

Status quo: Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen in D-A-CH

Im Rahmen der Veranstaltung *f.eh im Dialog* „Wissen is(s)t Macht: Ernährungskompetenz in D-A-CH“ am 26. Mai 2021 haben die Landesleiterinnen des D-A-CH Arbeitskreises zur Hochschuldidaktik Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies von der Universität Paderborn, Prof. Rim Abu Zahra-Ecker, MA BEd von der PH Oberösterreich und Doz. Susanna Holliger von der PH Bern den aktuellen Stand der Ernährungs- und Verbraucherbildung in den jeweiligen Ländern unter die Lupe genommen. Lesen Sie hier die Abstracts der Expertinnen.

Deutschland

Prof. Dr. phil. Kirsten Schlegel-Matthies

In den allgemein bildenden Schulen der deutschen Bundesländer ist Ernährungsbildung in der Regel nicht als eigenständiges Unterrichtsfach vertreten. In der Sekundarstufe I (Klasse 5 – 10) findet Ernährungsbildung im Rahmen von Biologie oder Hauswirtschaft (Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt), Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES) (Baden-Württemberg), Ernährung und Soziales (Mittelschule Bayern) oder Ernährung und Gesundheit (Realschule Bayern), Wirtschaft-Arbeit-Technik (WAT) (Berlin und Brandenburg, Bremen), Lernbereich Arbeit und Beruf (Hamburg), Arbeitslehre (Hessen), AWT (Mecklenburg-Vorpommern, nur als zusätzliches Thema), Arbeitslehre (HS, Rheinland-Pfalz, Gemeinschaftsschule Saarland), Wirtschaft-Technik-Haushalt/Soziales (Oberschule Sachsen), Verbraucherbildung (Schleswig-Holstein) statt. Viele der genannten Fächer sind im Wahlpflichtbereich angesiedelt, d. h. eine strukturelle Sicherung eines Ernährungsbildungsangebotes für alle Lernenden ist nicht gegeben. Im Rahmen der genannten Unterrichtsfächer ist Ernährung und hier vor allem der Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit oder Nahrungszubereitung ein Inhalt neben anderen. Eine konkrete Bestimmung der Stundenanteile ist deshalb nicht möglich.

Ernährungslehre kann als MINT-Fach im Gymnasium in Nordrhein-Westfalen (Sek. I und II) gewählt werden, der Stundenumfang ist nicht in der Stundentafel geregelt. Als Grundkurs in der Oberstufe umfasst er drei Stunden, Leistungskurse umfassen sechs Stunden. Es gibt allerdings nur wenige Schulen, die das Fach tatsächlich anbieten. Einzig Thüringen hat kein Angebot zur Ernährungsbildung in den allgemein bildenden Schulen.

Inhaltlich sind die ernährungsbildenden Anteile in den Unterrichtsfächern einseitig und eng bezogen auf ernährungsphysiologische Aspekte, körperliche Gesundheit oder Nahrungszubereitung. Aktuelle fachdidaktische Konzepte (z. B. im Umfeld der REVIS¹-Diskussion) sind in den Bildungsplänen entweder nicht oder fehlerhaft (falsch verstanden) enthalten, obwohl im Rahmen der Umstellung auf kompetenzorientierte Lehrpläne das fachdidaktische Konzept von REVIS als Grundlage für die Lehrplanentwicklung in den Bundesländern definiert wurde.

Generell kann gesagt werden, dass Ernährungsbildung vor allem in den Schulen und Schulstufen verankert ist, die von einem wissenschaftspropädeutischen Zugang weit entfernt sind. Als Bildungsanspruch wird Ernährungsbildung damit vor allem Schülerinnen und Schülern an Gymnasien und gymnasialen Oberstufen vorenthalten.

In den beruflichen Schulen der Sekundarstufe II ist Ernährungsbildung in die Bildungsgänge für hauswirtschaftliche Berufe integriert (Fach: Ernährung und Hauswirtschaft). Der Anteil ernährungsbildender Angebote in den unterschiedlichen Bildungsgängen zu den nahezu 30 Ausbildungsberufen lässt sich nicht ermitteln. Inhalte der Ernährungsbildung sind angepasst an die beruflichen Anforderungen der jeweiligen Ausbildungsgänge.

¹ Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen (REVIS)

In keinem der 16 Bundesländer gibt es eine Bedarfserhebung oder eine Evaluierung des Unterrichts für eine angestrebte Verbesserung. Dies bezieht sich nicht allein auf Ernährungsbildung, sondern gilt für alle Unterrichtsfächer.

Österreich

Prof. Rim Abu Zahra-Ecker, MA BEd

Volksschule (1. – 4. Schulstufe)

Sachunterricht

In der Grundschule werden Inhalte aus der Ernährungs- und Verbraucherbildung im Sachunterricht vor allem über die Erfahrungsbereiche Gemeinschaft, Natur und Wirtschaft aufgegriffen. Aufgabe des Sachunterrichts in der Grundschule ist es, „...an entsprechenden Beispielen die vielseitige Betrachtungsweise der Wirklichkeit sowie die Stellung des Menschen [...] in dieser Wirklichkeit bewusst zu machen“. (Lehrplan Volksschule, Siebenter Teil, Sachunterricht).

Unverbindliche Übung „Gesunde Ernährung“

Im Rahmen der unverbindlichen Übung „Interessen- und Begabungsförderung“ bieten viele Schulstandorte auch Gesunde Ernährung als Teilbereich des Themenbündels Natur – Leben – Mensch – Gesundheit – Gemeinschaft – Umwelt an. Lernende der dritten und vierten Schulstufe erhalten einen Einblick in gesunde Ernährung und bereiten auch kleine Gerichte zu. Einmal mehr sind es Rahmenbedingungen (fehlende Ausstattung der Volksschulen mit Schulküchen, fehlende Stundenkontingente), die eine strukturelle Verankerung und eine praxisorientierte Ernährungsbildung in der Grundschule behindern.

Allgemeinbildenden Schulen (5. – 8. Schulstufe, AHS Unterstufe)

AHS Unterstufe

Ernährung und Haushalt ist an der AHS-Unterstufe nicht als Pflichtgegenstand vorgesehen. Es kann die unverbindliche Übung Ernährung angeboten werden, dies scheitert praktisch aber an der fehlenden Ausstattung der Gymnasien mit Schulküchen.

Mittelschulen

- schulautonome Unterrichtsorganisation
- Der Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt ist in der Mittelschule (MS) ein Pflichtfach mit einer Wochenstunde, die derzeit noch autonom erweitert werden kann.
- Eine Wochenstunde ist in der schulautonomen Stundentafel in der fünften oder sechsten Schulstufe für zwei Stunden geblockt 14-tägig vorgesehen. Die Grundbildung findet in dieser einen Wochenstunde statt und muss sichergestellt werden.

Sonderschule

Das österreichische Sonderschulwesen weist eine starke äußere Differenzierung auf. Kindern mit sonderpädagogischem Förderbedarf soll eine grundlegende Allgemeinbildung und höchstmögliche individuelle Förderung zur Bewältigung der weiteren beruflichen Ausbildung zukommen. Der Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt ist mit zwei bis sechs Gesamtwochenstunden, davon je 1,5 Wochenstunden in der fünften bis achten Schulstufe vorgesehen.

Polytechnische Schule

Neben allgemeinbildenden Pflichtgegenständen wählen die Jugendlichen je nach beruflichem Interesse einen von sieben Fachbereichen. Ernährungsbildung wird in den Fachbereichen Dienstleistungen und Tourismus im alternativen Pflichtgegenstand Ernährung, Küchenführung, Service (vier Wochenstunden) vermittelt.

AHS Oberstufe

Ernährung und Haushalt in der AHS im Wirtschaftskundlichen Realgymnasium:

Jede Schule hat die Möglichkeit, sowohl in der Unter- als auch in der Oberstufe in einem bestimmten Rahmen ihr Angebot an Unterrichtsgegenständen speziell auf ihre Situation auszurichten (Schulautonomie). Dabei kann sie eigene schulautonome Lehrpläne erlassen.

Ab der fünften Klasse: Haushaltsökonomie und Ernährung

Konkretes Beispiel:

TEAM HEALTH

Schwerpunkt Gesundheit und Ernährung

Körnergymnasium in Linz

Unser Schwerpunkt für alle, die eine fundierte Allgemeinbildung erwerben und sich darüber hinaus in psychosozialen, naturwissenschaftlichen und ernährungs-wissenschaftlichen Bereichen vertiefen wollen, umfasst:

- Ernährungslehre
- verstärkt Biologie und entsprechende Themen in Chemie
- Wahlpflichtfach:
Sport und Ernährung (Theorie und Praxis) oder Ernährung – Praxis
- Psychosoziales Praktikum
- fächerübergreifendes Projekt Gesundheit

Zum Schulprofil: <https://www.koernergymnasium.at/schule/schulformen>

Berufsbildende mittlere und höhere Schulen

Überblick über Ausbildungstypen:

- | | |
|--|--|
| ➤ Technische & gewerbliche Schulen | ➤ Schulen für Sozialberufe |
| ➤ Kaufmännische Schulen | ➤ Land- und forstwirtschaftliche Schulen |
| ➤ Schulen für Mode & Bekleidungs-
technik | ➤ Bildungsanstalt für Elementar-
pädagogik (BAFEP = ehem. Bildungs-
anstalten für Kindergartenpädagogik) |
| ➤ Schulen für Tourismus | ➤ Bildungsanstalten für Sozialpädagogik |
| ➤ Schulen für wirtschaftliche Berufe | |

Berufsbildende **mittlere** Schulen (Fachschulen) vermitteln berufliche Qualifikationen und Allgemeinbildung. Sie dauern drei bis vier Jahre und enden mit der Abschlussprüfung.

Eine Weiterqualifizierung ist z.B. mit der Berufsreifeprüfung (allgemeine Hochschulberechtigung) bzw. dem Aufbaulehrgang (zwei bis drei Jahre) möglich. Es gibt auch ein- und zweijährige Fachschulen sowie Lehrgänge, die auch zur Überbrückung für den Einstieg in Fachschulen und Lehrgänge, die ein höheres Einstiegsalter, (Krankenpflegeschulen, Schulen für Sozialdienste, Ehe- und Familienberatung, Altdienste, Behindertenarbeit usw.) erfordern.

Berufsbildende **höhere** Schulen vermitteln neben der Allgemeinbildung (Hochschulzugang) eine – je nach Ausbildungstyp – bestimmte berufliche Qualifikationen. Sie dauern fünf Jahre und schließen mit der Reife- und Diplomprüfung (Doppelqualifikation).

Abhängig vom Ausbildungsschwerpunkt ist Ernährungs- und Verbraucherbildung Teil der beruflichen Qualifizierung. In technischen, gewerblichen und kaufmännischen Schulen findet keine systematisch und strukturell verankerte Ernährungsbildung mehr statt.

<http://www.abc.berufsbildendeschulen.at/>

Tertiäres Bildungswesen

In der Primarstufenausbildung werden ab dem fünften Semester Schwerpunkte angeboten. Im Schwerpunkt „Bewusst Leben und Bewegen“ (PHÖÖ) und „Bewegung und Gesundheit“ (PHDL) sind die Ernährungsthemen eingebunden. Der Schwerpunkt „Bewusst Leben und Bewegen“ bietet eine Vertiefung in den Gebieten Bewegung und Sport, Ernährung und psychosoziale Gesundheit.

https://ph-ooe.at/fileadmin/Daten_PHOOE/Ausbildung_APS/Primarstufe/SP_BLB_2019.pdf

https://www.phdl.at/studium/ausbildung/lehramt_primarstufe/bachelor_primarstufe/schwerpunkte/bewegung_gesundheit/

Lehramt Sekundarstufe Allgemeinbildung

Im Lehramt Ernährung und Haushalt bzw. Ernährung, Gesundheit & Konsum (PH Steiermark), Haushaltsökonomie Ernährung (Universität Wien) in der Sekundarstufe Allgemeinbildung wird für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt ein achtsemstriges Studium mit Bachelorabschluss und ein anschließendes Masterstudium angeboten.

Der Unterricht in Ernährung und Haushalt wird in den Schultypen der Sekundarstufe (Allgemeinbildende Pflichtschule einschl. Polytechnische Schule, allgemeinbildende höhere Schule) in unterschiedlich benannten Pflichtfächern (Ernährung und Haushalt, Haushaltsökonomie und Ernährung, Management/Dienstleistungen und Tourismus), mit schultypenspezifischen Schwerpunkten (Allgemeinbildung, Berufsgrundbildung) und auf unterschiedlichen Niveaustufen unterrichtet. Die Absolventinnen und Absolventen erhalten eine fachwissenschaftlich fundierte Ausbildung in den fachtheoretischen und fachpraktischen Grundlagen der einschlägigen natur-, kultur- und sozialwissenschaftlichen Bezugswissenschaften. Das Studium befähigt, Fragen zur Ernährung des Menschen, der Daseinsvorsorge und der Lebensgestaltung im Haushalt aus multidisziplinärer Sicht zu verstehen und fachlich begründete Entscheidungsgrundlagen zu vermitteln. Das Studium qualifiziert, aufbauend auf den einschlägigen fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Erkenntnissen, einen Fachunterricht zu gestalten, der den fachdidaktischen Grundsätzen der Lehrpläne der jeweiligen Pflichtgegenstände entspricht und den heterogenen Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler Rechnung trägt.

https://ph-ooe.at/fileadmin/Daten_PHOOE/Ausbildung_APS/Curricula_SEK_2019_20/Curricula_SEK_Bachelor/EH.pdf

Fazit

Lernen im Lernfeld Ernährung und Konsum ist einer Werteentwicklung in der Gesellschaft verpflichtet, die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit und der damit verbundenen Verantwortung jedes/jeder Einzelnen zur Sicherung der Daseinsvorsorge thematisiert. Es geht darum gegenwärtige und zukünftige Herausforderungen des Ernährungsalltags kompetent und reflektiert bewältigen zu können. Der Pflichtgegenstand „Ernährung und Haushalt“ leistet einen wesentlichen Beitrag zur Allgemeinbildung über Ernährungs- und Verbraucherbildung. Dem Entwurf des Neuen Lehrplans für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ in der Mittelschule ist zu entnehmen, dass der Pflichtgegenstand mit einer Wochenstunde in der sechsten Schulstufe konzipiert wird. Es ist erfreulich, dass das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ auch weiterhin in der allgemeinbildenden Stundentafel

der Mittelschule (APS) verankert ist. Die Ernährung des Menschen ist eine Materie, die wirklich JEDEN Bürger, JEDE Bürgerin betrifft und global gesehen, ein Schlüsselproblem der Menschheit darstellt. Insofern ist es unverständlich, dass dem Lernen im Fach trotz der hohen Bedeutsamkeit der Lerninhalte nur eine (!) Pflichtstunde im gesamten Stundenkontingent der Pflichtschule zugestanden wird und ein Pflichtfach auch weiterhin nicht in der AHS-Unterstufe zu finden ist.

Ernährungsbildung ist ein unverzichtbarer Bestandteil einer zeitgemäßen, zukunftsweisenden Grundbildung für ALLE 10- bis 14-Jährigen.

Weiterführende Literatur:

Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher_innenbildung Austria (EVA). Handreichung zur überarbeiteten Neuauflage – Poster 2015.

[http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/?Berichte%2C Publikationen und Downloads Publikationen TNE](http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/?Berichte%2C%20Publikationen%20und%20Downloads%20Publikationen%20TNE)

Schweiz

Doz. Susanna Holliger

Im folgenden Beitrag wird die aktuelle Situation der Ernährungs- und Konsumbildung in der Schweiz auf der Volksschule, an Gymnasien und an den Deutschschweizer Pädagogischen Hochschulen (D-PH) umrissen. Auf die zukünftigen Herausforderungen in der Ernährungs- und Konsumbildung als gesamtgesellschaftliche Aufgabe wird anschließend eingegangen.

Verortung im Lehrplan 21

Mit der Einführung des Deutschschweizer Lehrplans 21² (D-LP21) für die Volksschule erfährt die hauswirtschaftliche Bildung mit der inhaltlichen Erweiterung *Wirtschaft* eine Neuakzentuierung – Hauswirtschaft wird zu *Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)*. Dabei hat das REVIS-Curriculum³ den D-LP21 maßgeblich mitbestimmt.

Fachliche und überfachliche Kompetenzen in der Ernährung und Konsum werden über alle Schuljahre inkl. Kindergarten kumulativ aufgebaut. Im Zyklus 1 (bis 2. Kl.) und Zyklus 2 (3.–6. Kl.) werden Themen rund um die Ernährung und den Konsum im Unterricht *Natur, Mensch, Gesellschaft (NMG)* mehrperspektiv betrachtet.

Im Zyklus 3 (7.–9. Kl.) erfolgt der Unterricht in *NMG* in den jeweils spezifisch ausgerichteten Fachbereichen. Damit tritt *WAH* als eigenständiger Fachbereich auf, welcher in der Regel mit fünf Lektionen auf drei Schuljahre verteilt stattfindet. Fragen zu Konsum (Einflüsse, Folgen und Entscheidungen) und einer genussvollen, bedarfsgerechten und nachhaltigen Ernährung bilden sich unterschiedlich gewichtet in den fünf Kompetenzbereichen *WAH*⁴ im D-LP21 ab. Der ernährungspraktische Unterrichtsteil findet im Lernort Küche statt. Die Nahrungszubereitung hat dabei den Charakter eines Projektes³.

² Deutschschweizer Erziehungsdirektoren-Konferenz [D-EDK] (2016). Lehrplan 21: <https://www.lehrplan21.ch>

³ Forschungsprojekt Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen [REVIS], 2003-2005: http://www.evb-online.de/evb_revis.php

⁴ Deutschschweizer Erziehungsdirektoren-Konferenz [D-EDK] (2016). Fachbereichslehrplan Natur, Mensch, Gesellschaft: https://v-fe.lehrplan.ch/container/V_FE_DE_Fachbereich_NMG.pdf

Fragen aus alltäglichen Konsumsituation wie *Fleisch oder Vegi?* werden aus verschiedener fachlicher Perspektive betrachtet. Mit dem erweiterten *Drei-Säulen-Modell Nachhaltige Ernährung*⁵ wird das jetzige und zukünftige Handeln differenziert diskutiert.

Aktive kognitive Konstruktionsleistungen sind für den Aufbau und die Nutzung von Wissen und Können notwendig⁶. Mit kompetenzfördernden Aufgabensets⁷ durchlaufen Lernende einen verständnisorientierten Lernprozess und entwickeln dabei Kompetenzen. Der Kompetenzerwerb, welcher für die Bewältigung von Situationen in der Alltäglichen Lebensführung notwendig ist, wird so initiiert. «Die Kompetenzentwicklung ist dann gelungen, wenn die Schülerinnen und Schüler die Alltagsituation fachlich begründet beantworten oder bewältigen können und fähig sind, ihr Wissen und Können in weiteren Situationen anzuwenden»⁶.

Gymnasium

Auf der gymnasialen Stufe ist die hauswirtschaftliche Bildung in den Grundlagenfächern nicht abgebildet. Diese erscheint je nach Kanton in den Zusatzfächern. Der separat erstellte Lehrplan⁸ orientiert sich am D-LP21.

Pädagogische Hochschulen

An den D-PH setzen sich zukünftige Lehrpersonen NMG resp. WAH vorbereitend auf die Schulpraxis mit der Ernährungs- und Konsumbildung fachlich wie fachdidaktisch auseinander. In der Grundausbildung Zyklus 3 finden die ernährungspraktisch ausgerichteten Lehrveranstaltungen im Lernort Küche statt.

Zukünftige Herausforderungen

Ernährungsbildung zielt darauf ab, Menschen zu eigenständiger und eigenverantwortlicher Lebensführung zu befähigen, indem die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verträglich und demokratisch teilhabend unter den komplexen gesellschaftlichen Bedingungen gestaltet wird⁹. So findet Ernährungs- und Konsumbildung nicht nur als formale Bildung statt, sondern auch nicht-formal sowie beim informellen Lernen und wird damit zur gesamtgesellschaftlichen Aufgabe. So zum Beispiel nimmt die Schulverpflegung mit der Einführung von Tagesschulen zunehmend Raum in der Schulhauskultur ein. Schulnahe sowie außerschulische Akteure befassen sich aus ihrer Perspektive mit der Thematik.

Mit der Berliner Erklärung (2021)¹⁰ wird die globale Bedeutung von BNE und transformativen Lernen bestärkt. Damit ist ein Wissenserwerb und ein Können, Förderung des Wertebewusstseins und Einstellungen notwendig, um den Wandel hin zu einer nachhaltigen Entwicklung in der Ernährungs- und Konsumbildung mitzugestalten.

⁵ Von Koerber, K. (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Ernährung im Fokus 2014/ 9 & 10, (S. 260 – 268). Bonn: BLE-Medienservice. https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014_Lit.pdf

⁶ Hugener, I. & Luthiger, H. (2016). Grundlagen. In: Pädagogische Hochschule Luzern (Hrsg.). Grundlagen und Grundformen des Unterrichtens (S. 3-17). Luzern.

⁷ Luthiger, H., Wilhelm, M., Wespi, C. & Wildhirt, S. (2018). Kompetenzförderung mit Aufgabensets, Theorie – Konzept – Praxis. Bern: hep.

⁸ Bildungsdirektion Mittelschul- und Berufsbildung Kanton Zürich (2015). Lehrplan Hauswirtschaft an Mittelschulen: https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/organisation/bildungsdirektion/gs/bildungsrat/beschluesse/2015/brb_34_lehrplan_hauswirtschaft.pdf

⁹ Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M. et al. (2013). Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. Ernährungsumschau 60/2 (M84-M95). Wiesbaden: Umschau Zeitschriftenverlag.

¹⁰ Berliner Erklärung Bildung zur nachhaltigen Entwicklung (2021): https://www.bne-portal.de/files/berliner_erklaerung.pdf