



Foto: © Drazen/stock.adobe.com

Nachhaltige Ernährung, Verbraucherbildung und Schulverpflegung

Modell einer fachbezogenen Verzahnung

STEPHANIE GRUNDMANN • SABINE SCHULZ-GREVE • DR. NINA LANGEN • DR. INES HEINDL

Ganztageseinrichtungen im Bereich Kita und Schule in Deutschland sehen sich in der Verantwortung einer Gemeinschaftsverpflegung, die neben Gesundheit auch Nachhaltigkeit in der Ernährung fördert. Im sozialen Raum Schule kann eine Allianz aus nachhaltiger Ernährung, Verbraucherbildung und Schulverpflegung nachhaltige Veränderungsprozesse anstoßen.

Ganztagschulen – der soziale Raum für Bildung und Verpflegung

Die schulische Bildung und der Schulalltag sind in den letzten Jahren im Wandel. Eine Form der Ganztagschule hat sich etabliert, die die Schulverpflegung rhythmisiert (Schulz-Greve 2019). Die Schulverpflegung, also das Mittagessen und die Zwischenverpflegung, gilt als gesamtgesellschaftliche Aufgabe, durch die sich Gesundheit und Nachhaltigkeit im Setting Schule durch Ernährung fördern lässt (DGE 2020). Durch die reflektierte Auseinandersetzung mit Essen und Trinken sowie mit Fragen nach einer gesundheitsförderlichen Ernährung soll die Schulverpflegung die Bildung, insbesondere die Ernährungs- und Verbraucherbildung, unterstützen (BMBF 2021; Bender 2020). Bei diesem Top-down-Ansatz befindet sich die Schulverpflegung im Spannungsfeld von formaler, non-formaler und informeller Bildung und es findet eine „Grenzverschiebung“ in Richtung einer formalen Bildung statt (Bender 2020; Thalhammer, Schmidt-Hertha 2018;

Bartsch et al. 2013; Kolbe, Reh 2009). Deshalb besteht die Notwendigkeit einer fachbezogenen Verbindung von Schulverpflegung und formaler Bildung (Bender 2020; Bartsch, Häußler 2016; Winkler, Deumert 2007).

Als möglicher Ansatz zur Steigerung der Akzeptanz nachhaltiger Ernährung durch Verbraucherbildung, zur Gestaltung der fachbezogenen Verbindung zwischen Verpflegung und Bildung sowie zur Rolle der Lehrkräfte und der Lernenden soll hier das exemplarische Prinzip der „Nachhaltigen Erzeugung“ in Form eines Angebotes von regional-saisonalen Bio-Abokisten dienen.

Nachhaltige Ernährung und Konsum – Verbraucherbildung

Das Konsumverhalten der westlichen Welt spiegelt die Strukturen und Einflüsse der globalen Märkte wider, deren Produkte und Speisen auf die Tische gemeinschaftlicher Essensangebote gelangen. Die Konsumierenden finden sich am Ende verschiedener Lieferketten wieder, die vielfältigste Produktbereiche umfassen, von Konsumgütern bis zu Dienstleistungen. Zentrale Fragen aus Sicht der Verbraucherbildung eröffnen sich hier: Versteht der Endkunde die Prozesse vom Ur-

sprung eines Rohstoffs bis zum Endprodukt? Welche Verantwortung einer nachhaltigen Erzeugung, Nutzung und Entsorgung tragen die Akteure zwischen Beschaffung, Zulieferung, Verarbeitung/Veredelung, Absatz, Ge- und Verbrauch? In welcher Rolle sehen sich Konsumierende, wenn am Ende einer Lieferkette vor allem der niedrigste Preis die Angebots- und Kaufentscheidungen bestimmt? Welche Rolle spielt die Kommunikation der Produktbotschaften, die das Marketing nutzt? Wenn Werbekampagnen es verstehen, Botschaften einer vermeintlich „gesunden Ernährung“ durch Humor in Genussdenken umzumünzen, wo bleibt dann die gesellschaftliche Verantwortung einer Verbraucherbildung, die dort ansetzt, um bei den Lernenden Kompetenzen eines nachhaltigen Konsums und entsprechende Handlungen anzubahnen?

Das Interesse an einer Verbraucherbildung durch Konsumforschung richtet sich auf ein nachhaltiges Verständnis von „Wertschöpfung“ durch Wertschätzung, denn davon sprechen alle Lieferketten. Konsumierende sind nicht Opfer von Qualität und Preisbildung an den Märkten. Sie entscheiden mit, welche fairen Preise Erzeugende verdienen und auf welche Weise sich nachhaltige Ernährungsumgebungen (mit)gestal-

ten lassen (WBAE 2020). Um diese Prozesse und die nachhaltige Ernährung voranzubringen, müssen Lehrende und Lernende in ihrer Lebens- und Konsumwelt abgeholt werden. Dabei sind Emotionen und Hedonismus zu berücksichtigen.

- bildung sind in Deutschland zurückzuführen auf
- das europäische Kerncurriculum „Healthy eating for young People in Europe“ (Heindl 2003),
- das REVIS-Curriculum, „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen“ – entstanden aus einem Kooperationsprojekt zwischen Nordrhein-Westfalen, Baden-Württemberg, Schleswig-Holstein (Heseker et al. 2005),
- die KMK-Empfehlung Verbraucherbildung (KMK 2013),
- das Konzept BNE – Bildung für Nachhaltige Entwicklung (KMK, DUK 2007; BMBF 2017).

Vor diesem Hintergrund zeigt der Stand der fachlichen Entwicklungen zur Orientierung einer nachhaltigen Ernährungs- und Verbraucherbildung auf Länderebene bis heute Fortschritte:

- Schleswig-Holstein: Fach Verbraucherbildung Lehrplan 2009 (Neu: Fachanforderungen 2019)
- Berlin/Brandenburg: Orientierungs- und Handlungsrahmen für das übergreifende Thema Verbraucherbildung 2016 (Ankerfach Wirtschaft-Arbeit-Technik)
- Nordrhein-Westfalen: Rahmenvorgabe Verbraucherbildung 2017
- Rheinland-Pfalz: Richtlinie Verbraucherbildung 2010 (neu: 2020)
- Sachsen: Ernährungs- und Verbraucherbildung (Schindhelm 2012)
- Bayern: Ökonomische Verbraucherbildung 2010

Mit dieser Entwicklung und der handlungsorientierten Erarbeitung von komplexen gesellschaftlichen Zusammenhängen hat sich auch die Bildung verändert, also Lehrpläne, Aufgabenstellungen und Unterrichtsprinzipien von Input-Orientierung/Stoffvermittlung zu Output-Orientierung/Kompetenzaufbau (Neuweg 2015). Die Aufgabe der Lehrkräfte ist es, diese Lehrpläne oder Rahmenvorgaben mit Inhalten und Zielen zu füllen, die dem Kompetenzaufbau dienen. Bei der Konzeption des verbraucherbildenden Unterrichts haben dabei nach Wittau (2019) jedoch Überzeugungen der Lehrkräfte (teacher

Glossar

(Brehme 2019)

Formale Bildung

Das formale Lernen findet in Bildungseinrichtungen statt und führt zu anerkannten Abschlüssen und Qualifikationen (z. B. Schule, Ausbildung, Studium).

Non-formale Bildung

Das non-formale Lernen kann in Ausbildungssituationen stattfinden, im Schulalltag, am Arbeitsplatz oder sonstigen Organisationen der Zivilgesellschaft. Es wird vom Lernenden zielgerichtet ausgewählt. Üblicherweise führt es nicht zu einem formal anerkannten Abschluss.

Informelle Bildung

Informelles Lernen ist eine natürliche Begleiterscheinung. Es handelt sich um alltägliches Lernen in der Familie, im Schulalltag, am Arbeitsplatz oder in der Freizeit. Informelle Kontexte bieten vielfältige Lerngelegenheiten und können eine wichtige Quelle für Innovationen im Bereich der Lehr- und Lernmethoden sein. Informelles Lernen ist meist nicht zielgerichtet.

Wenn sich ein Kiosk in der Schule Lässigkeit im Umgang mit Ernährungskommunikation erlaubt (Abb. 1), so stimmt mutmaßlich etwas (noch) nicht mit den Abstimmungen zwischen dem fachlichen Unterricht und der schulischen Lebenswelt.

Seit den 1980er-Jahren wächst die Einsicht, dass Auswirkungen auf die Qualität der Verpflegung Veränderungen in der Bildungslandschaft verlangen. Gesundheitsbezogene Bildungsziele einer nachhaltigen Ernährung durch Verbraucher-

Ernährung, Konsum und Bildung – curriculare Entwicklungen und Rahmenvorgaben

Seit den 1980er-Jahren wächst die Einsicht, dass Auswirkungen auf die Qualität der Verpflegung Veränderungen in der Bildungslandschaft verlangen. Gesundheitsbezogene Bildungsziele einer nachhaltigen Ernährung durch Verbraucher-

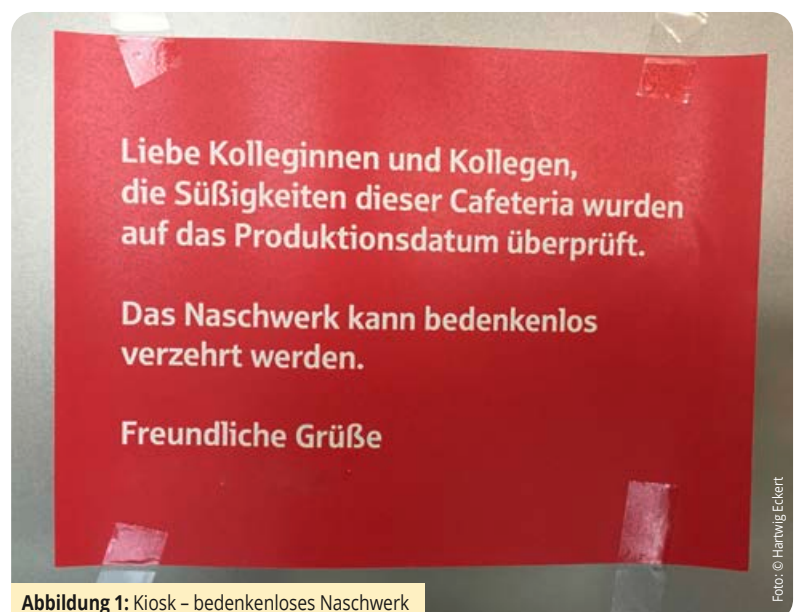


Abbildung 1: Kiosk – bedenkenloses Naschwerk

beliefs) und ihre alltäglichen Erfahrungen als Konsumierende sowie Überzeugungen in Bezug auf das Konsumverhalten der Lernenden erheblichen Einfluss. Oft ist die Denkart dabei relevanter als das kognitive Wissen (Helmke 2009). Deshalb besteht die Notwendigkeit einer fortlaufenden Professionalisierung der Lehrkräfte, zum Beispiel durch Fort- und Weiterbildungen.

Fächerübergreifende Verbraucherbildung – Paradoxie der großen Auswahl

Jeder Akt der Wahl an den Märkten globaler Lieferketten bis hinunter zu den individuellen Entscheidungen beim Lebensmitteleinkauf ist begleitet von einer überbordenden Produktvielfalt. In einer Weltlage von bedingungslosem Wachstum reichen die Wirkungen der (Aus-)Wahl für viele Konsumierende von Überwältigung über Unzufriedenheit bis zu Verschwendung. The paradox of choice (Schwartz 2006) beschreibt: Je größer die Produktvielfalt, desto stärker offenbart sich die Inkompetenz des Laien in der Entscheidungsfindung auch bei der Auswahl von Lebensmitteln. Dieser Paradoxie der großen Auswahl begegnet die schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung seit Beginn des 21. Jahrhunderts mit fachlichen Angeboten zwischen Ernährung, Gesundheit und Konsum und verfolgt Ziele, die nachhaltige Aspekte alltäglicher Entscheidungen verstehbar und durchschaubar machen. So sollen die Lernenden Kompetenzen für eine nachhaltige Lebensführung aufbauen und Entscheidungen reflektiert treffen lernen. Das Verständnis einer modernen fächerübergreifenden Verbraucherbildung erkennt dabei die Bedeutung des sozialen Raums in der Ganztagschule und versteht die-

sen in der Einheit von Unterricht und Schulleben zu nutzen. Die nachhaltige Ernährung stellt dem Konsum und der unbegrenzten Verfügbarkeit von Produkten die Frage nach Suffizienz durch Begrenzung gegenüber: „Wie wird weniger genug?“ (Böcker et al. 2020). Wirtschaftsprinzipien kleinräumiger Versorgungsstrukturen wie saisonale Angebote an Gemüse und Obst aus der Region (z. B. als Abokiste) enthalten das Potenzial für nachhaltigkeitsbezogene Lernprozesse im Rahmen formeller Bildungsangebote der Ernährung (Paech et al. 2020). Die „Grand Challenges“ einer nachhaltigen Ernährung brauchen Rahmenbedingungen für Aktionen, die den zukünftigen Konsumierenden begrenzte Lernfelder eröffnen (Grundmann, Langen 2020). Nach dem ökologischen Rahmenmodell (Story et al. 2008) gibt es unterschiedliche Ansatzpunkte, um diesen nachhaltigen Transformationsprozess zu initiieren:

- Gesetze auf der Makroebene (Lebensmittel- oder Schulpolitik),
- die (Mit-)Gestaltung auf der Mesoebene wie im Setting Ganztagschule (Verfügbarkeit von und Zugang zu nachhaltigen Lebensmitteln) und
- die Förderung auf der personenbezogenen Mikroebene (Erlebniserwartungen, Motivation, Selbstwirksamkeit) im Unterricht.

Der überschaubare und geschützte Raum schulischer Verbraucherbildung ist geeignet, um diese Strategien zu entwickeln und auszuprobieren. Sie ermöglichen den nötigen nahrungs- und ernährungsbezogenen, sozio-ökonomischen Wissenswerb bei gleichzeitig angemessenen Handlungsperspektiven. Curriculare Entwicklungen und Qualitätsstandards der Gemeinschaftsverpflegung haben zumindest teilweise

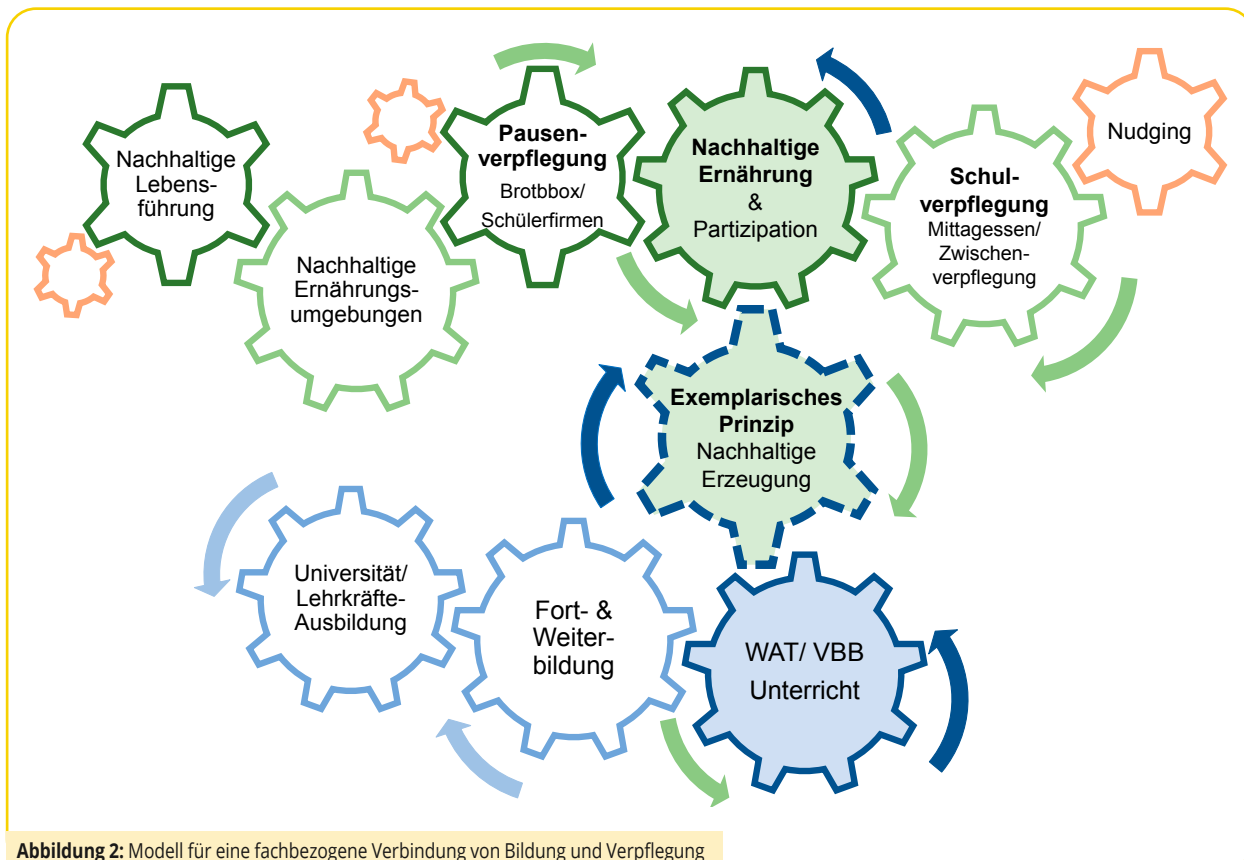


Abbildung 2: Modell für eine fachbezogene Verbindung von Bildung und Verpflegung

Tabelle 1: Nutzungskonzepte und Szenarien (Grundmann et al. 2021a)

Lehr-Lern-arrangement	Nutzungskonzepte	Szenario der Nutzungskonzepte	Verzahnung/fachbezogene Verbindung fächerübergreifende VB & Schulverpflegung	Bemerkungen zur Verstetigung bzw. weitere Einsatzmöglichkeiten	
WAT ^f	Fächer-übergreifende Projekte	<ul style="list-style-type: none"> „Gesundes“ Frühstück in Kooperation mit den Fächern Biologie, Mathematik und Sport 	<ul style="list-style-type: none"> Vier Dimensionen NE deutlich in Planung, Durchführung und Reflexion berücksichtigt – Dimension Kultur in Ansätzen erkennbar. Potential für die Verzahnung in Bezug auf Zwischenmahlzeiten vorhanden. Empfehlung: Aufbau von Kommunikationsstrukturen und -strategien zur Etablierung einer fachbezogenen Verbindung. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g nein 	
	Fächer-übergreifende Projektstage ^e	<ul style="list-style-type: none"> Konzeption und Umsetzung von „Grundschultagen“ zur Präsentation/Kommunikation mit benachbarten GS 	<ul style="list-style-type: none"> Vier Dimensionen NE deutlich in Planung, Durchführung und Reflexion berücksichtigt – Dimension Kultur in Ansätzen erkennbar. Potenzial für die Verzahnung mit der Schulverpflegung vorhanden. Empfehlung: Aufbau von Kommunikationsstrukturen zur Etablierung einer fachbezogenen Verbindung. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g nein Tag der offenen Tür Peergroup-Education 	
(P ^c /WP ^d /WPU ^e /Duales Lernen)	SCHÜLERFIRMEN	Pausenverpflegung I/II	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung frischer vegetarischer Brotaufstriche 	<ul style="list-style-type: none"> (I) Veränderungsansätze zwischen Individuum und Gesellschaft durch Partizipation sichtbar. (II) Vier Dimensionen NE deutlich in Planung, Durchführung und Reflexion berücksichtigt – Dimension Kultur in Ansätzen erkennbar. Potenzial für die Verzahnung in Bezug auf Zwischenmahlzeiten vorhanden. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g nein (I) Schulen mit sonderpädagogischem FöS^h
		Mittagsverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> Kochen für die Schulcafeteria (1–2 x pro Woche) nach DGE Zubereitung vegetarischer Gerichte (gering verarbeitete LM) 	<ul style="list-style-type: none"> Vier Dimensionen NE deutlich in Planung, Durchführung und Reflexion berücksichtigt – Dimension Kultur in Ansätzen erkennbar. Basis zur Verzahnung mit der Schulverpflegung vorhanden und deutlich sichtbar. Empfehlung: Aufbau von Feedback- und Reflexionsstrukturen zur Weiterentwicklung der fachbezogenen Verbindung. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g vielleicht
		Catering	<ul style="list-style-type: none"> Entwicklung und Herstellung für externe Kunden Planung und Erstellung eines Buffets, z. B. für einen Gesundheitstag in der Region 	<ul style="list-style-type: none"> Vier Dimensionen NE deutlich in Planung, Durchführung und Reflexion berücksichtigt – Dimension Kultur zeigte sich in Ansätzen. Potenzial für die Verzahnung mit der Schulverpflegung vorhanden. Empfehlung: Aufbau von Kommunikationsstrukturen zur Etablierung einer fachbezogenen Verbindung zur Schulverpflegung. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g ja
IBA ^a	Pausenverpflegung III	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung frischer vegetarischer Brotaufstriche 	<ul style="list-style-type: none"> Veränderungsansätze zwischen Individuum und Gesellschaft durch Partizipation sichtbar – Schwerpunkt Vermittlung von fachpraktischen Kompetenzen. Erreichung vulnerabler Zielgruppen. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g nein Schulen mit FöS^h Catering 	
Willkommens-/Vorbereitungs-klassen	Interkulturelle (Ernährungs-) Bildung	<ul style="list-style-type: none"> Förderung der Sprachkompetenz durch die/das gemeinsame Zubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> Veränderungsansätze zwischen Individuum und Gesellschaft durch Partizipation sichtbar – Schwerpunkt auf der Dimension der Kultur durch die Berücksichtigung unterschiedlicher (Ess-)Kulturen. Erreichung vulnerabler Zielgruppen. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g vielleicht Sprachbildung/DAZⁱ AG 	
Lebenspraktischer Unterricht ^b	Alltagskompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> Aussehen und Bezeichnung von Gemüse Mathematische Begriffsbildung 	<ul style="list-style-type: none"> Veränderungsansätze zwischen Individuum und Gesellschaft durch Partizipation sichtbar – Schwerpunkt Anbahnung von Alltagskompetenzen zur Lebensführung. Erreichung vulnerabler Zielgruppen. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g vielleicht Schulen mit FöS^h 	
Arbeitsgemeinschaft	Alltagskompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> „Snacks ToGo“ Zubereitung von schnellen, leckeren und gesundheitsförderlichen Rezepten 	<ul style="list-style-type: none"> Veränderungsansätze zwischen Individuum und Gesellschaft durch Partizipation sichtbar – Schwerpunkt Anbahnung von Alltagskompetenzen zur Lebensführung. Raum zur Gestaltung des Lern- und Lebensortes Schule. Erreichung vulnerabler Zielgruppen. 	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierbarkeit^g nein Pflichtunterricht WAT 	

^aIntegrierte Berufsausbildungsvorbereitung^bLerngruppen mit dem Förderschwerpunkt GE (geistige Entwicklung)^cPflicht^dWahlpflicht^eWerkpädagogischer Unterricht^fWirtschaft-Arbeit-Technik^gaus eigenen Schulmitteln^hFörderschwerpunktⁱDeutsch als Zweitsprache

und auf dem Papier die Bedingungen für ein schulisches Rahmenkonzept der Ernährung geschaffen. Nun ist es wichtig, die Verzahnung zwischen „Versorgung/Verpflegung“ und „Bildung“ herzustellen: Strukturen zu etablieren sowie Bildungsprozesse zwischen der fächerübergreifenden Verbraucherbildung und der Gemeinschaftsverpflegung im Ganztags anzuweisen (Schulz-Greve 2019).

Auf dem Weg zur Allianz – das IN FORM-Projekt 2019/20

Hier greift das exemplarische Prinzip der „Nachhaltigen Erzeugung“ in Form der regional-saisonalen Bio-Abokiste mit Gemüse und Obst des IN FORM-Projekts 2019/20, dessen nachhaltige Nutzungskonzepte der teilnehmenden Schulen fachliche und überfachliche Lehr-Lern-Arrangements mit den „sozialen Räumen“ der Gemeinschaft schulischer Verpflegung verbinden. Anhand der Abokisten gelang eine fächerübergreifende Verbraucherbildung entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Die saisonal-regional begrenzte Verfügbarkeit (Berlin/Brandenburg) und der direkte Kontakt zu den Erzeugern weckten Interesse, Motivation und Emotionen bei den Teilnehmenden (Lehrende und Lernende) und steigerten die Wertschätzung sowie das Wissen und Können hinsichtlich teilweise unbekannter Obst- und Gemüsearten. Dadurch ergaben sich zahlreiche Anknüpfungspunkte, um sich mit nachhaltiger Ernährung im Ankerfach Wirtschaft-Arbeit-Technik (WAT) auseinanderzusetzen (Grundmann et al. 2021a). Die individuell entwickelten Nutzungskonzepte und ihre Szenarien enthielten fächerübergreifende Projekte etwa für ein gesundheitsförderliches Frühstück – über die Zubereitung frischer Brotaufstriche für eine Pausenverpflegung – bis hin zu einer Mittagsverpflegung, die exemplarisch einmal in der Woche für die Cafeteria im Rahmen einer Schülerfirma zubereitet wurde. In einigen dieser Konzepte wurden Veränderungsansätze zwischen Individuum und Gesellschaft durch Partizipation sichtbar, andere zeigten deutlich, dass vier (Gesundheit, Gesellschaft, Umwelt, Wirtschaft) der fünf Dimensionen nachhaltiger Ernährung berücksichtigt wurden. Die Kulturdimension war jedoch meist nur in Ansätzen erkennbar. Andere hatten

vulnerable Gruppen im Fokus, bei denen der Schwerpunkt eher auf der Dimension der Kultur lag (Tab. 1) (Grundmann et al. 2021a).

Dieses exemplarische Prinzip der „Nachhaltigen Erzeugung“ kann als umsetzbare Strategie oder mögliches Modell für eine fachbezogene Verzahnung dienen (Abb. 2). Alle Zahnräder greifen ineinander, ergänzen sich und treiben einander an, dürfen sich jedoch nicht blockieren. Die „Nachhaltige Erzeugung“ ist das entscheidende Zahnrad, das die fachbezogene Verbindung von Bildung und Schulverpflegung generiert, stimuliert und harmonisiert. Die regional-saisonalen Bio-Abokisten können so zu Kristallisationspunkten werden, indem die entwickelten Nutzungskonzepte der teilnehmenden Schulen als beispielhafte Ideengeber für die fachbezogene Verbindung zwischen Bildung und Verpflegung (für Unterricht, Fort- und Weiterbildungen sowie die (Mit-)Gestaltung von nachhaltigen Ernährungsumgebungen fungieren (Tab. 2).

Die Ideen für die Praxis zeigen, dass das exemplarische Prinzip „Nachhaltige Erzeugung“ in Form der Abokisten einen Kippunkt (Tipping Point) darstellt, der sowohl zu Prozessen nachhaltiger Veränderung auf der Mikroebene im Unterricht als auch auf der Mesoebene im Schulleben führen kann. Das Potenzial der Abokisten liegt einerseits in der einfachen „Verfügbarkeit von nachhaltigen Lebensmitteln“ und andererseits in der „Begrenzung des Angebotes“ an saisonalem und regionalem Obst und Gemüse beim Bestellen, um über gesellschaftliche Entwicklungen zu reflektieren, die Wertschätzung für Lebensmittel zu steigern und Prozesse im Unterricht sowie im Schulleben partizipativ (mit-)zugestalten. Dadurch lassen sich Ernährungskompetenzen bei den Lernenden stärken und die Akzeptanz nachhaltiger Ernährung steigern. Gelebte wertschätzende Kommunikation über nachhaltige Ernährung wäre der „Schmierstoff“, der eine fachbezogene Verzahnung erleichtert, weil sie Reibungsverluste zwischen den Prozessen reduziert. Damit das Getriebe insgesamt reibungslos funktioniert, müssen für die Lebenswelt Schule verbindliche und verlässliche Strukturen innerhalb und außerhalb des Systems geschaffen und etabliert werden.

Tabelle 2: Nutzungskonzepte – Ideengeber und Kristallisationspunkte für eine Allianz

Nachhaltige Ernährung ... Bezüge zur Fachlichkeit	Fächerübergreifende Verbraucherbildung ... Essen und Gemeinschaft	Kristallisationspunkte für eine Allianz ... Ideen für die Praxis
• Lebensmittel & Lieferketten	• Regional-saisonale Bio-Abokiste	• Berlin und Umland: Nachhaltigkeit in der Nähe
• Lebensmittel & Verarbeitung	• NOVA Food Klassifikation*	• NutriScore: Verarbeitungsgrad der Speisen
• Lebensmittel & Konsum	• Werbung, die schmeckt	• Aktionen: Denn ich weiß, was ich esse
• Essen & Lebenswelt/-ort	• Snacks-to-go (mit)gestalten	• Lebens- und Lernorte: (Mit)verantwortung am Kiosk
• Essen & Kulturen/Kommunikation	• Geschmack als kulturelles Erbe	• Sprachkompetenz: Die Welt und ihre Esskulturen
• Individuum & Gesellschaft	• „Task Force“ Gemeinwohl	• Gemeinwohl-Schule: Der Globus kennt viele Märkte
• Suffizienz & Nachhaltigkeit vs. unbegrenztes Wachstum	• Begrenzung schafft Raum: Angebote für externe Kunden	• Geschäftsmodelle: So wird weniger genug

* NOVA Food Klassifikation | Stufe 1: frische Lebensmittel; Stufe 2: Zutaten, leicht verarbeitet; Stufe 3: verarbeitete Lebensmittel; Stufe 4: hochverarbeitete Lebensmittel

Schaffung verbindlicher Strukturen – vom Qualitätspaket zum Qualitätspakt

Seit Ende der 1980er-Jahre erscheinen Bilanzierungen zu Projekten und Modellversuchen der schulischen und außerschulischen Ernährungs- und Gesundheitsbildung. Zentraler Kritikpunkt der vergleichenden Analysen ist die Übertragbarkeit der Modelle (*Models of good practice*) auf andere Einrichtungen, sodass sich eine nachhaltige Verbreitung in die Fläche zeigt (Rademacher, Heindl 2019).

Von neuen Bildungszielen und Leitlinien curricularer Entwicklungen bis zu Qualitätsstandards der Gemeinschaftsverpflegung profitiert auch das System Schule. Kritisch bleibt die Transferleistung der vielfältigen Modelle und Konzepte. Um einen Transfer im Sinne der gesuchten Allianz gewährleisten zu können, müssen strukturelle und curriculare Stolpersteine noch besser verstanden und überwunden sowie die einzelnen Zahnräder optimal durch politische Entscheidungen auf der Makroebene (Gesetze in der Schul- und Bildungspolitik) justiert werden.

Ein weiteres entscheidendes Zahnrad ist die handlungsorientierte Aus-, Fort- und Weiterbildung, damit sich Handlungskompetenz und damit ein „kontextuiertes Wissen und Können“ im Bereich der nachhaltigen Ernährung bei den Lehrkräften anbahnen lässt (Grundmann et al. 2021b). Auf dieser Basis könnten die benötigten Fort- und Weiterbildungen je nach Bedarf modular ansetzen.

Lehrkräfteausbildung

Zwei Best-Practice-Beispiele aus Berlin und Schleswig-Holstein verdeutlichen, wie sich parallel zu der Entwicklung der Lehrpläne und Rahmenvorgaben zu den (Anker-)Fächern (Wirtschaft-Arbeit-Technik, Verbraucherbildung) die Studien- und Prüfungsordnungen der Lehramtsstudiengänge (Arbeitslehre, Ernährung & Verbraucherbildung) in den Bundesländern verändert haben und die Verbraucherbildung dort in die Modulkataloge einging.

Berlin. An der Technischen Universität in Berlin (TUB) wurden bei der ersten Überarbeitung der Studien- und Prüfungsordnung des Bachelorstudiengangs (2015) zwei Module zur Verbraucherbildung (I + II) im Pflichtbereich und die Module „Ernährung und Gesundheit“ sowie „Konsum und Gesellschaft“ im Wahlpflichtbereich integriert. Im Masterstudiengang können diese durch ein Vertiefungsmodul ergänzt werden. Aufgrund des Anwachsens der Studierendenzahlen war eine Neufassung der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorabschluss nötig, die voraussichtlich zum Wintersemester 2021/22 in Kraft tritt. Der Wahlpflichtbereich wurde ausgebaut, sodass die Studierenden nun ein Schwerpunktmodul aus den inhaltlichen Dimensionen der Verbraucherbildung, wie sie im Orientierungs- und Handlungsrahmen enthalten sind, wählen müssen (SenBJF 2016). Darüber hinaus können sie weitere Module, zum Beispiel „Lernwerkstatt: Kultur und Technik nachhaltiger Nahrungszubereitung“, „Transformation in der Lebensmittelwertschöpfungskette“ oder „Konsum und Gesellschaft“ ergänzen. Die Bachelor- und Mastermodule sind in der Regel praxis- und handlungsorientiert konzipiert.



Foto: © Christian Schwier/stockadobe.com

Eine gesunde Schulverpflegung lässt sich sehr gut mit Ernährungsbildungsmaßnahmen verknüpfen.

Schleswig-Holstein. Die Europa-Universität Flensburg (EUF) begann bereits 2005 im Vorgriff auf den Lehrplan Verbraucherbildung (2009) mit der Ausbildung von Lehrkräften. Der Bachelorabschluss Ernährung und Gesundheit (6 Semester) sowie der Masterabschluss Ernährung und Verbraucherbildung (4 Semester) schufen in einem engen Theorie-Praxis-Bezug Voraussetzungen für die beiden Kernbereiche des Lehrplans Verbraucherbildung:

- (1) Konsum und Lebensstil sowie
- (2) Gesundheit und Ernährung.

Bachelor- und Masterstudiengang sind durchzogen von schulischen Praktika, die den Studierenden Chancen des Wissentransfers in die tägliche Schulpraxis ermöglichen.

Zusätzlich zeigt sich an den Hochschulstandorten Berlin und Flensburg eine Verzahnung zwischen den Lehramtsstudiengängen der Allgemeinbildung und der Beruflichen Bildung. Im Fachgebiet „Bildung für nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft“ an der TU Berlin findet sowohl Lehre für die Berufliche Bildung als auch Arbeitslehre in Teilen übergreifend statt. Dadurch ist ein Austausch zukünftiger Lehrkräfte zu bestimmten Themen, etwa dem Thema „Nachhaltige Ernährung und Schulverpflegung“, aus unterschiedlichen fachlichen Disziplinen und Perspektiven möglich.

Fort- und Weiterbildung

Was der Lehrkräfteausbildung in den zentralen Handlungsfeldern Ernährung und Gesundheit, Wirtschaft und Konsum durch verbindliche Strukturen in einigen Bundesländern gelingt, hat sich leider in der Fort- und Weiterbildung nicht durchgesetzt. Die nachfolgenden Forderungen schaffen den Rahmen für einen Qualitätspakt zwischen Aus-, Fort- und Weiterbildung:

- Referenzrahmen für Strukturen und Standards formulieren.
- Fachanforderungen angleichen (WAT, REViS).
- Fächerverbindende Leitlinien neu orientieren.
- Verpflichtendes Akkreditierungssystem der Lehrkräfteausbildung auf Module der Fort- und Weiterbildung ausdehnen (Bologna-System der Leistungsbewertung).

Wählbare Module und mögliche Themenfelder für diese Fort- und Weiterbildung von Lehrkräften zur nachhaltigen fächerübergreifenden Verbraucherbildung lassen sich aus den Ideen und Kristallisationspunkten der Nutzungskonzepte des IN FORM-Projektes 2019/20 ableiten:

- Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln: neue Beurteilung- und Kennzeichnungssysteme (z. B. NOVA)
- Globale Märkte und Lieferketten: Bedeutung für die jeweiligen Einkaufsstätten
- Wirtschaftsprinzipien kleiner Einheiten: Anbieter und regional-saisonale Angebote
- Überfachlicher Unterricht und Schulverpflegung: Partizipation und Gemeinschaft
- Individuum und Gesellschaft: Diskurse der verschiedenen Esskulturen

Gelingt dieser Qualitätspakt zwischen Aus-, Fort- und Weiterbildung, dann werden Lehrkräfte zu einem Antriebsrad in dem Getriebe und zum Motor für die Verzahnung zwischen Ernährung, Verbraucherbildung und Schulverpflegung.

Nachhaltige Ernährung und Schulverpflegung – „Top-down“ und „Bottom-up“

Vergleicht man die qualitativen Daten des IN FORM-Projekts 2019/20 mit den Ergebnissen früherer Modellversuche, so zeigt sich ein ähnliches Bild. Die Lehrkräfte rücken ins Zentrum von Bildungsplanung und Forschungsförderung im System Schule: Was bei Lernenden ankommt, darf nicht von der Beliebigkeit der Denktraditionen und Überzeugungen oder der persönlichen Haltung einzelner Lehrkräfte abhängen. Deshalb standen die Fortbildungsangebote für Lehrkräfte mit dem Ziel der Kompetenzerweiterung der Lernenden im Zentrum der didaktischen Begleitung des IN FORM-Projekts 2019/20. Aufgrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie

2020 ließen sich Aussagen der Lernenden nur begrenzt erfassen. Dennoch berechtigen die Erkenntnisse durch beobachtende Begleitung und Befragung der Lehrkräfte sowie der Lernenden den Hinweis auf einen Paradigmenwechsel: Das Top-down-Modell einer schulischen Gemeinschaftsverpflegung wird von Qualitätsvorgaben und Essensangeboten der Cate-rer dominiert. Das IN FORM-Projekt 2019/20 zur Akzeptanzsteigerung nachhaltiger Ernährung eröffnet in den Ansätzen einer fächerübergreifenden Verbraucherbildung Chancen eines Bottom-up-Modells durch Partizipation von Lehrenden und Lernenden, sodass diese die Ernährungsumgebung (mit) gestalten können (Abb. 3).

Durch das exemplarische Prinzip der „Nachhaltigen Erzeugung“ in Form von regional-saisonalen Bio-Abokisten kann Bottom-up eine Entwicklung einleiten, die die Akzeptanz nachhaltiger Ernährung bei Lehrenden und Lernenden steigert und so Partizipationsprozesse anregt (Grundmann et al. 2021a; Grundmann et al. 2021b). Es kann zu einer offenen Grenze zwischen formaler, non-formaler und informeller Bildung kommen, sodass sich Grenzgehende am Schnittstellenmanagement beteiligen und alle gemeinsam Ernährungsumgebungen gestalten können. Das ist unabhängig von den Schulformen, wie die diversen teilnehmenden Schulen im Projekt in Berlin gezeigt haben. Darüber hinaus sind im IN FORM-Projekt 2019/20 weitere Instrumente erkennbar, die nach dem ökologischen Rahmenmodell von Story et al. (2008) für einen ökologischen Transformationsprozess notwendig sind. Das Projekt zeigt damit einen gangbaren Weg für eine fachbezogene Verbindung auf: (Mit-)Gestaltung einer fairen Ernährungsumgebung durch Partizipation von Lehrenden und Lernenden.

Lesen Sie dazu unseren Schwerpunktartikel „Partizipation in der Schulverpflegung: Schülerinnen und Schüler im Fokus“ ab Seite 182 dieser Ausgabe.



Abbildung 3: Top-down und Bottom-up – Strukturen einer nachhaltigen Ernährung und Schulverpflegung

Das IN FORM-Folgeprojekt 2021/22 soll diesen Weg festigen, indem die erworbenen Kompetenzen für den Aufbau der Kommunikation im sozialen Raum Schule genutzt werden. Dieser Weg ist als übertragbares Modell auf andere Bundesländer geeignet.

Der soziale Raum Schule als geschützter Ort für faire Ernährungsumgebungen einer nachhaltigen Esskultur – Fazit

Eine erfolgreiche fachbezogene Verbindung von fächerübergreifender Verbraucherbildung und Gemeinschaftsverpflegung kann gelingen, wenn alle Zahnräder für einen nachhaltigen Transformationsprozess Berücksichtigung finden. In der Begrenztheit des Angebots von Obst und Gemüse ermöglicht das exemplarische Prinzip der „Nachhaltigen Erzeugung“ in Form der regional-saisonalen Bio-Abokisten, sich auf Themen- und Lernfelder einer Bildung für „Nachhaltige Ernährung“ und „Nachhaltige Entwicklung“ (BNE) zu fokussieren, wie sie die Kultusministerkonferenz bereits 2007 empfohlen und der Nationale Aktionsplan Bildung für Nachhaltige Entwicklung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) 2017 festgeschrieben hat. Dafür ist ein bestimmtes Vorgehen auf den unterschiedlichen Ebenen nötig.

Makroebene: Unterstützung durch Gesetze in der Schul- und Bildungspolitik

- Lehrkräfte erhalten schon im Studium die Basiskompetenzen für eine nachhaltige Ernährung.
- Fortlaufende Professionalisierung der Lehrkräfte durch Fort- und Weiterbildung.
- Aushandeln von Leistungsvereinbarungen.
- Ankerfächer wie Wirtschaft-Arbeit-Technik und Verbraucherbildung dienen als Basis für die fachbezogene Verbindung zwischen einer Ernährung der Nachhaltigkeit und Ganztagskonzepten (z. B. Verbraucherschulen).

Mesoebene: (Mit-)Gestaltung der nachhaltigen Transformationsprozesse

- Nachhaltig erzeugte Lebensmittel stehen als Lehrmittel zur Verfügung.
- Die Prozesse werden transparent gestaltet und an entscheidenden Stellen kommuniziert und sichtbar gemacht (Leitlinien des Schulprogramms, Homepage, Mensa, Kiosk, Fachräume).
- Anreizsysteme zur Mitgestaltung zwischen Lernenden und schulischen Fachkräften werden ausgehandelt, externe Unterstützungssysteme zugelassen.
- Das Ernährungskonzept der Schule sowie sämtliche Anlässe und Orte des gemeinsamen Essens stehen in der Verantwortung der Schule, werden regelmäßig reflektiert und weiterentwickelt. Zentral für die Akzeptanz ist die Partizipation der Lernenden.

Mikroebene: Personenbezogene Förderung in diversen Unterrichtsformen

- Die Lernenden hinterfragen und reflektieren Wertschöpfungsketten (z. B. Abokiste), sodass sie angebahntes Wissen und Können beim Einkauf anwenden können.
- Das „Wirtschaftsprinzip kleiner Einheiten“ (z. B. Abokiste)



Die regional-saisonale Bio-Abokiste als Beispiel für nachhaltige Erzeugung

- erweist sich als Dynamik „sozialer Kipppunkte“ (Otto et al. 2020): Mechanismen in der Gesellschaft führen dazu, dass ein kleiner Eingriff das (Bildungs-)System dauerhaft verändert, also hin zu einem fundamental klimafreundlicheren Zustand.
- Die Auswirkungen der Verantwortung des Einzelnen für Gesellschaft und Gemeinwohl werden reflektiert und deutlich.

Auf den ersten Blick mag dieser Bedingungsrahmen einer Allianz zwischen Bildung und Schulverpflegung aufwendig erscheinen, im Alltag der Lebenswelt Schule werden Prozesse einer nachhaltigen Ernährung und Esskultur jedoch zum entscheidenden Kriterium der Wertschätzung. Der soziale Raum Schule stellt einen geschützten Ort dar. In diesem gastlichen Umfeld fairer Ernährungsumgebungen können sich Prinzipien von Empowerment und Partizipation entwickeln, die als Motor einer nachhaltigeren Welt Verantwortung für kommende Generationen übernehmen. ●

>> Die Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnis“ als kostenfreie pdf-Datei. <<



FÜR DAS AUTORINNENTEAM

Stephanie Grundmann ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin mit dem Schwerpunkt Lehre im Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft (BINERLe) an der Technischen Universität Berlin. Nach ihrem Lehramtsstudium (Haushalt/Arbeitslehre und Chemie) und ihrem zweiten Staatsexamen unterrichtete sie an einer Berliner Schule. Ihre Expertise liegt in der Verknüpfung von Fachwissenschaft und Fachdidaktik.

Stephanie Grundmann

TU Berlin – Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre (IBBA)
 Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft (BINERLe)
 Marchstraße 23, 10587 Berlin
 stephanie.grundmann@tu-berlin.de