

Gärtner, Simone; Heil, Eleonore A.

Innerschulische, ernährungsbezogene Lernorte in Zusammenarbeit mit außerschulischen Projektpartnern. Eine vergleichende Fallanalyse am Beispiel "Unser cleveres Esszimmer"

Haushalt in Bildung & Forschung 9 (2020) 2, S. 60-72



Quellenangabe/ Reference:

Gärtner, Simone; Heil, Eleonore A.: Innerschulische, ernährungsbezogene Lernorte in Zusammenarbeit mit außerschulischen Projektpartnern. Eine vergleichende Fallanalyse am Beispiel "Unser cleveres Esszimmer" - In: Haushalt in Bildung & Forschung 9 (2020) 2, S. 60-72 - URN: urn:nbn:de:0111-pedocs-246637 - DOI: 10.25656/01:24663

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-pedocs-246637>

<https://doi.org/10.25656/01:24663>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<https://www.budrich.de>

Nutzungsbedingungen

Dieses Dokument steht unter folgender Creative Commons-Lizenz: <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.de> - Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen sowie Abwandlungen und Bearbeitungen des Werkes bzw. Inhaltes anfertigen, solange sie den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen und die daraufhin neu entstandenen Werke bzw. Inhalte nur unter Verwendung von Lizenzbedingungen weitergeben, die mit denen dieses Lizenzvertrags identisch, vergleichbar oder kompatibel sind. Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

This document is published under following Creative Commons-Licence: <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en> - You may copy, distribute and transmit, adapt or exhibit the work or its contents in public and alter, transform, or change this work as long as you attribute the work in the manner specified by the author or licensor. New resulting works or contents must be distributed pursuant to this license or an identical or comparable license.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.



Kontakt / Contact:

peDOCS
DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation
Informationszentrum (IZ) Bildung
E-Mail: pedocs@dipf.de
Internet: www.pedocs.de

Mitglied der


Leibniz-Gemeinschaft

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 strukturenbende 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-

| Innerschulische Lernorte mit Ernährungsbezug

ort zeichnet darüber hinaus aus, dass er strukturell und organisatorisch an die Schule angeschlossen und in den Schulalltag der Schülerinnen und Schüler und Lehrpersonen eingebunden ist. Der innerschulische Lernort ist für den Unterricht nutzbar, steht aber auch außerhalb der Unterrichtszeit für die Schulseitigen zur Verfügung. Er ist sowohl ein Ort des formalen als auch des informellen Lernens (Autorengruppe Bildungsberichterstattung, 2012).

3 Ernährungsbildung in hessischen Schulen

Mit Blick auf die ernährungsbezogene Bildungsarbeit an hessischen Schulen zeigen aktuelle Ergebnisse von Heseke et al. (2019), dass Ernährungsbildung in Grundschulen als inhaltlicher Schwerpunkt in die fächerübergreifende Gesundheitserziehung integriert ist. Themen wie Essgewohnheiten, ausgewogene Ernährung sowie Essen und Trinken werden in der Schule aufgegriffen. Die umfassende Einbindung von ernährungsbildenden Inhalten im Unterricht geht an weiterführenden Schulen in Hessen jedoch verloren (Heseke et al., 2019, S. 80). Das Fach Arbeitslehre ist als Trägerfach der Ernährungsbildung an hessischen Schulen aufgeführt (Lührmann, 2019b; Heseke et al., 2019), dabei bleibt zu beachten, dass „die Lehrpläne für das Fach Arbeitslehre in Hessen (...) kaum ernährungsbezogene Inhalte beinhalten, so wird z. B. lediglich eine gesundheitsförderliche Ernährung im Kontext von Ernährungsbildung genannt. Eine Konkretisierung findet nicht statt“ (Heseke et al., 2019, S. 86). Gemäß einer Analyse der Stundentafeln für die bundeslandspezifischen Unterrichtsfächer mit Ernährungsbezug bewegen sich die Stundenzahlen der ernährungsbildenden Inhalte innerhalb des Faches Arbeitslehre lediglich zwischen zwei und neun Prozent der Kontingenzstunden (Heseke et al., 2019, S. 96). An Gymnasien ist das Fach Arbeitslehre nicht in den Lehrplänen enthalten.

In Hessen existiert das Programm „Schule und Gesundheit“ des Hessischen Kultusministeriums, das die Schaffung einer gesundheitsförderlichen Umgebung in Schulen unterstützt. Schulen können sich ihre Bemühungen zur Weiterentwicklung eines gesundheitsförderlichen Schulklimas zertifizieren lassen. Folgende Schwerpunkte sind inkludiert (Hessisches Kultusministerium, 2020a):

- Bewegung & Wahrnehmung
- Ernährung & Konsum
- Sucht- & Gewaltprävention
- Verkehr & Mobilität
- Lehrkräftegesundheit

Für diese Themenschwerpunkte können die Schulen Teilzertifikate erwerben, welche das Engagement für die Themen und die Erreichung der gesundheitsbezogenen Qualität nach innen und außen kommunizieren sollen. Die Zertifizierung erfolgt auf

Basis eines Qualitätsinstruments, das sowohl eine Selbstbewertung von Seiten der Schule als auch eine Fremdbewertung durch Fachberaterinnen und Fachberater an den verantwortlichen Schulämtern mit einbezieht. Werden mindestens vier Teilzertifikate erworben, kann sich die Schule als „Gesundheitsfördernde Schule“ zertifizieren lassen. Im Rahmen dieses Zertifizierungsprozesses ist der Erwerb der Teilzertifikate „Ernährung & Konsum“ und „Bewegung & Wahrnehmung“ verpflichtend (Hessisches Kultusministerium, 2020b). Durch das Teilzertifikat Ernährung & Konsum wird der Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung an hessischen Schulen unterstützt (Hessisches Kultusministerium, 2020c).

4 Initiative „Unser cleveres Esszimmer“

Bei der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ handelt es sich um eine Maßnahme zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Lebenswelt „Schule“ in Hessen. Projektverantwortlich sind der Verein „Mehr Zeit für Kinder e.V.“, die Krankenkasse BAHN-BKK, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Das zentrale Ziel der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ ist es, strukturelle Veränderungen in den Bereichen der Schulverpflegung und Ernährungsbildung an hessischen Schulen anzustoßen. Der Fokus liegt auf der Erreichung einer dauerhaften Verankerung ernährungsbildender Inhalte in Schulprogrammen (Verhaltensebene) sowie eines dauerhaften und qualitativ hochwertigen Strukturaufbaus im Bereich der Schulverpflegung (Verhältnisebene) (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020a). Als Zielgruppen der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ werden Schulträger, Schulleitungen, Lehrpersonen, Schülerinnen und Schüler sowie gelerntes und ungelerntes Verpflegungspersonal adressiert. Durch eine Fokussierung auf den strukturellen Aufbau und die Öffnung für alle Schulformen kann die Teilhabe von Schülerinnen und Schüler aller Altersklassen und sozialer Milieus erreicht werden. Die Initiative bietet den teilnehmenden Schulen und Schulträgern im Rahmen des Präventionsgesetzes die Möglichkeit, Beratungen, Workshops oder Coachings durch Expertinnen und Experten finanziell zu fördern. Dabei können individuelle Zielsetzungen in einer oder mehreren der genannten Leistungskategorien bearbeitet werden (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020b):

- *„Räumliche und organisatorische Gestaltung“*
z. B. Beratung zur Umsetzung von Strategien zur Erhöhung der Inanspruchnahme des Speiseangebotes, fachliche Unterstützung bei der Etablierung von Müsli- und Salatbars etc.
- *„Kompetenzschulungen für ungelerntes und Fachpersonal“*
z. B. Schulung zur Erstellung eines Speiseplans nach DGE-Qualitätsstandards, Entwicklung eines vegetarischen Speiseangebots, Durchführung von Hygiene-

| Innerschulische Lernorte mit Ernährungsbezug

schulungen für Schülerinnen und Schüler, Kochkurse für Schulverpflegungspersonal zum Thema „Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten“ etc.

- „*Ernährungsbildung*“
z. B. Beratung zur curricularen Verankerung von ernährungsbildenden Inhalten, Durchführung zielgruppenspezifischer Workshops zu ernährungsbezogenen Themen, Beratung zur Umsetzung von Ernährungsprojekten etc. (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020b).

4.1 Ablauf der Förderung durch die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“

Die hessischen Schulen und Schulträger bewerben sich mit einem Förderantrag und einer Zielformulierung bei der BAHN-BKK um einen 12-monatigen Förderprozess. Jede Schule oder jeder Schulträger entscheidet dabei selbst, welche Beratungsleistung und Förderung benötigt wird, da die Bedarfslage je nach Schule und Schulträger variiert. Pro Förderung ist eine Maximalförderung in Höhe von einmalig 6.500 € möglich (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020b). Im Rahmen des Förderantrages wird festgelegt, in welcher der drei wählbaren Leistungskategorien sie Maßnahmen umsetzen möchten, wie die relevanten innerschulischen Zielgruppen beteiligt werden (Partizipation), z. B. in Form eines Steuerkreises, und wie die umgesetzten Maßnahmen nach Ablauf der Projektlaufzeit nachhaltig und eigenverantwortlich weitergeführt werden können (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020c).

Expertinnen und Experten, die innerhalb der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ tätig sind, müssen eine Qualifikation gemäß des Leitfadens Prävention des GKV-Spitzenverbands in der aktuell gültigen Fassung (1. Oktober 2018) aufweisen (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020c). Hierunter fallen z. B. auf Schulverpflegung spezialisierte Ökotrophologinnen und Ökotrophologen, Ernährungswissenschaftlerinnen und Ernährungswissenschaftler oder Ernährungsmedizinerinnen und Ernährungsmediziner mit themenbezogener Zusatzqualifikation im Bereich der Ernährungsberatung. Zur Umsetzung der geplanten Maßnahmen können die Schulen und Schulträger Expertinnen und Experten aus einem projektinternen Pool auswählen oder durch einen Nachweis der Qualifikation auch mit einer projektexternen Fachkraft zusammenarbeiten.

Durch diese individualisierten Beratungsprozesse können mit den Akteurinnen und Akteuren der Schulen und Schulträger gemeinsam mit den Expertinnen und Experten passgenaue Lösungsstrategien erarbeitet werden. Ziel ist es, bei den Akteurinnen und Akteuren Empowerment zu schaffen, dauerhafte Strukturen zu etablieren und sie so dazu zu befähigen, ihre Zielsetzungen in den Bereichen der Verpflegung und Ernährungsbildung, auch über die Förderung hinaus, selbstverantwortlich zu verfolgen und erfolgreich zu gestalten (Mehr Zeit für Kinder e.V., 2020 a). Bis zum 31.12.2020 sollen landesweit 80 Schulen in Hessen an der Initiative teilnehmen oder

teilgenommen haben. Damit auch Schulen profitieren können, die nicht an der Initiative teilnehmen, wird auf der Projektwebseite sukzessive eine Praxis-Datenbank (www.cleveres-esszimmer.de) aufgebaut.

4.2 Evaluation der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“

Die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ wird durch die Arbeitsgruppe Ernährungsökologie der Justus-Liebig-Universität Gießen multiperspektivisch in einem Mixed Methods Design nach Creswell & Plano Clark (2011) evaluiert. Die quantitative Erhebung umfasst eine Vorher-Nachher-Befragung sowie eine Follow-Up-Befragung nach sechs Monaten durch einen Onlinefragebogen. Diese Befragungen haben das Ziel, die strukturellen Veränderungen an den teilnehmenden Schulen sichtbar zu machen. Begleitend hierzu wird die Perspektive der Expertinnen und Experten durch eine Onlinebefragung zu den Erstberatungsterminen in den Schulen erfasst. Der qualitative Anteil der Erhebung besteht aus Hospitationen während der Beratungen, Workshops und Coachings in den Schulen und bei Schulträgern im Rahmen von Beratungsterminen. Zudem wurden leitfadengestützte Interviews mit den Akteurinnen und Akteuren an den Schulen durchgeführt, die in die Beratungsprozesse eingebunden waren. Ziel des qualitativen Erhebungsstrangs ist es, die Beratungsprozesse an Schulen zu begleiten, um Barrieren und Förderer beim Auf- und Ausbau von nachhaltigen Strukturen in den Bereichen Ernährungsbildung und Schulverpflegung an hessischen Schulen zu identifizieren. Durch diese umfangreiche und multidimensionale Evaluation sollen Erkenntnisse für die konzeptionelle Anpassung und Weiterentwicklung des Projektes entlang des Public Health Action Cycles gewonnen werden, so dass ein kontinuierlicher Qualitätsentwicklungsprozess der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ verfolgt werden kann.

5 Methode

In diesem Artikel wird die Analyse der innerschulischen Lernorte innerhalb der Gesamtevaluation beschrieben. Die Datenerhebung erfolgte durch Hospitationen während der Beratungen, Workshops und Coachings. Die angefertigten Hospitationsprotokolle wurden nach Fällen durchsucht, an denen Schulen einen innerschulischen Lernort geschaffen haben. Unter den hospitierten Schulen konnten drei Schulen identifiziert werden, bei denen im Rahmen der Förderung ein innerschulischer Lernort entstanden ist. Die Auswertung der entsprechenden Hospitationsprotokolle erfolgte anhand einer strukturierenden Inhaltsanalyse nach Mayring (2020). Anschließend wurden Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Fällen durch eine vergleichende Fallanalyse nach Hering & Schmidt (2014) herausgearbeitet.

6 Ergebnisse

Drei der 15 Schulen, an denen im Rahmen der Evaluation der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ eine Hospitation durchgeführt wurde, haben über die Zeit der Förderung einen innerschulischen Lernort geschaffen. Zu den innerschulischen Lernorten mit Ernährungsbezug, die an den Schulen entstanden sind, zählen ein von Schülerinnen und Schülern geführter Kiosk, ein Schulgarten und eine Cafeteria, die von Schülerinnen und Schülern bewirtschaftet wird. Mit den identifizierten drei Fällen sind mit einer Grundschule, einer Montessori-Schule und einer beruflichen Schule drei unterschiedliche Schulformen im Sample vertreten. Des Weiteren wurden Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Jahrgangsstufen in die Unterrichtseinheiten innerhalb der Lernorte mit eingebunden (vgl. Tab.1). Zugang zum innerschulischen Lernort haben sowohl die Schülerinnen und Schüler, als auch die Lehrerinnen und Lehrer der Schule.

6.1 Einzelfallbeschreibungen

6.1.1 Schüler*innen-Kiosk

Die projektverantwortlichen Lehrerinnen und Lehrer einer Montessori Schulen haben sich zum Ziel gesetzt, die Thematik der nachhaltigen Ernährung stärker in das Curriculum der Schule einzubeziehen. Die Schulleitung wünschte sich Unterstützung dabei, diese Thematik durch einen praktischen Ansatz umzusetzen. In einem Beratungsgespräch mit der Expertin von „Unser cleveres Esszimmer“ und Vertreterinnen und Vertretern aus Schüler- und Lehrerschaft wurde als Projekt ein von Schülerinnen und Schülern geführter Kiosk konzipiert. Realisiert werden soll diese Maßnahme über ein Jahresprojekt für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe 1, das im Wahlpflichtbereich der Montessori Schule verankert wurde. Die Schülerinnen und Schüler können sich freiwillig für das Projekt melden. Bei der Ausschreibung des Projektes wurden durch die Schule Vorgaben zur Ausgestaltung der Verpflegung gemacht, um die Zielsetzung einer nachhaltigen Ernährung realisieren zu können. Gemeinsam mit der Expertin wurden die Grundvoraussetzungen beim Ausbau und der Einrichtung der Kioskräume besprochen. Die Expertin soll die Schülerinnen und Schüler in Zukunft bei der Planung der Räumlichkeiten, des Speisenangebots sowie der Hygiene bei der Speisenzubereitung unterstützen.

Abschließend fasst die Schulleiterin zusammen, dass die neue Belegung des Kiosks das Großprojekt des kommenden Schuljahres werden wird und dass die zukünftigen Beratungen auch unter diesem Thema gemacht werden. Die Konzeption soll den Schüler*innen überlassen werden. (Auszug Hospitationsprotokoll)

6.1.2 Schulgarten

Eine Grundschule hat im Rahmen der Förderung den Aufbau und die Bewirtschaftung eines Schulgartens finanziert. Der Schulgarten entstand in Kooperation mit der Gemüseackerdemie (Ackerdemia, 2020). Das dort angebaute Gemüse wurde in praktischen Kocheinheiten von den Schülerinnen und Schülern verarbeitet. Die Kocheinheiten wurden durch eine Ökotrophologin der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ unterstützt.

Die Betreuungsperson lockert mit dem Spaten die Erde auf und die Schüler*innen graben Kartoffeln mit ihren Händen aus. Die Schüler*innen sind begeistert, weil so viele Kartoffeln aus einer einzigen eingepflanzten Kartoffel gewachsen sind. Außerdem wundern sie sich über die vielen unterschiedlichen Größen und Formen der Kartoffeln. (Auszug Hospitationsprotokoll Schulgarten)

Die vierten Klassen der Schule waren im Rahmen des Sachunterrichts bei der Entstehung und Bewirtschaftung des Schulgartens sowie Verarbeitung des Gemüses eingebunden. Die Schülerinnen und Schüler sollen durch die Mitarbeit in Schulgarten und Küche die Zusammenhänge zwischen dem Anbau von Gemüse, der Bewirtschaftung des Gartens sowie der Ernte und Zubereitung erkennen und ihre Selbstwirksamkeit innerhalb dieser Prozesse erfahren.

6.1.3 Schüler*innen-Cafeteria

Ein Projekt dieser Art hat schon lange in den Köpfen von ihr [projektverantwortliche Lehrerin] und ihren Kollegen gereift, doch erst durch die finanzielle und inhaltliche Hilfe im Rahmen der Initiative „Unsere cleveres Esszimmer“ konnte es realisiert werden.“ (Auszug Hospitationsprotokoll: projektverantwortliche Lehrerin)

Die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschulklassen Ernährung der Jahrgangsstufen 10 und 11 einer beruflichen Schule übernehmen an zwei Wochentagen die Speisenzubereitung und den Service in der Cafeteria der Schule. Die Beratungen im Rahmen der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ haben den Impuls zur Umsetzung der Schüler*innen-Cafeteria gegeben und die Expertinnen an der Schule unterstützen das Lehrpersonal bei der Konzeption des Projektes. Die Schülerinnen und die Schüler bereiten die Speisen innerhalb ihrer verpflichteten Praxiseinheiten zu. Das Projekt ermöglicht den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern, praktische Erfahrung und Routine bei Speisenzubereitung und Service zu sammeln. Zudem bietet das Programm die Möglichkeit eines ausgewogenen Mittagsangebots für Schüler- und Lehrerschaft.

Die Schüler*innen-Cafeteria wird von den Mitschülern*innen deutlich besser frequentiert. Die Arbeit dort gibt den Schüler*innen Selbstbewusstsein und motiviert sie, da sie möchten, dass dieses Essen gelingt und ansprechend aussieht. (Auszug Hospitationsprotokoll: projektverantwortliche Lehrerin)

| Innerschulische Lernorte mit Ernährungsbezug

Tab. 1: Einzelfallbeschreibungen der ausgewählten Fälle an denen im Rahmen der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ innerschulische Lernorte mit Ernährungsbezug geschaffen wurden (Quelle: eigene Darstellung)

Innerschul. Lernorte	Schüler*innen-Kiosk	Schulgarten	Schüler*innen-Cafeteria
Schulform	Montessori-Schule	Grundschule	Berufliche Schule
Alterstufe	Sekundarstufe 1	4. Klasse	10./11. Berufsfachschule Ernährung
Projekt	Entstehung eines von Schülerinnen und Schülern geführten Kiosks mit einem nachhaltigen Speisenangebot	Entstehung und Bewirtschaftung eines Schulgartens und Verarbeitung des Gemüses in Kocheinheiten	Schülerinnen und Schüler übernehmen an zwei Wochentagen die Speisenzubereitung und den Service der Cafeteria
Ziele	Einbeziehung des Themas nachhaltige Ernährung → Realisierung durch Kiosk Schülerinnen und Schüler sind von Anfang an Planung und Umsetzung beteiligt	Kompetenzen beim Anbau von Gemüse und Speisenzubereitung Zusammenhänge erkennen & Selbstwirksamkeit erleben	Erfahrung bei Speisenzubereitung und Service Mittagsangebot für Schüler- und Lehrerschaft
Aufgaben Expertin/Experte	Konzeption Räumliche Planung	Anlegen und Bepflanzung des Gartens Zubereitung der Speisen	Impulsgeber Konzeption Organisatorische Einbettung

6.2 Vergleichende Fallanalyse

Die Ergebnisse der vergleichenden Fallanalyse sollen Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Veränderungen aufzeigen, die die Schulen für die Schaffung eines innerschulischen Lernorts mit Ernährungsbezug im Rahmen der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ umgesetzt haben. Die Unterstützung, die die Expertinnen und die Experten von „Unser cleveres Esszimmer“ bei der Entstehung der innerschulischen Lernorte geleistet haben, war vielfältig und individuell an die Bedürfnisse der Schulen angepasst. Sie umfasste das Geben von Impulsen und Ideen sowie die Mitarbeit oder Verfeinerung der eingereichten Konzepte. Die Expertinnen und Experten unter-

stützen bei der Planung der räumlichen und organisatorischen Gestaltung von Mensa und Kiosk. Sie bieten Workshops zur Küchenhygiene und Speisenplangestaltung oder praktischen Koch-Workshops an. Innerhalb der drei identifizierten Fälle konnten (infra-)strukturelle und organisatorische Veränderungen an den Schulen beobachtet werden. Die Schülerinnen und die Schüler, die in die Unterrichtseinheit zu den Lernorten eingebunden sind, haben die Möglichkeit, die Entstehung und Bewirtschaftung der Lernorte mitzugestalten. Die Entstehung und Bewirtschaftung dieser Lernorte geht immer mit dem Engagement der Lehrer- und Schülerschaft einher. Alle Lernorte werden für Unterrichtseinheiten im Pflicht- und/oder im Wahlpflichtunterricht genutzt. Dabei wird den Schülerinnen und Schülern durch die praktische Arbeit im Rahmen der innerschulischen Lernorte mit Ernährungsbezug Ernährungswissen vermittelt und es werden ernährungsbezogene Kompetenzen angebahnt. Das Wissen und die Kompetenzen sind lernortspezifisch und umfassen bei den vorgestellten Beispielen den Bereich des Gemüseanbaus, der Speisenzubereitung und die Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung. Neben den Schülerinnen und Schülern und Lehrerinnen und Lehrern, die direkt in Unterrichtseinheiten innerhalb der Lernorte eingebunden sind, haben auch alle anderen Schülerinnen und Schüler sowie Lehrpersonen der Schule Zugang zu diesen Orten. Sie profitieren durch den Lernort, indem er einen Beitrag zur Verpflegung und dem Essalltag an den Schulen leistet.

7 Diskussion

Die innerschulischen Lernorte mit Ernährungsbezug sind organisatorisch und räumlich an der Schule verortet und werden in den identifizierten Fällen in die Unterrichtseinheiten integriert. Durch diese institutionellen Einbindungen können sie zu einem wichtigen Bestandteil der formalen Ernährungsbildung werden (Autorengruppe Bildungsberichterstattung, 2012, S. 85). Darüber hinaus können innerhalb der Lernorte für die Schülerinnen und die Schüler Alltagskompetenzen angebahnt werden und komplexe Zusammenhänge aufgezeigt werden wie z. B. im Schulgarten der Anbau und die Verarbeitung von Gemüse, im Schüler*innen-Kiosk die Auswirkungen der eigenen Ernährung auf andere Lebensbereiche in den Dimensionen Umwelt und Gesellschaft, indem z. B. ein nachhaltigeres, klimafreundliches Speisenangebot für den Kiosk erarbeitet werden soll. Der Erwerb von ernährungs- und konsumrelevanten Alltagskompetenzen ist von besonderer Bedeutung, da sie zur Alltagsbewältigung beitragen, speziell in Anbetracht des, mit der Veränderung von der Agrar- zur Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft einhergehenden, komplexer werdenden Essalltags (Bartsch et al., 2013, S. 88).

Die Zielsetzungen (vgl. Tabelle 1), die Schulen durch die Schaffung der innerschulischen Lernorte mit Ernährungsbezug erreichen möchten, umreißen unterschiedliche Schwerpunkte im Themenfeld Ernährung. Eine Gemeinsamkeit aller geschaf-

| Innerschulische Lernorte mit Ernährungsbezug

fenen Lernorte ist es, ernährungsbildende Inhalte erfahrbar zu machen. Die praktische Mitarbeit innerhalb der Lernorte mit Ernährungsbezug ermöglicht einen lernortspezifischen Kompetenzerwerb, denn dieser ist immer an spezifische Gegenstände, Inhaltsbereiche, Wissens- und Fähigkeitsbereiche gebunden (Edelstein & de Haan, 2003, S. 20). Die Zielsetzungen entsprechen auch dem aktuellen Verständnis einer kompetenzorientierten Ernährungs- und Verbraucherbildung, denn ein Ernährungshandeln, das „politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend“ ist, erfordert Kompetenzen (D-A-CH-Arbeitsgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung, 2010). Die Lernorte gestalten den Essalltag der Schulgemeinschaft mit, indem sie einen Beitrag zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung leisten können.

Lührmann (2019) fordert die Verknüpfung der ernährungsbildenden Inhalte mit dem Fachunterricht (Lührmann, 2019a) und Heindl und Weigt (2015) postulieren eine strukturelle (organisatorisch und räumlich) Umsetzung dieser Inhalte auch über Projekte und Projektwochen hinaus (Heindl & Weigt, 2015). Die innerschulischen Lernorte mit Ernährungsbezug, die im Rahmen der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ an den Schulen entstanden sind, können diese dauerhaften Verknüpfungen herstellen.

Zur Aus- und Weiterbildung von Lehrkräften in den Bereichen der Ernährungsbildung konstatieren Heseker und Kolleginnen

In den Studiengängen für Sachunterricht und Biologie sind ernährungsbezogene Inhalte nur selten umfassend enthalten und oft eher ein Randthema. In den Studiengängen für die bundeslandspezifischen Fächer sind Ernährungsthemen vielfältiger verankert und Bestandteil mehrerer Module, wobei in einigen Bundesländern eine Hochschulausbildung allerdings fehlt. Lehrkräfte zeigen relativ wenig Interesse zur Teilnahme an ernährungsbezogenen Fortbildungen. (Heseker et al., 2019, S. 166)

Unter diesen Voraussetzungen und in Anbetracht der steigenden Anforderungen an Ernährungsbildung, die durch steigende Komplexität des Handlungsfeldes Essen entstehen, kann das Einholen von Expertisen zu fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Themen einen positiven Betrag zur Ernährungsbildung an Schulen leisten (Lührmann, 2019b).

Allen innerhalb des Projektes geschaffenen Lernorte mit Ernährungsbezug gingen umfassende strukturelle Veränderungen voraus. Diese waren sowohl räumlich (neuen Flächennutzung durch das Anlegen eines Schulgartens, der Renovierung der Kiosk-Räumlichkeiten) als auch organisatorisch (Absprache mit Caterer zur Organisation des Cafeteria-Angebots). Für das Entstehen von innerschulischen Lernorten müssen Strukturen wandelbar sein.

8 Fazit

Ernährungsbildende, innerschulische Lernorte können in Zusammenarbeit mit einem außerschulischen Partner entstehen oder gefördert werden. Voraussetzungen dafür sind, dass externe Partner gemeinsam mit Schulvertretern individuelle Konzepte erarbeiten und die Schulen zu strukturellen Veränderungen bereit sind.

Literatur

- Ackerdemia e. V. (2020). *Gemüseackerdemie*. <https://www.gemueseackerdemie.de/>
- Autorengruppe Bildungsberichterstattung (2012). *Bildung in Deutschland. Ein indikatorengestützter Bericht mit einer Analyse zur kulturellen Bildung im Lebenslauf* Glossar XI. <https://www.bildungsbericht.de/de/bildungsberichte-seit-2006/bildungsbericht-2012>
- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A., Lührmann, P., Oepping, A., Rademacher, C. & Schulz-Greve, S. (2013). Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. *Ernährungsumschau*, 32(2), 84-95.
- Bundesministerium für Gesundheit (2020). *Präventionsgesetz*. <https://www.bundesgesundheitsministerium.de/service/begriffe-von-a-z/p/praeventionsgesetz.html>
- Creswell, JW. & Plano Clark, VL. (2011): *Designing and conducting mixed methods research*. Sage.
- D-A-C-H-Arbeitsgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung (2010). *Ernährungsbildung*. http://www.evb-online.de/glossar_ernaehrungsbildung.php
- Haan, G. de, Edelstein, W. (2003): *Von Schlüsselkompetenzen zum Curriculum. Lernkonzepte für eine zukunftsfähige Schule*. 5. Empfehlung der Bildungskommission der Heinrich-Böll-Stiftung.
- Heindl, I. & Weigt, S. (2015). Ernährungsbildung. Von der Projektitis zu nachhaltiger Bildung. *UGB Forum*, 32(2), 62-65.
- Hering, L. & Schmidt, RJ. (2014). Einzelfallanalysen. In N. Baur & J. Blasius (Hrsg.), *Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung* (S. 529-541). Springer Fachmedien. https://doi.org/10.1007/978-3-531-18939-0_37
- Heseker, H., Hirsch, J. & Dankers, R. (2019). *Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen*. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/StudieErnaehrungsbildunglang.pdf?__blob=publicationFile
- Hessisches Kultusministerium (2020a). *Gesundheitsförderung. Schule und Gesundheit*. <https://kultusministerium.hessen.de/foerderangebote/schule-gesundheit>
- Hessisches Kultusministerium (2020b). *Schule und Gesundheit. Zertifizierung als gesundheitsfördernde Schule*.

| Innerschulische Lernorte mit Ernährungsbezug

- <https://kultusministerium.hessen.de/foerderangebote/schule-und-gesundheit/zertifizierung-von-schule-als-gesundheitsfoerdernde-schulen>
Hessisches Kultusministerium (2020c). *Schule & Gesundheit. Ernährung & Konsum*. <https://kultusministerium.hessen.de/foerderangebote/schule-gesundheit/ernaehrung-konsum>
- Lührmann, P. (2019a). Ernährungsbildung ist kulturelle Bildung. In I. Heindl & C. Rademacher (Hrsg.), *Ernährungsbildung in die Zukunft gedacht* (S. 18-22). Umschau Zeitschriftenverlag.
- Lührmann, P. (2019b). Anspruch und Rahmenbedingungen von Ernährungsbildung in der Schule. In I. Heindl & C. Rademacher (Hrsg.), *Ernährungsbildung in die Zukunft gedacht* (S. 18-22). Umschau Zeitschriftenverlag.
- Mayring, P. (2000). Qualitative Inhaltsanalyse. *Forum Qualitative Sozialforschung*, 1 (2), 1-4.
- Mehr Zeit für Kinder e. V. (2020a). *Unser cleveres Esszimmer*. Die Initiative. <https://www.cleveres-esszimmer.de/die-initiative/>
- Mehr Zeit für Kinder e. V. (2020b). *Unser cleveres Esszimmer*. Fördermöglichkeiten. <https://www.cleveres-esszimmer.de/foerdermoeglichkeiten/>
- Mehr Zeit für Kinder e. V. (2020c). *Unser cleveres Esszimmer*. So nehmen Sie teil. <https://www.cleveres-esszimmer.de/so-nehmen-sie-teil/>
- Sauerborn, P. & Brühne T. (2007). *Didaktik des außerschulischen Lernens*. Schneider Verlag Hohengehren.

Verfasserinnen

Simone Gärtner M.Sc.

Dr.ⁱⁿ Eleonore Heil

Justus-Liebig-Universität Gießen

AG Ernährungsökologie

Senckenbergstr. 3

D-35390 Gießen

E-Mail: Simone.H.Gaertner@ernaehrung.uni-giessen.de

Eleonore.A.Heil@ernaehrung.uni-giessen.de

Internet: <https://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/ernaehrungswissenschaft/prof/nutr-ecol>