

<i>Silke Bartsch, Angela Häußler & Katja Schneider</i> Editorial	2
<i>Ilona Esslinger-Hinz</i> Schul- und Unterrichtskultur: Innovationen in Schule und Unterricht unter der Perspektive <i>Kultursensibler Didaktik</i>	3
<i>Ute Bender</i> Ernährungsbildung in der Schulverpflegung – Herausforderungen und Chancen aus fachdidaktischer Sicht	20
<i>Anja Kroke</i> Ernährungs- und Gesundheitssituation von Kindern und Jugendlichen in Deutschland: Handlungsbedarfe und Handlungsoptionen im Kontext von Ernährung in der Schule	36
<i>Uta Meier-Gräwe</i> Auf den Geschmack gekommen ... Soziale und geschlechtsspezifische Dimensionen einer zeitgemäßen Schulverpflegung	49
<i>Simone Gärtner & Eleonore Heil</i> Innerschulische, ernährungsbezogene Lernorte in Zusammenarbeit mit außerschulischen Projektpartnern	60
<i>Stephanie Grundmann & Nina Langen</i> GO-Sustainable – Mobile Hochbeete mit integrierter Wurmbox: Ein fächerübergreifendes Projekt zur Nachhaltigen Ernährung	73
<i>Lina Bredeck & Julia Kastrup</i> Elemente der Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht gastgewerblicher Ausbildungsberufe	82
<i>Angela Häußler & Katja Schneider</i> Essen in der Schule – Diskurse und Perspektiven.....	93
<i>Ursula Queisser</i> Essen und Trinken im Kontext von Gesundheit – Alltagstheorien von Grundschulkindern	105
<i>Rim Abu Zahra-Ecker, Anna Leitner-Wolfinger & Klaudia Röbl</i> Essen und Trinken im Lern- und Lebensort Schule am Beispiel der Implementierung eines Gesundheitstagebuches	113
<i>Silke Bartsch</i> Rezension: Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren	129

Ilona Esslinger-Hinz

Schul- und Unterrichtskultur: Innovationen in Schule und Unterricht unter der Perspektive *Kultursensibler Didaktik*

Auf der Grundlage eines deskriptiven Kulturbegriffs ist der Ansatz *Kultursensibler Didaktik* vorgestellt. Im Zentrum der Kultursensiblen Didaktik steht eine integrative Sicht auf die Schul- und Unterrichtskultur, die mit dem Begriff „Habitat“ erfasst ist. Auf der Basis des entwickelten Modells sind Konsequenzen für die Fachdidaktik sowie das Themenfeld „Essen in der Schule“ abgeleitet.

Schlüsselwörter: Schulkultur, Innovation, Schulentwicklung, Oberflächen- und Tiefenstrukturen, Ernährung

School and teaching culture: innovations in schools and teaching from the perspective of *Culture Sensitive Didactics*

Based on a descriptive concept of culture, the approach of *Culture Sensitive Didactics* is presented. At the centre of culturally sensitive didactics is an integrative view of school and teaching culture, which is captured by the term “habitat”. Based on the developed model, consequences for subject didactics and the subject area “eating at school” are derived.

Keywords: school culture, innovation, school development, surface and deep structures, nutrition

1 Allgemeine Didaktik und Schulkultur

Setzen Betrachterinnen und Betrachter von Schule und Unterricht eine allgemeindidaktische Brille auf, dann tun sie dies, um grundlegende Merkmale von Unterricht zu fokussieren. Ähnlich einem dunklen Raum „Unterricht“, den man mit einer Lichtquelle „Didaktische Theorie“ betritt, werden bestimmte Ausschnitte des Raumes beleuchtet; andere liegen dabei im Schatten oder bleiben im Dunkeln: Die Leuchtkraft, das heißt die Qualität der didaktischen Theorie, ist, je nach Theorie, von unterschiedlicher Qualität und ihr Lichtkegel fällt auf ganz bestimmte Bereiche des schulischen oder unterrichtlichen Raumes. Denken wir an die Klassiker; in etwa die Kritisch-konstruktive Didaktik, so leuchtet sie die Antworten aus, die auf die Frage gegeben wird, was überhaupt gelernt werden soll. Die konstruktivistische Didaktik beleuchtet eher, wie gelernt wird. Man könnte hier eine Aufzählung der aktuell vorliegenden hundertundeine Didaktiken anschließen und ihre Leuchtkraft

im Hinblick auf den didaktischen Raum benennen und diskutieren. Worauf der Lichtkegel fällt, der Fokus bzw. die Programmatik der jeweiligen Didaktik, findet sich zumeist im vorangestellten Adjektiv: sei sie inklusiv oder bildungstheoretisch, evolutionär, systemtheoretisch, lernzielorientiert oder eklektizistisch. Jede dieser Didaktik hat ihre Vorzüge, weil sie jeweils bestimmte Merkmale hervorheben, die die anderen im Schatten oder Dunkeln belassen. Da didaktische Theorien Merkmale von Schule und Unterricht hervorheben, bilden sie Modelle.

Die didaktische Theorie, die hier vorgestellt wird, ist eine kultursensible (Esslinger-Hinz, 2020), da zwei Blickwinkel auf Schule und Unterricht miteinander verwoben sind: die allgemeindidaktische Perspektive sowie die kulturtheoretische. Dieser Ansatz, der den Kulturbegriff ins Zentrum der Aufmerksamkeit rückt, ist geeignet, so etwas wie eine Deckenlampe mit enormer Leuchtkraft zu sein. Das hat zwei Gründe. Der eine ist phänomenologischer Natur: Sobald Menschen zusammen sind, beginnt sie sich auszubilden: eine Kultur. Dieser Vorgang setzt immer und unaufhaltsam ein. Die Kulturgenerierung beziehungsweise Kulturetablierung ist zwangsläufig, sie lässt sich nicht aufhalten oder verschieben oder verhindern und findet somit auch in jeder schulischen Lerngruppe oder Schulklasse statt. Die Existenz und Präsenz von Schul- und Unterrichtskulturen ist unbestritten und findet in theoretischen wie auch in empirischen Arbeiten Erwähnung; sie ist aber in ihrer Bedeutung und Tragweite für die Praxen in Schule und Unterricht bislang unterschätzt oder sogar übersehen.

Ein Grund liegt in der Omnipotenz des Kulturbegriffs. Eine der bekanntesten Definitionen von „Kultur“ legte der Anthropologe und Ethnologe Edward B. Tylor im Jahr 1871 vor: „Culture or Civilization, taken in its wide ethnographic sense, is that complex whole which includes knowledge, belief, art, morals, law, custom, and any other capabilities and habits acquired by man as a member of society“. Die Kultur prägt und durchdringt den gesamten jeweiligen Lebensraum – sei es der private, berufliche, wirtschaftliche, politische oder auch schulische. Für sie alle gilt, dass ihnen irgendeine Kultur eingeschrieben ist und das heißt, dass sich Merkmale identifizieren lassen, die Kontinuität und Stetigkeit besitzen. Diese sind zudem, wie noch zu zeigen sein wird, miteinander verwoben. Auch der schulische Raum ist kulturell und das heißt strukturell durchwirkt. Da alle Bereiche des Schulischen betroffen sind, ist dieser Ansatz durch und durch allgemein. Er schließt damit auch die Einnahme von Mahlzeiten in Schule und Unterricht mit ein.

Dass die schulkulturelle Perspektive mit ihrem umfassenden Ansatz wichtig ist, zeigen unzufrieden stellende Forschungsergebnisse aus dem Feld der Interventions- und Innovationsforschung im Kontext von Schule und Unterricht. Interventionsprojekte und Interventionen treten in der Regel mit einer Idee von Verstetigung, von Entwicklung und Optimierung an; optisch modelliert in Form von Ablaufmodellen, die, wenn auch nicht reibungslose, so doch progressive Abläufe annehmen. Die Ergebnisse im Bereich der Schul- und Unterrichtsforschung irritie-

Ute Bender

Ernährungsbildung in der Schulverpflegung – Herausforderungen und Chancen aus fachdidaktischer Sicht

Mit Einführung der Ganztagschule in Deutschland verschwimmen die Grenzen zwischen formaler, non-formaler und informeller Bildung; dies zeigt sich u. a. in der Schulverpflegung. Die Fachdidaktik „Ernährung & Konsum“ ist folglich angefragt, inwieweit sie die Schulverpflegung als Möglichkeit der Ernährungsbildung, auch im Sinne einer Esskulturbildung, untersucht und konzipiert. Der Beitrag zeigt hier sowohl grundsätzliche Überlegungen als auch beispielhafte Anregungen auf.

Schlüsselwörter: Schulverpflegung, Ernährungsbildung, Esskulturbildung, Fachdidaktik, Unterricht für Lebensführung

Nutrition education in school catering – challenges and opportunities from a subject didactic point of view

With introducing all-day schooling in Germany, the boundaries between formal, non-formal and informal education have become blurred; this is evident in school catering, for example. The subject didactics “Nutrition & Consumption” is therefore asked to what extent it investigates and conceives school catering as a possibility of nutrition and also of eating culture education. The contribution shows both basic considerations and exemplary suggestions.

Keywords: school catering, nutrition education, eating culture education, didactics, teaching for the conduct of life

1 Schulverpflegung im Ganzttag

Im nationalen und internationalen Rahmen wird der Schulverpflegung eine wichtige Rolle zugeordnet, um eine genussvolle, bedarfsgerechte und nachhaltige Ernährung auf Seiten von Heranwachsenden zu fördern und somit gesundheitsbezogene Prävention im umfassenden Sinn zu unterstützen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 2018; Oostindjer et al., 2017). Damit kann die Frage verbunden werden, inwieweit schulische Mahlzeiten, insbesondere das schulische Mittagessen, auch die Ernährungsbildung – worunter im Verständnis des vorliegenden Textes immer auch Esskulturbildung gemeint ist – unterstützen können bzw. sollen (Andersen et al., 2017). Schulische Mahlzeiten finden üblicherweise während der Pausen statt und zählen –

anders als etwa der ernährungsbezogene Unterricht – eher nicht–zum Bereich der formalen Bildung (Bartsch et al., 2013; Bender, 2011).

Angesichts dieser von verschiedenen Ansprüchen geprägten Ausgangslage ist es nicht erstaunlich, dass sich unterschiedliche wissenschaftliche Disziplinen mit der Schulverpflegung im Ganzttag befassen. Rose (2012) konstatiert dies hinsichtlich der Mittagsmahlzeit aus der Perspektive der Sozialpädagogik, wobei sie ihre eigene Disziplin als zu wenig vertreten ansieht.

Mit der Etablierung der Ganzttagsschulen in Deutschland wird das Mittagessen in der Schule zunehmend Normalität. Hierbei profilieren sich derzeit Ökotrophologie, Gesundheitswissenschaften, Agrarwissenschaften und Marktforschung als hegemoniale Fachakteure. Gar keine oder bestenfalls eine Nebenrolle spielen bislang Erziehungswissenschaften und Sozialpädagogik, obwohl das Essen in ihren eigenen Institutionen stattfindet. (Rose, 2012, S. 231)

Gleiches ließe sich auch sinngemäß für die Fachdidaktik „Ernährungsbildung“ schreiben, wobei eine enge Kooperation zwischen Fachdidaktik und Ökotrophologie bereits aussichtsreiche fachdidaktische Perspektiven eröffnet hat (Bartsch et al., 2013). Zugleich wäre zu untersuchen, inwieweit gerade ein spezifisch fachdidaktischer Blick auf die Schulverpflegung, insbesondere die schulische Mittagsmahlzeit, einen zusätzlichen Gewinn für die Ernährungsbildung, vor allem für die Esskultur-bildung, bringen könne. Der vorliegende Beitrag geht dieser Überlegung unter folgenden Fragestellungen nach:

- Inwieweit gehört die Schulverpflegung, insbesondere die schulische Mittagsmahlzeit, zum Forschungs- und Entwicklungsfeld der Fachdidaktik Ernährungsbildung?
- Welche Anregungen für eine Ernährungsbildung im Kontext von Schulverpflegung, insbesondere der schulischen Mittagsmahlzeit, lassen sich aus fachdidaktischer Sicht entwickeln?

Zur Beantwortung der beiden Fragen soll im Folgenden die Schulverpflegung als potenzielle Bildungsgelegenheit grundsätzlich untersucht werden (Kap. 2), um anschließend die Forschungs- und Entwicklungsfelder von Fachdidaktik darzulegen und die erste der beiden Forschungsfragen zu beantworten (Kap. 3). Das nächste Kapitel widmet sich der Beantwortung der zweiten Forschungsfrage (Kap. 4). Zuletzt schließen eine Zusammenfassung und eine kurze Skizzierung weiterführender Perspektiven den Beitrag ab (Kap. 5). Der Schwerpunkt der Überlegungen hinsichtlich der Schulverpflegung liegt auf der schulischen Mittagsmahlzeit.

Anja Kroke

Ernährungs- und Gesundheitssituation von Kindern und Jugendlichen in Deutschland: Handlungsbedarfe und Handlungsoptionen im Kontext von Ernährung in der Schule

Chronische Erkrankungen sowie ein hohes Lebenszeitrisiko für ernährungsmitbedingte chronische Erkrankungen stellen aktuelle Herausforderungen im Public Health (Nutrition) Bereich im Kontext der Kindergesundheit dar. Der Schule als Setting für Gesundheitsförderung & Prävention kommt dabei eine Schlüsselrolle zu. Ein Blick auf aktuelle Daten zeigt Handlungsbedarfe und Handlungspotentiale auf.

Schlüsselwörter: Kinder, Gesundheit, Ernährung, Public Health Nutrition, Handlungsbedarfe

Nutrition and health situation of children and adolescents in Germany: Need for and options for action in the context of nutrition at school

Chronic diseases and a high lifetime risk of diet-related chronic diseases are current challenges in the public health (nutrition) sector in the context of child health. The school as a setting for health promotion and prevention plays a key role. A look at current data reveals needs for action and potentials for action.

Keywords: children, health, nutrition, public health nutrition, need for action

1 Allgemeines zur Gesundheitssituation von Kindern und Jugendlichen in Deutschland

Der allgemeine Gesundheitszustand von Kindern und Jugendlichen in Deutschland ist charakterisiert durch eine historisch niedrige Säuglings- und Kindersterblichkeit und durch eine gesunkene Prävalenz von „Kindererkrankungen“, insbesondere im Bereich der Infektionserkrankungen (Kuntz, 2018). Verbesserte Hygiene, ausreichende Ernährung und umfangreiche Impfangebote haben dies ermöglicht. Hingegen ist im Bereich der chronischen Erkrankungen bzw. Gesundheitsbeeinträchtigungen ein Anstieg zu verzeichnen, vor allem bezüglich psychischer Probleme und Entwicklungsstörungen (Kuntz, 2018). Bei diesen Gesundheitsbeeinträchtigungen ist ein großer Einfluss der sozialen Stellung auf die Gesundheit festzustellen.

Chronische Erkrankungen, insbesondere auch ernährungsmitbedingte, sind von Bedeutung, wenn zukünftige Krankheitslasten in den Blick genommen werden.

Tabelle 1 stellt die jeweils fünf häufigsten Ursachen für vorzeitigen Tod, körperliche Einschränkungen sowie die wichtigsten Risikofaktoren für Gesundheitseinbußen dar.

Tab. 1: Die 5 bedeutsamsten Ursachen von vorzeitigem Tod, körperlichen Einschränkungen sowie die häufigsten gesundheitsbeeinträchtigenden Risikofaktoren in Deutschland (Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), 2020)

Rank	Vorzeitiger Tod	Einschränkungen	Risikofaktoren
1	Ischämische Herzerkrankungen*	Rückenschmerzen	Rauchen
2	Lungenkrebs	Kopfschmerzen	Hoher Blutdruck*
3	Schlaganfall*	Nackenschmerzen	Ernährung
4	Alzheimer	Depressionen	Hohe Blutzuckerwerte*
5	Chronische Lungen-Erkrankungen	Stürze	Hoher BMI*

* Die mit Sternchen versehenen Ursachen weisen einen Bezug zur Ernährung auf

Eine weitere interessante Perspektive auf die Gesundheit beeinflussende Faktoren ergibt sich, wenn Anteile von Erkrankungen in einer Bevölkerung berechnet werden, die auf verhaltensbedingte Risikofaktoren wie ungünstige Ernährung zurückzuführen sind. So haben aktuelle Schätzungen ergeben, dass die Krankheitslast, die durch ungünstige Ernährungsweisen entsteht, bei Erkrankungen wie der koronaren Herzerkrankung beträchtlich sein kann. Dabei lassen sich sogar die jeweiligen Beiträge einzelner Ernährungsfaktoren quantifizieren (Schwingshackl et al., 2019).

Obwohl die koronare Herzerkrankung, sowie andere kardiovaskuläre Erkrankungen eher Erkrankungen des mittleren und höheren Lebensalters sind, weisen bereits Kinder und Jugendliche Risikofaktoren für diese Erkrankungen auf. Tabelle 2 zeigt auf Basis von KiGGS-Daten (Studie zur Gesundheit von Kindern- und Jugendlichen in Deutschland) das Vorkommen solcher Risikofaktoren und deren Häufung bei 14- bis 17-Jährigen auf.

Uta Meier-Gräwe

Auf den Geschmack gekommen ... Soziale und geschlechtsspezifische Dimensionen einer zeitgemäßen Schulverpflegung

Ausgangspunkt des Beitrags sind die derzeitigen Rahmenbedingungen der Schulverpflegung in Deutschland. Es wird dargestellt, warum diese derzeit keineswegs hinreichend sind, um die vielfältigen sozialen und geschlechtsbezogenen Gestaltungserfordernisse des Essalltags an Schulen zu berücksichtigen und konsistent in den schulischen Bildungsauftrag zu integrieren.

Schlüsselwörter: Sozialisationskontexte, Essalltag, Qualitätsstandards, soziale Teilhabe, Geschlechtergerechtigkeit

Getting a taste for it ... Social and gender-specific dimensions of contemporary school catering

The starting point of this article is the current framework of school catering in Germany. It will be shown why these are currently by no means sufficient to take into account the diverse social and gender-related requirements of everyday school life and to integrate them consistently into the school's educational mission.

Keywords: socialization contexts, everyday eating, quality standards, social participation, gender justice

1 Vorbemerkung

Beim Essen handelt es sich um eine alltägliche Versorgungsaufgabe, die in bestimmten sozialen Kontexten stattfindet und an räumliche, zeitliche und personelle Bedingungen gebunden ist. Essen und Trinken ist (über-)lebensnotwendig und wird in unsere alltäglichen Handlungsvollzüge integriert. Organisiert in Form von Mahlzeiten werden damit auch typische soziale Situationen im Austausch mit anderen Menschen hergestellt. Zudem stellt das Essen ein Handlungsfeld dar, in dem Menschen ihre soziale Zugehörigkeit zu bestimmten Gruppen und Milieus manifestieren oder auch eine soziale Abgrenzung von anderen Personen oder Gruppen zum Ausdruck bringen und erleben (müssen). Kinder erfahren den alltäglichen Umgang mit dem Essen zunächst in ihrer Herkunftsfamilie als der primären Sozialisationsinstanz. Zu einem gedeihlichen Aufwachsen gehört es inzwischen aber auch, dass Mädchen und Jungen ihre Erfahrungen in diesem Handlungsfeld bereits in bestimmten außerfamilialen Kontexten generieren – sei es in einer Kindertages-

stätte oder mit Erreichen des Schulalters in einer Bildungseinrichtung. In diesem Beitrag werden soziale und geschlechtsspezifische Dimensionen der Schulverpflegung ausgelotet, aber auch vielfältige Wechselwirkungen zwischen Elternhaus und Schule in den Blick genommen. Dabei fällt auf, dass der Essalltag heute in einem gesellschaftlichen Bezugs- und Koordinatensystem täglich immer wieder hergestellt werden muss, das auf veränderte Herausforderungen einer modernen wissensbasierten Dienstleistungsgesellschaft mit einer steigenden Erwerbsbeteiligung von Müttern immer noch eher zögerlich reagiert und folglich eine Vielzahl von zeitlichen Dilemmata und Koordinationsproblemen zwischen verschiedenen familienrelevanten Zeittaktgebern erzeugt (Mückenberger, 2006, S. 114). Zudem müssen auf die wachsende soziale Spaltung in unserer Gesellschaft durch Schule Antworten gefunden werden, die kompensatorisch anzulegen wären. Entscheidungsträger sollten deshalb – so eine zentrale These des Beitrags – die immer noch geläufige Auffassung endlich aufgeben, dass die Schule zunehmend zu einem „Reparaturbetrieb“ werde und für Defizite der Familie aufkommen müsse. Stattdessen gilt es, (neben vielen anderen Herausforderungen) die Gestaltung einer zeitgemäßen Essensversorgung im Setting Schule so anzugehen, dass Kinder wirklich optimal versorgt sind, ernährungsbezogene Kompetenzen und Kulturtechniken erwerben und der Familienalltag mit erwerbstätigen Müttern und Vätern auf diese Weise eine komplementäre und verlässliche Entlastung erfährt.

2 Rahmenbedingungen für das Handlungsfeld „Essen in der Schule“ in Deutschland

Die bundesweit sehr heterogene Qualität der Schulverpflegung und das Fehlen verbindlicher Kriterien waren in den zurückliegenden Jahren immer wieder Anlass von deutlicher öffentlicher Kritik (z. B. Foodwatch, 2016). Hintergrund dafür ist, dass die Halbtagsschule in den alten Bundesländern ohne eine Essensversorgung über viele Jahrzehnte die Regel war (Kolbe, Reh, Idel & Rabenstein, 2009). Es wurde den größtenteils nicht oder nur in kleiner Teilzeit erwerbstätigen Müttern seitens der Gesellschaft überantwortet, den Essalltag für ihre Kinder (und weitere Familienmitglieder) zu organisieren und sicherzustellen. Seit Beginn des 21. Jahrhunderts befindet sich das deutsche Bildungssystem allerdings in einem tiefgreifenden Wandel, ausgelöst durch den PISA-Schock im Jahr 2000. Seitdem sind weitreichende Bildungsreformen initiiert worden, darunter der bundesweite Ausbau von Ganztagschulen. Ein vorrangiges Ziel dieser Reformen besteht darin, soziale Disparitäten zwischen Kindern unterschiedlicher sozialer und ethnischer Herkunft abzubauen, die im internationalen Vergleich ganz erheblich ausgefallen sind. Darüber hinaus stellt sich seither aber eben auch die Frage, wie ein ganztägiger Schulbetrieb so gestaltet werden kann, dass zugleich basale Grundbedürfnisse von Schulkindern nach gesundem Essen und Bewegung angemessen und altersgemäß befriedigt werden. Gerade im relativ stabi-

Simone Gärtner & Eleonore A. Heil

Innerschulische, ernährungsbezogene Lernorte in Zusammenarbeit mit außerschulischen Projektpartnern

Eine vergleichende Fallanalyse am Beispiel „Unser cleveres Esszimmer“

Die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ fördert an hessischen Schulen als externer Partner Beratungen durch Expertinnen und Experten in den Bereichen Ernährungsbildung und Schulverpflegung. Durch diese Unterstützung konnten an drei teilnehmenden Schulen innerschulische, ernährungsbezogene Lernorte geschaffen werden. Diese Lernorte leisten einen Beitrag zur formellen und informellen Ernährungsbildung an den Schulen.

Schlüsselwörter: Ernährungsbildung, Lernort, außerschulische Partner, Gesundheitsförderung

In-school, nutrition-related learning places in cooperation with out-of-school project partners

A comparative case analysis using “Our clever dining room” as an example

The initiative “Our clever dining room” promotes consultation by experts in the fields of nutrition education and school catering in Hessian schools as an external partner. Through this support, it has been possible to create nutrition-related learning spaces in three participating schools. These places of learning contribute to formal and informal nutrition education in schools.

Keywords: nutritional education, learning space, out-of-school partners, health promotion

1 Einleitung

Ernährungsbildung zielt auf die Fähigkeit ab, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen, gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten und wird in einem lebenslangen Prozess biographisch angeeignet, der durch das soziokulturelle (familiäre, soziale und institutionelle) Umfeld beeinflusst wird. (D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, 2010)

Die D-A-CH Arbeitsgruppe unterstreicht mit dieser Definition die Bedeutung der Ernährungsbildung in Anbetracht der zunehmenden Komplexität des Handlungsfeldes Essen, die mit den globalisierten Märkten und einem ausdifferenzierten Angebot an Lebensmitteln und Ernährungsweisen einhergeht. Die Autorinnen

Heindl und Weigt postulieren, dass das Themenfeld an Schulen häufig nur punktuell während eines Projekttages oder einer Projektwoche umgesetzt wird (Heindl & Weigt, 2015).

Krankenkassen und Pflegekassen erhielten mit der Einführung des Präventionsgesetzes den Auftrag, in die Bereiche der Gesundheitsförderung und der Prävention zu investieren. Deshalb können sie Projekte zur Gesundheitsförderung in der Lebenswelt Schule fördern und fungieren als externe Projektpartner. Darunter fallen auch Projekte zur Förderung und Verbesserung von Ernährungsbildung und Schulverpflegung (Bundesministerium für Gesundheit, 2019), denn „Ernährungsbildung leistet im doppelten Sinne einen Beitrag zur Gesundheitsförderung: Einerseits ist Gesundheit Grundlage für Bildung und Entwicklung, andererseits sind gute Bildung und Entwicklung Grundlagen für Gesundheit und Wohlbefinden“ (Bartsch et.al., 2013, S. 85).

Die Zusammenarbeit mit externen Projektpartnern kann einen wertvollen Beitrag zur Ernährungsbildung in den Schulen leisten und die Lehrpersonen in ihrer pädagogischen Arbeit mit Schülerinnen und Schülern unterstützen. Die Angebote sollten qualitätsorientiert ausgewählt, mit dem Fachunterricht verknüpft (Lührmann, 2019a) und dauerhaft implementiert werden. Verhältnispräventive und strukturgebende Ansätze können mit verhaltenspräventiven Maßnahmen kombiniert werden.

In Hessen wurde im Rahmen der Präventionsgesetzgebung von „Mehr Zeit für Kinder e.V.“ und der BAHN-BKK die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ initiiert. Diese möchte durch Beratungen, Coachings und Workshops von Expertinnen und Experten strukturelle Veränderungen in den Bereichen Verpflegung und Ernährungsbildung an Schulen anstoßen (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020b). Diese strukturellen Veränderungen wurden von mehreren Schulen in Form der Schaffung eines innerschulischen Lernorts mit Ernährungsbezug umgesetzt. Wie die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ als externer Partner zur Schaffung dieser Lernorte beitragen konnte und welche Veränderungen dafür an den Schulen umgesetzt wurden, ist Fokus dieses Artikels.

2 Innerschulischer Lernort

In Anlehnung an die Definition des außerschulischen Lernorts von Sauerborn und Brühne (2007) wurde der innerschulische Lernort für diese Arbeit wie folgt definiert: Innerhalb eines innerschulischen Lernortes soll eine originale Begegnung im Unterricht außerhalb des Klassenzimmers sowie die unmittelbare Auseinandersetzung des Lernenden mit seiner räumlichen Umgebung ermöglicht werden. Zudem sollte es Gelegenheiten für eine aktive (Mit-)Gestaltung sowie die Möglichkeit zur eigenständigen Wahrnehmung mehrperspektivischer Bildungsinhalte durch die Lerngruppe geben (Sauerborn & Brühne, 2007, S. 15). Den innerschulischen Lern-

Stephanie Grundmann & Nina Langen

GO-Sustainable – Mobile Hochbeete mit integrierter Wurmbox: Ein fächerübergreifendes Projekt zur Nachhaltigen Ernährung

Die Umsetzung der Vorschläge der EAT-Lancet Commission für die globale nachhaltige (Welt-)Ernährung kann nur Erfolg haben, wenn eine Veränderung im Essalltag aller Menschen sowie eine Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln gelingt. Der Beitrag diskutiert am Beispiel des Projektes „GO-Sustainable Berlin“ die Chancen für Ganztagschulen als Lern- und Lebensort durch fächerübergreifende Projekte.

Schlüsselwörter: Food Planet Health, GO-Sustainable Berlin, Nachhaltige Ernährung, Urbane Transformation, Lebensmittelkreislauf

GO-Sustainable—Mobile raised beds with integrated worm box: A multidisciplinary project on sustainable nutrition

The implementation of the proposals of the EAT-Lancet Commission for global sustainable (world) nutrition can only be successful if a change in the everyday eating habits of all people and an increase in the appreciation of food is achieved. Using the project “GO-Sustainable Berlin” as an example, the article discusses the opportunities for all-day schools as a place of learning and living through interdisciplinary projects.

Keywords: Food Planet Health, GO-Sustainable Berlin, sustainable nutrition, urban transformation, food cycle

1 Nachhaltige Ernährung – Urbane Transformation

Nachhaltige Ernährung ist eine „grand challenge“ der Weltgesellschaft. Die aktuellen Ernährungskulturen und -routinen sind in vielerlei Hinsicht problematisch. Der EAT-Lancet Report „Planetary Health Diet“ hat einen Rahmen für den Verzehr von bestimmten Lebensmittelgruppen entwickelt, in dem das individuelle Ernährungsverhalten und die Nahrungsmittelproduktion in den Grenzen der Erdsystemprozesse und der Ernährungsphysiologie stattfinden und diese nicht überschreitet. Um das Ziel einer i. d. R. flexitarischen nachhaltigen planetaren Ernährung für ca. 10 Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 zu erreichen, muss eine Win-win-Situation der menschlichen Ernährung erzeugt werden (Willett, Rockström, Loken, Springmann, & Lang et al., 2019, S. 447). Dies tritt ein, wenn die Welternährung sowohl gesundheitsförderlich als auch umweltfreundlich ist, so wie von der EAT-Lancet Commis-

| Mobile Hochbeete mit integrierter Wurmbox

sion on Food, Planet and Health gefordert. Auch wenn die Empfehlungen der EAT-Lancet Commission in den verschiedenen Regionen der Welt mit ihren unterschiedlichen Esskulturen und Zubereitungsarten der Lebensmittel variiert werden können und sollen (Willett, Rockström, Loken, Springmann, & Lang et al., 2019, S. 447), bedarf es zur Lösung der komplexen planetaren Probleme eines Paradigmenwechsels und einer transdisziplinären fächerübergreifenden Herangehensweise (Myers, 2017, S. 2866) sowie einer Veränderung des Essalltags der Menschen und einer Steigerung der Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln dort wo sie verloren gegangen ist.

Was sollten wir in den Blick nehmen, wenn wir dazu beitragen wollen, dass Menschen den Empfehlungen der planetarisch gesunden Ernährung folgen? Zwei Phänomene können zusammengeführt werden.

So sind Menschen achtsamer mit Dingen und schätzen sie mehr, wenn sie um ihre Herkunft wissen (Nelson, 2017; Niinimäki, 2013). Deswegen wird im Zusammenhang mit Lebensmittelabfällen und Lebensmittelverschwendung die Wertschätzung von Lebensmitteln verstärkt problematisiert und diskutiert (Kranert, Hafner, Barabosz, Schneider & Lebersorger et al., 2012). Bereits Anfang der 1990er Jahre konstatieren Pudel & Westenhöfer (1991, S. 49f.) dass sich bei den jüngeren Generationen durch die steigende industrielle Verarbeitung die Beziehung zu den Lebensmitteln verändert. Grund sei, dass kein „*emotionales Grunderlebnis*“ mehr vorhanden und „*der originäre Bezug zur Quelle der Lebensmittel [...] weitgehend verloren gegangen*“ sei (Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 50).

Gleichzeitig machen Kochen und Gärtnern vielen Menschen Freude (Waliczek, Zajicek, & Lineberger, 2007; Mourao, 2018). Laut einer GfK-Umfrage (2017, o. S.) gärt in Deutschland mindestens jeder Dritte einmal pro Woche oder sogar täglich. Gestützt wird dies durch Zahlen der Zeitverwendungsstudie, die zeigen, dass aktiv Gärtnernde (ca 12%) täglich etwa 1:30 in diese Arbeit investieren (StBA, 2015, S. 12).

Das Anbauen eigener Lebensmittel und die Verarbeitung zu leckeren Speisen ist somit eine Herangehensweise für die urbane Transformation hin zu einer nachhaltigen Ernährung. Da in jedem Haushalt organische Reste anfallen, die durch Kompostierung in den planetaren Nährstoffkreislauf zurückgegeben werden können, können diese als Input für eine eigene Lebensmittelproduktion genutzt werden. Jedoch ist der verfügbare Raum für das Gärtnern in Gärten ein knappes Gut, wenn immer mehr Menschen in urbanen Räumen leben. Hochbeete stellen eine Alternative dar, können sie doch auch auf versiegelten Flächen genutzt werden. Mobile Hochbeete, die versetzbar sind, können noch flexibler an urbane Orte wie bspw. temporäre städtische Brachen oder auch Schulhöfe angepasst werden als das klassische Hochbeet.

Hier kommt dem Ausbau von Ganztagschulen eine besondere Rolle zu. Er bietet die Chance, die Schule als Lern- und Lebensort attraktiv zu gestalten. Insbesondere fächerübergreifende Projekte sind eine gute Methode, um bspw. den Produktions- und Verarbeitungsweg von Nahrungsmitteln vor Ort in der Schule und durch eigenes

Lina Bredeck & Julia Kastrup

Elemente der Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht gastgewerblicher Ausbildungsberufe

Erlebnisgastronomische Konzepte bieten Potenziale für den fachpraktischen Unterricht mit Auszubildenden gastronomischer Ausbildungsberufe, wenn neben den Konzepten auch fachliche Fragestellungen aufgegriffen werden. Dabei ist – im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts – der handelnde und schüleraktive Umgang mit diesen Inhalten ebenso entscheidend wie die Reflexion der in der Fachpraxis erprobten Elemente der Erlebnisgastronomie.

Schlüsselwörter: fachpraktischer Unterricht, Schulküche, Erlebnisgastronomie, gastronomische Ausbildungsberufe

Elements of event gastronomy in the practical teaching of catering professions

Event catering concepts offer the potential for practical instruction with trainees in catering professions if subject-specific issues are addressed besides the concepts. In the sense of action-oriented teaching, the active and student-active handling of these contents is just as important as the reflection of the elements of event gastronomy that has been tested in practice.

Keywords: practical teaching, school kitchen, event gastronomy, gastronomic training professions

1 Einleitung

Für den fachpraktischen Unterricht in der Schulküche ergeben sich in der Vorbereitung, Durchführung, beim Essen und der Nachbereitung zahlreiche Herausforderungen. Im Zentrum der Kritik stehen veraltete Räumlichkeiten, die es erschweren, „vielfältige fachpraktische Zugänge zu ermöglichen und Theorie und Praxis auch räumlich zu verknüpfen“ (Bartsch & Bürkle, 2013, S. 20). Auch die geringe Wertschätzung des Fachpraxisunterrichts als „Kochunterricht“ wird als Herausforderung benannt (Bartsch & Methfessel, 2012). Dabei gilt es, die Nahrungsaufnahme als Teil des Lernprozesses entsprechend didaktisch-methodisch zu gestalten (Bartsch, 2009).

Der vorliegende Beitrag setzt bei den Herausforderungen der Vorbereitung und Durchführung des fachpraktischen Unterrichts an berufsbildenden Schulen an. Im Fokus steht hierbei die Integration von Elementen der Erlebnisgastronomie in den fachpraktischen Unterricht mit Auszubildenden gastronomischer Ausbildungsberufe, unter Beachtung möglicher Potenziale und Grenzen im Bereich der beruflichen Bil-

dung. Ziel ist es über die Elemente der Erlebnisgastronomie Zugänge zu schaffen, um Impulse und Anknüpfungspunkte sowohl für den fachpraktischen Unterricht als auch für die allgemeinbildenden Fächer aufzuzeigen. Die Schulküche kann dabei ein wichtiges Element im handlungsorientierten Unterricht darstellen, wenn der Unterricht entlang übergreifender beruflich, privat oder gesellschaftlich relevanter Handlungssituationen gestaltet und dadurch die Trennung von Theorie und Praxis aufgehoben wird (Peuker, 2016, S. 269). „Erst durch die Reflexion der praktischen Erprobung von theoretischen Ansätzen kann eine Erkenntnis über den Nutzen erlangt und damit die jeweilige Theorie oder Praxis beurteilt werden“ (Hoff, 2015, S. 73).

Auf die Verknüpfung von Erlebnisgastronomie¹ und fachpraktischem Unterricht haben Bartsch & Brandstätter (2013) verwiesen und fachdidaktische Überlegungen und Folgerungen für die Fachpraxis Ernährung geschildert. Die Autorinnen greifen die Idee des einzigartigen Erlebnisses auf und stellen erste Explorationen und Folgerungen für den fachpraktischen Unterricht in der Schule dar. Im vorliegenden Beitrag werden diese vorhandenen Impulse und Ansätze aufgegriffen und transferiert auf die berufliche Bildung, insbesondere die gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Nachdem zunächst die Ziele und Aufgaben von fachpraktischem Unterricht aufgezeigt werden, erfolgt im Anschluss eine Vorstellung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Den eigentlichen Kern des Beitrages bilden die dargestellten Möglichkeiten zur Verknüpfung von Elementen der Erlebnisgastronomie mit dem fachpraktischen Unterricht. Der Beitrag endet mit einem Fazit.

2 Ziele und Aufgaben des fachpraktischen Unterrichts an berufsbildenden Schulen

Der fachpraktische Unterricht in den Bildungsgängen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft an berufsbildenden Schulen findet in der Regel nicht im Klassenzimmer, sondern in sogenannten Schulküchen statt. Insbesondere in den dualen Ausbildungsberufen, zu denen auch die gastgewerblichen Ausbildungsberufe zählen (siehe Kap. 3), kann die Schulküche als sogenannter dritter Lernort fungieren, in dem die Lernenden im Vergleich zum Lernort Schule bzw. Klassenzimmer und Betrieb die Möglichkeit haben „die Vorteile des Lernens am Arbeitsplatz mit den Vorteilen des systematischen Lernens zu kombinieren. Dies beinhaltet eine organisatorische, curriculare und didaktisch-methodische Komponente“ (Gonon, 2002, S. 34). Im Vordergrund des fachpraktischen Unterrichts steht nach diesem Verständnis die „systematisch gestaltete Interaktion von Theorie und Praxis, von praktischem Handeln und systematischer Reflexion. Wichtigstes Ziel ist es, die Lernimpulse der beiden anderen Lernorte zu einer nachhaltig wirksamen Integration zu führen“ (Landwehr, 2002, S. 43). Die Schulküche ist im Vergleich zur betrieblichen Praxis ein geschützter Raum, in dem der alltägliche Handlungsdruck ausbleibt und deshalb Praxiserfahrungen unter theoretischen Gesichtspunkten reflektiert werden können.

Angela Häußler & Katja Schneider

Essen in der Schule – Diskurse und Perspektiven

An die Schulverpflegung werden vielfältige (Bildungs-)Ansprüche gestellt, gleichzeitig besteht der Auftrag, Ernährungsbildung flächendeckend curricular zu verankern. Nicht zuletzt aus strukturellen Gründen stehen beide Handlungsfelder bisher kaum in Verbindung. Dieser Beitrag zum Diskurs nimmt Essen in der Schule als Bildungsfeld in den Blick.

Schlüsselwörter: Schulkultur, Schulverpflegung, Ernährungsbildung, Mehrdimensionalität, Professionalität

Eating at school – discourses and perspectives

School catering has to meet a wide range of (educational) demands, and at the same time, it is necessary to establish nutritional education as part of the curriculum across the board. Not least for structural reasons, the two fields of action have so far hardly been connected. This contribution to the discourse focuses on eating at school as a field of education.

Keywords: school culture, school catering, nutrition education, multidimensionality, professionalism

1 Standortbestimmung: Essen in der Schule und Ernährungsbildung

1.1 Essen in der Schule

Mit dem Ausbau zu Ganztagschulen in Deutschland, welcher spätestens durch die erste PISA-Studie im Jahr 2000 angestoßen wurde, ist auch die Organisation der Schulverpflegung zu einem relevanten Thema für Schulen und Schulträger geworden. Auch wenn dabei zunächst die Verpflegung im Sinne der Versorgung der Schülerinnen und Schüler im Mittelpunkt steht, gehört das tägliche Essen als gestaltete Situation in einer Bildungsinstitution zum Schulalltag, ist damit eingebunden in das pädagogische Setting Schule und als Bestandteil der Schulkultur nach Pazzini (1995) auch ein „erziehungswirksamer Lebensbereich“ (zitiert nach Schütz, 2016, S. 170). Bisher wird Schulverpflegung nicht durchgängig als integraler Bestandteil von Schulentwicklungsprozessen verstanden und damit oft nicht als ein relevanter Aspekt des pädagogischen Settings Schule reflektiert. Dabei geht es nicht in erster Linie darum, das Essen bzw. die konkrete Esssituation in der Schule als Bildungsgelegenheit zu nutzen und als Feld pädagogischen Handelns zu erschließen. Es ist zunächst

vielmehr eine Chance, innerhalb der Schulgemeinschaft zu reflektieren, welche Sozialisationswirkung die gelebte Essenspraxis an der Schule hat und welche schulkulturelle Tiefenstruktur dadurch ausgedrückt wird (Esslinger-Hinz, 2020 in diesem Band).

Aus struktureller Perspektive wird verständlich, warum die Integration der Schulverpflegung in schulische Entwicklungsprozesse bisher nicht flächendeckend stattfindet. So liegt die Zuständigkeit und Verantwortung für das Verpflegungsangebot zunächst nicht bei den Schulen oder der Schulleitung, sondern bei den Schulträgern (in der Regel Kommunen, Landkreise). Die personellen, finanziellen und räumlichen Handlungsspielräume für Planung und Gestaltung sind meist eng, außerdem sind die Interessen der verschiedenen Akteursgruppen wie Schülerinnen und Schüler, Caterer, Eltern oder den Lehrpersonen bezüglich der Konzeption des Essensangebots sehr heterogen (Jansen, 2019). So ist es nicht überraschend, dass bisher eine große Bandbreite zu beobachten ist, wie Schulen das Essen als schulische Alltagspraxis in ihre Schulentwicklung integrieren. Eine Verbindung mit dem pädagogischen Auftrag der Lehrkräfte wird oft noch nicht hergestellt (Methfessel, 2014). Nur wenige Schulen haben die zunächst vor allem organisatorische Aufgabe zur Bereitstellung von verlässlichen Verpflegungsangeboten für die Schülerinnen und Schüler als Ausgangspunkt der Schulentwicklung, z. B. im Kontext des Programms „Gute gesunde Schule“ (Paulus 2003) intensiv genutzt, meist verbunden mit großem, überdurchschnittlichen persönlichen Engagement einzelner Akteurinnen oder Akteure. An den meisten Schulen kann das schulische Verpflegungssetting kaum mit den Zielen der curricular verankerten Ernährungsbildung in Verbindung gebracht werden (Jansen, 2019). In Kapitel 2 wird dargestellt, welche Ansprüche an Schulverpflegung gestellt und welche ernährungsbezogenen Bildungserwartungen von verschiedenen Akteurinnen und Akteuren an die Schulen und die Schulverpflegung formuliert werden. Im Kapitel 1.2. wird zunächst eine kurze Positionsbestimmung von Ernährungsbildung als Bestandteil der formalen schulischen Bildung vorgenommen.

1.2 Ernährungsbildung

Spätestens seit den KMK-Beschlüssen zur Gesundheitsförderung und Prävention (2012) und Verbraucherbildung (2013) ist Ernährungsbildung in den Bildungsplänen und Curricula aller Bundesländer verankert, auch wenn die Art der Verankerung im Hinblick auf Fächer, Schulformen, Klassenstufen und Inhalte ausgesprochen heterogen ist (Lührmann, 2019; Hesecker, Dankers & Hirsch, 2019). Verbindend ist die bundesweite Orientierung an der fachdidaktischen Konzeption REVIS. Danach zielt Ernährungsbildung darauf ab, dass Menschen ihre Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend gestalten, immer vor dem Hintergrund der Einbindung der Ernährung in komplexe gesellschaftliche Zusammenhänge (Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung, 2005). Der REVIS-Konzeption liegt weiterhin das Verständnis zu Grunde, dass Essen und Ernährung als ein rele-

Ursula Queisser

Essen und Trinken im Kontext von Gesundheit – Alltagstheorien von Grundschulkindern

Gesundheitsbildung und damit auch die Ernährungsbildung ist eine bedeutsame Querschnittsaufgabe in der Grundschule. Das Essen und Trinken als alltägliche Selbstverständlichkeit ist verbunden mit den heterogenen Vorerfahrungen der Kinder, die im Rahmen von Lernprozessen als Alltagstheorien zum Tragen kommen und mittels unterschiedlicher Methoden erhoben werden können. Sie erweisen sich als bedeutsam für die Didaktik der Ernährungsbildung.

Schlüsselwörter: Ernährungsbildung, Gesundheitsbildung, Alltagstheorien, Interviews mit Kindern, Kinderzeichnungen

Eating and drinking in the context of health—everyday theories of primary school children

Health education and thus also nutrition education is an important cross-sectional task in primary school. Eating and drinking as an everyday matter, of course, is connected with the heterogeneous previous experiences of the children, which are applied as everyday theories in the context of learning processes and can be ascertained using different methods. They prove to be important for the didactics of nutritional education.

Keywords: nutrition education, health education, everyday theories, interviews with children, children's drawings

1 Ausgangslage

Gesundheitsbildung gilt als bedeutsame Querschnittsaufgabe in der Grundschule und ist als Leitperspektive Prävention und Gesundheitsförderung (PG) im Bildungsplan Baden-Württemberg (Ministerium für Kultus, Jugend und Sport, 2016) verankert. In diesem Rahmen spielt die Ernährungsbildung und damit das Essen und Trinken eine zentrale Rolle. Essen und Trinken als alltägliche Selbstverständlichkeit hat einen direkten Lebensweltbezug und ist verbunden mit heterogenen Vorerfahrungen der Schülerinnen und Schüler bezogen auf Esskultur, familiären Kontext und emotionale und psychische Komponenten von Essen. Darüber hinaus sind normative Leitbilder (Sei gesund, sei aktiv!) und Dichotomien wie gesund versus ungesund, wie sie gesellschaftlich vermittelt werden, bedeutsam für die Entstehung und Entwicklung von Alltagstheorien zum Essen und Trinken der Kinder.

Der Begriff Alltagstheorien wird in der Sachunterrichtsdidaktik häufig synonym verwendet mit anderen Begriffen wie Schülervorstellungen, subjektive Theorien, Präkonzepte (zur Differenzierung der Begrifflichkeiten vgl. Bartsch & Methfessel, 2014, 7ff.), intuitive oder naive Konzepte und impliziert, dass es sich dabei um bereichsspezifische Theorien handelt. Sie beschreiben die Lernausgangslage der Kinder (Gläser, 2013, S. 115-116; Hempel, 2004, S. 38).

Die Bedeutung von Alltagstheorien der Kinder für ihre Lernprozesse ist mittlerweile unbestritten und in der bereichsspezifischen Lehr- und Lernforschung in der Grundschule in vielen Lernbereichen etabliert. Begründet wird die Bedeutung mit der Theorie des Conceptual Change bei Lernprozessen. Lernen wird dabei als Veränderung von Vorstellungen beschrieben (Adamina et al. 2018). In der Sachunterrichtsdidaktik werden Schülervorstellungen inzwischen breit untersucht (ebd.). Untersuchungen zum Gesundheitsverständnis von Kindern gibt es nur wenige, die sich meist auf das fachliche Wissen von Kindern beziehen (Bietenhard et al., 2018). Alltagstheorien von Grundschulkindern zum Essen und Trinken wurden bislang wenig erforscht.

Gemeinsam mit Studierenden wurden in Seminaren zum forschenden Lernen kleinere Forschungsarbeiten durchgeführt. Die folgenden Ausführungen beziehen sich auf Ergebnisse aus den Seminaren.

2 Fragestellung und Ziele der Untersuchungen

Angesichts der Bedeutsamkeit des Themas und der Tatsache, dass über die Alltagstheorien von Grundschulkindern zum Essen und Trinken bislang kaum Forschungsarbeiten vorliegen, stellten sich uns in den Seminaren folgende Fragen:

- Was wissen Kinder im Grundschulalter über das Essen und Trinken (Essen und Trinken als Alltagshandeln, Ernährung, Nährstoffe, Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln, Verdauungsorgane und deren Funktion)?
- Welche Einstellungen und Haltungen zeigen sich in ihren Alltagstheorien zum Essen und Trinken im Alltag und zur Ernährung?
- Wodurch werden diese Alltagstheorien beeinflusst?
- Welche Methoden eignen sich zur Erhebung der Alltagstheorien der Kinder?

Ziel der Untersuchungen war es zum einen *Vorwissen, Einstellungen und Haltungen* der Grundschul Kinder zum Thema zu erheben, zum anderen *geeignete Methoden* für die Erhebung von Alltagstheorien der Kinder zu erproben.

Rim Abu Zahra-Ecker, Anna Leitner-Wolfinger & Klaudia Röbl

Essen und Trinken im Lern- und Lebensort Schule am Beispiel der Implementierung eines Gesundheitstagebuches

Die Autorinnen gehen der Frage nach, ob die Implementierung des Gesundheitstagebuches Einfluss auf das Ernährungs- und Bewegungsverhalten sowie auf das Ernährungs- und Bewegungswissen der zehn- bis zwölfjährigen Schülerinnen und Schüler hat. Der Ist-Zustand von Ernährungs- und Bewegungsverhalten wird beleuchtet, das Gesundheitstagebuch und die Ergebnisse der Intervention werden vorgestellt.

Schlüsselwörter: Ernährung, Bewegung, Gesunde Schule, Gesundheitstagebuch

Eating and drinking in school as a place of learning and living using the example of the implementation of a health diary

The authors investigate whether the implementation of a health diary has an influence on the nutritional and physical activity behaviour as well as on the nutritional and physical activity knowledge of ten to twelve-year-old pupils. The current state of nutrition and physical activity behaviour is examined, the health diary and the results of the intervention are presented.

Keywords: nutrition, exercise, healthy school, health diary

1 Einleitung

Laut HBSC-Studie 2018 konsumieren 24 % aller österreichischen Jungen und Mädchen mehrmals pro Woche fett- bzw. kalorienreiche jedoch nährstoffarme Speisen (BMASGK, 2019). Zudem greifen laut österreichischem Ernährungsbericht durchschnittlich 16 % der Schülerinnen und Schüler täglich zu zuckerhaltigen Getränken (Rust et al., 2017). Fehlernährung und hoher Konsum zuckerhaltiger Getränke können Ursachen für Übergewicht bzw. Adipositas sein, was durch die „Childhood Obesity Surveillance Initiative“ (COSI) der WHO belegt wird (WHO, 2017).

Allein die Tatsache des stetigen Anstiegs von Übergewicht und Adipositas ist Grund genug, gesundheitsförderliche Interventionen zu implementieren (Schienkiewitz, 2018). Die Schule bietet das ideale Setting, um alle Heranwachsenden zum Aufbau gesundheitsförderlicher Ressourcen flächendeckend zu erreichen. Nicht umsonst bezeichnen Altgeld und Kolip (2014) den frühen Ansatz von Prä-

| Essen und Trinken im Setting Schule

ventions- und Gesundheitsförderungsprogrammen als Goldstandard. Nicht nur der frühe, sondern der ganzheitliche Ansatz – Whole-School Approach – ist ausschlaggebend (Flaschberger, 2012). Langfristigkeit und Ganzheitlichkeit der gesundheitsrelevanten Initiativen und die Partizipation möglichst aller am Schulleben beteiligten Personen, inklusive Elternhaus, führen zum Erfolg (Naidoo, 2010). Isolierte Maßnahmen, welche lediglich von einzelnen engagierten Lehrpersonen initiiert werden, sind wenig erfolgreich. Sie müssen Akzeptanz aller am Schulleben Beteiligten finden und nicht nur auf Verhaltensänderung, sondern vor allem auf Verhältnisänderung abzielen (Horschinegg, 2013; Unterweger, 2011). Gesundheitsförderung soll im Leitbild der Schule verankert werden und laut Heyse als Navigationssystem zur Steuerung des Denkens und Handelns dienen (Heyse, 2015).

Schulische Gesundheitsförderung umfaßt [sic!] nicht nur die Information über Gesundheitsthemen und das Einwirken auf das Verhalten des Einzelnen, sondern auch die Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensraumes. (BMUK, 1997, S.1)

Seit 1997 existiert in Österreich der „Grundsatzterlass Gesundheitserziehung“, welcher Gesundheitsförderung als Unterrichtsprinzip vorschreibt. Das heißt gesundheitsförderliche Maßnahmen müssen sowohl in allen Unterrichtsgegenständen als auch in allen Schultypen umgesetzt werden (Bundesministerium für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten, 1997).

Geschieht Lehren und Lernen unter dem Dach des „Hauses der Gesunden Schule“ (Abbildung 1), so wird diesem Unterrichtsprinzip Rechnung getragen (Adamowitsch, 2011).

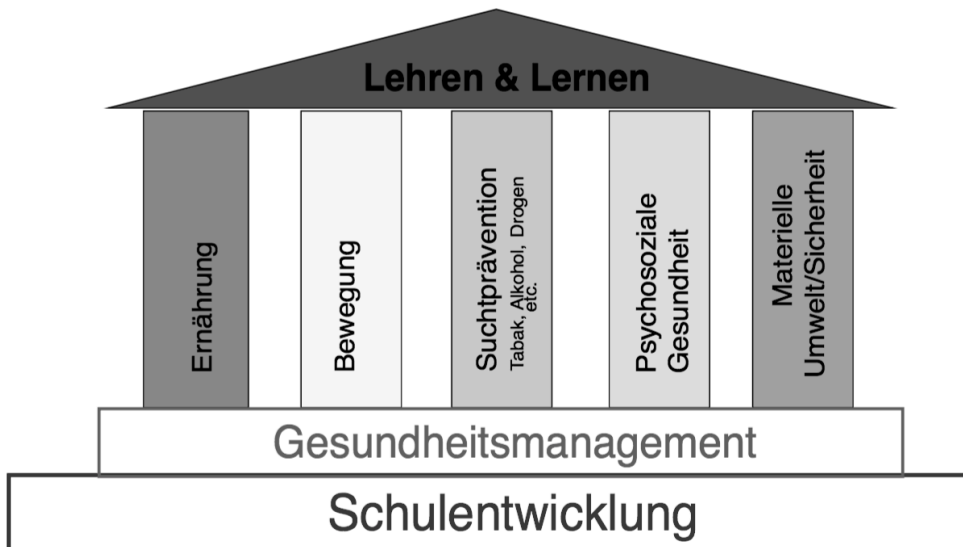


Abb. 1: Haus der Gesunden Schule (Adamowitsch, 2011)