körner, T., Brüggemann, I., Bartsch, S.: „Der Qualitätsfächer für Lebensmittel – 36 Fragekarten zur Verbraucherbildung“ (in Vorbereitung, geplanter Erscheinungstermin: Frühjahr 2016)

Hilfreiche Linkadressen zum Thema (Auswahl)

- REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen unter www.evb-online.de
- Homepage Stiftung Warentest – Rubrik Jugend und Schule: www.test.de/schule.
- Homepage zum jährlichen Wettbewerb „Jugend testet“, Stiftung Warentest www.jugend-testet.de.
- Homepage ÖKO-TEST: www.oekotest.de
- Homepage Verbraucherkommission Baden-Württemberg: <http://www.verbraucherkommission.de/>
- Homepage Verbraucherzentrale Baden-Württemberg: www.vz-bawue.de
- Homepage mit Infos und Materialien zu Lebensmitteln: www.aid.de

Informationsstände ohne Präsentationen:

Schulgartenprojekte in Baden-Württemberg

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Informationen und Materialien am Stand:

- Broschüre "Umwelterziehung und Nachhaltigkeit - Fächer verbindendes Arbeiten im Schulgarten - Sekundarstufe - Heft 1"
- Broschüre "Umwelterziehung und Nachhaltigkeit - Fächer verbindendes Arbeiten im Schulgarten - Sekundarstufe - Heft 2"
- Broschüre "Leitfaden für Schulgärten [nur Ansichtsexemplar, ist in gedruckter Form vergriffen, kann aber als PDF-Dokument abgerufen werden]"
- Faltblatt zur Schulgarteninitiative "Lernen für die Zukunft - Gärtnern macht Schule" 2015/2016
- Ausschreibung zur Schulgarteninitiative "Lernen für die Zukunft - Gärtnern macht Schule" 2015/2016
- Faltblatt "Schulgärten Baden-Württemberg - Bildung für nachhaltige Entwicklung durch Schul-Gartenarbeit"
- Adressenliste unterstützender Organisationen

Ingrid Bisinger

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg

Referat 24 - Garten-, Obst- und Weinbau Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg



Hintergrundinformationen

Der Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg verfolgt als übergeordnetes Ziel Kindern und Jugendlichen pädagogisch wertvolle Primärerfahrungen in Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus zu ermöglichen. Dabei sollen Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Kontext von Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung vermittelt und im Sinne einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung die Gestaltungs-, Ernährungs- und Bewertungskompetenz von Kindern und Jugendlichen gefördert werden.

Um Landwirtschaft erlebbar zu machen und dem schwindenden Wissen von Verbrauchern über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln entgegen zu wirken, wurde bereits in den 1980ern das Projekt „Schüler auf dem Bauernhof“ von den Landjugendverbänden ins Leben gerufen. Diese Initiative war Grundstein für das Landesprojekt Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg.

Heute vernetzt der Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg verschiedenste Akteure und Organisationen, die sich freiwillig verpflichtet haben, das pädagogische Potential von Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus als außerschulische Lernorte zu fördern.

Das Landesprojekt wird getragen von den Landjugendverbänden mit der Unterstützung des Landes Baden-Württemberg, des Berufstandes, der Wirtschaft, den Landkreisen und den regionalen Initiativen.

Der Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg unterstützt hierbei sowohl Landwirte als auch Lehrer. Dabei sind zentrale Aufgaben des Lernort Bauernhof die Qualifizierung und Weiterbildung von Landwirten, die Durchführung von Informationsveranstaltungen und Workshops für Lehrer, die Förderung von Kooperationen mit allgemeinbildenden Schulen, die Entwicklung und Sicherung von Qualitätsstandards sowie die Bereitstellung von Informationsmaterialien. Zudem können Landwirte eine Förderung für außerschulische Bildungsangebote auf ihrem Betrieb bekommen.

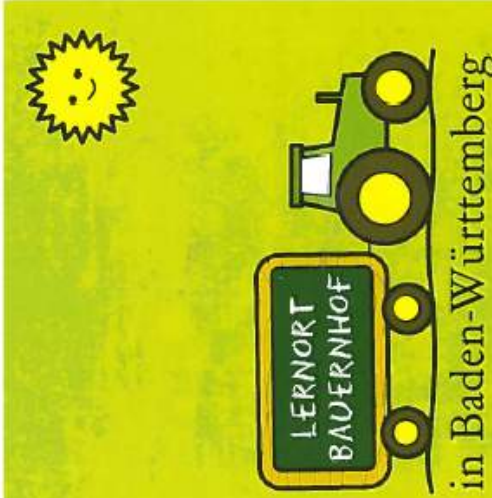
Mittlerweile bieten über 450 qualifizierte Landwirtinnen und Landwirte landesweit den Schulen die Möglichkeit den Bauernhof als außerschulischen Lernort zu nutzen. Jährlich werden dabei über 1100 Schulbesuche durch das Land Baden-Württemberg finanziell gefördert.

Der Bauernhof als außerschulischer Lernort bietet allen Klassenstufen die Möglichkeit, in Anknüpfung an die Bildungspläne, aus erster Hand alles über die natürlichen Zusammenhänge, die Herkunft, Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, deren regionale Vielfalt und deren Bedeutung für die eigene Ernährung und unserer Kulturlandschaft und der damit verbundenen wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Zusammenhänge zu erfahren.

Weitere Informationen können unter www.lob-bw.de abgerufen werden.

Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg
Bopserstr. 17
70180 Stuttgart
www.lob-bw.de

Sophie Gmelin
Koordinatorin
Mail: gmelin@lbv-bw.de
Tel.: 0711 / 2140 132



Ziele und Aufgaben

Ziel des Projektes Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg ist es, Kindern und Jugendlichen pädagogisch wertvolle Primärerfahrungen in Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus zu ermöglichen. Dabei werden Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Kontext von Landwirtschaft und Lebensmittelherzeugung vermittelt und im Sinne einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung die Gestaltungs-, Ernährungs- und Bewertungskompetenz von Kindern und Jugendlichen gefördert.

Die zentrale Koordinierungsstelle unterstützt die Landwirtinnen und Landwirte, die Gärtnerinnen und Gärtner und die Lehrerinnen und Lehrer bei der Umsetzung dieser Ziele.

- Aufgaben der zentralen Koordinierungsstelle sind:
- Förderung der Zusammenarbeit mit den allgemeinbildenden Schulen des Landes
 - Verknüpfung der Inhalte von Bildungsplänen mit der Praxis in Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus
 - Entwicklung und Sicherung von Qualitätsstandards,
 - Qualifikation und Weiterbildung von Landwirtinnen und Landwirte sowie Gärtnerinnen und Gärtner
 - Organisation von Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer
 - Bereitstellung von Informationsmaterialien und Lehr- und Lernmitteln

Kontakt

Weitere Informationen rund um den Lernort Bauernhof, Kontakte zu landwirtschaftlichen Betrieben, nützliche Materialien und Ansprechpartner finden Sie unter: www.lob-bw.de oder:

Zentrale Koordination

Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg

Bopsenstr. 17, 70180 Stuttgart
Tel: 0711-2140-132, Fax: 0711-2140-230
Mail: lernortbauernhof@lbv-bw.de

Exklusivpartner



Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg

Der früher selbstverständliche Kontakt zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung geht immer mehr verloren. Mit ihm schwindet das Wissen der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln. Um Landwirtschaft wieder erlebbar zu machen, wurde bereits vor 30 Jahren das Projekt „Schüler auf dem Bauernhof“ von den Landjugendverbänden ins Leben gerufen. Diese Initiative war Grundstein für das Landesprojekt Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg.

In einem landesweiten Vernetzungsprozess haben sich verschiedenste Akteure und Organisationen freiwillig verpflichtet, auf der Basis eines gemeinsamen Leitbildes das pädagogische Potential von Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus als außerschulische Lernorte der Lebensmittelerzeugung und der Pflege der Kulturlandschaft zu fördern.

Das Landesprojekt wird getragen von den Landjugendverbänden mit der Unterstützung des Landes Baden-Württemberg, des Berufstandes, der Wirtschaft, den Landkreisen und den regionalen Initiativen.



Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer

Das Projekt Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg bietet Ihnen die Möglichkeit, für Ihren Unterricht den Bauernhof als außerschulischen Bildungsort zu nutzen. Hier erfahren und erleben Sie aus erster Hand alles über die natürlichen Zusammenhänge, die Herkunft, die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, deren regionale Vielfalt und deren Bedeutung für die eigene Ernährung und unsere Kulturlandschaft und der damit verbundenen wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Zusammenhänge.

Das Projekt Lernort Bauernhof bietet Ihnen:

- Qualifizierte Landwirtinnen und Landwirte und Gärtnerinnen und Gärtner in ganz Baden-Württemberg
- Anknüpfung an die Bildungspläne in verschiedenen Stufen und Fächern
- Angebote für alle Klassenstufen und Schularten
- Vielfältige Angebote und Möglichkeiten, je nach Thematik und Betrieb
- Ganzheitliches Lernen und die Förderung für das Bewusstsein des Ursprungs der Lebensmittel
- Material zur Vor- und Nachbereitung, sowie der Durchführung Ihres Hofbesuches
- Lehrerfortbildungen zum Lernort Bauernhof und zur Umsetzung landwirtschaftlicher Themen im Unterricht

Bei Interesse an Lehrerfortbildungen wenden Sie sich an die zentrale Koordinierungsstelle. Wir gestalten für Sie und Ihre Kolleginnen und Kollegen in Ihrer Region gerne auch individuelle Schulungen oder Vorträge.



Hinweise für Landwirtinnen und Landwirte, Gärtnerinnen und Gärtner

Das Projekt Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg bietet Ihnen die Möglichkeit, sich als außerschulischer Bildungsort zu öffnen. Dabei stehen die Erzeugung, die Verarbeitung und die Vermarktung von Lebensmitteln im Mittelpunkt. Sie als Erzeugerinnen und Erzeuger sind dabei die qualifiziertesten Ansprechpartner für Kinder und Jugendliche - die Verbraucherinnen und Verbraucher von morgen.

Wir bieten Ihnen:

- Fortbildungen rund um Pädagogik und Methodik außerschulischen Lernens in Ihren Betrieben
- Zertifizierung Ihres Betriebes als Partnerbetrieb und Vergabe des Hofschildes
- Verlinkung auf dem Landesportal www.lob-bw.de
- Nutzungsrechte am Logo der geschützten Dachmarke
- Fachliche Betreuung auf Kreis- und Landesebene
- Informations- und Bildungsmaterial für Ihre Angebote
- Aufwandsentschädigungen für die Durchführung von Bildungsmaßnahmen mit Schulklassen und Jugendgruppen

Aufwandsentschädigungen werden durch das Land Baden-Württemberg und die Europäische Union bereitgestellt. Für die Abwicklung sind die berufständischen Landjugendverbände zuständig.





Sektion Baden-Württemberg der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
DGE-BW e.V.



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. mit Sitz in Bonn ist eine weitgehend öffentlich finanzierte Fachgesellschaft.

Die Sektion Baden-Württemberg – DGE-BW – wird vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg unterstützt. Unsere Aufgabe ist es, unabhängige, neutrale Ernährungsinformationen den Multiplikatoren im Ernährungsbereich in BW zur Verfügung zu stellen. Wenn Sie fachliche Fragen haben, Referenten für eigene Veranstaltungen benötigen oder andere Anliegen rund um das Thema Ernährung haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Bitte beachten Sie: Wir dürfen aus zeitlichen Gründen nur Multiplikatoren Auskünfte erteilen. Privatpersonen müssen sich mit ihren Fragen an andere Stellen wenden.

Die DGE-BW wird gefördert durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.
Die DGE-BW dankt an dieser Stelle auch allen Kooperationspartnern, ohne die diese Tagung nicht hätte realisiert werden können.