



Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences

Bachelorarbeit

**Ernärungskompetenz von pädagogischen Fachkräften
in der Kindertagesstätte hinsichtlich nachhaltiger Ernährung
– Eine Bestandsaufnahme zu den
Qualifizierungsbedarfen und Potenzialen**

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg,
Fakultät Life Sciences, Studiengang Ökotrophologie

Verfasserin: Charlotte Strenger

██

██

Erste Gutachterin: Frau Prof. Dr. Birgit Käthe Peters

Zweite Gutachterin: Frau Edith Timm

Abgabedatum: 17. Dezember 2021

Inhaltsverzeichnis

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis.....	IV
Abkürzungsverzeichnis	V
Anmerkung.....	V
Zusammenfassung.....	6
Abstract	7
1 Einleitung.....	8
2 Theoretischer Rahmen.....	10
2.1 Nachhaltigkeit und nachhaltige Entwicklung.....	10
2.2 Nachhaltige Ernährung.....	11
2.2.1 Nachhaltige Ernährung im Kontext der Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030.....	11
2.2.2 Konzept des WBAE	12
2.3 Nachhaltige Ernährungsbildung in der Kindertagesstätte	15
2.3.1 Einordnung.....	15
2.3.2 Relevanz und Ziele.....	16
2.3.3 Ansätze	17
2.3.4 Rahmenbedingungen	20
3 Methoden.....	22
3.1 Literaturrecherche	22
3.2 Expert*inneninterview	23
3.2.1 Datenerhebung	23
3.2.2 Datenauswertung.....	25
3.2.2.1 Transkription	25
3.2.2.2 Qualitative Inhaltsanalyse	25
4 Ergebnisse	28
4.1 Relevanzbeimessung von nachhaltiger Ernährungsbildung.....	29
4.2 Einschätzung des Verständnisses von nachhaltiger Ernährung.....	29
4.3 Qualifizierungsbedarfe für eine nachhaltige Ernährungsbildung.....	30
4.4 Hemmnisse und Probleme einer nachhaltigen Ernährungsbildung.....	32

4.5	Weitere Bedarfe und Potenziale nachhaltiger Ernährungsbildung.....	33
4.6	Chancen und Risiken einer nachhaltigen Ernährungsbildung.....	35
5	Diskussion	37
5.1	Zusammenfassung und Einordnung der Ergebnisse	37
5.2	Limitationen	38
6	Schlussfolgerung.....	39
	Literaturverzeichnis.....	40
	Anhang	45

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abbildung 1: Die vier zentralen Ziele einer nachhaltigeren Ernährung.....	13
Abbildung 2: Entwicklung des Essverhaltens	16
Abbildung 3: Inhaltsanalytisches Ablaufmodell nach Mayring.....	26
Tabelle 1: Eigene Darstellung der Zugangsdimensionen einer nachhaltigen Ernährungsbildung nach Fischer	18
Tabelle 2: Eigene Darstellung der Kompetenzkategorien und Teilkompetenzen der Gestaltungskompetenz (BNE) nach de Haan	19
Tabelle 3: Kategoriensystem der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring	27

Abkürzungsverzeichnis

BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BNE	Bildung für nachhaltige Entwicklung
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
e. V.	eingetragener Verein
et al.	et alii, et aliae, et alia (und andere)
etc.	et cetera (und die übrigen (Dinge))
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)
IFAD	International Fund for Agricultural Development (Internationaler Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung)
Kita	Kindertagesstätte/Kindertageseinrichtung
NQZ	Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule
o. J.	ohne Jahr
OECD	Organisation for Economic Co-operation and Development (Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung)
S.	Seite
s.	siehe
SDGs	Sustainable Development Goals (Ziele für nachhaltige Entwicklung)
WFP	UN World Food Programme (Welternährungsprogramm der Vereinten Nationen)
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur)
UNICEF	United Nations International Children's Emergency Fund (Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen)
WBAE	Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz
WHO	World Health Organization (Weltgesundheitsorganisation)
z. B.	zum Beispiel

Anmerkung

Zur sprachlichen Gleichbehandlung aller Geschlechter wird in dieser Arbeit die Sternchenform (zum Beispiel Konsument*innen) genutzt.

Zusammenfassung

Das Ernährungsverhalten eines jeden Menschen hat unter anderem gesundheitliche, ökologische, soziale und wirtschaftliche Folgen. Basierend auf der Forderung nach einer nachhaltigen Entwicklung bedarf es einer Anpassung der individuellen Ernährungsverhalten. Um diese nachhaltiger zu gestalten, muss eine entsprechende Bildung folgen.

In dieser Arbeit erfolgt, auf Grundlage der Einordnung von nachhaltiger Ernährung und nachhaltiger Ernährungsbildung in der Kita im Kontext von „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, eine Bestandsaufnahme zu Qualifizierungsbedarfen von pädagogischen Fachkräften und zu Potenzialen einer nachhaltigen Ernährungsbildung in der Kita. Es wurden Daten mithilfe von vier Interviews mit Expert*innen aus dem frühkindlichen Bildungsbereich erhoben. Die Ergebnisse zeigen auf, dass eine steigende Relevanz der Thematik zu beobachten ist, das Verständnis von nachhaltiger Ernährung jedoch als heterogen eingeschätzt wird. Es zeigt sich, dass Qualifizierungsbedarfe im Bereich Rollenverteilung von beteiligten Akteur*innen und Sinn von nachhaltiger Ernährung(sbildung) bestehen. Des Weiteren sollten Grundlagenwissen über nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwertschöpfung sowie Kompetenzen für Lebensmittelzubereitung und Elternkommunikation vermittelt werden. Neben weiteren Bedarfen, wie Weiterbildungen und Einbezug des Elternhauses, ergeben sich unter anderem aus finanziellen und personellen Hemmnissen Bedarfe zur finanziellen Unterstützung und Bekämpfung des Personalmangels. Diese könnten potenziell zu einer besseren nachhaltigen Ernährungsbildung führen, wie auch eine nachhaltige Verpflegung der Kinder sowie die Etablierung von Ernährungs- und Verpflegungskonzepten. Beeinträchtigend können eine Überforderung von pädagogischen Fachkräften und fehlendes Engagement der Eltern sein.

Die Arbeit zeigt auf, dass eine Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung in die Ausbildung von pädagogischen Fachkräften wichtig ist. Folglich ist eine einheitliche Konzeption zu nachhaltiger Ernährungsbildung notwendig, um diese in den Bildungsbereichen implementieren zu können.

Abstract

The individual's nutritional behaviour has, among other things, health, ecological, social and economic consequences. Based on the demand for sustainable development, individual dietary behaviour needs to be adapted. To make this more sustainable an appropriate education must follow.

Based on the classification of sustainable nutrition and sustainable nutrition education in day-care centres in the context of "Education for Sustainable Development", this study takes stock of the qualification needs of pedagogical staff and the potentials of sustainable nutrition education in day-care centres. Data was collected by interviewing experts from the early childhood education sector. The results show the increasing relevance of the topic, but the heterogeneous understanding of sustainable nutrition. The qualification demands show the need for qualification around the role allocation of involved actors, the meaning of sustainable nutrition (education), basics of knowledge about sustainable nutrition and value chains, preparation skills and communication with parents. In addition to other needs, such as further training and involvement of parents, there are also needs for financial support and combating the lack of personnel due to financial and personnel obstacles. These could potentially lead to better sustainable nutrition education, as well as sustainable catering for children and the establishment of nutrition and catering concepts. However, overburdening of educational staff and lack of parental involvement can be detrimental.

The work shows that it is important to anchor sustainable nutrition education in the training of educational staff. Consequently, a uniform conception of sustainable nutrition education is necessary to implement it in educational sectors.

1 Einleitung

Das Ernährungsverhalten eines jeden Menschen beeinflusst nicht nur die individuelle Gesundheit, es beeinflusst die Welt, in der wir leben – ökologisch und sozial, kulturell, gesellschaftlich und wirtschaftlich und das unbestritten nicht ausschließlich positiv. Die Umwelt betreffend ist zum Beispiel die Ernährungsindustrie für 17 % der Treibhausgasemissionen in Europa verantwortlich. Ebenso stellt sich auf sozialer Ebene die Frage, wie gerecht es ist, dass Millionen von Menschen hungern, aber vor allem die westlichen Länder im Überfluss leben (FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, 2021; WBAE, 2020, S. I; Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie, 2021).

Eine nachhaltige Entwicklung möchte die intra- sowie intergenerationelle Bedürfnisbefriedigung unter Beachtung der planetaren Belastungsgrenzen dauerhaft sichern. Als zentrales Handlungsfeld einer nachhaltigen Entwicklung gilt die Ernährung. Bisher kann unser heutiges Ernährungsverhalten jedoch kaum als nachhaltig bezeichnet werden. Damit eine nachhaltige Entwicklung im Bereich Ernährung gelingen kann, braucht es politische Handlungen zur Transformation des Ernährungs- und Agrarsektors, aber auch eine Transformation individueller Ernährungsverhalten zu einer umwelt-, wirtschafts-, sozial- und gesundheitsverträglicheren Weise. Entscheidend dafür ist eine entsprechende Bildung – mit besonderem Fokus auf Kinder. Denn sie sind die Entscheidungsträger*innen von morgen und müssen die Folgen der bisher wenig nachhaltigen Entwicklung handhaben (WBAE, 2020, S. vi-vii; Fischer, 2007).

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) betont: „Das Setting Kita hat durch den Ausbau der Ganztageeinrichtungen und den Rechtsanspruch auf einen Betreuungsplatz für Kinder nach dem ersten Lebensjahr eine wachsende Bedeutung für eine gesunde Ernährungsweise“ (NQZ, 2020). Zumal aktuell in deutschen Kindertageseinrichtungen (Kitas) über 3,5 Millionen Kinder zwischen drei Monaten und sechs Jahren betreut werden (Statistisches Bundesamt, 2021). Doch nicht nur eine gesunde, sondern eine nachhaltige Ernährungsweise, welche Gesundheit einschließt, soll erreicht werden und benötigt eine nachhaltige Ernährungsbildung in Kitas. Maßgeblich beeinflussend für die Qualität der Bildungsarbeit sind die pädagogischen Fachkräfte in Bildungseinrichtungen. Es ist also ein gewisses Maß an Ernährungskompetenz hinsichtlich einer nachhaltigen Ernährung seitens der pädagogischen Fachkräfte vonnöten. In einer Studie zur Ernährungsbildung wurde bereits die Struktur von ernährungsbezogener Bildungsarbeit in Deutschland untersucht und bedeutende Mängel festgestellt. Es wird in dieser Arbeit angenommen, dass die Beschaffenheit von nachhaltiger Ernährungsbildung in Kitas demnach nicht positiver zu beurteilen ist als die der in der Studie untersuchten Ernährungsbildung (ohne das Attribut „nachhaltige“) (Heseker, Dankers, & Hirsch, 2019). Ziel dieser Arbeit ist es, aufzuzeigen, worin Qualifizierungsbedarfe für pädagogische Fachkräfte hinsichtlich nachhaltiger Ernährungsbildung und Potenziale für eine erfolgreiche nachhaltige Ernährungsbildung liegen.

Im theoretischen Rahmen dieser Arbeit werden zunächst die Begrifflichkeiten „Nachhaltigkeit“ und

„nachhaltige Entwicklung“ näher betrachtet, um folgend eine nachhaltige Ernährung differenziert zu betrachten. Danach wird nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita in die Entwicklung der Nachhaltigkeitsziele eingeordnet, sowie ihre Relevanz und Ziele aufgezeigt. Außerdem werden Ansätze einer nachhaltigen Ernährungsbildung in Bezug zu Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und die aktuellen Rahmenbedingungen einer nachhaltigen Ernährungsbildung begutachtet. Nach der Methodendarstellung erfolgt die Vorstellung der Ergebnisse aus vier Expert*inneninterviews. Zum Abschluss erfolgt eine Diskussion der Arbeit inklusive eines Aufzeigens von Limitationen sowie eine Schlussfolgerung der Arbeit.

2 Theoretischer Rahmen

2.1 Nachhaltigkeit und nachhaltige Entwicklung

Die erste Erwähnung des Nachhaltigkeitsbegriffes im heutigen Sinne geht in das 17. Jahrhundert auf Hans Carl von Carlowitz, einen Oberberghauptmann aus Sachsen zurück. Problematisch waren in dieser Zeit Engpässe des Rohstoffes Holz. Von Carlowitz forderte eine nachhaltige Bewirtschaftung der Wälder, um einen dauerhaften Holzertrag erzielen zu können und führte dies in seinem Werk „Sylvicultura oeconomica oder Haußwirthliche Nachricht und Naturmäßige Anweisung zur Wilden Baum-Zucht“ von 1713 aus (Pufé, 2014; Gralher, 2015, S. 13-14). Der Nachhaltigkeitsgedanke ist also aus der Erkenntnis des Problems der begrenzten Verfügbarkeit natürlicher Ressourcen entstanden. Mit zunehmender Wahrnehmung ökologischer Probleme in den 1970er Jahren wurde Nachhaltigkeit vermehrt politisch diskutiert. Das bisher am weitesten verbreitete und anerkannte Verständnis von Nachhaltigkeit geht auf den sogenannten Brundtland-Bericht der World Commission on Environment and Development aus dem Jahr 1987 zurück (Gralher, 2015, S. 14; Michelsen & Adomßent, 2014, S. 11-14). Darin wurde folgende Begriffsbestimmung für „nachhaltige Entwicklung“ festgehalten: „Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne die Fähigkeit künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen.“¹ (Hauff, 1987, S. 43).

Zu unterstreichen ist, dass Nachhaltigkeit als Zustand oder Zielzustand – differenziert von nachhaltiger Entwicklung als kontinuierlicher Prozess, den Zielzustand der Nachhaltigkeit zu erreichen – verstanden wird (Fischer, 2007). Das Leitbild Nachhaltigkeit geht seit seiner Definition über den Umweltbegriff hinaus und möchte inter- sowie intragenerationelle Gerechtigkeit in gesellschaftlichem, wirtschaftlichem und ökologischem Sinne sicherstellen. Es hat einen normativen Charakter, das heißt, es ist als ein „ethisch-moralisches sowie handlungsleitendes Prinzip“ (Pufé, 2014) zu verstehen. Die Interdisziplinarität des Konzepts wird oft mit dem Drei-Säulen-Modell, dem Nachhaltigkeitsdreieck oder den drei Nachhaltigkeitsdimensionen dargestellt. Ökologie, Ökonomie und Soziales bilden hierbei die drei gleichberechtigten, voneinander abhängigen Handlungsfelder der nachhaltigen Entwicklung (Enquete-Kommission „Schutz des Menschen und der Umwelt - Ziele und Rahmenbedingungen einer nachhaltig zukunftsverträglichen Entwicklung“, 1998; Gralher, 2015, S. 22-23). Diskutiert werden zudem mögliche weitere Nachhaltigkeitsdimensionen, wie Kultur, Institution und Politik (Heinrichs & Michelsen, 2014, S. 30).

Nachdem die nachhaltige Entwicklung 1992 auf dem „Rio-Gipfel“ mit dem Festlegen der Agenda 21 und folgend im Jahr 2000 mit den Millenniums-Entwicklungszielen von den Vereinten Nationen

¹ Im Original: “Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs” (World Commission on Environment and Development, 1987, S. 54), Übersetzung von Hauff (Hauff, 1987, S. 43).

vorangetrieben wurde, ist 2015 der aktuelle Zielkatalog mit 17 Zielen nachhaltiger Entwicklung („Sustainable Development Goals“ (SDGs), Agenda 2030) festgelegt worden, der bis 2030 erreicht werden soll (s. Abbildung in Anhang A) (Deutsche UNESCO-Kommission e. V., 2014).

2.2 Nachhaltige Ernährung

2.2.1 Nachhaltige Ernährung im Kontext der Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030

Die menschliche Ernährung stellt ein wichtiges Handlungsfeld dar, um die Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 sowie die nationalen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Laut Global Nutrition Report sind alle 17 SDGs mit der Ernährung verbunden. Daher stellt die Ernährung ein Schlüsselement in der nachhaltigen Entwicklung dar (Development Initiatives, 2017, S. 48). Die Erzeugung, Produktion, Verarbeitung und der Konsum von Nahrungsmitteln hinterlassen einen erheblichen ökologischen Fußabdruck auf der Erde. Zum Beispiel verursacht die europäische Ernährungsindustrie 28% der Ressourcenverbräuche und 17 % der Treibhausgasemissionen in Europa (Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie, 2021). Es müssen sich allerdings nicht nur die Produktion im Landwirtschafts- und Ernährungssektor ändern, sondern auch die Konsumgewohnheiten der Verbraucher*innen, um die Lebensgrundlage heutiger und zukünftiger Menschen zu sichern (WBAE, 2020, S. i). Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO)) ist nachhaltige Ernährung eine Ernährung mit geringen Umweltauswirkungen, die zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit und zu einem gesunden Leben für heutige und künftige Generationen beiträgt. Nachhaltige Ernährung schützt und respektiert die biologische Vielfalt und die Ökosysteme, ist kulturell akzeptabel, zugänglich, wirtschaftlich fair und erschwinglich, ernährungsphysiologisch angemessen, sicher und gesund und optimiert die natürlichen und menschlichen Ressourcen² (FAO, 2010).

Darüber, wie eine nachhaltige Ernährung konkret aussieht, besteht jedoch kein Konsens (Innemann, 2013; WBAE, 2020, S. 3). Es gibt verschiedene Konzepte, die die Anforderungen an eine nachhaltige Ernährung skizzieren, im deutschsprachigen Raum zum Beispiel das Konzept der Vollwert-Ernährung von Von Koerber et al. mit sieben Grundsätzen für eine nachhaltige Ernährung (Von Koerber, et al., 2012) oder das Konzept der Ernährungswende von Eberle et al. (Eberle, et al., 2005). Der Fokus dieser Arbeit soll jedoch auf das Konzept des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik,

² Im Original: “Sustainable Diets are those diets with low environmental impacts which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations. Sustainable diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable; nutritionally adequate, safe and healthy; while optimizing natural and human resources.” (FAO, 2010), Übersetzung der Verfasserin

Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) gelegt werden, da es im aktuellen Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Kita-Verpflegung Anwendung findet (DGE, 2020, S. 25).

2.2.2 Konzept des WBAE

Der WBAE betont in seinem Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten“, dass er nicht beansprucht, eine endgültige Ernährungsweise darzustellen, sondern dass sie im Rahmen der nachhaltigen Entwicklung lediglich ein Schritt im dynamischen Prozess hin zu einer nachhaltigeren Ernährung ist (WBAE, 2020, S. 17-18). Es wird in diesem Kapitel also mit dem Ausdruck „nachhaltigere Ernährung“ gearbeitet. Des Weiteren stellt der WBAE vor allem Anforderungen für eine gelingende Ernährungspolitik, sodass das Gutachten nicht optimal auf die Verbraucher*innenebene heruntergebrochen werden kann. Es wird daher für diese Arbeit zusätzlich das „DGE-Positionspapier für eine nachhaltigere Ernährung“ genutzt.

Der WBAE beurteilt die Ernährungsweise der Menschen zurzeit in Deutschland als schädigend für sich selbst und andere. So können Nahrungs- und Konsummittel die eigene Gesundheit direkt schädigen (zum Beispiel kann ein hoher Zuckerkonsum zu Adipositas und Diabetes führen), aber auch die von anderen Menschen direkt oder indirekt (Rauchen führt dazu, dass andere passiv mitrauchen; Schädigung der sozialen, ökologischen oder ökonomischen Lebensgrundlagen durch eine Ernährungsweise mit hohen Treibhausgasemissionen). Es sollen jedoch alle Menschen jetzt und in Zukunft die Möglichkeit haben, ihre Grundbedürfnisse zu befriedigen. Ziel einer nachhaltigeren Ernährung als maßgeblicher Teil der nachhaltigen Entwicklung ist also inter- und intragenerationelle Gerechtigkeit. Deswegen fordert der WBAE konkret, dass Menschen sich gesundheitsförderlich ernähren sowie weitere ernährungsbezogene Bedürfnisse decken können sollten. Außerdem sollen die Grundbedürfnisse nicht durch Art und Weise der Nahrungsmittelproduktion eingeschränkt werden und die natürlichen Lebensgrundlagen, die nötig sind, um die Grundbedürfnisse zu decken, müssen dauerhaft erhalten werden (WBAE, 2020, S. 18-22). Diese Bedürfnisse werden den vier Zieldimensionen einer nachhaltigeren Ernährung zugeordnet: Gesundheit, Umwelt, Soziales und Tierwohl (s. Abbildung 1).

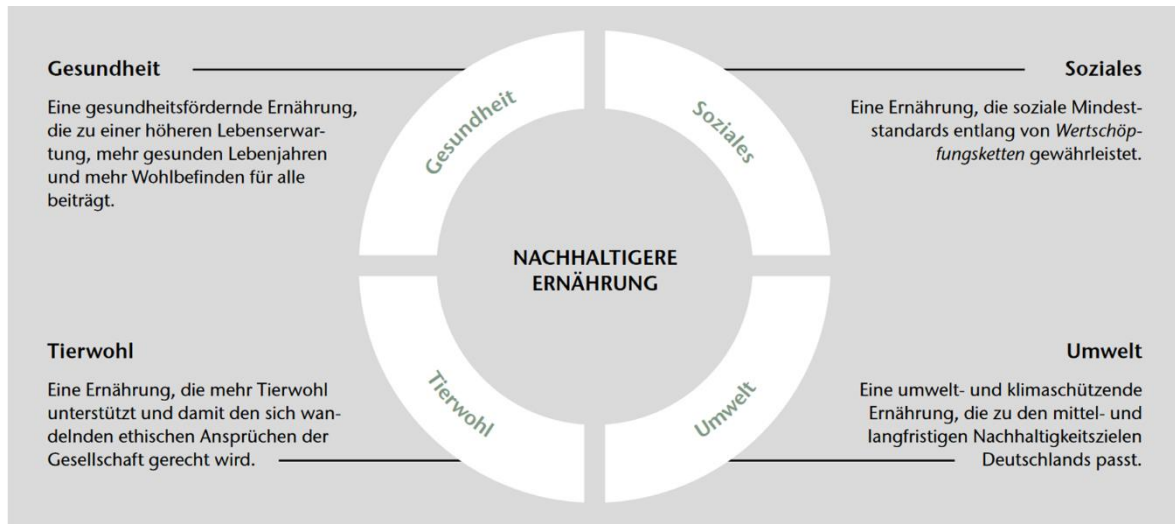


Abbildung 1: Die vier zentralen Ziele einer nachhaltigeren Ernährung (Renner, et al., 2021 zitiert nach WBAE, 2020, S. 2)

In der Gesundheitsdimension wird eine gesundheitsfördernde Ernährung als Ziel formuliert. Denn Ernährung und Ernährungsverhalten sind wesentliche Bestandteile der körperlichen, psychischen und sozialen Gesundheit. Es gilt, den Bedarf an essenziellen Nährstoffen zu decken. Dies kann laut WBAE mittels der zehn Regeln der DGE erreicht werden:

- 1.) Lebensmittelvielfalt genießen
- 2.) Gemüse und Obst – nimm 5 am Tag
- 3.) Vollkorn wählen
- 4.) Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen
- 5.) Gesundheitsfördernde Fette nutzen
- 6.) Zucker und Salz einsparen
- 7.) Am besten Wasser trinken
- 8.) Schonend zubereiten
- 9.) Achtsam essen und genießen
- 10.) Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Eine Ernährung anhand dieser Regeln verhindert sowohl Unterversorgung (Mangelernährung) als auch Überversorgung und trägt zur Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen bei. Sie sind die Basis einer nachhaltigeren Ernährung. Bei den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen liegt die Betonung auf einer überwiegend pflanzlichen Kost mit viel Gemüse und Salat inklusive Hülsenfrüchte, Obst sowie Getreide, Getreideprodukte (möglichst Vollkorn) und Kartoffeln. Sie bilden die Grundlage einer vollwertigen Ernährung und liefern Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Milch und Milchprodukte sollen, Fleisch, Wurst, Fisch und Eier können in kleineren Portionen den Speiseplan ergänzen. Die sparsame Verwendung von qualitativ hochwertigen pflanzlichen Ölen und Fetten wird empfohlen sowie das

ausreichende Trinken von kalorienfreien oder -armen Getränken. Bei einem Verzicht auf Fleisch, Wurst und Fisch sieht die DGE Hülsenfrüchte, grünes Blattgemüse sowie Nüsse und Ölsaaten als umso wichtigere Komponenten des Speiseplans (Renner, et al., 2021; WBAE, 2020, S. 71-73; DGE, 2021a; DGE, 2021b).

Die Verzehrgewohnheiten der in Deutschland lebenden Menschen stimmen bisher nicht mit den Ernährungsempfehlungen der DGE überein. So werden zu viele fettreiche Fleisch- und Milchprodukte und zu viel Zucker konsumiert, wohingegen ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittel zu wenig in den Speiseplänen vorhanden sind. Besonders sozial und/oder ökonomisch benachteiligte Personen sind gefährdet, sich nicht bedarfsgerecht ernähren zu können (WBAE, 2020, S. 76; 213-214).

Die soziale Dimension legt die Bedingungen fest, unter denen Nahrungsmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette her- und bereitgestellt werden. Darunter fallen der Verdienst eines angemessenen Lebensunterhalts, die Sicherung von Mindeststandards bei Arbeitsbedingungen, Gleichberechtigung, Sicherheit und Gesundheit, kulturelle Vielfalt und weitere soziale Belange aller Menschen (WBAE, 2020, S. 115-122). Auch wenn soziale Standards in Deutschland relativ hoch sind, gibt es Probleme, wie zum Beispiel niedrige Einkommen der in der Agrar- und Ernährungswirtschaft Tätigen, die bekämpft werden müssen. Der internationale Handel birgt jedoch weitaus mehr Probleme und somit großes Potenzial, Ernährung nachhaltiger zu gestalten, beispielsweise durch internationale Abkommen, Entwicklungszusammenarbeit und Nachhaltigkeitszertifizierungen und -Label. Daneben gilt, dass alle Menschen aus allen ökonomischen und sozialen Situationen in gleicher Weise Zugang zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigeren Ernährung haben müssen (WBAE, 2020, S. 159-161).

„Saubere Luft und sauberes Wasser, fruchtbare Böden, Biodiversität und ein verträgliches Klima sind notwendige Voraussetzungen für ein gesundes Leben. Zahlreiche Studien zeigen, dass die derzeitige Erzeugung und der Konsum von Lebensmitteln diese lebenserhaltenden Ressourcen langfristig beeinträchtigen“ (WBAE, 2020, S. 162). Auf das Konzept der gerade zitierten planetaren Kapazitätsgrenzen stützt sich die Dimension Umwelt. Die primär zu nennenden Umweltprobleme stellen Treibhausgasemissionen (Klimawandel), Stickstoffüberschüsse und Biodiversitätsverlust dar. Für den Biodiversitätsverlust und den voranschreitenden Klimawandel durch ausgestoßene Treibhausgasemissionen trägt der Nahrungsmittelsektor eine große Verantwortung. Auf Verbraucher*innenebene sollten daher folgende Punkte für eine ökologisch nachhaltigere Ernährung bei der Auswahl der Lebensmittel beachtet werden:

- 1.) Zusammenstellung des Warenkorb, d. h. Kauf von Lebensmitteln mit einem kleinen ökologischen Fußabdruck (geringer Klimaimpact, saisonal, verpackungsarm etc.; inklusive eigenem Anbau)
- 2.) Verringerung von Lebensmittelverlusten bzw. Lebensmittelverschwendung im Haushalt
- 3.) Umweltfreundliche Lagerung, Zubereitung und Entsorgung von Lebensmitteln

- 4.) Umweltfreundlichkeit des Einkaufsvorgangs selbst, insbesondere des Weges/der Fahrt zum Einkaufsort

(WBAE, 2020, S. 202; 166)

In der Tierschutzdimension fordert der WBAE anhand von neun Leitlinien für die Politik erhöhte Standards für den Tierschutz für eine zukunftsfähige Nutztierhaltung. Auch Verbraucher*innen können hier ihren Beitrag leisten, indem sie vermehrt auf besonders tierfreundlich produzierte Produkte achten. Dies soll unter anderem durch eine Kennzeichnung der Produkte vereinfacht werden (WBAE, 2020, S. 210-213).

2.3 Nachhaltige Ernährungsbildung in der Kindertagesstätte

2.3.1 Einordnung

Bildung ist eine wichtige Grundbedingung für das Erreichen der Agenda 2030 (s. Kapitel 2.1) Sie ist im Ziel 4 (Quality Education) der 17 SDGs der Agenda verankert. Das Unterziel 4.7 fordert explizit Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): „Bis 2030 sicherstellen, dass alle Lernenden die für nachhaltige Entwicklung notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten erwerben, unter anderem durch Bildung für nachhaltige Entwicklung, Global Citizenship Education und Wertschätzung kultureller Vielfalt.“ (Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur (Deutsche UNESCO-Kommission), o. J.). Im Nationalen Aktionsplan von 2017 wird unter anderem frühkindliche Bildung als Bildungsbereich für BNE festgelegt. Kindern in der Krippe und Kita soll es möglich sein, sich spielerisch mit nachhaltigkeitsrelevanten Themen zu beschäftigen und ihr Lebensumfeld selbstverantwortlich und nachhaltig entwickeln zu können (Nationale Plattform Bildung für nachhaltige Entwicklung, 2017, S. 10-21). Dabei bieten fast alle Arbeits- und Lebensbereiche Anknüpfungspunkte für ein nachhaltiges Handeln und es bedarf dafür einer entsprechenden Bildung. Gerade die Ernährungsweise kann einen maßgeblichen Beitrag zu einer sich nachhaltig entwickelnden Gesellschaft leisten. Im Jahr 2012 wurde Ernährung als Jahresthema der UN-Dekade BNE gewählt und somit die Wichtigkeit des Handlungsfeldes betont. Nachhaltige Ernährungsbildung lässt sich also als Handlungsfeld der BNE einordnen (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 91; Schockemöhle & Schrüfer, 2015, S. 49).

2.3.2 Relevanz und Ziele

Essen ist ein menschliches Grundbedürfnis und daher alltäglich. Essen muss jedoch gelernt werden: zum Beispiel müssen Kinder „die körperlichen Voraussetzungen entwickeln, lernen sie zu nutzen und zu unterscheiden, was verträglich ist“ (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 13). Ess- und Ernährungsbildung ist somit ein Prozess, der bereits mit der Geburt beginnt. Vor der Geburt bilden sich durch genetische und im Mutterleib erworbene Vorlieben (Ess)-Gewohnheiten, welche nach der Geburt durch soziokulturelle Einflüsse weiter geformt werden (s. Abbildung 2) (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 18-19; Elrott, 2007; Schlegel-Matthies, 2005).

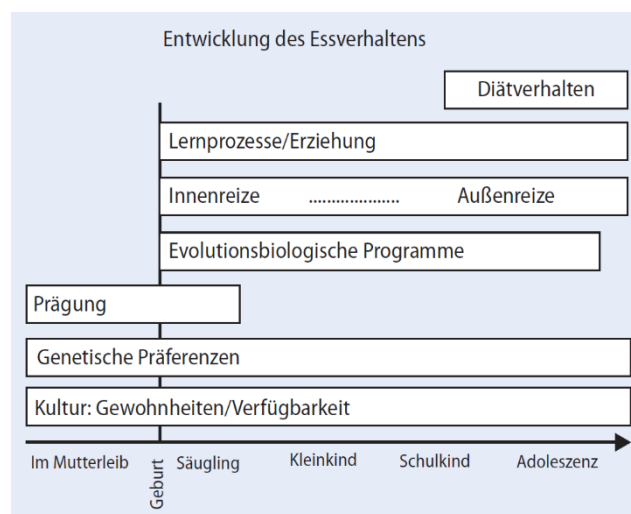


Abbildung 2: Entwicklung des Essverhaltens (Elrott, 2007)

Doch wo früher Ess-Enkulturations- und Ess-Sozialisationsprozesse sowie Ernährungsbildung überwiegend in der Familie stattgefunden haben, werden sie zunehmend in die Kita und Schule verlagert, da Kinder mehr Zeit in diesen Bildungseinrichtungen verbringen. Der Stellenwert der Familie für die Förderung der Ernährungskompetenz hat durch die Veränderung der soziokulturellen Rahmenbedingungen abgenommen. Nach Lührmann sind außerdem folgende Veränderungen zu beobachten: „zunehmende Entstrukturierung des (Ess)alltags, Abnahme der Eigenproduktion von Mahlzeiten im privaten Haushalt, geringere[r] Zeitaufwand für die Mahlzeitenzubereitung, Abnahme der Nahrungszubereitungskompetenzen, Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung [und] Individualisierung des Essens“ (Lührmann, 2019a, S. 19). Des Weiteren werden durch die gestiegene Komplexität im Konsumfeld Ernährung Ernährungsentscheidungen nicht mehr alleinig durch Genuss- und Geschmackskomponenten beeinflusst, sondern es spielen Qualität, Preis, Gesundheit, Nachhaltigkeit und andere individuelle Werte eine Rolle. Der Kompetenzerwerb in dem komplexen Feld Essen und Ernährung ist zu einer wichtigen Grundlage des Ernährungsverhaltens geworden (Leicht-Eckardt & Straka, 2011, S. 11).

Als grundsätzliches Ziel hat Ernährungsbildung die Fähigkeit, „die eigene Ernährung politisch

mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten“ (Schlegel-Matthies, 2010). Alle Jugendlichen aller Bildungsstufen sollten am Ende ihrer Schulzeit Essen und Ernährung kompetent und selbstbestimmt als einen Lebensbereich gestalten können und verbraucherbewusst und verantwortlich handeln können (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 99). Zumal das Ernährungsverhalten aller Verbraucher*innen, also was und wie gegessen wird, direkten oder indirekten Einfluss auf alle Bereiche des Ernährungsektors hat. Fischer betont, dass sich durch dessen „schiere Größenordnung [...] und seine Verflechtungen und Wechselwirkungen mit anderen Wirtschaftszweigen“ (Fischer, 2007) zeigt, welche umfangreichen Auswirkungen das Ernährungsverhalten jedes einzelnen Menschen hat. Wie in Kapitel 2.2 deutlich gemacht wurde, muss die Ernährung transformiert werden. Es ist also von entscheidender Bedeutung, Verbraucher*innen dazu zu befähigen, sich nicht nur gesundheitsförderlicher, sondern zudem ökologisch und sozial nachhaltiger zu ernähren (Fischer, 2007; Gralher, 2015, S. 112) und verantwortungsbewusste Konsumententscheidungen in einer Gesellschaft, die durch ein Überangebot an Nahrung gekennzeichnet ist, zu treffen (Lührmann, 2019a, S. 19). Beginnen sollte dieser Prozess daher möglichst früh mittels einer nachhaltigen Ernährungsbildung bereits in der Kita.

Um die nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita qualifiziert ausüben zu können und die nachhaltige Ernährungskompetenz der Kinder zu fördern, bedarf es an erster Stelle einer nachhaltigen Ernährungskompetenz der pädagogischen Fachkräfte in der Kita, also „die Fähigkeit, theoretische Kenntnisse und praktische Fertigkeiten im Ernährungsalltag in angemessenes Handeln umzusetzen“ (BZfE, 2018).

2.3.3 Ansätze

In der Kita findet Ernährungsbildung maßgeblich über zwei Wege statt: einerseits über das gemeinsame Essen einschließlich möglicher gemeinsamer Vor- und Nachbereitungen der Mahlzeiten und andererseits über die Vermittlung der Bildungsinhalte Nahrung, Essen, Ernährung und Esskultur (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 94).

Weder die Ernährungsbildung in der Kita noch eine nachhaltige Ernährungsbildung generell haben bisher eine umfassende und einheitliche Konzeption und Ausarbeitung erfahren (Fischer, 2008b, S. 33). Feststeht, dass eine nachhaltige Ernährungsbildung das Bedürfnisfeld Ernährung mit dem normativen Leitbild Nachhaltigkeit verbinden muss (Innemann, 2013; Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 20; Fischer, 2007). Die Handlungsziele einer nachhaltigen Ernährung (s. Kapitel 2.2) stehen dabei im Fokus. Dazu hat Fischer in seiner Arbeit sechs Zugangsdimensionen einer nachhaltigen Ernährungsbildung auf Grundlage der Nachhaltigkeitsziele von Eberle et al. von 2005 aufgezeigt, die hier vorgestellt werden:

Tabelle 1: Eigene Darstellung der Zugangsdimensionen einer nachhaltigen Ernährungsbildung nach Fischer (Fischer, 2007)

Zugangsdimension	Beispiele für mögliche Inhalte
Gesundheit	Aspekte der physiologisch-körperlichen Gesundheit (ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung, Lebensmittelsicherheit, nährstoffschonende Lebensmittelzubereitung, physiologische Bedeutung von Ernährung) und psychischen Gesundheit (Entwicklung eines positiven Selbstkonzeptes, Hintergründe und Prävention von Essstörungen, Bedeutung der Ernährung für das Wohlbefinden)
Umwelt	Ökologische Zugänge zum Themenfeld Ernährung (Thematisierung von Umweltbelastungen in der Ernährungskette, zum Beispiel Treibhausgasemissionen, Primärenergieverbrauch, Bodendegradation, Stoffkreisläufe und -austräge, Biodiversität oder Transportaufkommen, des Weiteren verschiedene Landbauformen)
Wirtschaft	Prozesse der Vermarktung, des Vertriebs und der Verarbeitung von Lebensmitteln, weltwirtschaftliche Zusammenhänge wie internationale Handelsabkommen und deren Auswirkungen auf verschiedene Volkswirtschaften
Gesellschaft	Soziale Aspekte des Themenfeldes Ernährung (Entwicklungspolitik, Fairer Handel, Welternährungssicherung, gesellschaftliche Ungleichheiten im Ernährungsverhalten und deren Ursachen, unterschiedliche Lebens- und Ernährungsstile und Gruppenzugehörigkeit, geschlechtliche Konnotationen im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft, gesundheitliche Folgen geschlechtsspezifischer Ernährungspräferenzen als Querschnittsfrage zwischen gesundheitlicher und sozialer Zugangsdimension)
Kultur	„Esskultur“ als Fokus: Ernährungswissen als Kulturkompetenz, moderne Trends und Entwicklungen, epochen- und kulturraumspezifische Bedeutungszuschreibung von Ernährung in Kunst, Theater und Literatur, Interkulturalität im Ernährungsverhalten
Politik	Verbraucherrechte, Kennzeichnungspflichten, Qualitätsstandards, Transparenz im Ernährungssektor, Lebensmittelsicherheit, Agrar- oder Welthandelspolitik und deren Auswirkungen

Diese Darstellung ist lediglich ein Beispiel für mögliche Inhalte einer nachhaltigen Ernährungsbildung, die an die Lebenswirklichkeit der Kinder in der Kita angepasst werden muss. Vielmehr ist zu betonen, dass sie die bestehende Ernährungsbildung nicht ergänzt, sondern dass Nachhaltigkeit eine „strukturierende und orientierende Funktion hat“ (Fischer, 2007). Es soll ein Verständnis für die

Vernetzung und Wechselwirkungen der Dimensionen erreicht werden (Fischer, 2007). Sieht man die nachhaltige Ernährungsbildung im Kontext von BNE, wird ebenfalls betont, dass es nicht um die Implementierung eines neuen Bildungsbereiches, sondern um einen Perspektivenwechsel geht (Schipprack, 2021, S. 5). Die Gestaltungskompetenz ist dabei zentrales Element der BNE. Damit „wird die Fähigkeit bezeichnet, Wissen über nachhaltige Entwicklung anwenden und Probleme nicht nachhaltiger Entwicklung erkennen zu können“ (de Haan, 2008, S. 30-31). Die daraus entwickelten Teilkompetenzen, die, wie de Haan vorschlägt, es in einer BNE zu erreichen gilt, sind in Tabelle 2 zu finden.

Tabelle 2: Eigene Darstellung der Kompetenzkategorien und Teilkompetenzen der Gestaltungskompetenz (BNE) nach de Haan (de Haan, 2009, S. 21)

Kompetenzkategorie der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (Organisation for Economic Co-operation and Development, OECD)	Teilkompetenz der Gestaltungskompetenz
Interaktive Verwendung von Medien und Tools	Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen
	Vorausschauend Entwicklungen analysieren und beurteilen können
	Interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln
	Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen können
Interagieren in heterogenen Gruppen	Gemeinsam mit anderen planen und handeln können
	Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen können
	An kollektiven Entscheidungsprozessen partizipieren können
	Sich und andere motivieren können, aktiv zu werden
Eigenständiges Handeln	Die eigenen Leitbilder und die anderer reflektieren können
	Vorstellungen von Gerechtigkeit als Entscheidungs- und Handlungsgrundlage nutzen können
	Selbständig planen und handeln können
	Empathie für andere zeigen können

Da BNE an die in der Kita besonderen Bedürfnisse, Lernwege und Lebenssituationen der Kinder und anderen beteiligten Personen angepasst werden muss, hat Stoltenberg Methodenvorschläge für die Umsetzung für die Förderung der Teilkompetenzen einer BNE im Elementarbereich ausgearbeitet:

- 1.) Kindern das Wissen nicht vorgeben, sondern sie an der Entstehung von Wissen beteiligen
- 2.) Alternatives, fantasievolles Denken fördern und unterschiedliche Lösungsmöglichkeiten von Kindern entwerfen und Vor- und Nachteile skizzieren lassen
- 3.) Empathie und Sinn für den Wert von Vielfalt fördern
- 4.) Partizipation als Lebensform von Anfang an praktizieren
- 5.) Lernen in echten Situationen ermöglichen, sodass Selbstwirksamkeit erfahren wird

6.) Den Möglichkeitssinn von Kindern wecken und Erfahrungsmöglichkeiten erweitern

(Stoltenberg, 2009, S. 9-10)

Die Strategien „Besser“, „Anders“, „Weniger“ und „Gerechter“ können ebenfalls als didaktische Orientierung genutzt werden. Diese können mit Fragen wie „Wie können wir es besser machen?“ (effizientere Ressourcennutzung), „Wie können wir es anders machen?“ (Menge und Geschwindigkeit der Nutzung an Rohstoffe anpassen), „Können wir weniger machen?“ (umweltbelastende Praktiken reduzieren) und „Wie geht es gerechter?“ (soziale Gerechtigkeit) einbezogen werden (Stoltenberg, 2009, S. 8-9). Das Lernen auf Grundlage einer positiven Motivation in der nachhaltigen Ernährungsbildung ist zu betonen (Fischer, 2008b, S. 43).

Durch diese beispielhafte Darstellung der Ansätze einer nachhaltigen Ernährungsbildung wird deutlich, dass das eigene Bauchgefühl und einfaches Alltagswissen für eine professionelle nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita nicht genügen. Die Professionalität und Handlungskompetenzen der pädagogischen Fachkräfte bestimmen erfahrungsgemäß entscheidend über die Qualität der Ernährungsbildung (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 215; Anderlohr, Höhn, Radke, Schmid, & Yurtsever-Kneer, 2016, S. 29). Dies kann für die nachhaltige Ernährungsbildung übertragen werden. Und so ist für die Vermittlung einer nachhaltigen Ernährung eine entsprechende kompetenzorientierte Ausbildung der pädagogischen Fachkräfte vonnöten. Es sollen daher im folgenden Kapitel die bildungspolitischen Rahmenbedingungen der Ausbildung sowie Bildungspläne zusammenfassend dargestellt werden.

2.3.4 Rahmenbedingungen

Durch die erst jungen Entwicklungen im Handlungsfeld „nachhaltige Ernährungsbildung“ gibt es bisher keine konkreten rechtlichen Vorgaben oder Rahmenbedingungen für diesen Bildungsbereich. Es wird in dieser Arbeit stattdessen auf die Vorgaben bezüglich Ernährungsbildung zurückgegriffen, da diese in Zukunft mit dem Bildungsbereich „Nachhaltigkeit“ strukturell verknüpft werden müssten, wie in Kapitel 2.3.3 erläutert. Dafür ist eine flächendeckende Ernährungsbildung Voraussetzung. Inwieweit ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen verankert ist, wurde in einer vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragten Studie von Hesecker, Dankers und Hirsch 2019 untersucht. Des Weiteren wird eine Analyse von Singer-Brodowski zur Verankerung von BNE in der frühkindlichen Bildung hinzugezogen.

Ernährung als gesetzlicher Bildungsauftrag in Kitas wird in den Landesausführungsgesetzen des bundesweit gültigen Kinder- und Jugendhilfegesetzes in nur drei Bundesländern (Bayern, Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein) aufgegriffen. In den Bildungsplänen für frühkindliche Bildung aller Bundesländer allerdings findet sich das Themengebiet „Essen und Ernährung“ wieder. Es wird zumeist im Bildungsbereich „Körper, Bewegung und Gesundheit“ verortet und wird als Element der Gesundheitsförderung gefasst. So wird die Bedeutung einer gesundheitsförderlichen

Ernährung in allen Bundesländern als expliziter Bildungsauftrag verstanden. Weitere Themenfelder des Bildungsbereiches „Essen und Ernährung“ werden in weniger Bildungsplänen der Bundesländer genannt. Eine spezielle Begutachtung eines möglichen Nachhaltigkeitsbezuges wurde nicht vorgenommen, allerdings gibt es in den meisten Bundesländern Überschneidungen mit anderen Bildungsbereichen wie „Mathematik, Naturwissenschaft, (Informations-) Technik“ und „Natur und kulturelle Umwelten“, die ein Einschließen von Nachhaltigkeitsaspekten offenlassen (Heseker, Dankers, & Hirsch, 2019, S. 7-10). Die Bildungspläne der Bundesländer sind unterschiedlich stark verbindlich und daher eher als Leitlinie und Orientierung für die erzieherische Praxis zu verstehen. Es kann also nicht eindeutig gesagt werden, inwiefern Ernährungsbildung in der Kita tatsächlich verankert ist (Heseker, Dankers, & Hirsch, 2019, S. 73).

Damit pädagogische Fachkräfte den in den Bildungsplänen verfassten Anforderungen nachkommen können, sind sie auf eine entsprechende Ausbildung angewiesen. Das Arbeiten in der Kita als pädagogische Fachkraft kann über verschiedene Ausbildungswege in Berufsfachschule, Fachschule und Hochschule erreicht werden. So werden in dieser Arbeit staatlich geprüfte Kinderpfleger*innen, staatlich geprüfte Sozialassistent*innen, staatlich anerkannte Erzieher*innen und Personen mit einem Studienabschluss im Bereich Kindheitspädagogik, die spezifisch für das Arbeitsfeld Kita qualifiziert sind, als pädagogische Fachkräfte in der Kita verstanden. Methfessel, Höhn und Miltner-Jürgensen verzeichnen, dass „sich die meisten pädagogischen Fachkräfte dem Bildungsbereich Essen und Ernährung gewachsen [fühlen], vor allem, wenn sie diesen nach eigenen Vorstellungen und Erfahrungen gestalten können. Ernährungserziehung und -bildung setzt allerdings mehr voraus als das mehr oder weniger zufällige Alltagswissen“ (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 19). In der bereits erwähnten Studie zur ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Kitas und Schulen wurde herausgefunden, dass die pädagogischen Fachkräfte in ihrer Ausbildung nicht immer ausreichend auf den Bereich „Essen und Ernährung“ vorbereitet werden. Es wird deutlich, dass besonders in Lehrplänen der Erzieher*innen-Ausbildung und im Studium der Kindheitspädagogik wenig Inhalte mit Ernährungsbezug vorhanden sind. Heseker, Dankers und Hirsch befürchten daher, „dass viele der pädagogischen Fachkräfte in Kitas lediglich über ein Alltagswissen in Ernährungsfragen verfügen und demzufolge lücken- oder fehlerbehaftetes Wissen vermitteln“ (Heseker, Dankers, & Hirsch, 2019, S. 74). Auch das Wissen in Bezug auf spezifische Bildungsthemen wie „nachhaltige Ernährung“ wird gemeinhin nicht in der Ausbildung zur pädagogischen Fachkraft vermittelt (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 232). Des Weiteren wird allgemein von einer geringen Evaluation von Materialien, Konzepten und Projekten zur Ernährungsbildung durch fehlende oder uneinheitliche Bewertungsschemata ausgegangen (Schröder, Brehme, & Rademacher, 2019, S. 61). In Bezug auf BNE fand Singer-Brodowski heraus, dass BNE und angelehnte Konzepte bisher nicht in politischen und bildungsgesetzlichen Rahmenplänen vorkommen. In sechs Bundesländern wird BNE als Konzept in ihren Bildungsplänen eingeschlossen. Generell finden nachhaltigkeitsrelevante

Aspekte in unterschiedlichem Maße Erwähnung, allerdings mit steigender Tendenz. Ebenfalls divers zeigt sich die Thematisierung von BNE in Ausbildungsplänen für angehende pädagogische Fachkräfte. In einigen Bundesländern finden sich Bezüge zu unterschiedlichen BNE-Konzepten. Teilweise wird sogar eine Abnahme der Verankerung von BNE im Vergleich zu vorherigen Ausbildungsplänen verzeichnet. Eine stärkere Thematisierung findet in Studiengängen der frühkindlichen Bildung statt, vor allem in naturwissenschaftlichen Modulen oder orientiert an interkulturellem Lernen. Eine zentrale Positionierung der BNE hat jedoch in noch keinem Bereich des Bildungssystems stattgefunden (Singer-Brodowski, 2017, S. 3-5). Kettschau fordert eine strukturelle Implementation in Ausbildungsverordnungen und Rahmenlehrplänen, um die „längerfristige Verankerung von Nachhaltigkeitsinhalten und -kompetenzen in der beruflichen Bildung zu erreichen“ (Kettschau, 2019, S. 112). Da eine längerfristige Verankerung nachhaltigkeitsbezogener Ernährungsinhalte auf eine strukturelle Veränderung in Bildungs- und Ausbildungsplänen angewiesen ist, wurden diese Inhalte bisher nur projektbezogen in Kitas vermittelt. Beispiele hierfür sind das Projekt „ERNA® Kita Kids“ in Köln und „Bis auf den letzten Krümel“ in Berlin für Vorschulkinder und ihre Erzieher*innen (Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung, o. J.; RESTLOS GLÜCKLICH e. V., o. J.) sowie Fortbildungsangebote für pädagogische Fachkräfte und/oder Leitungs- und Verpflegungspersonal wie „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“ und „Kita21“ (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), o. J.; S.O.F. Save Our Future - Umweltstiftung, o. J.).

3 Methoden

3.1 Literaturrecherche

Die Literaturrecherche erfolgte über den Bibliothekskatalog der HAW Hamburg, über den Campus-Katalog der Universität Hamburg sowie über die Suchmaschine Google Scholar. Folgende Suchbegriffe wurden für die Recherche zu dem theoretischen Rahmen dieser Arbeit mithilfe der Booleschen Operatoren „UND“ und „ODER“ verwendet: „Ernährungsbildung“, „Bildung“, „Ernährung“, „Nachhaltigkeit“, „nachhaltig“, „Entwicklung“, „Kita“, „Kindertagesstätte“, „Kinder“, „BNE“. Des Weiteren wurden Publikationen dem Volltextserver peDOCS und den Internetseiten der relevanten Bundesministerien, Behörden, Organisationen und anderen Informationsportalen entnommen. Hierzu gehörten das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, das Bundesministerium für Bildung und Forschung und dessen BNE-Portal, das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule, die Internetseite der Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucherpolitik (evb-online), die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. und die Bundeszentrale für politische Bildung. Auf Basis dieser Literaturrecherche wurde durch entsprechende Verlinkungen auf den genannten

Internetseiten weitere Literatur gefunden. Statistische Daten wurden auf der Internetseite des Statistischen Bundesamtes eingesehen.

3.2 Expert*inneninterview

3.2.1 Datenerhebung

Das für diese Arbeit gewählte Expert*inneninterview ist ein leitfadengesteuertes Interview und dient der qualitativen Datenerhebung. Es gehört zu den „semi-strukturierten Erhebungsformen verbaler Daten“ (Misoch, 2019, S. 65). Die Befragten werden zu Expert*innen, „die durch ‚institutionalisierte Kompetenz zur Konstruktion von Wirklichkeit‘ und über ein spezielles Sonderwissen verfügen“ (Hitzler, 1994 zitiert nach Misoch, 2019, S. 119). Das Grundelement der Erhebungsform ist der Leitfaden, anhand dessen die Interviews mit den Expert*innen geführt werden. Er dient einesteils der thematischen Strukturierung, mit der eine bessere Vergleichbarkeit der Interviews erreicht werden kann. Des Weiteren eignet er sich zur Koordinierung der gesamten Kommunikation und zur Aufzählung relevanter Themenkomplexe. Über den Strukturierungsgrad kann frei entschieden werden. Die Methode beruht auf den drei Grundprinzipien qualitativer Forschung:

- 1.) Offenheit: es sollen keine vorab festgelegten Hypothesen überprüft werden, sondern „subjektive Erlebnisse, Handlungen und Einstellungen und deren Bedeutung für das Individuum“ (Misoch, 2019, S. 66) analysiert werden; dies gilt für Gestalt und Handhabung des Leitfadens (der Leitfaden kann im Verlauf der Studie flexibel verändert und angepasst werden und die Reihenfolge der Interviewfragen/-themen kann während des Interviews je nach Gesprächsverlauf geändert werden)
- 2.) Prozesshaftigkeit: beruhend auf der Grundannahme, dass Bedeutungen zeitlichen Veränderungen unterliegen, soll das Prozesshafte, also Veränderungen zur Vergangenheit oder zur Entstehung von Sichtweisen, im Interview ermittelt werden
- 3.) Kommunikation: die Informationen werden durch Kommunikation gewonnen, es sollte daher auf ein angepasstes Sprachniveau, auf die Verständlichkeit der Fragen und auf die Nähe zu einem alltäglichen Sprachgebrauch geachtet werden sowie relevante Inhalte, die sich aus dem Interviewverlauf ergeben, flexibel aufgenommen werden

(Misoch, 2019, S. 66-67; Reinders, 2016, S. 18)

Es wurden vier Interviews mit fünf Personen, die im Bereich der frühkindlichen Bildung tätig sind, geführt. In einem der Interviews wurden zwei Personen befragt, die beim selben Kitaträger beschäftigt sind. Ausschlaggebend war hier der Vorschlag der angefragten Fachreferentin für die

Einbeziehung der Kollegin aufgrund ihrer fachlichen Kompetenz und zusätzlichen hilfreichen Wissens.

Befragt wurden folgende Personen:

- 1.) Edith Timm ist Projektleiterin des Bildungsprojekts „Bis auf den letzten Krümel“ zu Lebensmittelwertschätzung und Abfallvermeidung für Vorschulkinder und ihre Erzieher*innen des gemeinnützigen Bildungsvereins RESTLOS GLÜCKLICH e. V. in Berlin
- 2.) Constantine Youett ist Projektleiter der Kampagne „Bio kann jeder“ der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg, die sich an Küchen-, Leitungs- und erzieherisches Personal in der Kita richtet
- 3.) Fachreferentin A ist studierte Ernährungswissenschaftlerin und seit 2015 Referentin für Gesundheit sowie Fachleitung im Bereich Ernährung und Verpflegung bei einem Kitaträger mit 20 Kitas in Berlin
- 4.) Fachreferentin B ist seit zwei Jahren Referentin für Aus- und Fortbildung beim gleichen Kitaträger wie Fachreferentin A und war zuvor 30 Jahre Lehrerin, dabei auch Fachbereichsleiterin und Leiterin einer Fachschule
- 5.) Kitaleitung C arbeitet seit acht Jahren als Leitung einer Kita in Berlin mit knapp 160 Kindern und ist ausgebildete Unterstufenlehrerin/Erzieherin (Doppelausbildung)

Die Auswahl erfolgte mithilfe des Vereins RESTLOS GLÜCKLICH e. V. Mit der Auswahl der Interviewpartner*innen sollte eine fachliche Beantwortung der Fragen aus mehreren Blickwinkeln ermöglicht werden. Des Weiteren sollten die Interviews aus kitainterner sowie -externer Sicht erfolgen, um ein möglichst realistisches Bild zu den befragten Punkten zu erhalten. Ziel war es, herauszufinden, worin Qualifizierungsbedarfe von pädagogischen Fachkräften hinsichtlich nachhaltiger Ernährungsbildung in der Kita gesehen werden und Potenziale einer nachhaltigen Ernährungsbildung liegen.

Angefragt wurden die Interviewpartner*innen per E-Mail und Telefon. Im Voraus bekamen die Befragten eine Einverständniserklärung zur Erhebung und Verarbeitung personenbezogener Interviewdaten (s. Anhang B) zugesendet sowie den für diese Arbeit ausgearbeiteten Interviewleitfaden (s. Anhang C). Dieser wurde auf Grundlage von Fachliteratur vorbereitet und nach Misoch in Informations-, Aufwärm-, Haupt- und Abschlussphase untergliedert. In der Hauptphase wurden die Fragen so gestellt, dass sie die Expert*innen zum Erzählen aufforderten und in der nachfolgenden themenorientierten Analyse den Analysekategorien Bedeutung/Relevanz, Verständnis/Wissen, Qualifizierungsbedarfe, Potenziale/Chancen, Hemmnisse, Risiken nachhaltiger Ernährungsbildung und Wünsche für diese zugeordnet werden konnten (Misoch, 2019, S. 68, 121-123).

Die Interviews wurden per Videobesprechung der Videokommunikationssoftware „Zoom“ im Zeitraum vom 01. bis zum 29. November 2021 durchgeführt. Zu Beginn wurden generelle Informationen

zum Ablauf des Interviews gegeben sowie das Thema der Arbeit erläutert. Nach dem Einverständnis zur Aufnahme des Interviews zu Analyse Zwecken wurde mit dem inhaltlichen Teil des Interviews begonnen. Der Einstieg sollte der Gewöhnung an die Gesprächssituation und als thematischer Einstieg fungieren. Im Hauptteil dienten die Leitfadenfragen als Grundgerüst und wurden teilweise durch spezifische Nachfragen ergänzt. Dies diente dem Verständnis und/oder um auf im Leitfaden nicht vorhandene Aspekte einzugehen. In der Abschlussphase des Interviews hatten die Befragten die Möglichkeit, weitere Aspekte zu ergänzen oder zu vertiefen und es wurde durch die Interviewerin ein Abschluss gefunden und aus der „Interviewsituation“ begleitet (Misoch, 2019, S. 71). Anschließend entschieden die Teilnehmenden, ob sie einer anonymen oder nicht-anonymen Datennutzung zustimmen wollten und sendeten die unterschriebenen Einverständniserklärungen hierzu per E-Mail zurück.

3.2.2 Datenauswertung

3.2.2.1 Transkription

Für die Datenauswertung wurden die Audiodateien der aufgezeichneten Interviews zunächst verschriftlicht. Es wurden dazu an Kuckartz angelehnte Transkriptionsregeln vorab festgelegt, die im Anhang D nachzulesen sind. Mithilfe der Daten- und Textanalyse Software „MAXQDA Analytics Pro 2020“ wurden die Audioaufzeichnungen der Interviews transkribiert. Zwei der Transkripte wurden anonymisiert. Dafür wurden die Namen der Befragten mit den Berufszeichnungen plus Buchstabe (Fachreferentinnen A und B, Kitaleitung C) und die Trägernamen mit Kitaträger plus Buchstabe ersetzt (Kitaträger A und Kitaträger C). Da die Befragten einer Aufzeichnung des Interviews erst zustimmen mussten, ist der Startzeitpunkt der Aufzeichnung und der Gesprächsbeginn nicht übereinstimmend. Die Transkripte der Interviews sind in den Anhängen E bis H zu finden.

3.2.2.2 Qualitative Inhaltsanalyse

Für die Auswertung der transkribierten Expert*inneninterviews wurde die Methode der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring verwendet. Diese ist keine feststehende Technik, sondern erfordert theoriegeleitete Entscheidungen zum prinzipiellen Vorgehen und einzelnen Analyseschritten. Der Ablauf der Analyse erfolgte nach dem in nachstehender Abbildung dargestellten Modell (s. Abbildung 3) (Mayring, 2015, S. 52-53).

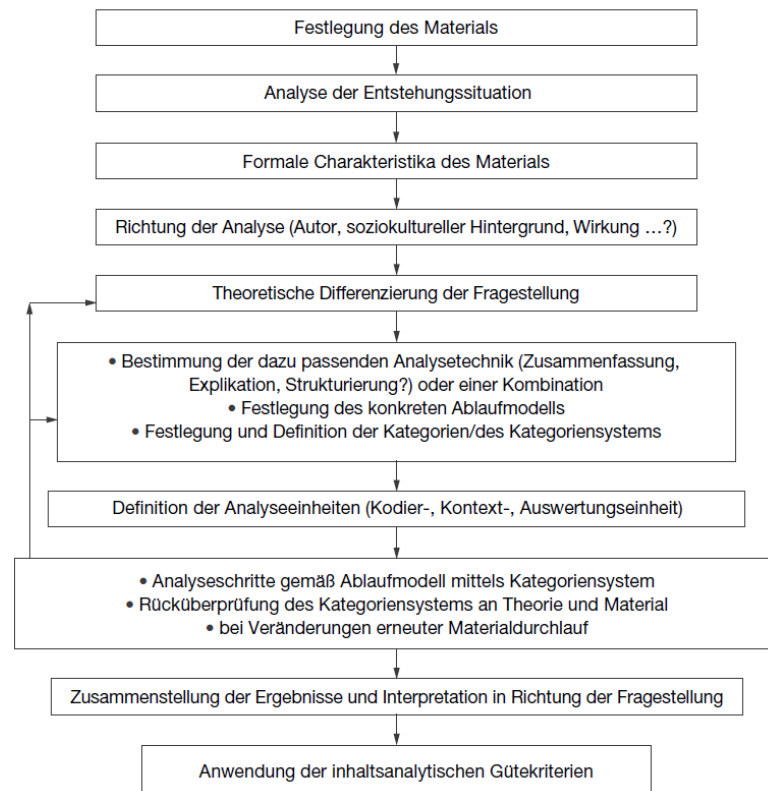


Abbildung 3: Inhaltsanalytisches Ablaufmodell nach Mayring (Mayring, 2015, S. 62)

Die Festlegung des Materials, die Entstehungssituation sowie die formalen Charakteristika des Materials wurden bereits in den Kapiteln 3.2.1 und 3.2.2.1 beschrieben. Die Analyse ist auf eine Zustandsbeschreibung der nachhaltigen Ernährungskompetenz der pädagogischen Fachkräfte in der Kita sowie auf eine Ermittlung von Potenzialen der nachhaltigen Ernährungsbildung ausgerichtet. Das Material enthält Erfahrungsberichte und subjektive Ansichten auf die (Aus-)Bildungssituation von in Kitas beschäftigtem Personal sowie Beschäftigten in externen Bildungseinrichtungen. Es soll herausgearbeitet werden, wo Möglichkeiten zur Schaffung beziehungsweise Verbesserung der nachhaltigen Ernährungskompetenz pädagogischer Fachkräfte sowie einer Transformation der Ernährungsbildung hinzu einer nachhaltigen Ernährungsbildung in der Kita liegen.

Die vier Interviewtranskripte stellen die Auswertungseinheit der Analyse dar, eine Kontexteinheit entspricht einem ganzen Interviewtranskript und die Kodiereinheit sind einzelne, bedeutsame Elemente im Text. Die drei grundlegenden Analysetechniken nach Mayring, Zusammenfassung, Explikation und Strukturierung, fanden in der Auswertungseinheit Anwendung. Eine Reduktion des Materials auf seine wesentlichen Bestandteile gelang durch die Zusammenfassung. Explikationen dienten dazu, das Verständnis unklarer Textstellen mit zusätzlichem Material zu verbessern oder zu erweitern und mittels Strukturierung konnte das Material geordnet werden. Die Bildung von Kategorien, die zentral in der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring sind, erfolgte sowohl deduktiv als auch induktiv. Die deduktiven Kategorien orientierten sich an den Leitfragen des Interviewleitfaden

und waren im Vorfeld der Analyse festgelegt. Die induktiven Kategorien entwickelten sich während des ersten Kodierdurchlaufs und ergänzten das Kategoriensystem (Mayring, 2015, S. 67, 85-87). Es resultierte das folgende Kategoriensystem in Tabelle 3, in dem die deduktiven Kategorien in standardmäßiger Schrift mit induktiven Kategorien in kursiver Schrift ergänzt wurden. Oberkategorien sind mit der Buchstaben-Zahlen-Kombination K1 bis K7 gekennzeichnet, Unterkategorien eingerückt in der zweiten Gliederungsebene mit K1.1 bis K6.1.

Tabelle 3: Kategoriensystem der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (deduktive Kategorien in standardmäßiger Schrift, induktive Kategorien in kursiver Schrift)

Kategorie	Definition/Kodierregel	Ankerbeispiel
K1: Bedeutung/Relevanz von nachhaltiger Ernährungsbildung	Bedeutung/Relevanz von nachhaltiger Ernährungsbildung für pädagogische Fachkräfte	„Da habe ich schon das Gefühl, dass die pädagogischen Fachkräfte in Berlin (...) dass denen eine hohe Relevanz beimesen, weil sie ein großes Interesse haben.“ (Anhang E)
<i>K1.1: Begründung</i>	Begründung oder Beeinflussung von K1	„Das hat sehr viel damit zu tun, ob sie in so einer Klasse waren oder ob die pädagogischen Fachkräfte persönlich, privat zu Hause schon auf dem Weg sind“ (Anhang G)
K2: Einschätzung des Verständnisses von nachhaltiger Ernährung	Verständnis/Wissen von/über nachhaltiger Ernährung der pädagogischen Fachkräfte	„[...] das ist sehr unterschiedlich, würde ich sagen. Da gibt es Kitas, die haben sich da schon echt gut auf den Weg gemacht“ (Anhang G)
<i>K2.2: Begründung</i>	Begründung oder Beeinflussung von K2	„diejenigen, die sich privat damit beschäftigen, die wissen das“ (Anhang E)
K3: Qualifizierungsbedarfe	Qualifizierungsbedarfe, die ausschließlich die Qualifizierung der pädagogischen Fachkräfte betreffen	„Ernährungsbildung allgemein, welche Rolle haben sie überhaupt, wo findet überhaupt Ernährungsbildung statt und auf welche Weise kann man in ganz kleinen Minischritten Ernährungsbildung in der Kita integrieren im Alltag“ (Anhang E)
<i>K4: Weitere Bedarfe</i>	Übergeordnete (Qualifizierungs)bedarfe oder solche, die nicht die pädagogischen Fachkräfte betreffen	„Die Rahmenbedingungen passen einfach nicht. Da ist so viel Schönes da, was man tun könnte, aber momentan, jetzt ist Erkältungszeit, wir haben Corona, eigentlich hangeln wir uns nur von einer Woche zur anderen.“ (Anhang H)
K5: Hemmnisse/Probleme einer nachhaltigen Ernährungsbildung	Hemmnisse oder Probleme übergeordnet sind oder keiner Unterkategorie zugeordnet werden können	„Prozesse, die sind ja so stark verzahnt mit politischen Entscheidungen, bildungspolitischen Entscheidungen, mit Einstellungen, Haltungen, Werten in der kompletten Gesellschaft.“ (Anhang G)
<i>K5.1: Politisch</i>	Hemmnisse oder Probleme, die die (Bildungs-)Politik betreffen	„keine wirklich verpflichtenden Richtlinien für die Verpflegung“ (Anhang F)
<i>K5.2: Finanziell</i>	Hemmnisse oder Probleme, die finanziellen Ursprungs sind	„Und wenn ich jetzt nur an den Küchenbereich denke, dann haben wir (...) doch jetzt eine Kostenexplosion“ (Anhang G)

<i>K5.3: Personell/zeitlich</i>	Hemmnisse oder Probleme, die personell oder zeitlich bedingt sind	„Dass man einfach manchmal, oder dass man oftmals ja nicht die Zeit hat sich wirklich intensiv damit zu befassen“ (Anhang H)
<i>K5.4: Fachlich</i>	Hemmnisse oder Probleme, die die fachliche Kompetenz des pädagogischen Personals betreffen	„Sondern, wenn alle das alle immer so machen, wie das die vorher auch schon gemacht haben und dann ist das natürlich auch nicht so optimal“ (Anhang E)
<i>K5.5: Strukturell</i>	Hemmnisse oder Probleme, die die Struktur in der Einrichtung betreffen	„oft hängt es ja zusammen (...), was für ein Verpflegungsangebot man in der Einrichtung hat und dementsprechend auch inwiefern Ernährungsbildung betrieben wird“ (Anhang F)
K6: Potenziale/Chancen (für) eine(r) nachhaltige Ernährungsbildung	Potenziale und/oder Chancen, die sich aus Hemmnissen/Problemen ableiten lassen oder die aus einer nachhaltigen Ernährungsbildung abgeleitet werden können	„gemeinsam mit den Kindern in der Erarbeitung dieser ganzen Themen, sich Wissen aneignen und Vermittlungsstrategien vorgegeben sind, bei denen sie selber mitlernen und dann werden sie gemeinsam zu Expert*innen für das Thema“ (Anhang E)
K6.1: Wünsche	Wünsche der Befragten für eine nachhaltige Ernährungsbildung	„Dass es quasi einen Themenbereich gibt Nachhaltigkeit, der ein obligatorischer Weiterbildungsinhalt wäre.“ (Anhang E)
K7: Risiken (für) eine(r) nachhaltige(n) Ernährungsbildung	Risiken (für) eine(r) nachhaltige(n) Ernährungsbildung	„für meinen Teil sehe ich (...) die Risiken aktuell sehr stark gerade im Land Berlin (...) haben wir einen derartigen Fachkräftemangel“ (Anhang G)

Mit dem vorliegenden Kategoriensystem erfolgte ein erneuter Materialdurchlauf. Ein Beispiel eines kodierten Interviews findet sich in Anhang I. Mittels des Kategoriensystems sowie Paraphrasierung erfolgte die Analyse der Interviews und die Ergebniszusammenstellung im folgenden Kapitel.

4 Ergebnisse

In diesem Kapitel sollen die aus den Interviews abgeleiteten Ergebnisse dargestellt werden. Diese werden in sechs Unterkapiteln genauer betrachtet und wurden teilweise mit weiterer Literaturrecherche ergänzt. Zunächst wird die Relevanzbeimessung von nachhaltiger Ernährungsbildung sowie die Einschätzung des Verständnisses von nachhaltiger Ernährung beleuchtet. Danach werden Qualifizierungsbedarfe für pädagogische Fachkräfte abgeleitet und Hemmnisse und Probleme einer nachhaltigen Ernährungsbildung aufgezeigt. Daraus ergeben sich weitere Bedarfe, die folgend zusammen mit Potenzialen dargestellt werden. Abschließend werden Chancen und Risiken einer nachhaltigen Ernährungsbildung dargelegt.

4.1 Relevanzbeimessung von nachhaltiger Ernährungsbildung

Die Relevanz, die die pädagogischen Fachkräfte der nachhaltigen Ernährungsbildung zuerkennen, schätzen die Befragten als überwiegend unterschiedlich ein. So gibt es Einrichtungen und einige pädagogische Fachkräfte, die die Thematik als wichtig empfinden. Dies zeigt sich zum Beispiel bei Kitaträger A, bei dem vor allem neue Auszubildende aus Fachschulen und/oder Dualstudierende der Kindheitspädagogik vermehrt Nachhaltigkeit und Ernährung(sbildung) als Weiterbildungsthemen anfragen (Anhang G). Des Weiteren kann hier die schnelle Vergabe von Projektplätzen des Bildungsprojektes zur Lebensmittelwertschätzung und klimafreundlicher Ernährung für Vorschulkinder und ihre Erzieher*innen angeführt und eine daraus resultierende hohe Relevanzbeimessung abgeleitet werden (Anhang E). Dem gegenüber stehen Einrichtungen, die die Thematik nur selten bis gar nicht behandeln und die Relevanz dementsprechend von den Befragten als gering eingeschätzt wird. Youett erlebt dies in seinem Alltag als ein sehr heterogenes Verhältnis, allerdings bemerkt er auch eine gewisse Aufbruchsstimmung durch die vermehrte Thematisierung von Nachhaltigkeit in den Medien (Anhang F). Des Weiteren macht Kitaleitung C deutlich, dass trotzdem die gesundheitliche Dimension für sie im Vordergrund steht (Anhang H). Es stellt sich heraus, dass die Relevanzbeimessung von nachhaltiger Ernährungsbildung vor allem abhängig von individueller Prägung, individuellem Interesse und der individuellen Haltung der pädagogischen Fachkräfte ist. Des Weiteren wird sie von Einstellung und Vorgaben seitens des Kitaträgers oder der -leitung sowie etwaiger Schwerpunktsetzung in der Ausbildung beeinflusst (Anhang F, G). Fachberaterin B merkt an, dass eine nachhaltige Ernährungsbildung kaum Bedeutung in der Ausbildung der pädagogischen Fachkräfte hat und meist nur in Wahlpflichtbereichen vorkommt und so wiederum nur bereits interessierte Auszubildende erreicht (Anhang G). Es kann beurteilt werden, dass die Relevanzbeimessung zu nachhaltiger Ernährungsbildung verschieden und von unterschiedlichen Faktoren abhängig ist. Es wird jedoch ein Aufwärtstrend beobachtet.

4.2 Einschätzung des Verständnisses von nachhaltiger Ernährung

Das Verständnis von nachhaltiger Ernährung der pädagogischen Fachkräfte wird ähnlich wie die Relevanzbeimessung als unterschiedlich gut eingeschätzt. So gibt es einige wenige Kitas oder einzelne Fachkräfte, die sich auf einem „guten Weg“ befinden, allerdings auch solche, die sich bisher nicht (viel) mit nachhaltiger Ernährung(sbildung) beschäftigt haben (Anhang F, G). Grundsätzlich stellt Fachreferentin A heraus, dass pädagogische Fachkräfte unzureichende Kompetenzen bezüglich nachhaltiger Ernährung und nachhaltiger Ernährungsbildung aufweisen, auch wenn sie durch den Träger A konkret in diesem Bereich geschult werden (Anhang G). Ebenso sieht Timm fehlende Kompetenzen bei pädagogischem Personal. Des Weiteren stellt sie fest, dass es Ansätze einer

nachhaltigen Ernährungsweise in Kitas gibt und diese gelebt werden, zum Beispiel eine Bio-Verpflegung. Allerdings sehen die pädagogischen Fachkräfte dies als etwas Selbstverständliches; die Begründung ist nicht bekannt und Hintergrundwissen dazu fehlt (Anhang E). Generell wird analog zur Steigerung der Relevanzbeimessung von Nachhaltigkeit in der Ernährung (s. Kapitel 4.1) auch ein steigender Trend im Wissen in Bezug auf nachhaltige Ernährung und eine nachhaltigkeits-thematischer Wissenszugewinn über Fortbildungen im Bereich BNE von Timm erkannt (Anhang E). Kitaleitung C nimmt wahr, dass Wissensvermittlung an die Kinder vor allem aus eigenen Erfahrungen, aus eigener Internetrecherche und „aus dem Bauch heraus“ (Anhang H) geschieht. Dies ist vor allem der fehlenden Zeit geschuldet. So schätzt sie ein, dass auf Ernährungsthemen bezogen häufig der Anspruch „ach Mensch, das kriegen wir schon hin, da wissen wir ja so in etwa, wo es langgeht“ (Anhang H) genügen muss. Somit speist sich das Ernährungswissen hauptsächlich durch die eigenen Erfahrungen und wird durch das eigene Ernährungsverhalten und dem Interesse beeinflusst (Anhang E, G, H). Folglich kann abgeleitet werden, dass ein fundiertes Wissen bezüglich nachhaltiger Ernährung meist nicht gegeben ist.

4.3 Qualifizierungsbedarfe für eine nachhaltige Ernährungsbildung

Dadurch, dass jeder Mensch jeden Tag isst und trinkt, ist ein grundlegendes Wissen darüber für die Anwendung und Vermittlung im Kitaalltag obligatorisch. Jede pädagogische Fachkraft bringt ein gewisses Alltagswissen, welches aus der eigenen Essbiografie entsteht, mit (Anhang G). Es ist allerdings erforderlich, dass ein gewisses Mindestmaß an professionellem Ernährungswissen und an Ernährungskompetenz bei pädagogischen Fachkräften vorhanden ist, um Ernährungsbildung und Verpflegungssituationen kompetent zu begegnen (DGE, 2020, S. 65; Anhang E). Wie im vorherigen Kapitel aufgezeigt, ist dieses Wissen und die Kompetenz meist nicht ausreichend vorhanden.

Aus den Befragungen konnte abgeleitet werden, dass es zunächst wichtig ist, dass die pädagogischen Fachkräfte ihre Rolle in der nachhaltigen Ernährungsbildung kennen und verstehen, welche anderen Akteur*innen an Ernährungsbildung beteiligt sind und welche Rolle diese innehaben (Anhang E). So spielen im Akteur*innenkonstrukt, neben den Kindern als Hauptakteure, Kitaträger, Kitaleitungen, pädagogische Fachkräfte, Verpflegungspersonal, gegebenenfalls Caterer und Eltern eine Rolle in der Ernährungsbildung (Niederberger, Nowitzki-Grimm, Schleicher, & Lührmann, 2021). Aus dem Interview mit den Fachreferentinnen A und B abgeleitet, ist es zudem relevant, dass pädagogische Fachkräfte (und alle anderen Akteur*innen) zuerst den Sinn von Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung beziehungsweise nachhaltiger Ernährungsbildung verstehen, um danach angemessene Entscheidungen im Handlungs- und Lernfeld „Essen und Ernährung“ treffen und diese dann auch nachhaltigkeitsorientiert umsetzen zu können (Anhang G). Gerade pädagogisches Personal mit direktem Kontakt zu den Kindern hat eine enorme Vorbildfunktion und kann mit seinem Verhalten

das der Kinder prägen (Anhang G; Elrott, 2007). Es ist zudem wertvoll, Kenntnis darüber zu haben, bei welchen Akteur*innen welche „Stellschrauben“ zur Optimierung nachhaltiger Ernährung(sbildung) gedreht werden können. Dieses Wissen ist nicht unerheblich für alle Beschäftigten in der Kita, maßgeblich jedoch für Leitungspersonal und Kitaträger relevant, da sie gewöhnlich Entscheidungsträger*innen sind. Gerade die Verknüpfung von Küche und Pädagogik ist ein wichtiges Handlungsziel der (nachhaltigen) Ernährungsbildung. Deshalb sollte pädagogischen Fachkräften bewusst sein, dass diese beiden Gebiete nicht losgelöst voneinander stehen (Anhang F, G). Youett macht deutlich, dass zum Beispiel das Einbeziehen der Kinder in die Speiseplangestaltung durch Küchen- und pädagogisches Personal eine Möglichkeit wäre oder dass Gemüse oder Kräuter selbst angebaut und danach in der Mittags- oder Zwischenmahlzeit zusammen zubereitet werden können (Anhang F).

Des Weiteren ist grundlegend, dass pädagogische Fachkräfte wissen, wo und wie Ernährungsbildung stattfindet und wie eine nachhaltige Ernährungsbildung mit einfachen Mitteln in den Kitaalltag integriert werden kann (Anhang E). Dazu gehört, dass ein Bewusstsein dafür geschaffen wird, dass Ernährungsbildung nicht aufwendig sein muss, sondern häufig recht einfache Mittel genügen. Darüber hinaus kann ergänzt werden, dass Nachhaltigkeit in der Ernährungsbildung kein zusätzlicher Inhalt sein muss, sondern vorwiegend strukturgebend ist (s. Kapitel 2.3.3) und nachhaltige Ernährungsbildung ganzheitlich zu sehen ist und alltagsintegriert stattfindet (Anhang E, F). Hieraus ergibt sich, dass es einer Vermittlung der Grundlagen der nachhaltigen Ernährung unter Berücksichtigung besonderer Ansprüche einer Kinderernährung an die pädagogischen Fachkräfte bedarf. Timm und Kitaleitung C nennen hierzu Themen wie gesundheitsförderliche Ernährung, Klimabezug, Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung, Saisonalität, Regionalität, ökologischer Landbau und Ess- und Tischkulturen als beispielhafte Inhalte (Anhang E). Diese können mit den Inhalten aus Kapitel 2.3.3 erweitert werden, die die Dimensionen Wirtschaft, Soziales, Gesellschaft, Kultur und Politik betreffen. Gerade in Bezug auf eine kindgerechte und gesundheitsförderliche Ernährung scheint es inhaltlich Qualifizierungsbedarfe zu geben, wie Kitaleitung C bemerkt (Anhang H). Im Sinne von BNE kann auch die gemeinsame Erarbeitung von relevanten Themen mit den Kindern erfolgen und sinnvoll sein (Anhang E).

Fundiertes Ernährungswissen kann aber nicht nur der Anwendung in Verpflegungs- und Bildungssituationen dienen, sondern auch den pädagogischen Fachkräften Sicherheit, besonders in der Kommunikation mit Eltern und anderen Akteur*innen, verschaffen (Anhang H). Hieraus ergibt sich ein weiterer durch Fachberaterinnen A und B aufgezeigter Qualifizierungsbedarf, der einen wichtigen Einflussfaktor in der kindlichen Ernährungsbildung darstellt: Kommunikation und Austausch mit Eltern. Gerade bei Auszubildenden stellt sich die Frage: „wie kommuniziere ich mit Eltern, wie bleibe ich mit denen in einem Austausch, gerade wenn es Ernährung betrifft?“ (Anhang G). Auch Kitaleitung C stellt fest, dass häufig durch verschiedene Ernährungsgewohnheiten im Elternhaus der Kinder und in der Kita Aufklärungspotenzial auf Elternseite besteht (Anhang H). Durch ein solides

Ernährungswissen können pädagogische Fachkräfte auch hier einen wertvollen Beitrag der Ernährungsbildung leisten, indem sie die Eltern einbinden.

Außerdem wird als wichtig erachtet, dass Kinder einen Bezug zu Lebensmitteln entwickeln und grundlegende Kompetenzen der Essenzubereitung erwerben, damit sie lernen, im Sinne von BNE verantwortungsvoll und nachhaltig zu handeln (Anhang E, s. Kapitel 2.3.3). Hierfür sollten die pädagogischen Fachkräfte entsprechend gut geschult werden. Es bedarf demnach ein grundlegendes Wissen zur Wertschöpfung von Lebensmitteln und das Beherrschen einfacher Zubereitungspraktiken. Zu allen inhaltlichen Themen benötigt es nicht nur einer Wissensvermittlung an die pädagogischen Fachkräfte, sondern es sollten auch Vermittlungsstrategien zur Anwendung im Kitaalltag zugänglich gemacht werden (Anhang E).

4.4 Hemmnisse und Probleme einer nachhaltigen Ernährungsbildung

Aus den Interviews konnte herausgearbeitet werden, dass die Hemmnisse und Probleme einer nachhaltigen Ernährungsbildung vor allem personell/zeitlich, politisch, finanziell, strukturell und fachlich bedingt sind. Sie sollen in diesem Kapitel kurz aufgezeigt werden, um daraus weitere Bedarfe und Potenziale sowie Chancen und Risiken abzuleiten.

Hervorgerufen durch das Anrecht eines jeden Kindes auf einen Kitaplatz, ist der vorherrschende Fachkräftemangel, vor allem in den östlichen Bundesländern Deutschlands (Stein, Bock-Famulla, & Münchow, 2021), ein massives Problem, nachhaltige Ernährungsbildung ausreichend intensiv in der Kita zu behandeln (Anhang F, G, H). Kitaleitung C veranschaulicht diesbezüglich, dass außerdem die Coronapandemie die Situation noch verschärft: „Die Rahmenbedingungen passen einfach nicht. Da ist so viel Schönes da, was man tun könnte, aber momentan, jetzt ist Erkältungszeit, wir haben Corona, eigentlich hangeln wir uns nur von einer Woche zur anderen“ (Anhang H). Fachreferentin B stellt außerdem heraus, dass es in der Ausbildung von pädagogischen Fachkräften kaum Stundenkontingent für die Themen „Ernährung“ und „Nachhaltigkeit“ gibt. Es liege häufig an einzelnen engagierten Lehrkräften, ob und wie intensiv diese im Unterricht behandelt werden, da die Rahmenpläne für die Ausbildung in Berlin die Themen nur begrenzt vorsehen (Anhang G).

Youett stellt des Weiteren heraus, wie wichtig eine nachhaltige Verpflegung in der Kita ist. Er sieht eine Verbindung zwischen qualitativ minderwertigem Essen und einer unausgeprägten nachhaltigen Ernährungsbildung: „man kann so viel erzählen, aber man muss es ja auch irgendwie erleben letztendlich. Und wenn die Kinder dann am Esstisch sitzen und einfach etwas ganz anderes essen oder es auch gar nicht mit dieser Sinneswahrnehmung erleben können, dann ist es natürlich schwierig, da bei den Kindern die Grundlagen für spätere Essverhalten zu legen“ (Anhang F). Er sieht es daher problematisch, dass es keine verpflichtenden Richtlinien für die Verpflegung in der Kita gibt (Anhang F). Timm, Fachberaterin A und Kitaleitung C sehen zudem die Finanzierung der Verpflegung

mit den vorhandenen Mitteln als Hemmnis für eine nachhaltige Ernährung (Anhang E, G, H) und geben dafür die Verteuerung der Lebensmittelpreise durch die Inflation (Anhang G) sowie höhere Ausgaben für Bio-Lebensmittel (Anhang H) an.

Fachlich und personell zeigen sich Hemmnisse in fehlender Motivation von pädagogischen Fachkräften sowie in der persönlichen Einstellung von pädagogischem, Verpflegungs- und Leitungspersonal. Dies kann sich zum Beispiel darin zeigen, dass Neues wenig akzeptiert wird und sich Routinen etabliert haben, die neue Impulse nicht oder nur wenig zulassen (Anhang E, F).

4.5 Weitere Bedarfe und Potenziale nachhaltiger Ernährungsbildung

Während aller vier Interviews hat sich stark verdeutlicht, dass es einige Bedarfe für eine erfolgreiche Gestaltung der nachhaltigen Ernährungsbildung gibt, welche nicht zu der Qualifikation der pädagogischen Fachkräfte zählen. Außerdem ergeben sich aus aktuellen Hemmnissen und Problemen weitere Bedarfe. Sie sind struktureller oder politischer Art oder betreffen die Qualifikation von weiterem in der Kita beschäftigtem Personal. In diesem Abschnitt sollen weiterhin die Potenziale einer nachhaltigen Ernährungsbildung einschließlich Bedarfen dargestellt werden.

Als Bedarf zählen vor allem Weiterbildungen für jegliches Kitapersonal, die alle Befragten als wichtig einstufen (Anhang E, F, G, H). Hierunter fallen Weiterbildungen der pädagogischen Fachkräfte selbst als auch für Leitungs- sowie Verpflegungspersonal. Sie bieten vor allem das Potenzial, alle Fachkräfte auf den gleichen Wissensstand zu bringen und aktuellen Entwicklungen aufzunehmen (Anhang G, E). Des Weiteren könnten Weiterbildungen oder Beratungen auch für Verpflegungspersonal genutzt werden, um Verbesserungen einer nachhaltigen Verpflegung und eine effizientere Küchennutzung zu erzielen (Anhang E). Von Fachberaterinnen A und B werden die Qualifizierung von Kitaleitungen als essenziell gesehen, da sie in der Kita eine Schlüsselfunktion haben. So führen sie zum Beispiel neues Personal ein und tragen häufig die Verantwortung für die Sensibilisierung der neuen Fachkräfte für den Umgang mit Ernährungsbildung und Verpflegung (Anhang G). Timm erwähnt, dass auch Beratung zu Finanzierungsmöglichkeiten vorstellbar wären, um Kitas wirtschaftlich besser aufzustellen (Anhang E). Generell sollten Weiterbildungen die zeitlichen Kapazitäten der Teilnehmenden nicht überschreiten, da sich sonst möglicherweise die Motivation reduziert (Anhang F). Inhalte der Weiterbildungen sollten an das vorhandene Wissen und die Kompetenzen der Teilnehmenden angepasst sein; grundlegend sollten die Qualifizierungsbedarfe aus Kapitel 4.3 aufgegriffen werden. Des Weiteren sollten regelmäßige Erinnerungen gemacht werden, die die Relevanz betonen und die Gedankenanstöße und Anregungen schaffen, um pädagogisches und Verpflegungspersonal zu motivieren (Anhang F, G).

Abgeleitet aus den Hemmnissen und Problemen einer nachhaltigen Ernährungsbildung, bedarf es einer Entlastung des Kitapersonals durch die Bekämpfung des Fachkräftemangels sowie einer

besseren finanziellen Unterstützung auf Seiten der Politik. Diese Themen bedürfen aufgrund ihrer Komplexität und ihres Umfangs allerdings einer gesonderten Behandlung, die hier nicht erfolgen soll. Es kann jedoch bereits festgehalten werden, dass die Finanzierung und die Verbesserung der Personalsituation ein enormes Potenzial bieten, nachhaltige Ernährungsbildung intensiver in der Kita umzusetzen. So sehen Fachberaterinnen A und B Potenzial in der Beschäftigung von mehr Fachkräften (pädagogische, Verpflegungs- und Ernährungsfachkräfte) sowie in der Verfügbarkeit von (Groß-)Küchen vor Ort, um eine frische und gesundheitsförderliche Ernährung zu garantieren. Diese bedürfen ebenfalls einer finanziellen Beteiligung (Anhang G).

Des Weiteren ist es absolut notwendig und sehr potenzialreich, eine nachhaltige Ernährungsbildung in die Ausbildung von angehenden pädagogischen Fachkräften zu integrieren (Anhang E, G). Fachberaterinnen A und B sehen die Notwendigkeit, in einen „Kreislauf“ für Ernährungsbildung hineinzukommen. Dieser beginne schon in der Schwangerschaft und gehe über Hebammen, die Kita und Schule, sodass jede*r während des Heranwachsens bereits grundlegendes Wissen und grundlegende Fähigkeiten beigebracht bekommt, die zur Zielerreichung einer nachhaltigen Ernährungsbildung führen. Um in diesen „Kreislauf“ zu gelangen, ist eine erste Einflussmöglichkeit die nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita, die wiederum nur auf Grundlage einer ausreichenden nachhaltigen Ernährungskompetenz von pädagogischen Fachkräften erfolgen kann. Gerade das steigende Interesse von Auszubildenden an nachhaltigkeitsbezogenen Themen stellt ein Potenzial für eine erfolgreiche Einbindung nachhaltiger Ernährungsbildung in die Rahmenpläne dar (Anhang G).

Des Weiteren sehen Youett und Fachberaterinnen A und B Ernährungs- und Verpflegungskonzepte als wichtiges Instrument zur Optimierung der nachhaltigen Ernährungsbildung (Anhang F, G). Die Thematisierung von Nachhaltigkeit im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (DGE, 2020) wird als positiv beurteilt (Anhang E, F, G). Es wäre wünschenswert, dass dieser oder ähnliche Standards, die ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot sicherstellen, verbindlich würden (Anhang F). Potenzial hätten demnach auch Nachhaltigkeitskonzepte, die auf Konsum- und Verhaltensebene in allen Bereichen der Kita ansetzen (Anhang G). Zusätzlich sehen Fachberaterinnen A und B auch bei einer angemessenen nachhaltigen Ernährungsbildung das Erfordernis einer Ernährungsfachkraft für die konzeptionelle und prozessuale Betreuung in der Kita (Anhang G). Um die Verpflegungssituation in Kitas zu optimieren, bietet die Beschaffung von Lebensmitteln über nachhaltige Lieferant*innen ein Verbesserungspotenzial, welches jedoch von der finanziellen Situation der Kitas abhängig ist. Entwicklungsmöglichkeiten sieht Youett hier vor allem auch in der Erschaffung eines „Verpflegungsausschusses“, damit Entscheidungen nicht im Stillen getroffen werden, sondern durch Beteiligung von Eltern, Leitungs-, Verpflegungs- und pädagogischem Personal zur ganzheitlichen Entwicklung beigetragen wird.

Der Einbindung des Elternhauses wird ebenfalls ein großes Potenzial beigezessen (Anhang E, F, G, H). Durch seinen großen Einfluss auf das Ess- und Ernährungsverhalten der eigenen Kinder kann die

Einbeziehung der Eltern einen großen Beitrag zur nachhaltigen Ernährungsbildung leisten. Youett könnte sich vorstellen, dass auch Exkursionen mit Eltern zu regionalen Lebensmittelproduzent*innen wertvoll wären, damit nicht nur Kinder, sondern auch ihre Eltern einen Bezug zu regionalen Lebensmitteln und deren Herstellung bekommen. Nicht nur Exkursionen können einen Beitrag zur nachhaltigen Ernährungsbildung leisten, Youett stellt etwa die Idee in den Raum, bestenfalls staatlich geförderte „Bildungsgutscheine“ zu verteilen, die für nachhaltige Ernährungsbildung betreffende Aktionen oder Exkursionen eingelöst werden können und so den finanziellen und organisatorischen Aufwand für Kitas minimieren können (Anhang F).

Generell liegt der Fokus bei der Optimierung auf einer Verstärkung von nachhaltiger Ernährungsbildung im Kitaalltag, um langfristige Erfolge zu erzielen. Gerade alltagsintegrierte, nachhaltige Ernährungsbildung wird betont. Darunter fällt auch das gemeinsame Tischdecken, das Aufsagen eines Tischspruchs oder das Zähneputzen nach dem Essen. Gerade Projektarbeit kann allerdings momentan als guter Einstieg in die Thematik dienen und einen Anstoß für die Implementation von nachhaltiger Ernährungsbildung geben (Anhang E, F, H).

4.6 Chancen und Risiken einer nachhaltigen Ernährungsbildung

Die Chancen und Risiken einer nachhaltigen Ernährungsbildung sind vielfältig. Die Chancen betreffen nicht nur die Ernährung, sondern greifen in andere Bereiche über. So sieht Fachberaterin A als große Chance, dass mittels einer nachhaltigen Ernährungsbildung die Verbindung zur Natur und zu Lebensmitteln hergestellt werden kann (Anhang G). Dies kann als Grundlage gesehen werden, das Aufwachsen der Kinder gesünder zu gestalten und damit zukünftig Gesellschaft und Umwelt nachhaltig gesünder gestalten zu können (Anhang E, G). Timm sieht die Chance in einer Bewusstseinsänderung für den Klimawandel und dass dieser durch ein entsprechend höheres Bewusstsein aufgehalten werden kann (Anhang E). Eine weitere Chance ist die Verbindung nachhaltiger Ernährungsbildung mit weiteren Bildungsbereichen. So können zum Beispiel bei der gemeinsamen Essenszubereitung in der Kita die Fingerfertigkeit und Feinmotorik der Kinder gefördert werden (Anhang H).

Es wird zudem angemerkt, dass am Ende auch Kosten eingespart werden können, zum Beispiel für ernährungsmitbedingte Erkrankungen und Kosten, die durch die Müllproduktion entstehen (Anhang G). Fachberaterin A sieht die Wichtigkeit, aber auch Chance darin, dass die jetzige Generation mit einer Authentizität den Kindern gegenübersteht, wenn Ernährungsbildung nachhaltigkeitsorientiert stattfindet. Sie erläutert, „dass wir nicht nur Bilderbücher über eine gesunde Umwelt mit schönen Bäumen, sondern dass wir im Prinzip mit den Kindern [...] handeln und dass wir es aufzeigen und dass wir sie beteiligen“ (Anhang G).

Neben den Chancen stehen auch einige, wenn auch wenige Risiken, die aus den Befragungen herausgearbeitet werden konnten. Als ein Risiko wird das fehlende Engagement von Eltern festgestellt.

Denn nur wenn Kita und Elternhaus an einem Strang ziehen, kann eine nachhaltige Ernährungsbildung erfolgreich sein (Anhang E, F, G, H). Genauso nachteilig ist die fehlende Beachtung der Themen „Nachhaltigkeit“ und „Ernährung“ in den Rahmenplänen für Ausbildung und seitens der Bildungspolitik (Anhang G). Youett sieht außerdem eine mögliche Überforderung der pädagogischen Fachkräfte als Risiko, welches einhergeht mit dem hohen Fachkräftemangel. Da ohnehin tagtäglich viel von dem in der Kita beschäftigten Personal geleistet wird, können die an die pädagogischen Fachkräfte gerichteten Erwartungen hinsichtlich nachhaltiger Ernährungsbildung mehr belasten als dass sie sich positiv auswirken (Anhang F).

5 Diskussion

In diesem Kapitel werden die wichtigsten Ergebnisse dargestellt und gedeutet sowie in die bestehende Forschungslandschaft eingeordnet. Darauffolgend werden methodische und ergebnisbezogene Limitationen dieser Arbeit aufgezeigt.

5.1 Zusammenfassung und Einordnung der Ergebnisse

Es wurde festgestellt, dass das Handlungsfeld „nachhaltige Ernährung“ von wachsender Bedeutung ist. Die Relevanzbeimessung von nachhaltiger Ernährungsbildung und das Verständnis von nachhaltiger Ernährung der pädagogischen Fachkräfte kann aktuell als noch sehr heterogen beschrieben werden. Hauptsächliche Einflussfaktoren sind hier die individuelle Prägung und das individuelle Interesse am Themengebiet. Die Qualifizierungsbedarfe des pädagogischen Personals liegen im grundlegenden Verständnis der eigenen Rolle und Rollen anderer Akteur*innen in der Ernährungsbildung und im Erkennen des Sinns von Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung. Des Weiteren bedarf es der Vermittlung von Grundlagen eines nachhaltigen Ernährungswissens und der Kinderernährung und von Wissen zur Lebensmittelwertschöpfung sowie einer Stärkung der Kompetenzen in der Nahrungsmittelzubereitung und in der Kommunikation und im Austausch mit Eltern. Hier entsteht auch der Bedarf der Einbindung der Eltern in die nachhaltige Ernährungsbildung. Weitere Bedarfe sind die Optimierung der Ernährungskompetenz mittels Weiterbildungen sowie durch eine Anpassung der Ausbildungsrahmenpläne. Außerdem sind Ernährungs- und Verpflegungskonzepte sowie eine nachhaltige Verpflegung in den Einrichtungen zur Optimierung der nachhaltigen Ernährungsbildung förderlich. Im Gegenzug hinderlich sind maßgeblich der Fachkräftemangel und wenig zeitliche und finanzielle Ressourcen, weshalb sie daher einer Anpassung politischer Art bedürfen. Begleitet werden die Bedarfe von den Risiken einer Überforderung der pädagogischen Fachkräfte mit zu hohen Ansprüchen an die nachhaltige Ernährungsbildung sowie von wenig Engagement der Eltern, die bekanntlich einen ebenso großen Einfluss auf das Ernährungsverhalten ihrer Kinder haben. Bedeutungsvoll sind hingegen die sich aus einer nachhaltigen Ernährungsbildung ergebenden Chancen. Hierzu zählt maßgeblich das aktive Mitwirken an einer nachhaltigen Entwicklung für eine zukunftsfähige Gesellschaft, wodurch im Endeffekt auch Kosten, beispielsweise für medizinische Behandlungen und Müllproduktion, eingespart werden können.

Grundsätzlich gleichen sich die Ergebnisse dieser Arbeit mit den Anforderungen und Bedarfen einer Ernährungsbildung ohne das Attribut „nachhaltige“. So werden zum Beispiel vom NQZ als Voraussetzungen für eine gute Ernährungsbildung „Sensibilisierung der Träger und Leitungsebenen, Fortbildung von Mitarbeiter*innen, Einbeziehung der Eltern und regelmäßiger Austausch zwischen allen Beteiligten“ (NQZ, 2020) gesehen. Diese stimmen mit den in dieser Arbeit abgeleiteten Bedarfen

zur nachhaltigen Ernährungsbildung überein. Ebenso stellen schon Methfessel, Höhn und Miltner-Jürgensen Anforderungen an die räumliche Gestaltung der Kita und bekräftigen die Notwendigkeit eines Verpflegungskonzeptes, genauso wie auch der WBAE die DGE-Qualitätsstandards für unterschiedliche Einrichtungen empfiehlt (Methfessel, Höhn, & Miltner-Jürgensen, 2016, S. 216; WBAE, 2020, S. xvii). Eine Verbesserung in der räumlichen Gestaltung und die Einführung eines Ernährungs- und Verpflegungskonzeptes dienen zweifellos ebenso der Optimierung der nachhaltigen Ernährungsbildung. Des Weiteren stimmt die Einschätzung der nachhaltigen Ernährungskompetenz von pädagogischen Fachkräften durch die Befragten mit den Ergebnissen der Studie „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ überein – der Annahme dieser Arbeit entsprechend, dass eine nachhaltige Ernährungskompetenz nicht höher als die Ernährungskompetenz mit primärem Fokus auf Gesundheit ist. Hirsch, Dankers und Hesecker führen an: „Nur wenn Essen und Ernährungsbildung strukturell in allen Ausbildungsgängen, die für das Arbeitsfeld Kita qualifizieren, verankert ist, kann sichergestellt werden, dass pädagogische Mitarbeitende die zahlreichen Bildungsanlässe rund um das alltägliche Essen und Trinken erkennen und nutzen und alle Kinder Ernährungsbildung erfahren. Hier besteht dringender Handlungsbedarf“ (Hirsch, Dankers, & Hesecker, 2020). Aufgrund der Relevanz eines Fortschreitens der nachhaltigen Entwicklung und der vorliegenden Ergebnisse dieser Arbeit, kann dieser Handlungsbedarf für eine um den Qualitätsbegriff „nachhaltig“ ergänzte Ernährungsbildung unterstrichen werden. Dies erfordert eine Anpassung der Inhalte zur Lehre von Lebensmittel- und Ernährungsthematiken hinsichtlich einer nachhaltigen Konsum- und Ernährungsweise. Außerdem erfordert es ausdrücklich die grundlegende Anwendung der Nachhaltigkeitsperspektive als Orientierung und Strukturierung von Lerninhalten und alltäglichen Situationen in der Kita im Sinne von BNE.

5.2 Limitationen

Das Ziel dieser Arbeit war, die Qualifizierungsbedarfe und Potenziale hinsichtlich nachhaltiger Ernährungsbildung zu bestimmen. Es sind jedoch in allen Interviews insbesondere auch weitere Bedarfe zur Sprache gekommen, die nicht direkt die Qualifizierung der pädagogischen Fachkräfte betreffen. Dies deutet darauf hin, dass die Qualifizierung nicht als primärer Bedarf zur Optimierung der nachhaltigen Ernährungsbildung gesehen wird. Daher sollte eine weitere Evaluation über das tatsächliche Verständnis von nachhaltiger Ernährung und weiteren Maßnahmen zur nachhaltigen Ernährungsbildung erfolgen. Eine Befragung der pädagogischen Fachkräfte direkt wäre geeignet, um nachfolgend eine tatsächliche Verbesserung der Qualifizierung zu realisieren. Folgend stellt sich die Frage nach der Bestimmbarkeit und Messbarkeit von nachhaltiger Ernährung. Es liegt keine definitive Konzeption zu nachhaltiger Ernährung vor, die genutzt werden könnte.

Des Weiteren ist unklar, inwieweit die abgeleiteten Bedarfe sinnvoll umzusetzen sind, wenn Kitas

unter einem erheblichen Fachkräftemangel leiden und daher nachhaltige Ernährungsbildung keine Priorität im Kitaalltag hat.

Generell konnte während der Interviews festgestellt werden, dass es kein einheitliches Verständnis von nachhaltiger Ernährung gab. Dies hätte umgangen werden können, indem den Befragten im Voraus eine Erklärung zur Eingrenzung in dieser Arbeit zur Verfügung gestellt worden wäre. So sind die Einschätzungen zum Verständnis von nachhaltiger Ernährung möglicherweise nur bedingt vergleichbar. Des Weiteren hätten konkretere Fragestellungen beziehungsweise Abgrenzungen untereinander sowie die klarere Abgrenzung von Ernährungsbildung zu nachhaltiger Ernährungsbildung zu einem besseren Verständnis der Interviewpartner*innen geführt und Antworten hätten besser in das Kategoriensystem eingeordnet werden können.

Gerade Kitaleitungen als mögliche Interviewpartner*innen zu gewinnen, stellte eine Schwierigkeit dar. So konnte die kitainterne Perspektive hinsichtlich der Thematik nicht ausreichend in die Analyse eingebracht werden.

6 Schlussfolgerung

Die nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita hat großes Potenzial, einen erheblichen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung beizutragen. Durch Feststellen der genannten Qualifizierungsbedarfe sowie vorherig aufgezeigter Lücken in der Ernährungskompetenz pädagogischer Fachkräfte, sollte nachhaltige Ernährungsbildung daher in den Lehrplänen der Ausbildungen zu pädagogischen Fachkräften verankert werden, damit diese professionell und sicher im Handlungsfeld „Essen und Ernährung“ agieren können. Dadurch kann ein wertvoller Beitrag dazu geleistet werden, nachhaltige Ernährungs- und Konsumpraktiken mit zunehmendem Maß in der Gesellschaft zu etablieren. Es bedarf jedoch einer einheitlichen Konzeption von Vermittlungsinhalten, um eine nachhaltige Ernährungsbildung erfolgreich zu gestalten. Die dargestellten Qualifizierungsbedarfe können in geringem Maße Anhaltspunkte für eine notwendige Konzeption liefern. Weitere aufgezeigte Bedarfe und Potenziale können Hinweise auf die Umsetzung in der Praxis und politische Unterstützungsbedarfe geben. Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist es bedeutsam, verstärkt Maßnahmen zur Verankerung von BNE und nachhaltiger Ernährungsbildung zu planen und umzusetzen.

Literaturverzeichnis

- Anderlohr, K., Höhn, K., Radke, M., Schmid, I., & Yurtsever-Kneer, S. (2016). *Esspedition Kita. Ernährungsbildung für die Praxis* (8. völlig überarbeitete Ausg.). Bonn, Stuttgart: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, aid infodienst.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). (o. J.). *Netzwerk. Bio kann jeder – Für eine ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen*. Abgerufen am 16. November 2021 von IN FORM. Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: <https://www.in-form.de/netzwerk/projekte/bio-kann-jeder-fuer-eine-ausgewogene-ernaehrung-von-kindern-und-jugendlichen/>
- BZfE. (19. Juni 2018). *Ernährungskompetenz früh fördern, lebenslang begleiten. 2. BZfE-Forum am 27. September*. Abgerufen am 16. November 2021 von Bundeszentrum für Ernährung: <https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2018/juni/ernaehrungskompetenz-frueh-foerdern-lebenslang-begleiten/>
- de Haan, G. (2008). Gestaltungskompetenz als Kompetenzkonzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung. In I. Bormann, & G. de Haan, *Kompetenzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Operationalisierung, Messung, Rahmenbedingungen, Befunde* (S. 23-43). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- de Haan, G. (2009). *Bildung für nachhaltige Entwicklung. Hintergründe, Legitimation und (neue) Kompetenzen. Programm Transfer-21 - Bildung für nachhaltige Entwicklung*. Berlin: Freie Universität Berlin.
- Deutsche UNESCO-Kommission e. V. . (2014). *UNESCO Roadmap zur Umsetzung des Weltaktionsprogramms "Bildung für nachhaltige Entwicklung"*. Bonn: Deutsche UNESCO-Kommission e. V. .
- Development Initiatives. (2017). *Global Nutrition Report 2017. Nourishing the SDGs*. Bristol: Development Initiatives.
- DGE. (2020). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder* (6. Ausg.). Bonn: DGE.
- DGE. (2021a). *DGE-Ernährungskreis*. Abgerufen am 23. Oktober 2021 von Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/ernaehrungskreis/>
- DGE. (2021b). *Nachhaltige Ernährung. Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen*. Abgerufen am 23. Oktober 2021 von Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/lebensmittelbezogene-ernaehrungsempfehlungen/>
- Eberle, U., Fritsche, U. R., Hayn, D., Rehaag, R., Simshäuser, U., Stieß, I., & Waskow, F. (2005). *Nachhaltige Ernährung. Ziele, Problemlagen und Handlungsbedarf im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit. Diskussionspapier Nr. 4*. Hamburg, Darmstadt, Frankfurt, Heidelberg, Köln: Öko-Institut e.V.
- Elrott, T. (Juni 2007). Wie Kinder essen lernen. *Ernährung - Wissenschaft und Praxis*, 1(4), S. 167-173. doi: 10.1007/s12082-007-0041-3
- Enquete-Kommission „Schutz des Menschen und der Umwelt - Ziele und Rahmenbedingungen einer nachhaltig zukunftsverträglichen Entwicklung". (26. Juni 1998). *Abschlußbericht der*

- Enquete-Kommission „Schutz des Menschen und der Umwelt - Ziele und Rahmenbedingungen einer nachhaltig zukunftsverträglichen Entwicklung“. Konzept Nachhaltigkeit. Vom Leitbild zur Umsetzung.* Abgerufen am 19. Oktober 2021 von Deutscher Bundestag: <https://dserver.bundestag.de/btd/13/112/1311200.pdf>
- FAO. (2010). *Food-based dietary guidelines: Dietary guidelines and sustainability.* Abgerufen am 21. Oktober 2021 von Food and Agricultural Organization of the United Nations: <https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/en/>
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO. (2021). *In Brief to The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all.* Rom: FAO.
- Fischer, D. (2007). Ernährung, Bildung und Nachhaltigkeit. Konzeptionelle Überlegungen zu einer nachhaltigen Ernährungsbildung. *Haushalt & Bildung*, 84(2), S. 13-21.
- Fischer, D. (2008b). Nachhaltige Ernährungsbildung. Konturen eines Bildungskonzeptes für die Schule. In S. A. Kolfhaus, & M.-E. Hermann, *Ernährungsbildung. Grundlagen und Praxismodelle* (S. 23-75). Shaker Verlag.
- Gralher, M. (2015). *Nachhaltige Ernährung verstehen. Ein Beitrag zur didaktischen Rekonstruktion der Bildung für nachhaltige Entwicklung.* Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengeren.
- Hauff, V. (1987). *Unsere gemeinsame Zukunft. Der Brundtland-Bericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung.* Grevén: Eggenkamp Verlag.
- Heinrichs, H., & Michelsen, G. (2014). *Nachhaltigkeitswissenschaften.* Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag. Von Deutsche Bundesstiftung Umwelt. abgerufen
- Heseker, H., Dankers, R., & Hirsch, J. (2019). *Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen. Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).* Paderborn.
- Hirsch, J., Dankers, R., & Heseker, H. (2020). Ernährungsbildung in Kitas. Eine Analyse der formalen Qualifikation von pädagogischem Personal. *Ernährungs Umschau*, 67(8), S. 140-145. doi: 10.4455/eu.2020.031
- Innemann, H. M. (2013). Prinzipien und Konzepte nachhaltiger Ernährung und ihre Vermittlung in Bildungsprozessen. *Haushalt in Bildung & Forschung* 2(1), S. 66-78.
- Kettschau, I. (2019). Ernährungsthemen der beruflichen Bildung im Fokus der Nachhaltigkeit. In C. Rademacher, & I. Heindl, *Ernährungsbildung der Zukunft* (S. 102-113). Wiesbaden: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG.
- Kuckartz, U. (2018). *Qualitative Inhaltsanalyse. Methoden, Praxis, Computerunterstützung* (4. Ausg.). Weinheim: Beltz Juventa.
- Leicht-Eckardt, E., & Straka, D. (2011). *Ernährungsbildung und Schulverpflegung.* Sulzbach im Taunus: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.
- Lührmann, P. (2019a). Ernährungsbildung ist kulturelle Bildung. In C. Rademacher, & I. Heindl, *Ernährungsbildung der Zukunft. Maßnahmen und Wirksamkeit der Professionalisierung* (S. 18-22). Wiesbaden: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.

- Mayring, P. (2015). *Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken* (12., überarbeitete Ausg.). Weinheim, Basel: Beltz Verlag.
- Methfessel, B., Höhn, K., & Miltner-Jürgensen, B. (2016). *Essen und Ernährungsbildung in der KiTa. Entwicklung - Versorgung - Bildung*. Stuttgart: Verlag W. Kohlhammer.
- Michelsen, G., & Adomßent, M. (2014). Nachhaltige Entwicklung: Hintergründe und Zusammenhänge. In H. Heinrichs, & G. Michelsen, *Nachhaltigkeitswissenschaften* (S. 3-53). Berlin; Heidelberg: Springer-Verlag.
- Misoch, S. (2019). *Qualitative Interviews* (2., erweiterte und aktualisierte Ausg.). Berlin, Boston: Walter de Gruyter GmbH.
- Nationale Plattform Bildung für nachhaltige Entwicklung. (2017). *Nationaler Aktionsplan Bildung für nachhaltige Entwicklung. Der deutsche Beitrag zum UNESCO-Weltaktionsprogramm*. Bielefeld: W. Bertelsmann Verlag.
- Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung. (o. J.). *Ernährung und Nachhaltigkeit in Kitas und Schulen*. Abgerufen am 16. November 2021 von erna.nrw: <https://erna.nrw/index.php?id=10>
- Niederberger, M., Nowitzki-Grimm, S. W., Schleicher, K., & Lührmann, P. (September 2021). Optimierung der Verpflegung in Kita und Grundschule. *Prävention und Gesundheitsförderung*. doi: 10.1007/s11553-021-00901-5
- NQZ. (27. Mai 2020). *Kita. Ernährungsbildung in der Kita*. Abgerufen am 8. Dezember 2021 von Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule: <https://www.nqz.de/kita/ernaehrungsbildung>
- Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur (Deutsche UNESCO-Kommission). (o. J.). *Bildung: Agenda Bildung 2030*. Abgerufen am 21. Oktober 2021 von Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur (Deutsche UNESCO-Kommission): <https://www.unesco.de/bildung/agenda-bildung-2030>
- Pufé, I. (21. Juli 2014). *Was ist Nachhaltigkeit? Dimensionen und Chancen*. Abgerufen am 19. Oktober 2021 von Bundeszentrale für politische Bildung: <https://www.bpb.de/apuz/188663/was-ist-nachhaltigkeit-dimensionen-und-chancen?p=all>
- Reinders, H. (2016). *Qualitative Interviews mit Jugendlichen führen. Ein Leitfaden* (3., durchgesehene und erweiterte Ausg.). Berlin, Boston: De Gruyter Oldenbourg.
- Renner, B., Arens-Azevêdo, U., Watzl, B., Richter, M., Virmani, K., & Linseisen, J. (2021). DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung. *Ernährungs Umschau*, 68(7), S. 144-154. doi: 10.4455/eu.2021.03
- RESTLOS GLÜCKLICH e. V. (o. J.). *BIS AUF DEN LETZTEN KRÜMEL. Ein Bildungsprojekt für Lebensmittelwertschätzung und Abfallvermeidung in Berliner Kitas*. Abgerufen am 16. November 2021 von RESTLOS GLÜCKLICH: <https://www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt>
- S.O.F. Save Our Future - Umweltstiftung. (o. J.). *Eine Bildungsinitiative für Nachhaltigkeit in der Kita*. Abgerufen am 16. November 2021 von Kita21: <https://www.kita21.de/>
- Schippreck, C. (2021). *Bildung für nachhaltige Entwicklung in der frühen Bildung. Professionalisierung und Qualitätsentwicklung*. Abgerufen am 27. Oktober 2021 von Kita

- Fachtexte: https://www.kita-fachtexte.de/fileadmin/user_upload/210714_KitaFachtexte_Schippack_01.pdf
- Schlegel-Matthies, K. (20. Juni 2005). *Ernährung. Wissenschaftliche Grundlagen: Natur und Kultur der Ernährung des Menschen*. (K. Schlegel-Matthies, Herausgeber) Abgerufen am 28. Oktober 2021 von evb-online: http://www.evb-online.de/wissenschaft_ernaehrung.php
- Schlegel-Matthies, K. (13. Januar 2010). *Ernährungsbildung*. Abgerufen am 15. Oktober 2021 von evb-online.de: http://www.evb-online.de/glossar_ernaehrungsbildung.php
- Schockemöhle, J., & Schrüfer, G. (2015). Bildung für nachhaltige Entwicklung – Leitbild für das Lernen in verschiedenen Ernährungssituationen. In J. Schockemöhle, & M. Stein, *Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen. Handlungsmöglichkeiten in pädagogischen und sozialpädagogischen Einrichtungen* (S. 46-59). Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt.
- Schröder, M., Brehme, U., & Rademacher, C. (2019). Bewertung von Programmen der vorschulischen und schulischen Ernährungsbildung anhand eines Kriterienkatalogs. In C. Rademacher, & I. Heindl, *Ernährungsbildung der Zukunft. Maßnahmen und Wirksamkeit der Professionalisierung* (S. 60-71). Wiesbaden: UMSCHAU ZEITSCHRIFTEN VERLAG GmbH.
- Singer-Brodowski, M. (2017). *Executive Summary. Verankerung von Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Frühkindlichen Bildung*. (I. F. Freie Universität Berlin, Hrsg.) Berlin: Freie Universität Berlin, Institut Futur.
- Statistisches Bundesamt. (23. September 2021). *Kindertagesbetreuung. Kindertageseinrichtungen nach Altersgruppen und Bundesländern*. Abgerufen am 7. Dezember 2021 von DESTATIS. Statistisches Bundesamt: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Tabellen/kinder-kindertageseinrichtungen.html;jsessionid=6EE7D71689974CD28701EA527C7C5946.live712>
- Stein, A., Bock-Famulla, K., & Münchow, A. (24. August 2021). *Mehr Plätze im Westen, mehr Qualität im Osten: Bessere Kita-Bedingungen sind möglich*. Abgerufen am 4. Dezember 2021 von BertelsmannStiftung: <https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/themen/aktuelle-meldungen/2021/august/mehr-plaetze-im-westen-mehr-qualitaet-im-osten-bessere-kita-bedingungen-sind-moeglich#detail-content-203776-3>
- Stoltenberg, U. (2009). *Bildung für eine nachhaltige Entwicklung im Elementarbereich*. Abgerufen am 8. November 2021 von Bildung für nachhaltige Entwicklung: <https://bne.bmbfcluster.de/files/Ute%20Stoltenberg%20f%C3%BCr%20LP%202009.pdf>
- United Nations. (2020). *Sustainable Development Goals: Communications materials*. Abgerufen am 20. Oktober 2021 von United Nations: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/news/communications-material/>
- Von Koerber, K. W., Männle, T., Leitzmann, C., Von Weizsäcker, E. U., De Haen, H., & Becker, U. (2012). *Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung* (11., unveränd. Ausgabe der 10. vollst. neu bearb. und erw. Ausg.). Stuttgart: Haug Verlag.
- WBAE. (2020). *Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten*. Berlin.

World Commission on Environment and Development. (4. August 1987). *Report of the World Commission on Environment and Development*. Abgerufen am 19. Oktober 2021 von United Nations Digital Library: <https://digitallibrary.un.org/record/139811>

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie. (2021). *Ernährungsbranche. Wandel in der Ernährungsbranche*. Abgerufen am 24. Oktober 2021 von Wuppertal Institut: <https://wupperinst.org/themen/wirtschaft/ernaehrungsbranche/>

Anhang

Verzeichnis der Anhänge

Anhang A: Sustainable Development Goals (SDGs).....	46
Anhang B: Einverständniserklärung	47
Anhang C: Interviewleitfaden	49
Anhang D: Transkriptionsregeln (angelehnt an Kuckartz, 2018)	51
Anhang E: Transkript des Interviews Nr. 1 mit Edith Timm	52
Anhang F: Transkript des Interviews Nr. 2 mit Constantine Youett.....	66
Anhang G: Transkript des Interviews Nr. 3 mit Fachreferentinnen A und B	75
Anhang H: Transkript des Interviews Nr. 4 mit Kitaleitung C	89
Anhang I: Beispiel eines kodierten Interviewtranskriptes (Interview Nr. 3)	102
Anhang J: Eidesstattliche Erklärung	103

Anhang A: Sustainable Development Goals (SDGs) (United Nations, 2020)



Anhang B: Einverständniserklärung

Einwilligungserklärung zur Erhebung und Verarbeitung personenbezogener Interviewdaten (nicht anonymisiert)

Forschungsprojekt:	Bachelorarbeit: Ernährungskompetenz von pädagogischen Fachkräften in der Kindertagesstätte hinsichtlich nachhaltiger Ernährung – Eine Bestandsaufnahme zu den Qualifizierungsbedarfen und Potentialen
Durchführende Institution:	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Projektleitung:	Frau Prof. Dr. Birgit Käthe Peters, Frau Edith Timm
Interviewerin:	Charlotte Strenger
Interviewdatum:	02.11.2021

Das Interview wird mit der Video-Kommunikationssoftware „Zoom“ durchgeführt und mit der integrierten Aufnahmefunktion aufgezeichnet und anschließend in Schriftform gebracht.

Das Transkript des Interviews dient nur zu Analysezwecken. Die Audiodateien werden nach Einreichen der Arbeit gelöscht. Inhalte des Interviews werden höchstens in Ausschnitten zitiert.

Personenbezogene Kontaktdaten werden von Interviewdaten getrennt für Dritte unzugänglich gespeichert. Nach Beendigung des Forschungsprojekts werden Ihre Kontaktdaten automatisch gelöscht.

Ich bin damit einverstanden, im Rahmen des genannten Forschungsprojektes an einem Interview teilzunehmen. Darüber hinaus akzeptiere ich die o.g. Form der Weiterverarbeitung und wissenschaftlichen Verwertung des mit mir geführten Interviews und den daraus entstehenden Daten bzw. Informationen.

Die Teilnahme am Interview ist freiwillig. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, ein Interview abbrechen und Ihr Einverständnis in eine Aufzeichnung und Niederschrift des Interviews zurückzuziehen, ohne dass Ihnen dadurch irgendwelche Nachteile entstehen.

Vor- und Nachname

Ort, Datum und Unterschrift

Einwilligungserklärung zur Erhebung und Verarbeitung personenbezogener Interviewdaten (anonymisiert)

Forschungsprojekt:	Bachelorarbeit: Ernährungskompetenz von pädagogischen Fachkräften in der Kindertagesstätte hinsichtlich nachhaltiger Ernährung – Eine Bestandsaufnahme zu den Qualifizierungsbedarfen und Potentialen
Durchführende Institution:	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Projektleitung:	Frau Prof. Dr. Birgit Käthe Peters, Frau Edith Timm
Interviewerin:	Charlotte Strenger
Interviewdatum:	02.11.2021

Das Interview wird mit der Video-Kommunikationssoftware „Zoom“ durchgeführt und mit der integrierten Aufnahmefunktion aufgezeichnet und anschließend in Schriftform gebracht.

Für die weitere wissenschaftliche Auswertung der Interviewtexte werden alle Angaben, die zu einer Identifizierung der befragten Person oder von im Interview erwähnten Organisationen führen könnten, anonymisiert oder aus dem Text entfernt. Das Transkript des Interviews dient nur zu Analysezwecken. Die Audiodateien werden nach Einreichen der Arbeit gelöscht. Inhalte des Interviews werden höchstens in Ausschnitten zitiert. Die Zitierweise stellt sicher, dass keine Identifizierung von befragten Personen sowie erwähnten Organisationen möglich ist.

Personenbezogene Kontaktdaten werden von Interviewdaten getrennt für Dritte unzugänglich gespeichert. Nach Beendigung des Forschungsprojekts werden Ihre Kontaktdaten automatisch gelöscht.

Ich bin damit einverstanden, im Rahmen des genannten Forschungsprojektes an einem Interview teilzunehmen. Darüber hinaus akzeptiere ich die o.g. Form der Weiterverarbeitung und wissenschaftlichen Verwertung des mit mir geführten Interviews und den daraus entstehenden Daten bzw. Informationen.

Die Teilnahme am Interview ist freiwillig. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, ein Interview abbrechen und Ihr Einverständnis in eine Aufzeichnung und Niederschrift des Interviews zurückzuziehen, ohne dass Ihnen dadurch irgendwelche Nachteile entstehen.

Vor- und Nachname

Ort, Datum und Unterschrift

Anhang C: Interviewleitfaden

Interviewleitfaden

1.) Informationsphase

- a. Begrüßung und Dank für die Zeit, Vorstellung
- b. Formalia: Erlaubnis Interview, Aufnahme
- c. Inhalt der BA: Nachhaltige Ernährungsbildung in Kitas, Thema: *Ernährungskompetenz von pädagogischen Fachkräften in der Kindertagesstätte hinsichtlich nachhaltiger Ernährung – Eine Bestandsaufnahme zu den Qualifizierungsbedarfen und Potenzialen*
- d. Behandlung vertraulicher Daten, Hinweis auf Einverständniserklärung, Dauer und Ablauf des Interviews

2.) Aufwärm- und Einstiegsphase

- a. Wie lange arbeiten Sie schon bei XY/als XY und was ist Ihre genaue Berufsbezeichnung/Ihr Forschungsbereich?
- b. Was gehört zu Ihren alltäglichen Aufgaben?
- c. Inwiefern haben Sie Kontakt zu pädagogischen Fachkräften in der Kita?

3.) Hauptphase

- a. Welche Bedeutung hat (nach Ihrer Einschätzung) die nachhaltige Ernährung bei pädagogischen Fachkräften? Wie relevant ist die Thematik für pädagogische Fachkräfte und warum?
- b. Wie schätzen Sie das Verständnis und das Wissen der pädagogischen Fachkräfte von/über nachhaltige(r) Ernährung ein?
 - i. Welche Konzepte/ Quellen nutzen Sie oder die pädagogischen Fachkräfte?
- c. Wo gibt es Ihrer Meinung nach Qualifizierungsbedarfe? (z. B. Wissen, Vermittlungsstrategien an die Kinder)
 - i. Wie könnte man die Bedarfe decken?
 - ii. Was könnte pädagogischen Fachkräften konkret helfen, nachhaltige Ernährungsbildung kompetent zu gestalten?
- d. Gibt es weitere Bedarfe/Potentiale für Veränderung in der nachhaltigen Ernährungsbildung? Wenn ja, welche? (z. B. Verbesserung der strukturellen Bedingungen (Ausstattung, ...)). Wo sehen Sie Hemmnisse?
- e. Welche Chancen und Risiken sehen Sie für die nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita?
- f. Wenn Sie Wünsche für die nachhaltige Ernährungsbildung äußern könnten, was würden Sie sich wünschen? Warum?

4.) Ausklang- und Abschlussphase

- a. Reflektion des Interviews
- b. Haben Sie noch weitere Anmerkungen, wurde etwas noch nicht angesprochen, was Sie als wichtig wahrnehmen? Gibt es Fragen?
- c. Dank und Abschluss

Anhang D: Transkriptionsregeln (angelehnt an Kuckartz, 2018)

- 1.) Es wird wörtlich transkribiert, also nicht lautsprachlich oder zusammenfassend. Vorhandene Dialekte werden nicht mit transkribiert, sondern möglichst genau in Hochdeutsch übersetzt.
- 2.) Sprache und Interpunktion werden leicht geglättet, d. h. an das Schriftdeutsch angenähert. Die Satzform, bestimmte und unbestimmte Artikel etc. werden auch dann beibehalten, wenn sie Fehler enthalten.
- 3.) Deutliche, längere Pausen werden durch in Klammern gesetzte Auslassungspunkte (...) markiert unabhängig der Dauer.
- 4.) Besonders betonte Begriffe werden durch Unterstreichungen gekennzeichnet, sehr lautes Sprechen wird durch Schreiben in Großschrift kenntlich gemacht.
- 5.) Zustimmungde bzw. bestätigende Lautäußerungen der interviewenden Person (mhm, aha etc.) werden nicht mit transkribiert, sofern sie den Redefluss der befragten Person nicht unterbrechen.
- 6.) Einwürfe der jeweils anderen Person werden in Klammern gesetzt.
- 7.) Lautäußerungen, die die Aussage unterstützen oder verdeutlichen (etwa Lachen oder Seufzen), werden in Klammern notiert.
- 8.) Pausen im Redefluss werden mit (...) unabhängig der Dauer dargestellt.
- 9.) Störungen oder Unverständliches werden in Klammern notiert.
- 10.) Jeder Sprechbeitrag wird als eigener Absatz transkribiert. Absätze der interviewenden Person werden durch ein „I:“, die der befragten Person durch das Kürzel B-X, wobei für X eine Ziffer eingetragen wird, die für die befragte Person steht.

(Kuckartz, 2018, S. 167)

Anhang E: Transkript des Interviews Nr. 1 mit Edith Timm

- 1 [0:00:00.0] (...)
-
- 2 **I:** [0:00:01.8] Perfekt, Aufzeichnung läuft.
-
- 3 **B-1:** [0:00:04.8] Okay.
-
- 4 **I:** [0:00:07.1] Genau, dann würden wir jetzt einmal mit ein paar Fragen als kleine Aufwärmung anfangen. Und zwar würde ich gern von dir wissen, wie lange du schon bei Restlos Glücklich arbeitest und was deine genaue Berufsbezeichnung ist.
-
- 5 **B-1:** [0:00:21.6] Also, so richtig arbeiten tue ich, glaub ich, wie sage ich jetzt mal (...) ab meinem ÖBFD oder eher danach eigentlich, ne? Ich sag mal danach. Also das ist, glaube ich, Mai 2019 (...) als Projektleitung (...) genau, (unverständlich) Berufsbezeichnung, ja. Projektleitung im Bereich Bildungsarbeit.
-
- 6 **I:** [0:00:52.6] Aha, (...) und was ist, vielleicht kannst du nochmal genau das, die Organisation beschreiben. Welchen Fokus die hat oder (...).
-
- 7 **B-1:** [0:01:03.2] Ja, genau, okay, achso stimmt, ja natürlich. Also, (...), vielleicht müsste man bei mir dann sagen auch noch die Arbeit. Ne, es geht ja nicht nur um den Beruf, sondern auch (...). Ja, auf jeden Fall, für wen arbeite: ich arbeite für Restlos Glücklich (lacht) und Restlos Glücklich ist ein gemeinnütziger Bildungsverein, der sich dafür einsetzt, dass Lebensmittel (...) mehr wertgeschätzt werden und sich dafür ein größeres Bewusstsein entwickelt und der Verein wendet sich an sämtliche Verbraucher*innen, also alle Altersgruppen und gezielt haben wir verschiedene Bildungsprojekte im (...) Kita- und Grundschulalter (...) und (...) ja. Unser Ziel ist es quasi, mehr Wertschätzung für Lebensmittel zu erreichen. Einerseits um Abfall zu reduzieren, aber auch um für eine nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren.
-
- 8 **I:** [0:02:03.7] Aha, genau, das fällt ja eigentlich beides auch unter den Bereich Nachhaltigkeit, also Lebensmittelwertschätzung ist ja auch aus der Motivation heraus, dass wir nachhaltig agieren oder (B-1: das stimmt) konsumieren, genau.
-
- 9 **B-1:** [0:02:21.4] Dann müsste man es vielleicht so formulieren: wir setzen für eine nachhaltige Ernährung ein, also machen deswegen Bildungsarbeit dazu und schwerpunktmäßig ist, oder für uns hier besonders relevant, ist hier herauszuarbeiten, die Reduktion von Lebensmittelabfällen wie auch, weil das ist ja auch ein bisschen dazugekommen, es war mal nur die Reduktion von Lebensmittelabfällen, eben auch eine klima... Was ist eine klimaverträgliche Ernährung.
-
- 10 **I:** [0:02:45.3] Aha, ja, genau. Und das ist ja (B-1: und gesund eigentlich) gesund. Ja.
-
- 11 **B-1:** [0:02:50.3] In dem Projekt, was ich mache ja auch gesund. Das ist ja quasi spezifisch für mein Projekt. (Unverständlich) Weil das ja auch für uns nachhaltig ist, so kann man das auch nochmal sehen, also Nachhaltigkeit ist ja auch für uns, also ist ja jetzt nicht nur auf das Lebensmittel bezogen, sondern auch nachhaltig für den Konsumenten.
-
- 12 **I:** [0:03:08.9] Genau, ja. Also ich will jetzt nichts vorgreifen, aber im Prinzip ist das ja quasi in einer nachhaltigen oder nachhaltigeren Ernährung mit einbegriffen, dass es gesundheitsförderlich sein soll, genau. (B-1: Genau, ja.) Und du bist auch im frühkindlichen Bereich im Moment zumindest tätig?
-
- 13 **B-1:** [0:03:25.6] Ja.
-
- 14 **I:** [0:03:27.4] Wie würdest du denn deine alltäglichen Aufgaben beschreiben?
-

- 15 **B-1:** [0:03:34.6] Jetzt nicht für den Bezug zu den Kitas, ne? Jetzt erstmal so allgemein? (I: Ja.) Meine alltäglichen Aufgaben sind einerseits Projektmanagement (...) ja, (unverständlich) hier jetzt so Fachbegriffe zu finden... ich rede ja nicht so gerne mit so Fachbegriffen. Also Projektmanagement (...) inhaltliche Konzipierung, also Konzeption von Bildungsformaten, verschiedenen Formaten, von Materialien (...), Konzeption von Bildungsmaterialien (...), die Evaluation dieser Materialien (...), Durchführung von (...) gezielten Bildungsangeboten, also Workshops mit Vorschulkindern und Erzieher*innen, also Durchführung von Weiterbildungsformaten (...), Vernetzung (...) zu dem Bereich mit unterschiedlichen Akteuren, also diesem Themenfeld (...), Wissensvermittlung einerseits, ja, also dass man für ÖA schon Wissensvermittlung, aber auch Wissensaneignung. Vielleicht gibt es da ein besseres Wort für, also irgendwie auf der Höhe bleiben, Recherche und Austausch auch mit Akteuren. Das meinte ich vielleicht eher so mit Vernetzung. Vernetzung und Austausch (...). Und natürlich (...) Teamzusammenarbeit also Zusammenarbeit im Team und (...) und Kommunikation nach außen. Also für das Thema natürlich auch. Also im ÖA-Bereich. Ist zwar nicht dezidiert meine Arbeit, aber da habe ich ja mit zu tun. Genau. Also Sensibilisierung von Menschen außerhalb der dezidierten Zielgruppe im Projekt.
-
- 16 **I:** [0:05:56.6] Ja, okay. Ja, das heißt, du hast aber auch (...) Kontakt zu pädagogischen Fachkräften selbst (B-1: ja), wenn du sagst, du arbeitest auch im Workshopbereich und bei der Weiterbildung von (B-1: genau) anderen Akteuren.
-
- 17 **B-1:** [0:06:13.6] Ja, also ich habe einerseits über (...) die Einführung in unsere Materialkiste, wir haben ja eine Materialkiste entwickelt, also einerseits darüber Kontakt. Dann über die Workshops oder, wenn wir gemeinsam Exkursionen begleiten. Dann natürlich dezidiert über Weiterbildungsformate (...) genau und über natürlich die, also die (unverständlich), aber natürlich auch über die Feedbackgespräche und über den Austausch über die Projekthinhalte (...)
-
- 18 **I:** [0:06:44.2] Ja, okay. Das heißt, du hast einen ganz guten Überblick eigentlich, wie die Lage von pädagogischen Fachkräften in der Kita gerade so ist in dem Bereich?
-
- 19 **B-1:** [0:06:59.5] Ja, in Berlin
-
- 20 **I:** [0:07:00.7] In Berlin, ja genau, das ist auch gut. (...) Genau, was denkst du denn, was für eine Relevanz nachhaltige Ernährung (...) bei den pädagogischen Fachkräften hat oder was für eine Bedeutung (...) nach deiner Einschätzung? Ob das wichtig ist oder eher nicht so wichtig?
-
- 21 **B-1:** [0:07:28.3] Also ich würde denken, demnach, wie gefragt unser Projekt ist, also wie viele Anfragen wir haben, (...) wie positiv die Rückmeldungen sind (...) und auch vor allem, wie viel Nachfragen wir zum Beispiel zu unserem Retterparcours hatten. Da hatten wir sehr viele innerhalb kürzester Zeit. (...) Da habe ich schon das Gefühl, dass die pädagogischen Fachkräfte in Berlin (...) dass denen eine hohe Relevanz beimessen, weil sie ein großes Interesse haben (...). Es ist aber, also du hast gefragt, welche Bedeutung hat sie bei pädagogischen und wie relevant ist die Thematik. Genau, ich glaube, es wird eine große Relevanz gesehen und dementsprechend wird dem auch eine große Bedeutung beigemessen (...) allerdings, messe ich das natürlich, das muss man hier auch nochmal sehen, daran, wie viele Plätze wir haben und dass wir die leicht verbucht bekommen und so war letztlich, wenn wir 2800 Kitas anschreiben, kann ich nicht so genau einschätzen, weil ich mich damit nicht beschäftigen, wie viel es wirklich ist, wenn man jetzt mal zum Beispiel 80 Rückmeldungen bekommt, das, also dann am Parcours teilgenommen werden will, kann ich jetzt gar nicht so genau einschätzen, aber die jedenfalls, die Menschen, mit denen ich Kontakt habe, messen dem eine ziemlich große Bedeutung bei und später kommt doch noch die Frage, wo sie denn schon stehen, oder? Oder soll ich das hier mal beantworten? Was da mein Eindruck ist?
-
- 22 **I:** [0:08:59.5] Ja, kannst du auch gerne jetzt machen, ja.
-

- 23 **B-1:** [0:09:01.8] Okay, weil mein Eindruck ist, dass, auch wenn (...) zum Beispiel Kitas sich schon super nachhaltige Verpflegung in zum Beispiel Bezug auf Bio oder vegetarische Verpflegung haben, (...) dass trotzdem ich bemerke, dass nicht bedeutet, dass die Erzieher*innen deswegen gleich (...) total bewusst nachhaltig agieren in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung (...) und auch nicht eine nachhaltige Ernährungsbildung mit in ihren Kindern machen, weil sie das vielleicht einfach als was Gegebenes sehen und als was Gutes, aber jetzt zum Beispiel überhaupt trotzdem die Relevanz sehen, dass jetzt irgendwie man versucht, weniger wegzuerwerfen oder (...) die (...) die zum Beispiel die Saisonalität und Regionalität eigentlich gar nicht betrachten und die, die damit umgehen und das hinnehmen und durch das Projekt merken, dass sie schon total cool, eine coole nachhaltige Ernährung in ihrer Kita haben, aber dass da eben doch noch deutlich viel mehr dranhängt. Also, es gibt, es sind halt verschiedene Baustellen und wenn eine Kita sagt, ich habe jetzt hier schon mal Bio, das ist schon mal toll, heißt das nicht, dass die Erzieher das Thema total verinnerlicht haben.
-
- 24 **I:** [0:10:32.3] Meinst du das wird vielleicht, also Nachhaltigkeit an sich und nachhaltige Ernährung nicht unbedingt als (...) Bildungsthema wahrgenommen, sondern eher (B-1: genau) so als Selbstverständlichkeit, aber nicht, dass es explizit behandelt werden müsste?
-
- 25 **B-1:** [0:10:52.0] Ja, das stimmt, ja, guter Punkt. Also dass es dann eben, aha, genau, wir haben jetzt eine Bio-Verpflegung und das finden wir wichtig und gut, aber inwiefern (...), genau, aber die Bildungsarbeit dahinter spielt eigentlich jetzt bisher, so wie ich das (...) erlebe, weniger eine Rolle und das Projekt wird sehr begrüßt, weil es so (...) alltagstauglich ist. Weil es einfach so sehr mit dem Alltag dann eben verbunden wird. Ich will jetzt gar nicht so viel vorgreifen.
-
- 26 **I:** [0:11:19.7] Ja, aber das ist eigentlich auch ganz gut, dass die Rahmenbedingungen, also zum Beispiel Ausstattung in der Kita oder die Verpflegungssituation ja auch eigentlich mit dazugehören, inwieweit das dann in der Bildung weitergelebt wird. Also wenn man schon eine Bio-Verpflegung hat in der Kita, (...) dann ist das ja ein super Anknüpfungspunkt für Bildungsinhalte zum Beispiel beim Mittagessen, dann darüber zu reden oder das als Thema zu haben. (B-1: genau.) Denn das spielt da ja auch mit rein. (...) Okay. (...) Dann wäre ja aber auch interessant, wenn jetzt eine Kita auch eine Bio-Verpflegung hat, (...) ob die pädagogischen Fachkräfte (...) ein Verständnis und Wissen eigentlich haben, was das bedeutet und jetzt nicht nur, das war jetzt nur das Beispiel mit der Bio-Verpflegung, aber generell auf eine nachhaltigere Ernährung. Wie schätzt du das so ein?
-
- 27 **B-1:** [0:12:25.2] Das schätze ich als was ganz Individuelles ein, also da habe ich das Gefühl, diejenigen, die sich privat damit beschäftigen, die wissen das, aber das ist nichts, was in Kitas vermittelt wird, also was Erzieher*innen vermittelt wird. Ich glaube schon, dass es (...) Wissen gibt, es gibt Fortbildungen zu Bildung für nachhaltige Entwicklung und es gibt (...) aber ansonsten, glaube ich, gerade im Kitakontext, eher so (...) vielleicht gibt es auch mal so Klimathemen, (unverständlich) warum ist es in der Kita, welche Rolle spielt auch eine Kita in Bezug auf Klima. Das ist in den letzten Jahren sicherlich im Kommen, aber wenn ich mir zum Beispiel den Fortbildungskatalog angucke vom DAKS, kannst du dir ja auch mal angucken, den vom Dachverband der Kita- und Schülerläden in Berlin, da sind ganz viele, die haben ganz viele Fortbildungsangebot, unsere Kita damals, war da auch mit dabei. Also ich bin als Vorstand der Kita meiner Kinder in der Elterninitiative in Berlin. Das ist auch nochmal eine andere Rolle. Aber da habe ich den Fortbildungskatalog kennengelernt und da würde ich nicht sagen, dass es dort, damals (...), aber vielleicht (...) habe ich es auch nicht gut gelesen, das wäre mal interessant, aber zu gucken, gibt es dort denn Fortbildung im Bereich Ernährungsbildung oder beziehungsweise nachhaltige Ernährungsbildung. Weil ich das Gefühl habe, (...) Kitafortbildungen haben, und das auch nicht ohne Grund, natürlich ganz viel mit wichtigen anderen Themen zu tun, wie zum Beispiel Kindeswohl, ganz wichtiger Punkt. Oder wie löst man Konflikte mit den Kindern, unter den Kindern. Das ist natürlich ganz viele wichtige Themen (...). Aber Ernährungsbildung habe ich so in dem Sinne
-

eigentlich nicht gesehen und ich glaube auch nicht, dass die ausgebildet sind, die Erzieher. Ich weiß von, das ist jetzt ein Beispiel, von einer Schule, wo wir eine Fortbildung gemacht haben. In einer Klasse, in einer Erzieherausbildungsklasse, die haben uns in ihrem quasi außerschulischen Programm eingeladen zum Abschluss. Da durften die sich Seminare aussuchen, dort was zu machen. Und es steht zwar in diesem Lehrplan, aber sie hatten bis dato keinen Bereich Ernährungsbildung in ihrer Ausbildung und waren aber fertig. Das ist, es steht da drin, und es steht dann im Berliner Bildungsprogramm auch das und das und das müssen die auch können und das müssen die sich auch durchgelesen haben das Berliner Bildungsprogramm, aber das war es dann auch. Und das habe ich von anderen Erziehern gehört. Auch welchen, die heutzutage studieren, die das, wenn überhaupt, nur in einem freigeählten Gruppenarbeitsseminar mal einen Tag oder einen halben behandeln, aber nicht dezidiert als (...) Element der Ausbildung. Das ist aber nur was, quasi, das ist mein Eindruck. Also das habe ich gehört, das kann ich jetzt auf keinen Fall, kann man das verallgemeinern, aber mein Eindruck ist, die Relevanz dieses Themas ist in der Ausbildung (...) nicht da. Also es hat keine Relevanz, mein Gefühl.

-
- 28 **I:** [0:15:17.4] Ja, wird vernachlässigt und dann (...) müssen quasi die Personen, die sich dafür interessieren, lassen das vielleicht in der Ernährungsbildung in der Kita mit einfließen, aber alle anderen können das gar nicht.
-
- 29 **B-1:** [0:15:30.5] Genau, die können das gar nicht. Also ich glaube, das ist ein individuelles Interesse und wenn jemand, wir hatten jetzt Kitas in unserem Projekt dabei, da waren die Erzieher schon voll auf dem Trichter. Das ist aber dann eine persönliche Haltung. Es gibt Erzieher, die kriegen es überhaupt nicht hin, dass mal überhaupt was weggeschmissen wird und denen liegt es total am Herzen und die entwickeln dann Ideen und Projekte mit den Kindern und andere Erzieher zum Beispiel, die sind halt dann, weiß ich nicht, in einem anderen Bereich total aktiv und spielen mit den Kindern Theater und gehen darin auf. Und das ist ja auch cool, dass die in dem, was sie ausmacht, mit den Kindern reingehen. Als Vorstand nochmal, kann ich nochmal sagen, wenn wir Bewerbungsgespräche geführt haben, war immer die Frage, wofür brennst du, was sind so die Themen, auf die du Bock hast mit den Kindern. Und dann gibt es eben welche, die haben vielleicht Ernährung, als was, wo die sagen, ich koche unglaublich gern mit Kindern. Es gibt welche, die sagen, ich kriege die Krise, wenn ich mit Kindern kochen muss, weil das ja auch was Individuelles ist. Ich mache viel lieber einen Waldausflug und gucke mir Blätter von Bäumen an. Und das ist halt diese Individualität dahinter natürlich und gleichzeitig aber ist Ernährungsbildung, würde ich sagen, ja, also wie weit man es führt ist individuell, aber, aus meiner Sicht von wegen Relevanz, (...) die Ernährungsbildung, die in der Kita im Alltag nunmal stattfindet, weil wir alle essen. Wir gehen nicht automatisch in den Wald, aber wir essen alle. Das heißt, es muss ein bestimmtes Mindestmaß aus meiner Sicht eigentlich vermittelt werden. Wie geht man denn mit diesen Mahlzeiten um, allein, wenn es nur die Mahlzeiten sind. Wie bespricht man zum Beispiel, und da sind die Kitas auch alle dran, sowas, das muss man vielleicht auch nochmal trennen, von wegen nachhaltige Ernährungsbildung und Ernährungsbildung. Weil woran sie sind, sind natürlich solche Sachen wie, der Tisch muss gedeckt werden, es gibt Tischdienste oder eine andere Organisation, der muss wieder abgewischt werden, was braucht man überhaupt an Tellern, Tassen und... das ist ja auch, was gibt es heute, ist es ein tiefer Teller, das wird ja alles da mit den Kindern besprochen. Das findet natürlich alles statt. Oder auch, wer tut auf, wie viel tut man sich auch, muss man probieren oder nicht, also sowas, findet statt, aber ist auch oft nicht vermittelt, sondern entwickelt sich so und das machen glaube ich auch, viele nicht gut, glaube ich. Also da fehlt auch eine Kompetenz, aber jetzt geht es hier ja dezidiert um nachhaltige Ernährungsbildung, deswegen kann man es ausklammern und sagen, (...) dass es ein total individuelles Interesse, glaube ich. Mein Eindruck.
-
- 30 **I:** [0:17:52.2] Okay. Aber das (...) hieße ja auch, dass man von Grund auf eigentlich (...) generell Ernährung und Essen mehr auch in der Ausbildung von pädagogischen Fachkräften (...), also dass man das noch ausweitet eigentlich und dann ist nachhaltige Ernährung oder
-

nachhaltige Ernährungsbildung ja auch getrennt von Ernährungsbildung, sondern (...) ist ja quasi (...), ja wie sage ich das jetzt (...), ein Konzept. Also es sind ja nicht zwei Konzepte, die nebeneinander stehen (...), sondern das ist alles, also Nachhaltigkeit ist in der nachhaltigen Ernährungsbildung und auch in der Ernährungsbildung integriert. Das sollte man also als ein Feld sehen? Würdest du das auch so sehen?

-
- 31 **B-1:** [0:18:37.1] Ja, würde ich auch so sehen. Und ich finde auch, der neue Leitfaden der DGE vermittelt das ja auch, indem Nachhaltigkeit dort eben nicht mehr ein Kapitel ist. Und ich finde das auch einen guten Punkt und auch eine interessante Entwicklung, an der man das auch gut ableiten kann und spannend, dass eben bis vor, ich weiß nicht, wann der letzte geschrieben wurde, vier Jahren oder weiß nicht, wann der rauskam (I: ja, 2014). Okay, dass da eben Nachhaltigkeit noch ein Kapitel hatte und jetzt gibt es das eben nicht mehr, sondern Nachhaltigkeit ist quasi so eine Art, das ist kein Kapitel. Also eine nachhaltige Ernährung muss einfach sein und zwar die ja eben diese diversen Facetten und genauso, hast natürlich Recht, wie man isst, gehört da ja auch dazu. Es geht ja eben nicht nur um Klima in Bezug auf Nachhaltigkeit. Also so sozial und wie auch immer. Also dementsprechend muss man es wiederum auch doch nicht trennen. Aber dann muss man vielleicht sagen, dass dieser Bereich in Bezug auf Ernährungsbildung natürlich in der Kita (...) eine Rolle spielt, weil darüber muss geredet werden. Aber es fehlt vielleicht die Klimarelevanz oder der Bezug zu warum, was ist denn Bio und warum ist das eigentlich besser. Und da auch die Transformation dieses ganzen Wissens für die Kinder, also diese Beteiligung auch der Kinder daran. Also das fehlt dann, würde ich sagen, eben schon und vor allem auch die Kompetenz darin. Und der Bereich Portionsgrößen und wie macht man das mit Tischdienst und so, ich kann mir vorstellen, so ist mein Eindruck, dass kommt eher im Flow, wenn man denn eben in der Kita ist und es wird quasi dann eher über den Kitaalltag weitergegeben. Aber dadurch kommen auch wenig neue Impulse rein, wenn man da nicht (...) dezidiert (...) auch mal Leute, neue Leute hat, die was neues gelernt haben zum Beispiel. Sondern, wenn alle das alle immer so machen, wie das die vorher auch schon gemacht haben und dann ist das natürlich auch nicht so optimal.
-
- 32 **I:** [0:20:32.4] Aber das wäre ja auch ein Ansatzpunkt dann für (...) fortwährende Weiterbildungen eigentlich. Nachhaltigkeit ist ja auch, oder nachhaltige Entwicklung besser gesagt, ist ja auch kein (...) beziehungsweise, Nachhaltigkeit ist ja ein Zielzustand, aber das ist ja eigentlich, wir wollen ja, wir sind ja auf einem Weg dahin und es geht immer weiter und daran müsste man sich ja eigentlich auch orientieren, dass es nicht die eine nachhaltige Ernährung gibt, sondern immer eine nachhaltigere Ernährungsweise. Und daran müsste man ja auch (...) anknüpfen und sagen, man muss sich fortwährend weiterbilden.
-
- 33 **B-1:** [0:21:14.3] Das stimmt, das stimmt, finde ich auch einen guten Punkt. Also dass man sagt, erstens ist jeder, also was ich ja, was wir ja auch versuchen zu vermitteln an unsere Kitas, ist, dass wir glauben, dass es wichtig ist, dass jeder seine Schritte geht. Dementsprechend ist jeder sowieso auf einem Weg in immer mehr Nachhaltigkeit. Man sollte das auch nicht als einen Zustand sehen, der irgendwann endet, sondern als was, in das man sich reinentwickelt und das quasi maßgebend immer mit neuen Erkenntnissen unsere oder eben die Basis in der Kita bilden sollte. Finde ich auf jeden Fall einen total guten Punkt und (...) gleichzeitig auch aber die Frage, genau, also dass man sich auch traut, immer wieder aufzumachen. (...) Auch neue Erkenntnisse mit reinzunehmen, was denn jetzt vielleicht doch nochmal, was ist eben nachhaltiger und wo sich darin weiterentwickelt, ja. (...)
-
- 34 **I:** [0:22:02.8] Ja. (...) Ja, vielleicht daran auch anknüpfend: was siehst du denn konkret für Qualifizierungsbedarfe, also (...) eher so, ich habe jetzt Beispiele, zum Beispiel generell im Wissen, das hatten wir ja schon gesagt, dass es irgendwie sehr individuell ist, ob man viel über nachhaltige Ernährung weiß oder nicht. Oder ob vielleicht auch irgendwie es auch an Vermittlungsstrategien fehlt. Wir haben schon ein bisschen was gesagt jetzt, aber vielleicht fällt dir noch etwas ein?
-

- 35 **B-1:** Du meinst, also erstmal was ich für Bedarfe sehe (...). Was für Art von Qualifizierungsformaten meinst du? Oder (unverständlich) wo? (...) Was für Wissen oder auf welche Weise Vermittlung, von..., also was meinst du damit, mit der Frage?
-
- 36 **I:** [0:22:55.8] Nee, was (...) den pädagogischen Fachkräften, wo man sie qualifizieren müsste.
-
- 37 **B-1:** [0:23:05.4] In welchem Bereich erstmal inhaltlich?
-
- 38 **I:** [0:23:07.8] Ja, inhaltlich.
-
- 39 **B-1:** [0:23:09.8] (...) Ja, ich glaube, letztlich sind das, ist das quasi, so wenn ich jetzt mal an unsere Fortbildungen denke, die wir konzipiert haben, finde ich, ist das genau der Punkt. Nämlich, Ernährungsbildung allgemein, welche Rolle haben sie überhaupt, wo findet überhaupt Ernährungsbildung statt und auf welche Weise kann man in ganz kleinen Minischritten Ernährungsbildung in der Kita integrieren im Alltag. Also das ist eher so allgemeiner von wegen Struktur. Vielleicht so eine strukturelle (...), struktureller Input auch. Und dann aber inhaltlich eben (...) zu den einzelnen Facetten, die eben relevant sind, also dass man sich natürlich die ganzen Akteure anguckt und die beteiligt sind und dann aber auch inhaltlich (...).
-
- 40 **I:** [0:24:05.1] Du meinst die Akteure der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln jetzt?
-
- 41 **B-1:** [0:24:09.9] Achso, nee, ich meine jetzt die Akteure, die alle beteiligt sind an Ernährungsbildung in der Kita. Also dass man sich auch klar macht (...), wer ist hier beteiligt und auch wo sind deshalb auch Stellschrauben und wenn man etwas verändern möchte, bei wem muss man was verändern? Dass man sich das für seine Kita halt quasi (unverständlich) bewusst macht. Und dann hat man die verschiedenen Bereiche, die haben wir ja bisher in gesunde Ernährung, Klimabezug, Lebensmittelverschwendung, also Strategien entwickeln für Abfallvermeidung, und Nährstoffkreislauf unterteilt. (...) Auch nach wie vor gut, aber ja.
-
- 42 **I:** [0:24:56.1] Habt ihr euch da an irgendeinem Konzept orientiert? An einem bestehenden Konzept für nachhaltige Ernährung? Oder...
-
- 43 **B-1:** [0:25:05.1] Nee, haben wir überhaupt nicht (lacht). Wir haben (...), nee, für uns war, glaub ich, irgendwie wichtig, dass wir eben vor allem, weil das in unserem Antrag so war, dass wir halt (...). Für uns war klar, eine nachhaltige Ernährung muss eine klimaverträgliche Ernährung sein. Und das ist halt wichtig, sich damit auseinander zu setzen und da fallen mir Themen wie Saisonalität, Regionalität ein. (...) Das fällt da alles rein. Und dann haben wir, das ist für unser Thema ja die Lebensmittelwertschätzung in Bezug auf die Abfallvermeidung und das soll ja Projekt leisten. Dass auch als Strategie Abfall vermieden wird und uns war ja wichtig, in Bezug auf Abfall, dann aber auch nochmal klarzumachen, inwiefern dieser Abfall, wenn er denn anfällt, relevant ist. Und ich finde, das fällt so ein bisschen raus das Thema. Das kann man, also das ist nichts, was man... Wir haben das nur extra, das ist nichts, was man extra da reinbringen muss, sondern das gehört zu Lebensmittelwertschätzung. (...) Und Lebensmittelwertschätzung kann man natürlich unterordnen unter Klimarelevanz. Also, dass man sagt, also das muss man nicht alles nebeneinander dröseln (...). Vielleicht kann man eher zwei Themenfelder aufmachen und sagen, es geht einerseits um eine gesunde Ernährung, hm, oder eben nicht zwei Felder, sondern sagen, worum es geht in der Vermittlung müsste sein, zu vermitteln, inwiefern Ernährung wann sie gesund ist für uns und für unseren Planeten. Also dieses Motto von "Unsere Küche" (...), gesund für uns, für dich, also für uns und für unseren Planeten. Umweltfreundliche (unverständlich) Ernährung. Und das wir dem Klima damit ja nicht schaden dürfen und ich mein, das ist ja der Punkt. Also ich finde schon, dass es darum geht, weil das schließt alle Bereich mit ein.
-
- 44 **I:** [0:26:52.2] Ja, okay.
-

- 45 **B-1:** [0:26:54.4] Oder findest du, da fehlt, also, ich frage mich das gerade, ob (...) ob ich finde, es muss noch etwas anderes vermittelt werden. Weil letztlich, nee, also es ist Ernährungsbildung. Wir wollen jetzt nicht Kochpraktiken für die Küche vermitteln (...). Wir wollen schon, also nö, ich glaube, ja (...).
-
- 46 **I:** [0:27:15.3] Ja, gut. Es wäre doch vielleicht ja schon, also würdest du es so sehen, dass es wichtig ist, mit den Kochpraktiken zum Beispiel, das könnte man ja auch immer nachhaltig, nachhaltiger gestalten in Bezug auch auf Lebensmittelverschwendung. Von daher wäre es ja schon wichtig (unverständlich) (...)
-
- 47 **B-1:** [0:27:33.0] Da bin ich mir unsicher. Weil ist es Ernährungsbildung? Also einerseits ja, also dezidiert, glaube ich, wenn man sagt, man macht Ernährungsbildung mit den Kindern, müsste man sagen, es ist dann Ernährungsbildung, wenn die Kinder das eben tatsächlich mitbekommen und dann ist es auf jeden Fall Ernährungsbildung, wenn die zum Beispiel mit in die Küche gehen und zugucken, wo kommen die Lebensmittel her und unser Wunsch ist ja auch, dass sich durch das Projekt die Küchenpraktiken verändern. (Unverständlich) ob drüber nachgedacht wird und ob die Kinder und Erzieher das auch dahin tragen beziehungsweise die Küchenleute auch Lust haben, sich Gedanken zu machen. Aber da setzt jetzt unser Projekt nicht an und ich frage mich gerade, ob Ernährungsbildung (...) Also ich finde es eigentlich wertvoll, wenn man es eigentlich nicht trennt. Wenn Ernährungsbildung auch bedeutet, dass es hier nicht nur um die Kinder geht, sondern einfach ganzheitlich gedacht, um die komplette Einrichtung. Dass man eben, einerseits geht es um Weiterbildung des Personals und auch des Küchenpersonals. Vielleicht kann man das schon auch eigentlich so sehen, dass man sagt, die Ernährungsbildung muss ja auch, wenn man die Erzieher darin schult, wie sie das den Kindern vermitteln und ihnen Hintergrundwissen vermittelt (...) dann ist es schon sinnvoll, man schult auch das Küchenpersonal mit. Und vermittelt denen auch Hintergrundwissen und eben auch Praktiken (...) und gibt ihnen Ideen und Anreize, was sie da ändern können.
-
- 48 **I:** [0:29:00.8] Ja, genau, also es ist ja auch (...) das würde ich auch zu den Rahmenbedingungen zuordnen, dass es ja auch die Auswahl der Lebensmittel schon alleine ist ja ganz wichtig eigentlich für das Verpflegungspersonal, was ja eigentlich hier nicht quasi Gegenstand meiner Arbeit ist (lacht), aber mit reinspielt (...). Aber auch für die pädagogischen Fachkräfte, dass sie wissen, welche Lebensmittel ausgewählt oder welche Lebensmittel sie auswählen und warum und was dahintersteckt und dass auch wiederum den Kindern vermitteln können, gehört ja auch dazu, oder?
-
- 49 **B-1:** [0:29:41.1] Ja, auf jeden Fall, finde ich auch. Also es sind halt alle (unverständlich), das meine ich, glaube ich auch so mit Akteuren. Wir haben da so eine unserer Folien in unserer PowerPoint, wo wir die Akteure aufgelistet haben, die alle daran beteiligt sind. Und das reicht ja von eben den Kindern dezidiert bis hin zu irgendwelchen (...) Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung oder auch irgendwelche Gesetzgebungen auf Bundesländerebene. Das spielt ja alles eine Rolle und das ist auch alles beeinflussend für die Ernährungsbildung und die Ernährung in den Kitas.
-
- 50 **I:** [0:30:14.6] Ja (...). (Unverständlich) Nee, sag du erstmal. (B-1: Nee, sag du mal.) Stichwort nochmal mit (...) Kochen oder irgendwie Kochpraktiken. Es ist ja auch nicht, also ich finde, Ernährungsbildung ist zwar, wird es zwar genannt, aber die Definition davon ist ja, unter anderem, dass Kinder beziehungsweise Jugendliche nach ihrer Schulzeit dann im Endeffekt kompetent in Sachen Ernährung sind. Und dazu gehört ja auch Nahrungszubereitung und nicht nur das Wissen. Das muss ja verbunden werden und genauso (...) müsste es ja bei den pädagogischen Fachkräften auch geschehen, damit (...) sie das vermitteln können. Oder wie siehst du das?
-
- 51 **B-1:** [0:31:04.7] Ja, genau, also Kochpraktiken. Was ich vorhin meinte, ist mit ja, können wir jetzt, also weil ich merke immer, weil da hört bei mir quasi so ein bisschen das Latein

auf, weil ich kann nicht gut Küchenpersonal erstmal, also ich würde es gerne und ich möchte und ich glaube, da fehlt auch nicht mehr viel, aber jetzt halt fühle ich mich noch nicht kompetent genug, Küchenpersonal zu schulen, weil ich noch nicht genau verstehe, dazu habe ich zu wenig Einblick. Wo genau sind denn da die Stellschrauben? Wie viel Zeit brauchen die denn? Warum funktioniert das alles nicht? Da wäre ich keine gute Hilfe für die. Weswegen ich denke, genau die brauchen auch eine Weiterbildung auf jeden Fall, nur ist das vielleicht nicht unbedingt Ernährungsbildung, was die brauchen, sondern die brauchen eher so eine Art Küchenberatung, Effizienzerhöhung irgendwie. Also wie, was die FÖL-Leute machen, wie wenn ihr jetzt, also wie kriegt ihr denn einen hohen Bio-Anteil rein? Wo müsstet ihr in eurem Essen was drehen, dann könntet ihr für das gleiche Geld schon mal 70% in Bio kaufen, wenn ihr einfach zum Beispiel nur Fleisch weglasst. Ist ja immer das beste Beispiel. Und sowas, glaube ich, finde ich, braucht die Küche vordergründig. Und aber Kochpraktiken, und da ist Ernährungsbildung, da hast du schon recht, finde ich auch, eher auch mit drin. Wiederum auch, und da kann auch Ernährungsbildung eine Rolle spielen im Sinne von, zum Beispiel, dass man eben (...) über neues Wissen zum Beispiel eben vermittelt, dass man eben, weiß ich nicht, die Brokkoli- und Blumenkohlblätter mit in die Suppe haut. Also dass man da, das sind ja Praktiken auch, finde ich, wo man dann vermitteln kann. Oder dass man daraus Kohlchips macht. Also dass man da einfach nochmal neue Rezepte und so reinbringt. Und das, finde ich, ist auch für die Erzieher gut und wichtig, weil sie darüber mit den Kindern dann eben ins Gespräch kommen. Das eine auf einer pädagogischen Weise und ich finde, genau, du hast Recht, dass es ja auch darum geht, die Kinder kompetent zu machen darin, einen Bezug zu entwickeln zu ihren Lebensmitteln, um sie auch selbst herstellen zu können und dass sie eben da lernen, schon in der Kita und natürlich auch in der Schule, deswegen (...) fehlt da eigentlich dieses Kochfach, dass man eben lernt, sein eigenes Essen zuzubereiten und einen Bezug zu entwickeln und das sehe ich auf jeden Fall als einen ganz wichtigen Aspekt in Sachen Ernährungsbildung. Ich finde nur halt schwierig (...), diese Küchenoptimierung sehe ich nicht als einen Teil der Ernährungsbildungsthematik. Ich glaube, es gibt neben der, es gibt im Bereich Ernährung das auch noch als wichtiges Thema in Bezug auf Nachhaltigkeit. Nämlich eine nachhaltige Küchenplanung und -ausstattung und alles, das gibt es auch. Aber das würde ich tatsächlich sagen (...). Man kann auch sagen, sobald man das wieder auch mit den Kindern bespricht und zwar dann Energieeffizienz und so, dann hat das was mit Nachhaltigkeit zu tun, aber jetzt vielleicht nicht unbedingt mit Ernährung. Aber es ist auch wichtig, denn es ist auch schon wieder ein Bildungsaspekt. Aber ich würde es aber trotzdem erstmal trennen, um es auch greifbarer zu machen.

-
- 52 **I:** [0:34:13.1] Ja, okay (...).
-
- 53 **B-1:** [0:34:15.0] Ja. (...) Du hast ja gefragt nach Vermittlungsstrategien. Also wie könnte man die Bedarfe decken? (...) Da ist doch deine dezidierte Frage, oder wolltest du mich noch inhaltlich, soll ich noch irgendwas, wolltest du noch etwas fragen?
-
- 54 **I:** [0:34:31.2] Nee, ich (...) du kannst ruhig, ich wusste jetzt gerade nicht, was du meinst.
-
- 55 **B-1:** [0:34:36.5] Achso, du hast bei der Frage einerseits stehen, wo gibt es Qualifizierungsbedarfe? Das ist ja inhaltlich, also, welches Wissen müsste vermittelt werden. Darüber haben wir gerade gesprochen. Und dann hast du dahinter stehen zum Beispiel Vermittlungsstrategien und da sehe ich eher den Bezug zu bei der Frage i. Ist das eigentlich ein i?
-
- 56 **I:** [0:34:58.3] Ja, das ist römisch eins und zwei quasi.
-
- 57 **B-1:** [0:35:02.5] Achso, mit Punkten kenne ich immer das gar nicht. (...) Also da sehe ich jetzt eher den Bezug zu den Vermittlungsstrategien, richtig? Meintest du das damit? Weil so verstehe ich die Frage.
-

- 58 **I:** [0:35:15.2] Die Oberfrage war quasi, ob es den pädagogischen Fachkräften auch an Vermittlungsstrategien vielleicht fehlt. Also als Bedarf auch. Zum Beispiel das Wissen haben wir quasi besprochen, dass das Wissen teilweise nicht vorhanden ist und es da Qualifizierungsbedarfe in den einzelnen Sachen gibt, aber zum Beispiel auch Vermittlungsstrategien oder ob die Vermittlungsstrategien eigentlich schon da sind.
-
- 59 **B-1:** [0:35:47.5] Du meinst jetzt an die Kinder?
-
- 60 **I:** [0:35:49.2] Ja, genau.
-
- 61 **B-1:** [0:35:50.0] Ja. Ich hab das hier bei der Frage so verstanden, ob ich jetzt Strategien entwickle, wie ich die Qualifizierungsbedarfe decken würde. Also so habe ich das (...) Vielleicht hilft es, wenn du schreibst: an die Kinder oder so. Aber vielleicht ist das auch nur bei mir so. Auf jeden Fall ist es ja, ist es ein interessanter Punkt, genau. Das haben wir auch gemerkt als Rückmeldung aus unserem Projekt. Wir haben oft gehört in Feedbackgesprächen, dass die Erzieher sehr dankbar sind für die kindgerechten Erklärungen, die wir liefern. Und dass unsere Bildungsmaterialien sich unglaublich eben gute (...) Wir haben halt ein positives Feedback, dafür eignen. Und sie das sehr schätzen und dass es ihnen, ich glaube schon, das ist ein ganz wichtiger Punkt, (...) dass Vermittlungsstrategien für ein Thema, in dem man selber nicht wirklich richtig gut drinsteckt, schwer ist, selbst bereitzustellen. Und dass es total hilfreich ist, wenn sie Vermittlungsstrategien eben an die Hand bekommen, wie eben über unser Projekt. Und dass sie dann, und das ist ja eben das Coole, find ich an unserem Projekt, dass sie dann gemeinsam mit den Kindern in der Erarbeitung dieser ganzen Themen, sich Wissen aneignen und Vermittlungsstrategien vorgegeben sind, bei denen sie selber mitlernen und dann werden sie gemeinsam zu Expert*innen für das Thema. Das finde ich halt (...) da habe ich schon das Gefühl, das es funktioniert. Und das finde ich wertvoll, weil es, glaube ich, auch von wegen Strategien und Qualifizierung ist. Ist ja auch interessant, jetzt kommen wir zu der nächsten Frage: wie man diese Bedarfe decken kann. (I: Ja.) Ich glaube, dass die Art und Weise, wie unser Projekt funktioniert, diesen Bedarf auch deckt, ohne Weiterbildung, weil das eben passiert, mit diesem zu Expert*innen werden. Und dass man deswegen gar nicht unbedingt eine Weiterbildung braucht. Ich glaube, es wäre auch nicht gerade verkehrt, vorab eine Schulung zu machen. Das wollen wir nächstes Jahr auch ausprobieren. Aber dass das ein Weg ist, nämlich selber mit den Kindern diese Themen über vorgegebene Vermittlungsstrategien aufzugreifen und selbst umzusetzen, also selbst aktiv zu werden mit einem vorgegebenen Rahmen oder einer Stütze. Genauso natürlich Weiterbildungen, die jetzt für Erzieher, die jetzt bereits arbeiten als Erzieher, natürlich in dem regulären Weiterbildungsformat oder Modus, den sie haben. Ich glaube zwei oder drei Weiterbildungen müssen Erzieher pro Jahr machen, ich weiß es nicht genau, das kannst du auch irgendwo nachlesen, das ist auch vorgegeben. Dass man in diesem Rahmen Weiterbildungen zu diesem Thema anbietet und dass man aber auch (...) versucht, in der Ausbildung, dass dieses Thema einen größeren Stellenwert bekommt. Da fehlt mir aber noch, und da bin ich auch interessiert dran, aber da fehlt mir die Kompetenz. Ich kann nicht sagen, warum das nicht so ist. Und das hat sicherlich auch seine guten Gründe, weil eben ganz viele andere Themen ganz wichtig sind in dieser Ausbildung. Aber dass man eben dann doch mal fragt (...), ist das Thema nicht eigentlich so relevant, dass das da unbedingt rein muss. Gerade vor dem Hintergrund, vor dem wir gerade stehen in Bezug auf Klima.
-
- 62 **I:** [0:39:03.7] Ja, es ist ja auch (...) sehr behäbig quasi, die Bildungspläne umzuschreiben. Das dauert ja immer sehr lange. Dass es also quasi, also Nachhaltigkeit gibt es ja, quasi den Begriff, schon sehr lange, aber so richtig angekommen in der Gesellschaft ist es ja auch erst seit kurzem oder der breiten Bevölkerung ist es noch gar nicht so lange bewusst (...). Und das wird ja durch die Politik jetzt nicht quasi super schnell bearbeitet, sodass die Notwendigkeit von den einzelnen Menschen ja auch vielleicht gar nicht angesehen wurde und also durch die Politik, weil die das auch nicht als Priorität hatte bisher.
-

- 63 **B-1:** [0:39:54.8] Genau, aber ich glaube, irgendwie muss das Thema Klima mit auch in die Erzieherausbildung, wie es eben überall hinmuss und darunter auch Ernährung. Genauso wie Energieeffizienz, na klar. Aber eben auch Ernährung. Also das sehe ich schon und das müsste ja irgendwie sich dort etablieren. Und dann ist eben auch die Frage, ob die sich da Leute von extern reinholen oder sich selber erstmal weiterbilden lassen müssen, dass eben auch das Ausbildungspersonal muss auch weitergebildet werden. Das ist auch nochmal ein Punkt. (...) Ja, da müssten halt auch Kompetenzen geschaffen werden.
-
- 64 **I:** [0:40:32.5] Siehst du dann, das quasi so ein bisschen als Problem, dass es da zu wenig Kompetenzen gerade gibt oder dass zu wenig gefördert wird? (...)
-
- 65 **B-1:** [0:40:49.5] Das kann ich gar nicht genau sagen, weil ich ja nicht drinstecke. Also ich weiß nicht. Aber es ist meine Vermutung, dass die Leute selber in diesen Ausbildungen ja die Kompetenz gar nicht haben, weil es bisher keinen hohen Stellenwert hatte. Also da müsste ja (...) ich weiß leider nicht, wie die Ausbildung funktioniert. Inwiefern da Fachpersonal für verschiedene Fachrichtungen unterrichtet, weil letztlich (...) frage ich mich, wer da überhaupt unterrichtet. Ob das Erzieher sind, die selber irgendwann mal (...) also ich muss zum Beispiel an die Mutter von meinem, also jetzt ein kleiner Exkurs, aber die Mutter von (*Name des Freundes*), die war eigentlich Altenpflegerin oder nee, Krankenschwester und irgendwann konnte sie das nicht mehr weitermachen und dann hat sie sich umgeschult und dann hat sie Pflegepersonal ausgebildet. Und so ähnlich, muss ich sagen, kann ich mir das auch bei Erzieherausbildungen vorstellen. Dass man eigentlich, weil es gibt ja kein Studium, dass das Erzieher... Doch es gibt Erziehungswissenschaften (...) (I: Und Kindheitspädagogik gibt es auch als Studienfach.) Es ist halt die Frage, ob man da nicht eher als Wissenschaftler rausgeht als als Lehrer. Weil man studiert ja nicht Pädagogik, also ist ja interessant. Also wer sind da eigentlich die Leute und ob da dieses Thema kompetent vermittelt wird, aber das kann ich nicht beurteilen. Aber es wäre interessant, zu gucken, fehlt es denn vielleicht auch schon an der Stelle, dass dort eine nachhaltige Ernährungsbildung eigentlich überhaupt gar keine Rolle spielt. Also wenn das auch schon da nicht ist, dann natürlich ist da auch eine große Stellschraube.
-
- 66 **I:** [0:42:33.2] Ja, okay, interessant. (...) Genau, jetzt würde ich, also das würde ich ein bisschen als Hemmnis auffassen, das ist bei d). Siehst du denn irgendwie noch andere Hemmnisse oder die erste Frage ist ja auch, ob du noch weitere Bedarfe oder Potenziale für die Veränderung in der nachhaltigen Ernährungsbildung siehst? (...) Also wir haben ja jetzt so ein bisschen die Rahmenbedingungen in der Ausbildung angesprochen.
-
- 67 **B-1:** [0:43:21.0] Ich überlege gerade (...). Man könnte fast so weit gehen und sagen, eigentlich bräuchte eine Kita unter den Umständen, unter denen wir jetzt sind, aber lehnen wir uns natürlich auch, weil wir für Klima und so aktiv sein wollen, sehr aus dem Fenster. Man könnte ja mal sagen, mein Wunsch und das ist dann am Ende, was wünsche ich mir. Ich würde mir wünschen, fällt mir jetzt da gerade schon einmal ein, dass zum Beispiel Themen wie Nachhaltigkeit und das schließt auch an das an, was wir vorhin gesagt haben, nämlich das es eigentlich etwas ist, was immer sich fortlaufend weiterentwickeln sollte. Dass es quasi einen Themenbereich gibt Nachhaltigkeit, der ein obligatorischer Weiterbildungsinhalt wäre. Dass man eben sagt, angenommen, es sind zwei Weiterbildungen im Jahr, dass man sagt, eine muss (lacht) mit Nachhaltigkeit zu tun haben. Weil es muss einfach jetzt mal was passieren. Also dass man so, das fänd ich cool, wenn man... Und dann quasi Bildungsarbeit dort auf jeden Fall mit inbegriffen, nicht aber nur Ernährungsbildung, sondern auch andere Arten von Bildungsarbeit in Bezug auf nachhaltige Themen in der Kita. Also das fände ich... Genauso Mobilität und so fände ich auf jeden Fall total cool, wenn man das machen würde. Ich habe aber das Gefühl, womit das ja passiert, sind diese MINT-Sachen, diese naturwissenschaftlichen Bereich. Da ist vielleicht nicht obligatorisch, dass man das muss, aber der Bereich wird sehr stark gemacht und da gibt es offensichtlich auch Förderungen für. Auf jeden Fall habe ich das Gefühl, das ist ein sehr starkes Thema. Das fällt mir dazu ein. Gibt es

weitere Bedarfe/Potenziale? (...) Nee, ich glaube, weitere fallen mir jetzt, glaube ich, nicht ein. Es geht einfach um alle, ich glaube wichtig ist, es geht um die Kompetenzvermittlung an alle in der Kita arbeitenden Leute, sei es, die Leitung muss natürlich mit ins Boot, es müssen alle Akteure eben mit ins Boot. Und es müssen auch Eltern mit überzeugt werden, (unverständlich) Eltern sind auch Akteure. Und es ist natürlich auch ein finanzielles Thema. Dass man sich eben überlegen muss (...), können wir, und das ist auch wieder eine politische Frage, also da ist auch ein Bedarf, eine nachhaltige Ernährung erstmal auch, jetzt nicht die Bildung, sondern eine nachhaltige Ernährung in der Kita gewährleisten mit den Mitteln, die die Kita derzeit für ihren Kitabetrieb zur Verfügung hat und oder nicht. Und das ist halt, kann ich auch nicht 100% beantworten, weil ich weiß von Kitas, die das machen und wieder von welchen, die sagen, wir haben überhaupt kein Geld dafür. Aber vielleicht braucht es dann auch eine gute Beratung eben und zwar auch einfach eine konstruktive, gute Beratung in der wirtschaftlichen, wie sich eine Kita wirtschaftlich aufstellen muss. Und dass man dann halt eben... und was ich aber auch übrigens einen wichtigen Bedarf finde, wäre zum Beispiel, dass man ein Dauerthema rausnimmt. Nämlich die Unterschiedlichkeit der Vesper oder Frühstücksboxen der Kinder. Das ist ein unnötiger Faktor, finde ich. Ich finde, da sollte jede Kita einfach von vornherein das nicht machen, sondern, es essen halt alle gemeinsam. Das ist auch ein Part von Ernährungsbildung, finde ich. Dieses gemeinsame Essen, es essen eben alle das gleiche. Und nicht jeder hat etwas anderes und es gibt unglaublich viel..., da habe ich auch wieder... das hat auch eine Frau gesagt bei dieser Schulung, dass immer alle solche Projekte eben auch schnell verpuffen. Gerade in Bezug auf, da hat sie es nämlich erwähnt, mit Brotboxen, dass (...) wie oft da schon mit denen, sie ist schon 30 Jahre in dem Fach, wie oft da schon mit den Eltern immer wieder ins Gespräch gegangen wurde und trotzdem haben die dann nach zwei, drei Wochen wieder einfach die gleichen Sachen da-rein. Wo man halt dann eben auch merkt, dass es den Eltern vielleicht auch nicht so wichtig ist. Aber um das auszuhebeln, und um eine, um auch quasi eine dezidierte Bildungsthematik mit reinzubringen, kann man ja genauso schon über Vesper und Frühstück schon einmal darüber, dass das die Kinder super gut alleine zubereiten können. Beim Mittagessen können die nicht gut helfen in der Kita. Die können vielleicht ein bisschen Salat schnippeln, aber da könnten sie viel besser auch mit zubereiten bei Vesper und Frühstück. Und das fände ich zum Beispiel einen ganz wichtigen Punkt, dass man da einfach (...) das nicht mehr macht. Dass man Eltern da einfach nicht mehr mitmachen, also dass man die einfach ausklammert und dass die Kinder erstmal lernen, was überhaupt alles zum Frühstück gegessen werden kann. Und dass die da auch eine Facette kennenlernen und nicht nur das Mittagessen, sondern Ernährung noch viel mehr (...) reingebracht wird. Natürlich kann man auch Ernährungsbildung mit unterschiedlichen Brotboxen machen und gerade auch mit den Kindern besprechen daran auch, was ist gesund und ungesund, aber es fühlen sich Kinder oft dann einfach auch ausgegrenzt oder ausgeschlossen oder sagen dann ihren Eltern vielleicht, das ist aber ungesund, was du mir in meine Brotdose machst. Das ist auch blöd. Das ist einfach keine Basis. Das fände ich einen ganz wichtigen Punkt. Nochmal (...) genau.

68 **I:** [0:48:32.4] Also so ein bisschen, so eine Verstetigung. Dass es, du meinstest ja, dass es nicht nur projektbasiert ist. (Unverständlich) weil es sonst verpufft.

69 **B-1:** [0:48:42.3] Genau, das sind zwei Punkte gerade eigentlich gewesen. Also erstens so dieses, dass man die Mahlzeiten, dass man Ernährungsbildung an sämtliche Mahlzeiten auch koppeln kann in der Kita, das ist der eine Punkt. Und da einfach das nicht mehr macht und dass man auch sich... da hängt ja auch unglaublicher Arbeitsaufwand dahinter, immer wieder mit den Eltern ins Gespräch zu gehen, was alles soll. Sondern dass man das einfach da mal quasi an der Stellschraube dreht und sagt, wir ändern das jetzt. Und dann, genau, und dann aber auch natürlich diese nachhaltige Verstetigung. Das hat sie sehr angesprochen die Frau, das kann ich mir gut vorstellen, es gibt ja en masse auch immer wieder Möglichkeiten und Projekte und dies und das kann man dann reinnehmen in die Kita. Und dass das dann halt einfach auch schnell verpufft und dass man sich halt auch einen Plan macht und ein

Konzept entwickelt auch als Kita, wie man das dann auch nachhaltig weiterbringt. Genauso bei unserem Projekt habe ich auch Sorge, dass es verpufft. Mein Wunsch ist, dass sie das mit jedem Jahrgang jährlich wiederholen oder dass die wenigstens Teilbereiche daraus wiederholen oder dass die das als Anstoß nehmen, um sich weiterzuentwickeln. Das ist alles unser Wunsch. Ob das dann am Ende auch passiert, ist eine andere Frage. (...)

-
- 70 **I:** [0:49:53.8] Also bräuchte es eigentlich eine einheitliche Konzeption auch für eine nachhaltige Ernährung und eine nachhaltige Ernährungsbildung?
-
- 71 **B-1:** [0:50:03.5] Ja, obwohl einheitlich finde ich auch immer schwierig. Sobald irgendetwas einheitlich wird, dann wird das so..., dann müsste man..., sobald etwas einheitlich wird und man würde sagen, für die hundert Kitas hier müsste das passen, dann muss man Durchschnitte immer ermitteln und gucken, was würde denn für die Kita am äußersten Rand und für die Kita gemeinsam passen. Cooler finde ich eigentlich, wenn jeder sein eigenes entwickeln kann. Eben nicht einheitlich, sondern (...) eher (...) individuell, aber es braucht ein Konzept. Und dass man vielleicht auch da braucht, dass man (...) Kitas darin unterstützt über eine Weiterbildung wieder, aber das sind da vielleicht eher Kitaleitungen. Dass man irgendwie sie darin unterstützt, wie sie denn nachhaltig solche Thematiken integrieren, trotz irgendwie vielleicht (unverständlich) Projekte, aber wie man sowas nachhaltig eben machen kann. Genau also auch dafür ein Bewusstsein.
-
- 72 **I:** [0:51:09.8] Ja, okay. (...) Hättest du noch mehr Wünsche an eine nachhaltige Ernährungsbildung?
-
- 73 **B-2:** [0:51:20.4] Ich überlege gerade. Ich überlege auch nochmal die Frage davor haben wir auch noch nicht so richtig, oder? Welche Chance und Risiken. (...) Also Chancen sehe ich in Bezug auf, das habe ich aber schon gesagt, dass (...) ich glaube, in der Ernährungsbildung sehr viel Chance liegt in Bezug auf eine Veränderung (...) des Bewusstseins für den Klimawandel und eine..., also dass sich dadurch erstens bewusstseinsmäßig viel erreichen lässt und dass sich dadurch auch die Erderhitzung reduzieren lässt, wenn die Menschen bewusster werden. Das glaube ich erstmal auf jeden Fall. (...) Ein Risiko (...), ich glaube, ein Risiko ist, dass es zu sehr in eine Schublade gesteckt wird. Was du am Anfang auch meintest, dass man Nachhaltigkeit in eine Nachhaltigkeitsschublade steckt und sich gar nicht bewusst macht, dass das einfach ein sehr ganzheitliches und allumfassendes Konzept und auch Problem ist, was man super gut angehen kann. Und dass man das eben auch als etwas begreift, was sich stetig weiterentwickelt und nicht als etwas, wie wir ziehen uns jetzt mal kurz die Nachhaltigkeitsbrille auf und danach ziehen wir uns die Kinderschutzbrille auf. Das geht eben nicht. Sondern das ist (...) und das dadurch dafür auch Strategien erarbeitet werden sollten, genau.
-
- 74 **I:** [0:52:44.6] Ja, interessant.
-
- 75 **B-2:** [0:52:46.7] Ja und Wünsche (...), ja, ich glaube, das sind die Wünsche auch eigentlich. So dass es eben so ein (...) im Großen und im Rahmen (...) das gibt, was ich eben gerade meinte, nämlich so eine nachhaltige Idee und auch quasi Spaß an der Entwicklung. Und dass es halt auch etwas ist, an dem man Bock hat, dranzubleiben und so muss es dann halt einfach auch vermittelt werden und dass es eben kleine Schritte sind. Und im ganz Spezifischen als Beispiel natürlich eben zum Beispiel das mit den Brotboxen. Aber auch zum Beispiel, dass ich finde, dass es toll wäre, wenn (...) es irgendwie sich verstetigt, dass es klar ist, dass man mit den Kindern gemeinsam Essen zubereitet und auch mit den Kindern Dinge anpflanzt, also das sowas irgendwie (...) Es ist für ganz viele Erzieher, glaube ich, schon so, aber für viele aber wiederum auch nicht (...) es ist, ich kann aber gar nicht genau einschätzen, für viele. Steht sowas auch in dieser BMEL-Studie? Haben die sowas mal gezielt untersucht?
-
- 76 **I:** [0:54:01.0] Nee, so etwas nicht. Da wurden nur die Bildungspläne (...) und Rahmenbedingungen eigentlich angeschaut, ja. (...) Ja, interessant, es ist ja so ein bisschen so eine
-

Motivationssache eigentlich auch. (...) Dass vielleicht gar nicht, also das habe ich jetzt vielleicht hineininterpretiert, weiß ich nicht, ob dein Wunsch auch ist, dass die Motivation quasi (...) dass es ein Problem ist, dass die Motivation vielleicht fehlt und dass du dir das aber wünschen würdest, dass man die Motivation irgendwie...

-
- 77 **B-2:** [0:54:44.1] Ja, oder, genau, dass wenn die Motivation nicht fehlt, dass das nichts ist, was quasi so... Zum Beispiel gibt es, weiß ich, in Berliner Kitas gibt es die Auflage, dass man pro Jahr zwei (...) Bereich des Bildungsprogrammes, meine ich, bearbeitet. An so Teamtagen. Also da kann man sich dann zwei Bereiche herausnehmen und sagen, man beschäftigt sich jetzt mit diesen Bereichen. Und das muss man man und das nennt sich dann interne Evaluation. Und dann muss man sich mit zwei Bereichen beschäftigen und alle fünf Jahre gibt es eine externe Evaluation. Das ist auch auch interessant. Könnte man sich auch einmal angucken. Vielleicht für dich interessant, welche Rolle spielt dort zum Beispiel eine nachhaltige Ernährungsbildung und ist das nicht auch ein Ort, wo eine... quasi das sind Tools, wo von außen, das sind immer Institute oder irgendwelche Einrichtungen, die das dann machen dürfen, die sind dazu quasi ausgebildet, und die bescheinigen einem dann, die sprechen mit Eltern, mit Kindern glaube ich sogar auch, gucken sich die ganzen Rahmenbedingungen an, sprechen mit Erziehern natürlich und auch bei uns zum Beispiel mit dem Vorstand oder eben dann mit der Kitaleitung und erarbeiten danach für die Kita, also geben einen Rückblick, eine Rückmeldung und stellen dezidiert auf, wo sie glauben, wo es Verbesserungsbedarf gibt. Das wäre interessant, welche Rolle, also ob eine nachhaltige Ernährungsbildung hier eine Rolle spielt und interessant wäre auch, vielleicht mit so jemandem mal zu sprechen. Inwiefern sie glauben, dass das zum Beispiel auch ein Bereich ist, wo das Platz hätte oder wie die das sehen. Und ich glaube, die Stellschrauben, fällt mir gerade ein, dass das, kannst du, wenn du willst mal googlen. Ich kann dir auch mal versuchen zu sagen, wie das bei uns war. Das sind so verschiedene Leute. Könnte ich vielleicht finden. Also das ist auf jeden Fall spannend. Und die jedenfalls, wollte ich nochmal sagen, im Berliner Bildungsprogramm verankert, das sind so Themenbereiche, die kannst du dir bestimmt auch mal angucken. Und ich glaube nicht, dass Nachhaltigkeit, als Einzelthema auf keinen Fall, vorkommt. Die Frage ist da aber auch, gibt es dafür eigentlich Vorlagen oder Vorgaben (...) *(Unterbrechung durch privaten Anruf)*
-
- 78 **B-2:** [0:58:10.1] Ich wollte nur sagen, interessant wäre ja inwiefern das dort auch eine Rolle spielt. Und auch in der Evaluation selber, in der externen Evaluation, ob die danach auch gucken, aber eben auch in der internen, was die sich da angucken.
-
- 79 **I:** [0:58:27.3] Ja, okay, und ob das auch (...) in anderen Bundesländern auch so ist, wäre ja auch interessant.
-
- 80 **B-2:** [0:58:34.6] Ja, ich meine du beschäftigst dich mit Berlin, oder?
-
- 81 **I:** [0:58:37.4] Nee, ich habe keinen festen Rahmen (lacht).
-
- 82 **B-2:** [0:58:41.9] Ah, gut, ja dann ist das vielleicht... Ich weiß,... Bei mir rattert es jetzt so langsam. Unsere Erzieher haben immer gesagt, man kann das intern irgendwie nach einem blauen oder einem roten Ordner machen. Und die haben einen Ordner in der Kita und darin ist das quasi vorgegeben. Ich glaube, da ist auch vorgegeben, wie man da vorgeht. Vielleicht findest du sowas oder kannst dir sowas irgendwie besorgen. Ich könnte auch mal gucken, ob ich sonst dir mal einen Einblick in so einen Ordner verschaffen kann. Weil ich mir wirklich frage, weil das muss man sich natürlich angucken. Das ist ja das Evaluationstool einer Kita. Diese Evaluation, die sie führen müssen und auch diese externe Evaluation und dort werden ja auch Qualifizierungsbedarfe herausgearbeitet.
-
- 83 **I:** [0:59:36.2] Ja, interessant, okay.
-
- 84 **B-2:** [0:59:40.9] Wollen wir sagen, also mehr fällt mir jetzt nicht ein.
-

- 85 **I:** [0:59:46.8] Nee, genau, dann (...) falls dir noch irgendetwas einfällt oder so, dann sind wir ja noch in Kontakt. (*Unterbrechung durch persönlichen Anruf*)
-
- 86 **B-2:** [1:00:27.3] Gut, dann würde ich sagen, ich weiß nicht, ich bin, glaube ich, nicht so jemand, der nicht ganz gut gezielte Interviews so, ich bin nicht jemand, der sagt, also das merkst du ja (lacht). Da musst du jetzt was draus machen (lacht). Aber du ziehst dir jetzt einfach einzelne Aussagen daraus, oder?
-
- 87 **I:** [1:00:42.6] Genau... (*weiterführendes Gespräch über Ablauf der Arbeit, Erinnerung an Einverständniserklärung und Smalltalk*)

Anhang F: Transkript des Interviews Nr. 2 mit Constantine Youett

1 [0:00:00.0]

2 **I:** (unverständlich) Perfekt, die Aufzeichnung läuft. Genau, freut mich auf jeden Fall, dass du mein Interviewpartner bist und vielleicht als kleiner Einstieg könntest du ja mal erzählen, wo du arbeitest, wie lange du schon bei der Organisation arbeitest und was deine genaue Berufsbezeichnung ist.

3 **B-2:** Ich arbeite bei der FÖL, der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg und wir machen halt ganz viele verschiedene Projekte, die sich rund um das Thema Bio drehen. Und ich bin so im Bereich Ernährungsbildung tätig. Ich mache das jetzt seit (unverständlich), bin also Projektleiter und genau, ich mache die Kampagne "Bio kann jeder". Das ist eine bundesweite Kampagne vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert und die richtet sich halt an den Personenkreis aus der Verpflegung in Kita und Schule. Das heißt, es sind einmal Köchinnen und Köche, dann das Leitungspersonal, Lehrer und Lehrerinnen, Erzieherinnen und Erzieher, also genau von der Küche über das pädagogische Personal bis hin zum Leitungspersonal sozusagen.

4 **I:** [0:01:32.3] Okay. Und was gehört da zu deinen alltäglichen Aufgaben?

5 **B-2:** [0:01:41.8] Ich führe halt Workshops durch mit diesem Personenkreis und das fängt halt an von der Konzeption, dass ich mir halt überlege, was für ein Thema sollen diese Workshops haben, klar dreht es sich auch immer natürlich um das Thema Bio, aber natürlich auch andere Bereiche aus dem Kontext nachhaltige Ernährung. Klimaverträgliche Ernährung zum Beispiel oder Müllvermeidung. Das sind alles auch Aspekte, die immer mit einfließen. Und von der Konzeption bis zur Organisation bis zur Durchführung von Workshops, die meistens so um die vier Stunden dauern, das heißt wir haben, machen immer einen Theorieteil, wo wir halt diese Themen behandeln, auch viel in den Austausch gehen, das heißt, den Teilnehmern und Teilnehmerinnen wird immer viel Zeit gelassen, auch selber zu Wort zu kommen. Gerade auch wie es bei ihnen im Alltag aussieht. Wir sind natürlich auch immer an den Hürden interessiert, wo es, sage ich mal, hapert. Und Fachreferenten kann ich auch einladen, lade ich auch ein, von Ökotrophologen bis hin zu Betriebswirtschaftler, also ganzes Spektrum. Und dann machen wir immer noch einen Praxisteil mit den Teilnehmern, wo wir entweder kochen gemeinsam: kindgerechte Gerichte aus regional-saisonalen Bio-Zutaten, wie sich es gehört und manchmal sind wir auch bei Landwirten auf dem Betrieb, machen mit denen eine Hofführung, auch Landwirte, die auch ein pädagogisches Angebot haben, dass die es auch insbesondere denen vorstellen können, damit sie auch eigene Ausflüge beispielsweise planen können. Und manchmal machen wir auch den Vortrag oder den Erlebnisbericht von jemandem, der selber in der Kita zum Beispiel tätig ist. Zum Beispiel meine vegane Köchin da, die einfach erzählt hat, wie sie 100% Bio kocht, unter den gegebenen Voraussetzungen, also ohne dass die Eltern jetzt einen riesen hohen Elternbeitrag noch zusätzlich zahlen. Das ist auch nochmal schön, wenn man da solche Praxisbeispiele hat.

6 **I:** [0:04:02.9] Okay, wie oft findet das statt so ein Workshop?

7 **B-2:** [0:04:07.6] Genau, also wir machen so um die, jetzt lass mich nicht lügen, circa zehn Workshops im Jahr.

8 **I:** [0:04:14.8] Okay, ja, cool. Aber dann nur für (...) Kitapersonal in Berlin und Brandenburg oder auch deutschlandweit?

9 **B-2:** [0:04:27.3] Also die Kampagne ist deutschlandweit, das gibt es in allen Bundesländern, aber die FÖL ist sozusagen der Regionalpartner für Berlin und Brandenburg.

10 **I:** [0:04:38.0] Ja, okay. Und dann ist die Anfrage wahrscheinlich auch dementsprechend hoch oder wie würdest du das einschätzen?

- 11 **B-2:** [0:04:46.1] Absolut. Die Praxisworkshops sind immer sehr nachgefragt. Klar, jetzt hatten wir so ein bisschen die Herausforderung von der Pandemie und die ganz kurzfristige Umstellung auf das Online-Format. Das war erstmal ein bisschen schwierig am Anfang (...), aber dann hat man so über das Jahr gemerkt, dass es da auch, dass die Leute immer mutiger geworden sind und auch ausgestattet wurden und einfach sich auch mehr getraut haben. Und jetzt seit September (...) sind wir halt wieder in der Praxis und machen draußen die Workshops und seitdem läuft es wieder richtig gut.
-
- 12 **I:** [0:05:25.8] Ja, cool. Okay, das heißt, du hast über die Workshops Kontakt zu den pädagogischen Fachkräften oder auch noch anderweiter? Also berätst du die auch noch irgendwie per E-Mail oder im persönlichen Kontakt?
-
- 13 **B-2:** [0:05:41.7] Genau, wir haben auch oft oder ich habe auch oft Anfragen einfach direkt von Einrichtungen, die irgendetwas wissen wollen. Gerade so Thema Biozertifizierung ist immer sehr gefragt. Da gibt es auch Kitaleitungen, die einen direkt kontaktieren. Es gibt auch welche, die melden sich, weil sie sich mal wieder einen Workshop wünschen zu irgendeinem bestimmten Thema. Da kommt auch öfter Anfragen zwischen den Stühlen, sag ich mal.
-
- 14 **I:** [0:06:14.8] Dann würde ich sagen, dann kommen wir gleich zur ersten Frage. Welche Bedeutung denn nach deiner Einschätzung die nachhaltige Ernährung bei pädagogischen Fachkräften hat beziehungsweise wie relevant das Thema für diejenigen ist und vielleicht warum?
-
- 15 **B-2:** [0:06:35.6] Also ich glaube, es ist total gemischt. Also es gibt (...) Einrichtungen, wo das Thema auf jeden Fall sehr (...) präsent ist und auch sehr viel behandelt wird. Aber es gibt auch Einrichtungen, die das eher am Rande, sage ich mal, behandeln oder auch bis gar nicht. Das ist wirklich total, also wie ich es im Alltag erlebe, so ein total heterogenes Verhältnis. Und ich finde halt, man muss auch immer den (...) ich sage mal, den ganzheitlichen Aspekt betrachten, weil oft hängt es ja zusammen (...), was für ein Verpflegungsangebot man in der Einrichtung hat und dementsprechend auch inwiefern Ernährungsbildung betrieben wird. Habe ich eine Einrichtung, wo sowieso einfach kein gutes Essen gekocht wird oder die beispielsweise nur beim Caterer bestellen, Tiefkühlkost, die aufgewärmt wird, dann ist es auch oft so, dass nicht das (...) das Angebot, also die Ernährungsbildung so hoch betrieben wird. Da sieht man auf jeden Fall ziemlich krasse Zusammenhänge.
-
- 16 **I:** [0:07:58.0] Ja (...) und (...) meinst du, kannst du einschätzen, woran das liegt, warum es da so große Unterschiede gibt?
-
- 17 **B-2:** [0:08:10.6] Ich denke halt, das eine bedingt das andere. Wir haben ja leider so, dass wir, sage ich mal in Berlin beispielsweise, keine wirklich verpflichtenden Richtlinien für die Verpflegung haben. Wir haben keinen festgesetzten Bio-Anteil, die DGE-Standards sind auch nicht 100% verpflichtend und im Kita-Gesetz ist sozusagen eine eher vage Formulierung, dass sie ein gesundheitsförderliches, nachhaltiges Verpflegungsangebot anbieten sollen. Aber es ist nicht 100% verpflichtend und (...) da liegt es dann natürlich letztendlich an der Einrichtung selber, inwiefern sie das umsetzt.
-
- 18 **I:** [0:08:57.0] Also dann auch an vermutlich der Leitung oder dem Träger, wie die individuell eingestellt sind und inwieweit die das Thema vielleicht privat interessiert, oder?
-
- 19 **B-2:** [0:09:10.2] Genau, das ist auf jeden Fall ein Aspekt, sicherlich. Gerade Träger (...), was die natürlich für Vorgaben haben, was die auch für ein Qualitätskonzept in der Einrichtung haben, was dann halt nach unten gesteuert wird. Dann hat man natürlich noch den Einfluss (...) der Eltern, der halt auch mega wichtig ist und auch total unterschiedlich ist. Es ist ja einfach so, dass in manchen Bezirken das Thema Ernährungsbildung viel präsenter ist, weil die Eltern einfach schon viel mehr in die Einrichtung tragen, viel mehr fordern auch, dass dann mit den Kindern etwas gemacht wird. Und dann hast du aber auch halt Bereiche,

wo es einfach nur darum geht (...), mein Kind (...) ich kann es morgens abgeben und möglichst spät wieder abholen. Weil vielleicht sind es ja auch alleinerziehende Eltern, die einfach keine Zeit haben, also die einfach auf die Betreuung angewiesen sind und einfach nur froh sind, wenn das Kind in Anführungsstrichen versorgt ist und sie sich auf (...) ihre anderen Sachen konzentrieren können. Und dann hast du natürlich noch (...), sage ich mal, die intrinsische Motivation von den einzelnen Akteuren, also Erzieher/Erzieherinnen, Köche/Köchinnen, Hauswirtschaftskräfte, was die dann natürlich auch für eine Einstellung haben. Und das ganze Thema in der Einrichtung bewegen. (...) Genau.

-
- 20 **I:** [0:10:41.0] Würdest du denn überhaupt die Notwendigkeit sehen, dass alle der Akteure und Akteurinnen (...) irgendwie mehr an nachhaltige Ernährung und nachhaltige Ernährungsbildung und einschließlich der Verpflegung irgendwie mehr an das Thema herangeführt werden? Oder siehst du gar nicht die Notwendigkeit für alle der Akteure?
-
- 21 **B-2:** [0:11:03.0] Also, ich sage mal, man merkt schon auf jeden Fall eine gewisse Aufbruchsstimmung. Das ganze Thema Nachhaltigkeit ist ja einfach auch in den Medien unglaublich präsent mittlerweile. Und das wirkt sich natürlich auch auf den Personenkreis aus (...), aber es ist eine Aufbruchsstimmung, das heißt natürlich nicht, dass alle mit dabei sind. Man hat auch wirklich immer noch (...) Personen, die einfach, sage ich mal, eine kleine Motivation brauchen, einen kleinen Antrieb, einen Gedankenanstoß. Oft, manchmal ist es ja auch so, dass die beispielsweise schon ziemlich lange in der Einrichtung arbeiten, (...) sich eine gewisse Routine (...) eingestellt hat und die vielleicht gar nicht mehr auf die Idee kommen, da neue Aspekte mit ins Spiel zu bringen. Also ich denke, es ist auf jeden Fall immer wichtig, dass weiterhin auch externe Impulse und die Leute zum Weiterdenken motivieren und animieren.
-
- 22 **I:** [0:12:11.2] Okay. (...) Und wie schätzt du das Verständnis und das Wissen von denjenigen Personen so ein über nachhaltige oder nachhaltigere Ernährung?
-
- 23 **B-2:** [0:12:25.8] Also auch das ist total unterschiedlich. Also es gibt Einrichtungen, die auch Träger auch informiert werden und auch dazu angestiftet werden, Ernährungsbildung zu machen, auch bei bestimmten Projekten beispielsweise mit angemeldet werden und dann hast du aber auch welche, wo die sich einfach auch privat vielleicht gar nicht so mit dem Thema auseinandersetzen oder sich für das Thema interessieren. Also es ist wirklich total gemischt.
-
- 24 **I:** [0:13:00.6] Ja (...), kennst du irgendwelche Einrichtungen, die speziell irgendwelche Konzepte (...) zu Ernährungsbildung oder Nachhaltigkeit benutzen oder halt nachhaltige Ernährungsbildung? Oder ist es eher so (...) auf persönlicher Erfahrung oder was man mal so hört, was wichtig ist?
-
- 25 **B-2:** [0:13:24.3] Also du meinst jetzt Einrichtungen?
-
- 26 **I:** [0:13:26.6] Ja, genau.
-
- 27 **B-2:** [0:13:27.5] Okay, also ich glaube, es ist auch da total gemischt. Also es gibt wirklich welche, die sich halt auch selber bei Projekten anmelden, wie du es ja auch kennst. (...) Stadt macht satt, Apfelschätze, von Restlos Glückliche gibt es Projekte, wo die Einrichtungen auch selber darauf zugehen. Oder die auch genau wissen, was es beispielsweise im Internet alles für Informationsmöglichkeiten gibt. Ich meine, theoretisch, wenn du selber Interesse daran hast, du kannst dich ja über die Quellen NQZ, DGE, es ist ja einfach alles da. Alle Anregungen, ja, du musst es ja nur lesen und kannst ja theoretisch einfach selber sagen, hey, ich will da (...) was ändern, mich da weiterbilden.
-
- 28 **I:** [0:14:11.9] Aber das speziell eine Einrichtung mal gesagt hat, sie haben sich... ja das einfachste ist natürlich der DGE-Qualitätsstandard, der greift ja (...) seit neuestem auch Nachhaltigkeit mehr auf oder dass irgendwie jemand sagt, sie nutzen das Konzept von Von Koerber oder Planetary Health Diet oder dass das Wissen soweit geht? (...)
-

- 29 **B-2:** [0:14:38.5] Also es gibt welche, definitiv. Klar sind es jetzt nicht überall Wissenschaftler, sage ich mal, die da sitzen, aber es geht schon ziemlich weit, dass manche, wenige sage ich mal, da schon ziemlich weit drin sind. Gut, ich meine jetzt, ob jetzt viele wissen, was die Nachhaltigkeitskriterien nach Koerber sind, da bin ich mir jetzt nicht so sicher. Das sind vielleicht eher Spezialisten, die sich dann so ganz gezielt zu Hause mit dem Thema auseinandersetzen. Aber so manche Sachen, denke ich, sind bei manchen auf jeden Fall präsent.
-
- 30 **I:** [0:15:20.4] Okay. (...) Wo gäbe es denn deiner Meinung nach Qualifizierungsbedarfe? Was ist am wichtigsten?
-
- 31 **B-2:** [0:15:31.5] Also (...) klar, einmal einen Anregung schaffen und einmal auch ein Bewusstsein dafür schaffen, dass ja (...) diese Ernährungsbildung jetzt nicht unbedingt ein riesen Projekt sein muss. Dass (...) vielleicht das pädagogische Personal nicht abgeschreckt wird von wegen ihr müsst mehr Ernährungsbildung integrieren, macht jetzt dieses Projekt oder jenes Projekt, sondern halt bei den Basics anfangen. Essen tun die Kinder jeden Tag - gezwungenermaßen. Und das ist ja der Grundsatz, wo man anfängt. Dass man sich erstmal mit den Basics auseinandersetzt. Was kann ich da drumherum schaffen? Wie kann ich es mit möglichst geringem Aufwand (...) integrieren? Fangen wir an: beim Kochen, beim Essen, was kann ich für eine Tischkultur auf tun? Und drumherum um diese Basics herum kann man halt dann schauen, wie man sozusagen weitergehen kann. Aber das finde ich halt mega wichtig, dass man nicht die Leute, das Personal überfordert, indem man ihnen einfach eine Palette an Möglichkeiten vorgibt - das könnt ihr machen, das könnt ihr machen, das könnt ihr machen - aber letztendlich einfach die Basics vergisst. Sondern dass es ja der Grundstein geht ja darum, wie essen wir tagtäglich zusammen und was können wir da mit ganz einfachen Mitteln für Ernährungsbildung machen.
-
- 32 **I:** [0:17:15.9] Ja, genau das ist ja auch (...) das Konzept von BNE und Richtung nachhaltige Ernährungsbildung, dass halt Nachhaltigkeit auch nicht ein einzelnes Thema ist, sondern eigentlich so grundlegend in alle Bereich mit reinspielt und es dafür keine eigene Didaktik oder irgendetwas braucht. Könnte man ja auch darunter fassen. (...) Okay, also das ist so der Hauptpunkt, den du siehst. Siehst du noch andere Bedarfe (...) oder wäre das...
-
- 33 **B-2:** [0:17:55.2] Also, klar, es gibt natürlich auch externe Bedarfe, natürlich. Also (...) ich sage mal, wenn wir beispielsweise über Finanzielles reden (...). Es wäre natürlich zum Beispiel auch schön, wenn (...) die Köche mehr in die Ernährungsbildung einbezogen werden könnten (...) aber wenn man natürlich einfach ein bestimmtes Budget nur zur Verfügung hat und vielleicht einfach der Koch oder die Köchin so ein bestimmtes Stundenkontingent damit füllen kann und einfach keine Zeit hat, sich mit den Kindern auseinanderzusetzen, dann geht es natürlich nicht. Also klar könnte man auch da natürlich irgendwie finanzielle Mittel zur Verfügung stellen. Ich meine alleine kochen mit Kindern, das dauert ja ein normales Rezept mal vier genommen. Dann von der Zeit her, dann setze ich das mit Kindern um. (...) Und da auf jeden Fall als externen Faktor. Oder ich sage mal sowas wie ein Bildungsgutschein könnte man ja auch machen. Wenn man beispielsweise ein Verzeichnis hat, wo Bildungseinrichtungen drin sind oder auch Biohöfe, Landwirte, die man besuchen könnte und die Einrichtungen das dann abrufen könnten und dafür gezielt Gelder zur Verfügung gestellt werden.
-
- 34 **I:** [0:19:26.5] (...) Ja, so ein bisschen in die Richtung, so eine (...) wie eine Materialzusammenstellung aber halt für Exkursionsmöglichkeiten dann eher.
-
- 35 **B-2:** [0:19:40.8] Genau, ja.
-
- 36 **I:** [0:19:42.7] Okay, also du hast schon ein paar Sachen angesprochen, wie man die Bedarfe decken kann, also finanzielle Mittel zum Beispiel auch. Würdest du (...) einen Bedarf an Weiterbildungen oder eine Änderung in der Ausbildung von pädagogischen Fachkräften sehen?
-

- 37 **B-2:** [0:20:02.1] Also Weiterbildung definitiv, absolut. Und dass halt auch im natürlich im zeitlichen Rahmen, wie es möglich ist. Wenn ich als Erzieher oder als Erzieherin schon einen langen Arbeitstag hinter mir habe, ist vielleicht auch nicht mehr die Motivation so groß, mich da privat noch weiterzubilden. Also das, denke ich, müsste auf jeden Fall noch weiter gefördert werden. (...) Wie es jetzt in der Ausbildung oder im Studium ist, da kann ich jetzt nicht so viel zu sagen, inwiefern jetzt da das ganze schon verankert ist.
-
- 38 **I:** [0:20:37.2] Ja, okay. (...) Siehst du denn noch weitere Potenziale für eine Veränderung in der nachhaltigen Ernährungsbildung?
-
- 39 **B-2:** [0:20:51.4] Auf jeden Fall. Klar, gerade auch was so (...) in der Einrichtung möglich ist. Nehmen wir beispielsweise mal eine klassische Kita, die mitten in der Stadt liegt (...) Die sagen, wir haben keinen Garten zur Verfügung, wir sind vielleicht in einer Altbauwohnung eingelassen und (...) die denken jetzt vielleicht darüber nach, wir können gar kein Hochbeet (...) machen oder (...) und da gibt es zum Beispiel trotzdem gute Möglichkeiten. Man kann auch auf kleinem Raum (...) Ernährungsbildung betreiben in Richtung... Alleine, wenn ich Kresse auf der Fensterbank ziehe oder man kann ja auch, es gibt auch so Türme, die man bauen kann, wo dann der Salat so links, rechts überall herauswächst. Es gibt da ganz tolle Konzepte, wie man auch auf kleinstem Raum (...) so Sachen gestalten kann. Da sehe ich auf jeden Fall noch viel Potenzial, was man in begrenzten räumlichen Möglichkeiten trotzdem alles machen kann.
-
- 40 **I:** [0:22:04.7] Ja, okay. Genau, das wäre dann ja quasi so ein Hemmnis, wenn man halt nicht die räumlichen Möglichkeiten hat, sie aber trotzdem ganz gut nutzen kann. Siehst du irgendwie noch irgendwelche Hemmnisse außer jetzt so strukturelle Bedingungen?
-
- 41 **B-2:** [0:22:22.6] Also jetzt Hemmnisse, sich mit der Ernährungsbildung auseinanderzusetzen?
-
- 42 **I:** [0:22:27.7] Ja, genau. Also jetzt speziell auf nachhaltige Ernährungsbildung im besten Fall (lacht), aber hängt ja natürlich zusammen (lacht).
-
- 43 **B-2:** [0:22:35.5] Ja. Also ich sage mal, zeitliche hatten wir ja auch schon genannt, also wo es einfach zeitlich nicht möglich ist. (...) Klar, kann es auch manchmal am Betreuungsschlüssel liegen (...) dass die einfach viel zu eingebunden sind im Alltag und sich vielleicht da auch einfach von extern jemanden wünschen würden, der halt in die Einrichtung dann kommt. Und besonders auf dieses Thema nachhaltige Ernährung halt noch eingeht.
-
- 44 **I:** [0:23:09.0] Ja, okay, interessant (...). Ja, ich würde einfach mal weiter hier im, hast du die Liste auch vor dir oder (lacht)?
-
- 45 **B-2:** [0:23:19.5] Ich hatte es mir ausgedruckt, ja.
-
- 46 **I:** [0:23:22.3] Perfekt. (...) Also es spielt ein bisschen mit in die Frage (...) davor, welche Potenziale. Aber siehst du auch Risiken für eine nachhaltige Ernährungsbildung in der Kita? Gibt es da irgendwelche Risiken? (...)
-
- 47 **B-2:** [0:23:43.1] (...) Also ich denke mal, ein Risiko ist auf jeden Fall, dass man, sage ich mal, alles überanalysiert und einfach zum Beispiel wie den Genuss außer Acht lässt, weil gerade mit Kindern ist es ja unglaublich wichtig, dass man auch eine, sage ich mal, eine entspannte und ungestörte Essatmosphäre am Tisch hat. Und ich könnte mir vorstellen, dass, wenn jetzt jemand da sehr nicht-bedacht herangeht und das Ganze so völlig überanalysiert und aber dabei ganz vergisst, worum es ja immer noch geht letztendlich. Dass es immer noch ums Essen geht. Und dass dann jemand einfach viel zu viele Sachen anspricht, vielleicht mit den Kindern viel zu viel über alles redet, also die auch vielleicht überfordert. Das ist ja auch die Kunst, dass die, dass man es auf ihrer Augenhöhe betreibt das Ganze.
-
- 48 **I:** [0:24:44.9] Ja, okay, stimmt. (...) Gibt es noch weitere Risiken, die du siehst?
-

- 49 **B-2:** [0:24:53.2] Vielleicht auch eine Überforderung des pädagogischen Personals. Da haben wir vorhin schon ein bisschen drüber gesprochen. Dass die vielleicht einfach denken, (...) wie sollen wir das alles umsetzen. Es ist so viel Infomaterial, es sind so viele Möglichkeiten, die es gibt. Und da geraten sie vielleicht dann auch irgendwie selber an so eine Grenze, wo sie sagen, hey, wir sind aber immer noch die Erzieher und kümmern uns ja um den Tagesablauf und wie sollen wir uns um alle diese Sachen irgendwie kümmern.
-
- 50 **I:** [0:25:28.8] Denkst du, es wäre dann (...) vielleicht auch angebracht, es eher als Projekt zu machen oder denkst du schon, dass es eigentlich im Alltag der Kita verstetigt werden sollte?
-
- 51 **B-2:** [0:25:42.6] Ich denke, der Fokus, der sollte definitiv auf der Verstetigung liegen, weil das ist ja, wie gesagt die Basics. Wir essen jeden Tag und da wollen wir natürlich ansetzen. Das aber wiederum auch im Hinblick auf die (...) Verpflegungssituation. Wenn ich nun mal schonmal eine schwierige Verpflegungssituation habe in der Einrichtung, dass sie nur beim Caterer (...) Convenience-Essen bestellen, dann macht es natürlich auf jeden Fall Sinn, dass man da projektmäßig das Ganze behandelt. Ich denke, das ist auch irgendwie so ein bisschen so eine Einzelfallentscheidung, sage ich mal letztendlich.
-
- 52 **I:** [0:26:27.2] Ja. Würdest du dann, nochmal, das hattest du ganz am Anfang gesagt, würdest du dann auch sagen, dass ohne ein nachhaltigere Verpflegung gar keine nachhaltige Ernährungsbildung richtig (...) stattfinden könnte? Oder eine gute nachhaltige Ernährungsbildung, wenn die Verpflegung nicht stimmt?
-
- 53 **B-2:** [0:26:49.4] Also ausschließen will ich es nicht, aber es ist natürlich unglaublich schwierig, weil man kann so viel erzählen, aber man muss es ja auch irgendwie erleben letztendlich. Und wenn die Kinder dann am Esstisch sitzen und einfach etwas ganz anderes essen oder es auch gar nicht mit dieser Sinneswahrnehmung erleben können, dann ist es natürlich schwierig, da bei den Kindern die Grundlagen für spätere Essverhalten zu legen. Aber es gibt natürlich sicherlich auch trotzdem, auch wenn ich eine nicht so gute Verpflegungssituation habe, gibt es natürlich trotzdem unglaublich viele Impulse, die man den Kindern geben kann. Wenn man zum Beispiel beispielsweise eine Exkursion mal macht, dann nehmen die Kinder natürlich auch ganz viel mit. Und Kinder sind ja nun mal so wissbegierig, lernbegierig wie Schwämme, die alles aufsaugen und oft wird ja auch unterschätzt, was Kinder da wirklich auch alles mitnehmen. Summa summarum, ich würde sagen, es erschwert das Ganze, aber es ist nicht unmöglich.
-
- 54 **I:** [0:27:58.6] Ja, okay. Ich kenne mich da mit den Zahlen nicht aus, aber (...) weißt du, inwieweit (...), aber das ist vielleicht auch eine schwierige Frage, aber wie würdest du die Verpflegungssituation in den Kitas einschätzen? Wer legt da Wert drauf, dass es vielleicht in Richtung Nachhaltigkeit geht und sich nicht die Tiefkühlkost vom Caterer liefern lässt? Wie viel Prozent sind es, die das nicht tun oder die Schwierigkeiten damit haben?
-
- 55 **B-2:** [0:28:31.7] Das Grundproblem ist, dass (...) es keine Strukturdaten gibt. An den Schulen zum Beispiel in Berlin haben wir mittlerweile Daten, weil der Senat halt einen Bio-Anteil vorgibt, der gekocht werden muss. Und so kommt man halt an Strukturdaten. Die müssten eine Ausschreibung machen. Bei den Kitas ist es aber anders (...). Es gibt ganz bis gar keine Daten, wie hoch ein Bio-Anteil ist, es gibt keine verlässlichen Daten, wer selber kocht und wer bestellt. Und (...) deshalb ist es unglaublich schwer, da wirklich qualifizierte Aussagen zu machen. Das ist wirklich ganz gemischt, das ist ganz gemischt.
-
- 56 **I:** [0:29:21.9] Ja, okay. (...) Dann wäre das wahrscheinlich auch ein Wunsch, den man äußern, oder den du äußern könntest, dass die Verpflegungssituation wahrscheinlich ein bisschen (...) salopp gesagt besser wird, also nachhaltiger wird?
-
- 57 **B-2:** [0:29:43.1] Ja, es muss auch mehr Vorgaben geben seitens des Landes, das finde ich mega wichtig, weil man hat halt diese vage Formulierung, aber es muss definitiv auch irgendwann einen Bio-Anteil geben, der vorgeschrieben wird, ein DGE-Standard muss

irgendwann verpflichtend werden und (...) auch die Finanzierung muss besser und nachvollziehbarer getan werden. Aktuell ist es so, dass die Eltern einen Teil bezahlen, einen Elternzuschuss von 23 € und dann hat man noch halt in den Zuschüssen, die die Einrichtung pro Kind kriegt, einen nominellen Verpflegungsanteil von 65 €. Aber der ist halt (...) nominell. Es wird letztendlich nicht überprüft, ob diese 65 € auch wirklich für Verpflegung ausgegeben werden. Und interessanterweise haben viele Mitarbeiter aus der Einrichtung sind der Meinung, dass ihnen ja 23 € pro Kind für Verpflegung zur Verfügung stehen und wenn man denen erzählt, dass es ja noch einen nominellen Anteil gibt, dann sind viele völlig überrascht. Die wissen das gar nicht. Und das sind auch Köche teilweise und wo man sich dann denkt (...) ihr kauft doch auch ein, also, wisst ihr denn gar nicht, was ihr für Geld zur Verfügung habt. Das ist auf jeden Fall ein Punkt, wo bessere Rahmenbedingungen von der Politik geschaffen werden müssen.

-
- 58 **I:** [0:31:26.1] Siehst du noch (...) andere (...) Felder, in denen politisch etwas passieren müsste, damit eine nachhaltigere Ernährungsbildung besser möglich ist?
-
- 59 **B-2:** [0:31:38.1] (...) Man könnte natürlich auch, ich finde das immer so, ich weiß nicht, kennst du Kroko, das Krokodil, das Zahnputz-Krokodil?
-
- 60 **I:** [0:31:48.1] Ja!
-
- 61 **B-2:** [0:31:49.6] Wieso gibt es nicht sowas auch für nachhaltige Ernährungsbildung (lacht)? Das würde auch gehen (lacht).
-
- 62 **I:** [0:31:57.7] Das wäre lustig, ja (lacht).
-
- 63 **B-2:** [0:31:59.7] Die Zahnärzte haben sich durchgesetzt (lacht). Die zahnärztliche Vereinigung (lacht).
-
- 64 **I:** [0:32:06.8] Ja gut, das ist dann vielleicht sogar, es gibt ja auch Krankenkassen, die dann irgendwelche Programme in Richtung Ernährungsbildung machen. Das ist wahrscheinlich dann ein Bereich von Krankenkassen. Könnte ich mir zumindest vorstellen, dass Krankenkassen da irgendwie ein Interesse haben, gerade weil es ja auch (...) bei einer nachhaltigen Ernährungsbildung und bei einer Ernährungsbildung sowieso ja um Gesundheit geht und die Krankenkassen ja schon ein Interesse daran haben, nicht allzu viel Geld für ernährungsmitbedingte Erkrankungen später in (...) ein paar Jahren ausgeben zu müssen, später wenn die Kinder dann erwachsen sind, die jetzt gerade zur Kita gehen.
-
- 65 **B-2:** [0:32:53.1] Den gleichen Ansporn hat ja auch die Politik letztendlich. Was die nachhaltige (...) Ernährung alles ausmacht - Umweltverträglichkeit, Müllreduktion, Fehlernährung, steigende Krankenkosten - das sind ja auch alle Aspekte (...), die sich darauf auswirken.
-
- 66 **I:** [0:33:18.5] Ja, da müssen wir dann mal an einem Kroko arbeiten für die Ernährungsbildung (lacht).
-
- 67 **B-2:** [0:33:24.4] Am Broko (lacht).
-
- 68 **I:** [0:33:29.8] (...) ja, cool. Hättest du (...) sonst noch Wünsche an eine nachhaltige Ernährungsbildung, die dir einfallen?
-
- 69 **B-2:** [0:33:42.7] Also, (...) ich fänd, meinst du jetzt in Richtung Politik oder so allgemein?
-
- 70 **I:** [0:33:50.2] Allgemein, also kann auch in Richtung Politik gehen.
-
- 71 **B-2:** [0:33:54.1] Also ich fänd halt, ich hatte halt wirklich diese Idee, dass man, dass halt wirklich jede Einrichtung irgendwie so einen Gutschein kriegt, den die halt gezielt für irgendeine Aktion oder irgendein Projekt ausgeben können und dann kann das ja von mir aus so ein Leistungsverzeichnis geben, wo halt Einrichtungen drin sind, die sich mit nachhaltiger Ernährungsbildung beschäftigen. Sei es, angefangen bei dem Bio-Landwirt, der sich halt
-

da eintragen lassen kann, bis hin zu Projekten, die es gibt, genau. Und dass man dieses Leistungsverzeichnis hat, jeder weiß, ich kann im Jahr diesen Gutschein abrufen und dann habe ich halt ein gewisses Budget, um solche Aktionen, sag ich mal, zu machen. Und das wäre, glaube ich, eine tolle Chance, eine tolle Möglichkeit.

-
- 72 **I:** [0:34:51.5] Und der (...) dieser Bildungsgutschein würde dann auch vom Land oder (...) Bund bezahlt werden, denkst du?
-
- 73 **B-2:** [0:35:02.7] Das müssten da aus Steuermitteln finanziert werden, ja. Das wäre am einfachsten, ja.
-
- 74 **I:** [0:35:11.9] Ja, gute Idee. (...) Ja, hast du irgendwas, was irgendwie noch nicht angesprochen wurde, gerade was du gerne noch (...) mit einbringen würdest oder was du als wichtig wahrnimmst?
-
- 75 **B-2:** [0:35:30.3] Also, ich weiß nicht über die Verknüpfung von Küche und Pädagogik hatten wir ja schon ein bisschen gesprochen auf jeden Fall. Das finde ich halt immer mega wichtig. Beispielsweise auch was so die Speiseplangestaltung angeht. Da finde ich halt, kann man auch halt die Kinder viel mehr einbeziehen. Dass halt auch das pädagogische Personal zusammen mit der Küche und den Kindern auch so Speiseplangestaltung macht. Da gibt es ja mega tolle Möglichkeiten. Ich hatte zum Beispiel mal eine Einrichtung, die haben so ein Magnetband und ein Gericht für die nächste Woche dürfen die Kinder immer bestimmen. Und dann haben sie halt da so einen Pool aus Magneten oder ich glaube, der Koch hat denen immer schon vorgegeben, was verfügbar ist saisonal und in Aktion vielleicht auch ist beim Händler. Und dann hat halt das pädagogische Personal mit den Kindern zusammen (...) dieses Gericht an der Magnetwand sozusagen zusammengestellt. Und so konnten die Kinder dann das Ganze mitgestalten.
-
- 76 **I:** [0:36:42.7] Ja, interessant. Mit so Bildchen dann auf den Magneten oder?
-
- 77 **B-2:** [0:36:46.5] Richtig, genau. Halt eine Kartoffel, weiß ich nicht, eine Kichererbse, Fisch, Brokkoli, Karotte. Und dann konnten die halt das so (...) rumschieben, was die sich gern wünschen.
-
- 78 **I:** [0:37:01.2] Das ist ein cooles Tool eigentlich. (...) Okay (...) gibt es noch etwas, was du gerne anmerken würdest oder noch hinzufügen würdest?
-
- 79 **B-2:** [0:37:16.6] Ich überlege gerade. (...) Ich weiß nicht so (...). Über Gemüseanbau und so hatten wir auch schon gesprochen. Hochbeete und was da es da für Möglichkeiten gibt. (...)
-
- 80 **I:** [0:37:35.8] Das wären ja halt eigentlich alles auch so ein bisschen so Anregungen, wie man den Kindern das vermitteln könnte, von daher würde das ja vielleicht ja auch unter Qualifizierungsbedarfe fallen (...), dass diese Vermittlungsstrategien weitergegeben an die pädagogischen Fachkräfte.
-
- 81 **B-2:** [0:38:01.9] Genau. Was vielleicht irgendwie, was man anregen könnte, dass es auch so ein Verpflegungsausschuss gibt, sage ich mal. Das empfehle ich halt auch den Einrichtungen, wenn die mich fragen, wie können wir denn mehr Bio kochen. Dass die nicht (...) eine Entscheidung einfach nur im Stillen treffen, sondern dass sie halt Beteiligte aus allen Kreisen mit hinzuziehen. Eltern sollen dabei sein, Leitungspersonal soll dabei sein, pädagogisches Personal soll dabei sein, Küchenpersonal soll dabei sein und vielleicht, wenn man das Ganze halt auch ganzheitlich betrachtet, dann sollte auch da Ernährungsbildung gleich von vornherein mit einbezogen werden. Dass man halt wirklich irgendwie so ein Essensausschuss in jeder Einrichtung dann irgendwie gründet.
-
- 82 **I:** [0:39:01.3] Ja, (...) und was siehst du dann für konkrete Aufgaben bei so einem Essensausschuss oder Ernährungsausschuss?
-

- 83 **B-2:** [0:39:12.9] Einmal dass sie sich natürlich mit der Art und Weise der Verpflegung auseinandersetzen. Stichwort mehr Bio beispielsweise oder können wir frisch kochen? Und dann aber auch Stichwort Ernährungsbildung, auch erstmal Reflexion, was wird denn bisher bei uns umgesetzt und was können wir noch umsetzen?
-
- 84 **I:** [0:39:40.1] Ja, okay, also auch so die Organisation wenn es jetzt um Weiterbildung gehen würde oder um (...) beispielsweise, in die Zukunft geschaut, jetzt die Umsetzung der Bildungsgutscheine?
-
- 85 **B-2:** [0:39:56.8] Genau, ja, voll. Genau, ganzheitlich betrachtet, das Ganze.
-
- 86 **I:** [0:40:03.4] Ja, okay. (...) Da sind ein paar cool Dinge, die ich mit in meine Arbeit bringen kann. Oder das überschneidet sich ein bisschen mit dem, was Edith gesagt hat, weil mit der habe ich auch ein Interview geführt. Hast du irgendwie noch Fragen? Von meiner Seite ist eigentlich, habe ich sehr viel mitgenommen schon und bei mir ist noch ein bisschen so die Sache, dass ich (...) gerne wüsste, ob sich in den Rahmenbedingungen etwas ändern müsste, aber da meinstest du, dass du da nicht irgendwie etwas zu sagen kannst, also was die Ausbildungspläne und Bildungspläne anginge, was vollkommen okay ist. (...) (lacht).
-
- 87 **B-2:** [0:41:00.7] Ja (lacht).
-
- 88 **I:** [0:41:03.8] Ja, von daher... Genau, wenn du, hast du noch irgendwelche Fragen?
-
- 89 **B-2:** [0:41:11.1] (...) *Fragen dem Ablauf der Arbeit, Small Talk etc.*

Anhang G: Transkript des Interviews Nr. 3 mit Fachreferentinnen A und B

1 [0:00:00.0]

2 **I:** Okay, so.

3 **B-3A:** [0:00:06.0] Ich muss auch noch zustimmen.

4 **I:** [0:00:07.3] Achso, ahja, okay. (...) Haben Sie beide zugestimmt? (B-3B: Ja) Sehr gut (...) dann würde ich direkt mal mit der ersten Frage starten. Fachreferentin A, Sie können ja vielleicht beginnen (...): Wie lange arbeiten Sie schon auf Ihrer Position und was genau ist eigentlich Ihre genaue Berufsbezeichnung, dort, wo Sie arbeiten?

5 **B-3A:** [0:00:35.6] Ja, festangestellt bin ich bei Kita-Träger A seit 2012 zunächst als Assistenz der Geschäftsführung und seit 2015 als Referentin für Gesundheit und ich sage mal ergänzend dazu und Ernährung. Also die Gesundheit schließt die Ernährung ein und es ist auch der größte Teil meiner Arbeit. Als Ernährungsfachkraft, ich habe auch Ernährungswissenschaften studiert und von daher ist das hier meine Expertise.

6 **I:** [0:01:00.1] Was genau gehört da zu Ihren Aufgaben, die Sie täglich zu bewältigen haben?

7 **B-3A:** [0:01:07.0] Ich bin die Fachleitung im Bereich Ernährung und Verpflegung für die Küchenfachkräfte, trage hier die Ernährungsthemen, auch die aktuellen Entwicklungen in die Kita auf Trägerebene, auf Leitungsebene und auf der Ebene der pädagogischen Fachkräfte und der Küchenfachkräfte, ich führe Fortbildungen durch, ich bin beteiligt im Leitungsforum, ich berate die Kitas, ich mache auch Vor-Ort-Besuche, Hospitationen und dann anschließende Beratungsgespräche.

8 **I:** [0:01:40.6] Aber dann in dem Trägerverbund.

9 **B-3A:** [0:01:45.0] Nur für den Träger. Nach außen hin halte ich auch manchmal Vorträge, wenn es gewünscht ist, dann bin ich im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit für die Ernährung auch die Ansprechpartnerin, wenn es um die Verpflegung geht, aber auch um die Ernährungsbildung. Und da kooperiere ich dann mit oder arbeite zusammen gern mit meinen Kolleginnen, so auch mit Frau Fachreferentin B haben wir das schon geprobt und (...) machen das auch immer gerne und auch mit anderen Kolleginnen aus dem pädagogischen Bereich (...) ja, da arbeite ich sehr gut zusammen und das ist auch hier ein wesentlicher Punkt, dass wir das zusammen denken - Küche und Pädagogik. Und auch das dann so umsetzen, dass wir zusammen auch heute in diesem Interview sind und uns da nicht losgelöst sehen.

10 **I:** [0:02:29.0] Ja, okay, spannend. Dann würde ich auch mal die gleichen Fragen an Sie, Frau Fachreferentin B richten.

11 **B-3B:** [0:02:37.7] Ja, also, ich bin erst seit zwei Jahren, reichlich zwei Jahren jetzt, bei Kita-Träger A eingestellt als Referentin für Aus- und Fortbildung. Also ich (...) bin zuständig für die fast kompletten Quereinsteiger*innen. Aufgrund des hohen Fachkräftemangels gibt es da ja inzwischen im Land Berlin unheimlich verschiedene Formen und Kita-Träger A hat sich dann irgendwann entschieden zu sagen, wir müssen uns mehr um Anleitung, Fort- und Ausbildung an dieser Stelle kümmern und ich arbeite ganz stark mit unseren berufsbegleitend Auszubildenden und Dualstudierenden, die den Abschluss Bachelor Kindheitspädagogik machen, aber ich arbeite auch mit anleitenden Fachkräften, die dann praktisch in den Kitas (...) mit den Auszubildenden und den Dualstudierenden arbeiten, ich arbeite mit Fachreferentin A sehr gerne zusammen, weil sich Inhalte, gerade auch ihr Thema, worum Sie sich jetzt kümmern, als unheimlich wichtig erweisen. Ja, solche Sachen mache ich. Davor war ich 30 Jahre Lehrerin und Fachbereichsleiterin und Leiterin einer Fachschule. Und das bedeutet, ich habe auch dort mitbekommen (...) leider, wie wenig dieses Thema in den Ausbildungen zur Erzieherin/zum Erzieher vorkommt, aber wie hoch gleichzeitig der Bedarf ist.

Und die Schulen, Fachreferentin A und ich, wir waren ja schon da auch zu einer Fortbildung beim Senat und haben da selbst einen Vortrag gehalten. Wir stellen ja auch fest, dass der Wunsch da ist, aber der Rahmenplan für die Ausbildung, zumindest im Land Berlin, (...) sieht das nur begrenzt vor. Und das bedeutet, wir als Träger haben uns entschieden, da bewusst auch nachzusteuern.

-
- 12 **I:** [0:04:38.6] Ja, okay, das finde ich auch sehr gut (lacht). (...) Und sagen Sie, dass Sie, also Sie beide, ob Sie eher dann zu Erziehern/Erzieherinnen und anderen pädagogischen Fachkräften Kontakt haben oder gleichermaßen zu Personal aus der Küche oder Verpflegungspersonal? (...) Sie haben Ihr Mikro noch zu. (...)
-
- 13 **B-3A:** [0:05:03.7] Genau, ich habe zu allen Kontakt, aber meine Schwerpunktaufgabe liegt im Bereich Küche und Leitung. Im Bereich Fortbildung erreiche ich auch Pädagogen und Pädagoginnen. Aber ich mache keine Einzelberatung, sondern da bin ich in der Dienstbesprechung oder in der Fortbildung für das Team. Gestern war zum Beispiel ein Teamtag in einer Kita zu Rund um den Bereich Ernährung und Ernährungsbildung. Es war eben auch wieder eine Mischung. Dabei habe ich dann auch Kontakt zu den Kollegen und Kolleginnen.
-
- 14 **I:** [0:05:35.1] Ja, okay.
-
- 15 **B-3B:** [0:05:37.9] Okay, dann, ich habe insbesondere, weniger zu den Küchenkräften, sondern dann eben zu den Auszubildenden und Dualstudierenden, die das Thema aber, das zeigt sich spannend und wichtig finden, also mit denen arbeite ich ja sehr eng zusammen und dadurch entsteht da der Kontakt. Ich habe aber auch den Kontakt dann eben darüber zu den anleitenden Fachkräften und manchmal auch zu den Kitaleitungen, weil es gibt immer wieder Fragestellungen, die dann an mich herangetragen werden zu unserem Ernährungskonzept und damit gehe ich dann wieder zu Fachreferenten A und sage, was können wir tun? Was ist die Lesart bei Kita-Träger A? Was ist wichtig, damit wir da auch einheitlich kommunizieren? Und praktisch das wirklich auch in der Hinsicht nachhaltig gestalten.
-
- 16 **I:** [0:06:30.6] Ja, okay, das heißt, Sie haben auch vom Träger übergreifend ein Ernährungskonzept erstellt schon länger jetzt? Oder wie lange haben Sie das jetzt schon?
-
- 17 **B-3A:** [0:06:42.5] Seit 2012. Und aber laufend überarbeitet und weiterentwickelt.
-
- 18 **I:** [0:06:47.1] Aha, okay. (...) Sie, Fachreferentin B, Sie haben es eben schon angesprochen, dass Sie, dass die angehenden Erzieher*innen quasi eine hohe Bedeutung der Ernährungsbildung beimessen. Was denken Sie denn, welche Bedeutung eine nachhaltige Ernährung für diejenigen Personen hat? Oder alle Personen, mit denen Sie zu tun haben?
-
- 19 **B-3B:** [0:07:18.1] Also, vielleicht mal ganz kurz, wie Sie sich das vorstellen müssen, wie ich mit denen arbeite: wir treffen uns einmal im Monat einen ganzen Tag in kleinen Gruppen je nach Ausbildungsjahr und das betrifft die Auszubildenden und Dualstudierenden. Das sind immer so Gruppen, die sind zum Teil 15 Personen stark, das ist dann schon ein bisschen mehr oder eben auch nur acht. Und mit denen arbeite ich zu bestimmten Themen, die die sich wünschen und es fällt auf, dass sich sehr häufig Ernährung gewünscht wird, Ernährungsbildung. Und es gibt auch Gruppen, die eben stärker jetzt auch Nachhaltigkeit fokussiert sind, weil sie diesem Thema aufgrund anderer Interessen wie auch immer stärker begegnen. Und die darauf ihren Fokus setzten. Das ist aber doch sehr unterschiedlich, was ich als sehr gewinnbringend wahrnehme, ist, es sind in den Gruppen eben auch junge Menschen, die kommen ja mit einer gewissen (...) mit einem gewissen Verhalten zu uns, was ihre Ernährung betrifft. Und das ist, wie wir Menschen so sind, sehr vielfältig. Manchmal denke ich oh Gott, oh Gott, oh Gott, und manchmal denke ich super, weil ich habe ja auch einen Blick drauf. Aber was der Vorteil an diesen Stellen ist, sie beobachten sich natürlich gegenseitig, sie bekommen die Diskussionen mit und dadurch wird dieses Thema immer stärker hineingetragen. Auch gerade so (...) ich nehme ein Beispiel: eine junge Frau, die
-

morgens schon als erstes ihre dicke, fette Colaflasche von 1,5 l morgens auf den Tisch stellt, fängt plötzlich an, nachzudenken und zu überlegen, okay, was machen die anderen acht hier gerade. Warum reden die so? Also, das kommt da so hinein und zum Beispiel Fachreferentin A und ich planen jetzt gerade wieder eine zentrale Anleitung zu dem Thema, weil Dualstudierende sich etwas zu unserem Ernährungskonzept gewünscht haben. Inwieweit da jetzt auch wirklich Nachhaltigkeit schon im Fokus steht, das muss man jetzt so langsam (...) im Blick behalten und die übersetzen dann den Begriff Nachhaltigkeit natürlich auch sehr differenziert. Das muss ich alles immer wieder herausfinden, hinterfragen, nachsteuern.

-
- 20 **I:** [0:09:32.3] Ja.
-
- 21 **B-3A:** [0:09:34.3] Also ich erlebe das auf den Willkommenstagen von Zeit zu Zeit als Nachfrage. Dass also neue pädagogische Fachkräfte, die wir mit einem Willkommenstag begrüßen, viermal im Jahr laden wir sie ein und dann gibt es auch eine Einführung in das Ernährungs- und Gesundheitskonzept von Kita-Träger A und wir kochen mit den pädagogischen Fachkräften zusammen. Und da habe ich schon auch in den Gesprächen öfter mal (...) pädagogische Fachkräfte gehört, dass sie in einer besonderen Fachklasse waren mit dem Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit und da spielt dann auch das Nachfragen der Nachhaltigkeit eine Rolle. Also dass sie dann nochmal fragen, Bio-Lebensmittel - wie machen wir denn das, wo kommen die denn her? Also dass da nochmal gezielte Nachfragen kommen. Das hat sehr viel damit zu tun, ob sie in so einer Klasse waren oder ob die pädagogischen Fachkräfte persönlich, privat zu Hause schon auf dem Weg sind und da gibt es auch Nachfragen.
-
- 22 **I:** [0:10:30.4] Ja, also sehen Sie es schon als individuelles Interesse dann auch, ob da nachgefragt wird oder sich dafür interessiert wird, wenn es zu Hause im privaten Bereich eher gelebt wird?
-
- 23 **B-3A:** [0:10:42.1] Unbedingt. Aber auch eben einzelne, die aus diesen Fachklassen kommen, die diesen Schwerpunkt Gesundheit und Ernährung haben. (...) Die sind einfach auch schon ganz anders sensibilisiert.
-
- 24 **I:** [0:10:53.5] Wie kommt das zustande, dass die in so Schwerpunkte haben in den Fachklassen? Wissen Sie das?
-
- 25 **B-3A:** [0:11:00.9] Fachreferentin B, magst du das erklären? Die Schulen haben unterschiedliche...
-
- 26 **B-3B:** [0:11:04.6] Also in den Fachschulen, wir haben im Land Berlin, das liegt ja immer auf Länderebene die Entscheidungen, die Fachschulklassen oder Fachschulen entstehen ja mit dem Land Berlin zwischen fast 60 verschiedene Fachschulen mit 60 verschiedenen Vorgehensweisen. Ich kann jetzt stärker für unsere Kooperationsschulen sprechen (...) die gehen da wirklich (...) sehr individuell vor und es richtet sich nach dem, welche Fachkräfte sie zur Verfügung haben und wie die ihre Schwerpunkte setzen. Und es gibt dann sogenannte Wahlpflichtunterrichte und in denen bieten sie dann insbesondere dieses Thema an, weil es in der Lernfeldarbeit - wir arbeiten in Berlin nicht mehr nach Fächern in den Fachschulen, sondern nach Lernfeldern - (...) nur sehr begrenzt vorkommen kann. Dafür gibt es kaum Stundenkontingent und dann versuchen sie jetzt darüber zu organisieren. Das bedeutet Wahlpflichtunterricht, das sagt schon der Name, da hat man die Wahl und es entscheiden sich halt junge Menschen dafür, die da entweder Interesse haben oder von zu Hause geprägt sind. Und bei den Dualstudierenden stelle ich auch fest, die sind ja auch zum Teil schon älter, dass sie einfach auch ein ganz bestimmtes Ernährungsverhalten mitbringen und die erwarten vom Träger, dass da schon auch was ist, wo sie andocken können. Die haben eben da auch viele, die sich schon automatisch vegetarisch ernähren, vegan ernähren und daraus resultierend viele Nachfragen stellen. Und auch Erwartungen an den Träger setzen, wo wir
-

dann gut darüber ins Gespräch kommen können, warum wir was wie machen und da frage ich dann natürlich auch direkt Fachreferentin A nach.

-
- 27 **I:** [0:12:55.5] Okay, ja, das ist interessant. Also, würden Sie sagen, dass der Wahlpflicht... oder Wahlbereich denn auch in der letzten Zeit häufiger nachgefragt wird?
-
- 28 **B-3B:** [0:13:06.7] Wir haben zu insgesamt sechs Schulen Kontakt, mit denen wir kooperieren. Wir haben das so ein bisschen eingegrenzt in der Ausbildung und wir haben mit einer Fachhochschule Kontakt (...). Also bei den Fachschulen ist es so, dass ich feststelle (lacht), dass es wirklich an den Lehrkräften hängt und wenn da praktisch für eine gewisse Zeit Lehrkräfte da sind, die dieses Thema favorisieren und da auch kreativ sind und sagen, das kann man ja auch mit ganz vielen anderen Dingen verknüpfen, dann läuft das. Geht diese Lehrkraft oder gehen die aber weg (...), passiert es leider, dass dann das erstmal brachliegt. Und wir versuchen natürlich, und das ist dann meine Aufgabe, immer wieder zu sensibilisieren und zu sagen, warum wir was brauchen. Und da merke ich schon, dass ich natürlich die Ausrichtung vom Träger da auch thematisiere. Da ist Ernährung ein wichtiges Thema, das steht bei mir da auch immer ganz oben, aber alltagsintegrierte Sprachförderung natürlich auch, aber ich finde ja, das man ja sehr gut verknüpfen die Themen. Das ist steht ja nicht losgelöst, aber Schule ist da schon ein ziemlich träger Tanker, so vergleiche ich das immer, wenn der einmal fährt auf hoher See, den kriegt man kaum gestoppt. Da muss man immer so vorsichtig zwischengehen und man muss den Lehrkräften das auch gut verkaufen. Also die haben schon für vieles vermeintlich, meinen sie, die Deutungshoheit und da ist Kooperation total wichtig, um ihnen zu sagen, wir wollen euch nicht in eure Themen hineinpfuschen, nur sehen wir den Bedarf da und da und ihr bildet für uns aus. Und da sieht man, wie stark das verknüpft ist.
-
- 29 **I:** [0:14:54.4] Ja, das stimmt. Also hängt es schon teilweise aber, wie sie sagten, von einzelnen Personen teilweise ab, wie gut die (...) angehenden Erzieher und Erzieherinnen ausgebildet werden, wenn jetzt da eine Lehrerin/ein Lehrer ist, der oder die sich dafür engagiert. Okay, ja ist ja...
-
- 30 **B-3B:** [0:15:17.0] Aber Kooperation kann das natürlich verstärken. Das ist ja auch unser Ziel. Wir bieten zum Beispiel auch Fortbildungen für Lehrkräfte an, aus unseren Kooperationschulen. Zur Ernährung haben wir noch nichts gemacht, aber ich weiß, dass der Wunsch besteht, nur wir haben auch nicht so viele Ressourcen, dass wir überall immer hinspringen können. Wir haben jetzt gerade eine größere Fortbildung gemacht zum Thema alltagsintegrierte Sprachentwicklung, arbeiten mit dem Sprachlerntagebuch (...) und das ist ja gut geglückt. Also mit Lehrkräften zu arbeiten, ist nicht immer ganz einfach, das kann ich aus eigener Erfahrung wirklich sehr gut sagen, aber das hat gut funktioniert und das habe ich zum Beispiel mit einem Fachberater von uns zusammen gemacht und ich glaube, Fachreferentin A und ich, wir können uns das auch super vorstellen, dass da irgendwann sowas passiert, wo wir die einfach gut mitnehmen können. Also da sehe ich Ressourcen und Möglichkeiten, bald da mehr zu machen, um das breiter aufzustellen. Und nachhaltiger zu implementieren (lacht).
-
- 31 **I:** [0:16:24.6] Ja (lacht). Genau, das ist ja auch das Ziel, dass es vielleicht gar nicht abgegrenzt ist von einer Ernährungsbildung, sondern einfach Nachhaltigkeit in allen Themenbereichen, nicht nur Ernährungsbildung jetzt, mit integriert. Dass es nicht ein neues Thema ist, sondern dass es irgendwie so einfach Struktur gibt.
-
- 32 **B-3A:** [0:16:43.5] Auf jeden Fall, das ist vernetzt. Wir haben auch ein Nachhaltigkeitskonzept entwickelt (I: ahja). Das steht jetzt gerade zur finalen Redaktion im Raum und das betrifft alle Bereiche. Das betrifft nicht nur die Ernährung, sondern auch Energie, Anschaffungen, Investitionen, also insgesamt, aber dann auch die Ebene die Verhaltensänderung. Wie verhalte ich mich in Räumen? Wie lüfte ich? Also es betrifft alle Bereiche, dieses Nachhaltigkeitskonzept und im Bereich Ernährung und Verpflegung waren wir da eben schon seit
-

2012 selbstverständlich unterwegs. Dass wir nur ja Bio-Fleisch kaufen, nachhaltigen Fisch einkaufen, dass wir uns haben zertifizieren lassen, aber darüber hinaus, die DGE hat ja mit Bio erstmal nichts am Hut gehabt und hat das jetzt im neuen DGE-Standard verinnerlicht. Aber vorher gab es das so nicht in der Form. Da waren wir schon wirklich jahrelang im Bereich Ernährung und nachhaltigen Ernährungskriterien unterwegs und so wie wir unterwegs waren, war die nachhaltige Ernährungsbildung schon immer ein Thema. (I: Ja, okay, das heißt...) Auch dieser Ansatz, das in alle Berufsgruppen hineinzutragen und alle zu vernetzen.

-
- 33 **I:** [0:17:56.7] Das heißt, Sie haben in Ihrem Konzept da auch konkret etwas zu nachhaltiger Ernährungsbildung dann stehen?
-
- 34 **B-3A:** [0:18:03.4] Wir haben das Konzept jetzt überarbeitet und da findet sich dann, finden sich Nachhaltigkeitskriterien. Man muss das ja auch ein bisschen trennen, was ist nachhaltige Ernährung im Sinne von ich kaufe nachhaltig ein und was versteht man unter nachhaltiger Ernährungsbildung. Oder Bildung für nachhaltige Entwicklung. Das sind ja alles unterschiedliche Begriffe und in einem Vortrag wurde das auch uns ein bisschen angekreidet, dass wir von nachhaltiger Ernährungsbildung. Wir sollten diese Begriffe doch mal sauberer definieren. Und wir finden aber diese Verknüpfung trotzdem weiterhin gut. (I: Ja.) Weil Ernährungsbildung sagt erstmal nichts darüber aus über die Qualität der Ernährungsbildung und die nachhaltige Ernährungsbildung verbindet eben den Aspekt der Ernährungsbildung mit Nachhaltigkeitsgedanken. (I: Ja.) Von daher (...) bleiben wir auch ein bisschen dabei, aber es ist ja gar nicht, aus meiner Sicht, aber vielleicht können Sie mich da auch korrigieren, offiziell definiert.
-
- 35 **I:** [0:18:59.9] Nee, genau, das war jetzt auch mein Problemchen in der Arbeit, genau, dass ich jetzt nicht wusste, welches Konzept soll ich nutzen. Und (...) im Qualitätsstandard steht, dass sie sich nach dem Wissenschaftlichen Beirat für (...) Agrar und Ernährung, WBAE, richten, der aber, finde ich, überhaupt nicht gut auf Verbraucher*innenebene das deklariert hat, was man jetzt konkret tun soll. Also das ist ja eher politisch ausgerichtet. Und da wiederum wird gesagt, dass die zehn Regeln der DGE und weitere Ausführungen daraus ja einer nachhaltigen Ernährung entsprechen. Also ich finde es nicht konkret genug, was der Verbraucher/die Verbraucherin tun soll, damit er oder sie nachhaltiger konsumiert. Genau, das war auch mein Problem. Aber an was haben Sie sich da orientiert? Irgendwie, haben Sie irgendwelche Konzepte oder Quellen genutzt für Ihr Konzept dann? In Bezug auf nachhaltige Ernährung?
-
- 36 **B-3A:** [0:20:07.0] Also auf jeden Fall ist für uns, da wir zertifiziert sind, sind die neuen Vorgaben des DGE-Standards Mindeststandards, die wir umsetzen. Da wurde dann ja auch, wurden ja auch neue Punkte für Nachhaltigkeit aufgenommen, die haben wir natürlich auch in unser Konzept aufgenommen - wenn wir es noch nicht hatten. (...) Und dann nutze ich auch die offiziellen Quellen, die man im Internet so findet, sprich ich gucke dann im Bereich Verpflegung auch mal, was macht der UGB aktuell, der Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung, ich gucke aber auch beim aid, ich gucke bei der Bundeszentrale, also ich gucke mir diese ganzen öffentlichen Informationen an, ich gucke aber auch mal so ein bisschen drumherum, was ist in der Bio-Szene, was gibt es da für Informationen, (...) und dadurch, ja, verschaffe ich zumindest als Ernährungsfachkraft erstmal mir einen Überblick. (I: Ja, okay.) Und dann haben wir natürlich auch die Grundlage des Berliner Bildungsprogramms und wenn man das ernst nimmt, dann ist der Nachhaltigkeitsgedanke da auch an vielen Stellen jetzt im Bereich Gesundheit auf jeden Fall und in der Ernährung auch nochmal verankert. Nicht genug, finde ich. Also ich finde, das könnte man noch intensivieren, aber das ist natürlich auch unsere Grundlage mit (...).
-
- 37 **I:** [0:21:22.9] Ja, sehen Sie denn, dass die pädagogischen Fachkräfte gut genug dafür ausgebildet sind, den Bildungsstandard dann umzusetzen?
-
- 38 **B-3A:** [0:21:35.6] Fachreferentin B, du darfst (lacht.) (I: Lacht.)
-

- 39 **B-3B:** [0:21:37.5] Ja, (...) nein, leider. Also es gibt ein paar, die da schon gut sind, aber das sind, sagen wir mal, Leuchttürme. Wir bilden aktuell 18 Dualstudierende aus, davon, würde ich sagen, drei sind gut und wir bilden 61 berufsbegleitend Auszubildende aus, (...) zehn vielleicht, die da schon wirklich hohe Fachkompetenzen haben, aber auf der anderen Seite, um das wirklich ressourcenorientiert wahrzunehmen, es gibt ganz viele, die sich dafür interessieren, so und unser Auftrag ist jetzt wirklich, weil wir uns auf die Fachschulen an dieser Stelle nicht berufen können, dass nachzusteuern auf verschiedenen Ebenen und die Bedeutung auf verschiedensten Ebenen wieder immer durch diese zentralen Anleitungen, durch Teamfortbildungen, weil sie sind ja von Anfang an, also die Auszubildenden, die zu uns kommen, sind ja eingestellt als Fachkräfte in der Tätigkeit einer Erzieherin/eines Erziehers von Anfang an, es ist ein bisschen ambivalent, aber dem Fachkräftemangel geschuldet, sie sind also von Anfang an auch bei Teamfortbildungen etc. dabei. Die kriegen auch Dienstberatungen, Teamberatungen von Anfang an mit und da gibt es ja heiße Diskussionen zum Teil. Warum wird das jetzt so gemacht? Warum ist das mit den Geburtstagsfeiern so? Und wieso plötzlich kein Geburtstagskuchen mehr (...) in der Form? Und das kriegen die alles mit und das können wir ja relativ gut auffangen. Aber auf Fachschulen kann man sich da leider nicht verlassen (I: Ja.) Da müssen wir echt nachsteuern. Aber das ist nicht nur in der Ernährungsbildung so. (I: Nee, das glaube ich.)
-
- 40 **B-3A:** [0:23:31.1] Und aus meiner Sicht fängt das auch früher an. Es fängt in der Kita an, es geht in der Schule weiter, unabhängig davon, ob sie später Erzieherin werden. Aber die pädagogischen Fachkräfte bringen ja schon ihre Essbiografie mit und ihre Ernährungskompetenzen, die sie vielleicht ja auch hätten schon, ja, ausbilden können in der Grundschule und auch in der weiterführenden Schule. Und da, denke ich, muss Ernährungsbildung schon anfangen - nicht erst in der Fachschule für Erzieher.
-
- 41 **I:** [0:23:57.9] Ja, definitiv, genau.
-
- 42 **B-3B:** [0:24:00.7] Stimmt, ja, ohne Frage, aber (...)
-
- 43 **B-3A:** [0:24:03.3] Aber wir leben jetzt mit dem, wie es gerade so ist. (B-3B: Genau.) Und da ist es total toll, dass wir, dass unsere Geschäftsführung eben auch (...) jetzt personell unterfüttert hat. Dass Fachreferentin B einfach bei uns hier die ganz, diese Bedarfe erstmal wahrnimmt und dann auch die Ausbildung entsprechend füllt. Und das ist so hilfreich und auch die Auszubildenden wissen das so zu schätzen. Das ist eben nicht selbstverständlich, dass ein Träger diese Begleitung so, ja, so intensiv organisiert und fachlich fundiert auch umsetzt. Und die Anleiter in den Kita sind zum Teil eben auch nicht in der Lage, allein zeitlich nicht, das Ganze, manchmal auch fachlich nicht, aber auch zeitlich schon gar nicht, die Ausbildung derart zu machen. Wir brauchen eine Kette, wir brauchen eine Kette, die schon anfängt in der, eigentlich fängt sie schon an, wenn Eltern schwanger sind (...) und dann von Anfang an, über die Hebammen, über die Kita, in der Grundschule, damit wir quasi in diesen Kreislauf hereinkommen.
-
- 44 **I:** [0:25:07.3] Ja, was denken Sie denn, wie das umsetzbar, wann das umsetzbar oder (...) Ja, meine Frage wäre jetzt so, was denken Sie, wann das optimal wird? Also wie lange brauchen wir dafür bis es so wird, wie wir uns das gerade vorstellen? (...)
-
- 45 **B-3B:** [0:25:24.6] (lacht) Also ich bin ja schon ziemlich lange im (...) Lehr- und Lernbegleitungsgeschäft unterwegs (...) puuuh, also bestimmte Prozesse, die sind ja so stark verzahnt mit politischen Entscheidungen, bildungspolitischen Entscheidungen, mit Einstellungen, Haltungen, Werten in der kompletten Gesellschaft. (...) Da kann, da sind wir von so vielen Dingen abhängig, ich glaube, das ist schon ein, das muss man auf eine längere Zeitschiene setzen, aber ich glaube, die aktuelle Zeit ist günstig, um da konsequent dranzubleiben. Ich glaube, wir leben auch gerade mit gestern den Ergebnissen der Ampel-Verhandlungen, denke ich, kommen wir jetzt an einen anderen Punkt, wo wir die anderen Ressourcen hoffentlich bekommen werden. Also ich erwarte mir da viel davon. Ja, und letztendlich muss

jeder seinen verantwortlichen Teil da wirklich ernsthaft übernehmen. Wir, wir machen das, find ich, schon sehr gut als Träger (...), aber auch in Schule. Ich werde da nicht müde, das immer wieder ganz konsequent einzufordern. Wir brauchen da echt Menschen mit einer klaren Haltung. (...)

-
- 46 **I:** [0:26:43.6] Es werden hoffentlich mehr. Wenn der Nachhaltigkeitsgedanke jetzt mehr und mehr in den Köpfen der Menschen auch verankert und mehr Leute privat oder beruflich da auch reingehen.
-
- 47 **B-3A:** [0:26:58.4] Also wir haben jetzt extern noch (...) wir haben zum Beispiel Fachreferentin B und ich mal einen Vortrag gehalten, was brauchen denn, was müsste an der Fachschule auch passieren in der Ausbildung, damit die Pädagogen und Pädagoginnen fit sind hier für den täglichen Alltag, für die Gestaltung der Mahlzeiten. Und das wurde auch mitgenommen auf Bundesebene. Es gibt da jetzt tatsächlich auch Entwicklungen, dass (...) man versucht, einfach da in die Ausbildung auch mehr nachhaltige Ernährungsbildung auch zu integrieren. Also da ist schon so ein bisschen etwas passiert. Dann gibt es ein neues Referat auch Ernährungsbildung (...), wie heißt das, Bundesinst..., dieses BLE, also es die haben auch eingerichtet ein Referat für Ernährungsbildung. Das gab es vorher nicht. Die haben sich vorher eher nur mit der Auswahl und dem Einkauf von Lebensmitteln beschäftigt und nicht mit der Bildung. Es gibt ein neues Referat, also ich habe den Eindruck, es wurde jetzt einiges angestoßen und ich glaube, es braucht einen Generation. Wenn man jetzt dranbleibt, dann müsste man sagen, 15 bis 20 Jahre, wenn man es als Kette denkt, von Beginn an. (I: Ja.) Dann braucht es 15 bis 20 Jahre, bis diese Generation herangewachsen ist. (I: Das stimmt.) Ob das jetzt so ernsthaft umgesetzt wird, das wird sich zeigen. (I: Ja.) Aber die Vokabel Nachhaltigkeit kennen jetzt ganz viele mittlerweile. (I: Ja.) Dann geht es jetzt an die konkrete Umsetzung.
-
- 48 **I:** [0:28:20.7] Ja, das stimmt, ja. Ja, dann würde ich direkt mal die nächste Frage stellen. Wie schätzen Sie denn, also Sie haben schon ein bisschen was dazu gesagt, aber wie schätzen Sie das Verständnis und das Wissen der jetzigen pädagogischen Fachkräfte über nachhaltige Ernährung ein?
-
- 49 **B-3B:** [0:28:37.0] Oh. (...) Also ich kann ja nur für die Auszubildenden und Dualstudierenden sprechen und bekomme aber auch Teams dadurch mit (...) und bekomme ja auch die Anfragen der Teams mit, wenn über bestimmte Themen immer wieder diskutiert wird, die Ernährung betreffen. (...) Puh, also das ist sehr unterschiedlich, würde ich sagen. Da gibt es Kitas, die haben sich da schon echt gut auf den Weg gemacht (...) und wir haben ja auch verschiedene Generationen vertreten in den Kitas (...)
-
- 50 **B-3A:** [0:29:18.5] Ich glaube, wir müssen auch unterscheiden zwischen dem, wie kommen sie und dann, wenn sie ein paar Jahre bei uns sind, was ist dann an Sensibilisierung da? Und ich behaupte mal, bei uns werden die Mitarbeitenden alle sensibilisiert zu diesem Thema. (B-3B: Das würde ich auch unterschreiben, sofort.) Ja, insofern hat es ein bisschen etwas damit zu tun, wie lange sind sie bei uns und das Ernährungskonzept ist auch schon einfach eine Fortbildung, eine interne quasi, zum Thema nachhaltige Ernährung und nachhaltige Ernährungsbildung. (...) Aber auch das reicht nicht aus, damit wir sagen können, die sind alle kompetent, sowohl in der Ernährung als auch in der Ernährungsbildung. Weil da brauchen wir einfach, ja, viel Unterstützung und Gott sei Dank haben wir jetzt die neuen zumindest, die in die Ausbildung bei uns gehen. Dafür haben wir Fachreferentin B. Aber alle anderen, die nicht in die Ausbildung gehen, sondern als fertige Pädagogen eingestellt werden, wie erreichen wir die? Und die, die schon langjährig bei uns sind, das ist halt auch ein Wiederholungsprozess, wo wir auch Fortbildungen anbieten, aber bei 500 Mitarbeitenden (...) wenn dann 20 in die Fortbildung kommen, habe ich ja die anderen 480 nicht erreicht an der Stelle in dem Jahr. Das muss auch anders aufgelegt sein.
-

- 51 **B-3B:** [0:30:32.0] Ich kann vielleicht noch an der Stelle ergänzen, weil ich bin ja mit Teil des Personalteams inzwischen und zuständig für Recruiting auch und führe halt viele Bewerbungsinterviews auch für, wenn Leute eingestellt werden, die schon die fertige Ausbildung haben und (...) da wird gezielt eben auch jetzt eine Frage danach nach den vorhandenen Kompetenzen gestellt im Bereich Ernährung. Haben die sich mit unserem Ernährungskonzept beschäftigt, um da schon die erste Stellschraube an der schon ein bisschen zu drehen. Und da gibt es schon Leute, die da auch darstellen, wie ihr eigenes Ernährungskonzept ist und wie sie, ob sie sich damit schon auseinandergesetzt haben, weil auf unserer Webseite erfährt man da ja eine ganze Menge. Es gibt aber auch Leute, die wir da schon das erste Mal erinnern und sagen, wenn wir zusammenkommen sollten, dann wird das, ist das eines unserer pädagogischen und inhaltlichen Schwerpunkte und mit denen müssen sie sich beschäftigen, da kommen sie gar nicht dran vorbei. Da verstärken wir jetzt schon viel gezielter. (I: Ja, interessant.) Das ist so eine erste Begegnung dann, wo es dann, das ist dann natürlich kein Ende, sondern dann kriegen sie mit, okay, da muss ich jetzt ansetzen und da muss man dann natürlich im Onboarding da auch wirklich dranbleiben und sagen, so. Und das ist manchmal gar nicht so einfach. Das stelle ich so fest.
-
- 52 **B-3A:** [0:32:08.1] Da sind wir dann auch schon bei den Leitungen. Wir müssen genauso auch Qualifizierungen für Leitungen denken. (B-3B: Richtig.)
-
- 53 **I:** [0:32:15.4] Weil die das Onboarding dann durchführen und weiter mit den einzelnen pädagogischen Fachkräften Kontakt haben und Sie dann nicht mehr?
-
- 54 **B-3B:** [0:32:25.7] Genau, die machen das Onboarding für die ausgebildeten Fachkräfte. Das Onboarding für die in Ausbildung Befindlichen und in Dualem Studium Befindlichen, das betreibe ja stärker ich in Zusammenarbeit mit Fachkräften aus den Kitas. Aber das Onboarding für die fertigen Fachkräfte betreiben wirklich die Leitungen beziehungsweise manchmal auch unsere Regionalleitung, wenn das nicht so richtig funktioniert. Ja, und da müssen wir dann eben das wirklich verstärken im Blick behalten (...), um den neuen Fachkräften auch immer zu zeigen, das ist ein Schwerpunktthema von uns. Ja, weil es gibt ja so viele andere wichtige Sachen, aber aus meiner Sicht ist Ernährung eben wirklich eines der wichtigsten Themen und das muss man immer wieder unterstreichen. Und manchmal auch die Kitaleitungen da nochmal immer wieder sensibilisieren, finde ich, Fachreferentin A. (B-3A: Ja.) Also muss man immer wieder mal sagen, vergesst das nicht, das ist für euch vielleicht schon so normal, die Neuen müssen immer wieder mitgenommen werden.
-
- 55 **B-3A:** [0:33:28.7] Ja, also wir haben es eigentlich auch im Konzept stehen, dass die Kitaleitung zusammen mit den Küchenfachkräften neue Mitarbeitende einführen. Aber das wird gerne auch mal vergessen. (I: Ja, okay.) Das ist dann wieder unsere Aufgabe, zu gucken in den Beratungen, wo stehen sie, ist das erfolgt, können wir vielleicht irgendeinen Prozess optimieren? Und jetzt habe ich zum Beispiel im Leitungsforum über aktuelle Änderungen im DGE-Standard berichtet, dass man wieder in den Austausch geht über Ernährung, das ist für mich auch eine Form der Erinnerung. Was bedeutet das jetzt für die Kita, was machen wir damit? Und ich kann dem nur beipflichten: die Kitaleitungen haben so einen anspruchsvollen Job mit so vielen Themen, Prozessen, ja, dass sie einfach... also das ist schon nicht leicht, diesen Job so zu machen, dass man alle Neuen auch in alle Themen einführt, das wird wahrscheinlich nicht perfekt gelingen können (I: Ja, okay.) Weil Sie haben dann die Elternkommunikation, die haben die Aufnahmegespräche, die haben also wirklich einen Job. Viel Verwaltungsarbeit auch inzwischen, viel Dokumentation, Corona ist ja nochmal obendrauf. Also die Kitaleitungen haben, die brauchen zumindest eine Sensibilisierung und die müssen hinter den Konzepten stehen und müssen da eben auch professionell handeln und nicht ihre eigene Ernährungsphilosophie da hereinbringen. Also das ist das Mindeste, was ich verlange, dass sie den professionellen Auftrag ernst nehmen.
-
- 56 **B-3B:** [0:34:50.5] Und dabei fällt mir noch ein, das hast du gerade jetzt angesprochen, Fachreferentin A, die Eltern. Die sind natürlich an dieser Stelle bei dem Thema, was Sie ja auch

bearbeiten, ein sehr wichtiger Faktor, weil die bringen ihr Ernährungskonzept, was sie von zu Hause haben, natürlich auch noch mit. Das sehe ich bei den Auszubildenden und Dualstudierenden dann, die den Eltern ja dann... die gehen ja mit denen auch in die Kommunikation. Die müssen Elternarbeit, Elternkommunikation lernen und merken dann manchmal, dass sie da an ihre Grenzen kommen. Also muss man da auch dieses Thema bearbeiten: wie kommuniziere ich mit Eltern, wie bleibe ich mit denen in einem Austausch, gerade wenn es Ernährung betrifft? Ja, und dann kommen wir dann eben zu so einem Thema. Ein Beispiel: Warum darf mein Kind denn jetzt plötzlich seinen Geburtstagskuchen in der Form nicht mehr mitbringen? Das sagen wir ja so gar nicht, so rigoros, sondern es geht ja um Beratung, Austausch, was kann stattdessen gewählt werden etc. Und da merke ich schon, da muss man mit den Auszubildenden immer wieder reden, sich austauschen, weil die natürlich in den Kitas dann auch die Erzieher*innen, die fertigen, mitbekommen (...) die sind Vorbilder automatisch und das ist dann manchmal schon nicht immer so ein klares Vorbildverhalten. Und das versuche ich aufzufangen, aber das ist ein echt langer Weg. Immer wieder darüber zu reden, zu merken, was ist in der Kita da gerade los, wie wird das diskutiert, warum wird das so diskutiert? Und da nicht reinzugehen und zu sagen "Aber" mit diesem Zeigefinger, sondern: okay, was ist hier los, wie kommen wir hier weiter und was ist unser Ernährungskonzept eigentlich?

-
- 57 **I:** [0:36:36.1] Ja, da fallen mir jetzt gerade zwei Sachen noch zu ein. Einmal: Sehen Sie dann eine, offensichtlich eine Schwierigkeit, (...) wenn man die unterschiedlichen Ernährungskonzepte von den einzelnen Akteuren Eltern, Kitaleitung, aber auch die einzelnen pädagogischen Fachkräfte, wenn die da quasi aufeinanderknallen und man da halt irgendwie einen Kompromiss finden muss, wie man es umsetzt?
-
- 58 **B-3B:** [0:37:06.6] Nee, wir, Fachreferentin A, ich sage mal kurz und dann. Ein Kompromiss, nee. Wir haben ein Ernährungskonzept und wir haben auch dieses Nachhaltigkeitskonzept und wir arbeiten in der Kita, und das bedeutet eine hohe Professionalität, und ja, ich bin sozialisiert auch im Bereich Ernährung, ganz klar, und Reflektion, werde ich zu denen sagen, ist immer wichtig, aber hier gilt unser Konzept. Und du kannst ganz viele Fragen stellen, wenn du es nicht verstehst und wir können es auch besprechen, warum das so ist und wir können auch besprechen, wie wir hier mit Eltern arbeiten. Hier in der Kita, gilt unser Konzept. Und da kann man im Austausch mit den Eltern darüber reden, was möglich ist, aber letztendlich ist unser Konzept gesetzt. Das muss man denen auch ganz klar sagen. Da gibt es jetzt nicht so viel Verhandlungsspielraum, aber ein Austausch - warum, wieso, weshalb - das ist ganz klar.
-
- 59 **I:** [0:38:08.0] Ja, (...) die zweite Sache war (...), dass es ja dann vielleicht sehr wichtig ist und ein Bedarf ist, dass Sie jetzt quasi, also Fachreferentin A als Ernährungs- oder Gesundheitsreferentin, ja quasi eine Instanz ist, immer wieder zu erinnern, dass vielleicht Weiterbildungen gar nicht so oft notwendig sind, sondern immer diese Erinnerungen und dass es dafür jemand Zuständiges gibt. Oder habe ich das falsch verstanden oder wie sehen Sie das?
-
- 60 **B-3A:** [0:38:43.9] Also die Fortbildungen sind verknüpft mit Erinnerungen und andersherum. Also dadurch, dass wir im Leitungsforum dann immer Neuigkeiten fortbilden, sage ich jetzt mal, das ist dann eben nicht eine Viertelstunde Erinnerung, sondern das ist mit Inhalten gefüllt über zwei bis drei Stunden. (I: Okay.) Und dass es immer wieder auch darum geht, den Sinn zu verdeutlichen: Warum machen wir das hier eigentlich? Weil daran muss man erinnern. Das geht eben nicht nur darum, wie sie es machen, sondern es geht auch darum, dass sie dahinterstehen, dass sie wissen, warum machen wir das. Das merke ich, das ist eine wichtige Erinnerung, die ich machen muss. Aber dann geht es auch um Fortbildungen und um Inhalten und um Austausch. Wir haben immer wieder neue Leitungen auch, wir haben neue Pädagogen, neue Eltern, also das ist ein Prozess, wo auch immer wieder Fortbildung hineingehört. Erinnerung allein reicht nicht. Aber zwischendrin braucht es auch nochmal Erinnerung.
-

- 61 **I:** [0:39:32.8] Und was sehen Sie noch für Qualifizierungsbedarfe, wenn Sie sagen, den Sinn muss man immer wieder deutlich machen?
-
- 62 **B-3A:** [0:39:42.3] Naja, es geht, also das ist ja komplex, Sinn, sie müssen das überhaupt erstmal verstehen, was heißt denn nachhaltige Ernährung? Und dann müssen sie noch ins Handeln gehen, ins Umsetzen. Also das sind die drei Ebenen und da muss man gucken, was wird gerade gebraucht. Also das bedeutet, wenn wir dann über den Einkauf von umweltfreundlichen Reinigungsmitteln sprechen, dann müssen sie den Sinn verstehen - Nachhaltigkeit - dann müssen sie verstehen, welche Mittel gibt es da und dann müssen sie irgendwie noch handeln können - wo bestelle ich denn und wie ist es mit der Finanzierung und so weiter. Das haben wir dann zum Beispiel auch im Leitungsforum besprochen und (...) geben da Orientierung, wie das gehen kann. Weil da gibt es eine Liste, da können sie dann auswählen bei den umweltfreundlichen Reinigungsmitteln, auch da geben wir eine Orientierung, eine Hilfestellung, da muss nicht jeder auf die Suche gehen, wo wir denn die nachhaltigen Reinigungsmittel finden. So ist es auch auf der Lebensmittelebene. Wir haben eine Auswahl an Lieferanten, es gibt Kriterien für den Einkauf. Also der Sinn steht ja dann an erster Stelle, aber dann geht es darum, dass sie verstehen, was macht das denn auch mit der Umwelt und dann was bedeutet das für uns konkret? Welche Lebensmittel kaufen wir wo ein? Und wie werden sie verarbeitet? Schonende Garmachungsarten, dafür sind dann die Küchenfachkräfte zuständig. Was ist mit den Speiseresten? Wir haben ein Speiserestemanagement etabliert und besprochen. Welchen Sinn hat das? Also zum Beispiel, dass wir dann einfach weniger Lebensmittel einkaufen, damit auch weniger Lebensmittel wegwerfen, wenn wir nicht so viel Reste haben. Und dann, wie machen wir das ganz konkret in der Kita? Also wie müssen die, wer muss die Reste wo sammeln, was ist der Anteil der pädagogischen Fachkräfte, wo geht es dann weiter, wie werden die Kinder beteiligt? Und so gibt es viele verschiedene Themen im Bereich der nachhaltigen Ernährungsbildung, die auch immer wieder Thema sind in den Leitungsforen und auch Unterstützung dann brauchen sie auch an Materialien, damit sie das auch dem Team weitervermitteln können. Denn es kann nicht sein, dass wir als Trägervertreter alle Inhalte auch an alle Mitarbeitenden bringen, sondern die Schlüsselfunktion an der Stelle haben auch die Kitaleitungen. Trotzdem brauchen sie manchmal Unterstützung. So wie ich gestern in diese Teamfortbildung mit hereingegangen bin als Ernährungsfachkraft, habe ich da ein anderes Standing, als wenn die Leitung über Ernährung referiert. Also da unterstützen wir eben mit unserem Know-how für wirklich wenn es tiefere Ernährungsthemen sind, die bearbeitet werden und wenn es um ganz stark pädagogische Umsetzungsthemen geht, dann ist auf jeden Fall die Fachberatung mit im Boot. Also die pädagogische Fachberatung, die wir haben und jetzt vielleicht für Sie auch nochmal von der Vorstellung, deshalb bin ich als Ernährungsfachkraft im Qualitätsteam verankert. Ja, also das Qualitätsteam besteht aus Regionalleitung, aus Leitung Qualität, aus der pädagogischen Fachberatung und aus dieser Stelle Referentin Gesundheit und Ernährung. Und die Zusammenarbeit ist immer so.
-
- 63 **I:** [0:42:37.7] Ja, toll (lacht). Es ist ja irgendwie so, manchmal fehlen mir gute Worte dafür, aber es ist ja schon sehr herausragend und daran könnten sich ja andere Kitas oder Kitaträger auch orientieren, um den pädagogischen Fachkräften so zu helfen. Das heißt ja, also wenn, nicht jede pädagogische Fachkraft muss halt optimal so und so ausgebildet sein, sondern wenn es immer wieder solche Instanzen wie Sie gibt, hilft es ja unheimlich weiter.
-
- 64 **B-3A:** [0:43:11.3] Also auch wenn sie gut ausgebildet werden (...), braucht man trotzdem eine Ernährungsfachkraft, weil dieser Prozess, der muss gesteuert werden. Es braucht eine konzeptionelle Betreuung, es braucht die Prozessbetreuung und ich würde mir sehr wünschen, dass alle noch mehr mit Nachhaltigkeitskompetenzen schon ankommen.
-
- 65 **I:** [0:43:28.8] Ja, (...) ja, sehe ich auch so.
-
- 66 **B-3A:** [0:43:33.3] Also die Ernährungsfachkraft reicht nicht. Wir müssen aus meiner Sicht früher anfangen. Ich finde auch, dass wir viel geschafft haben und dass wir da auch ein
-

Beispiel sind für andere Träger, das denke ich schon. Gerade diese Kombination, dass auch die Referentin für Aus- und Fortbildung gleich die neuen quasi (...) Auszubildenden auf den Weg bringt. Das ist eben nicht selbstverständlich bei Trägern. Ich glaube, dass wir eher eine Ausnahme sind in dieser Kombination. Referentin B, du hast da auch einen besseren Überblick. Das glaube ich schon. Wir sind auch davon überzeugt, dass das gut so ist. (...) Ja, glaube schon, dass das ein Beispiel sein könnte, aber das ist eine Entscheidung der Geschäftsführung, die muss eben auch dahinterstehen und muss genau diesen Ansatz haben, dass es gebraucht wird. (I: Ja, verstehe.) Und die Politik, dann fangen wir wieder oben an, die muss quasi auch dafür sagen. Wenn die Politik sagt, wir brauchen eine Ernährungsfachkraft oder eine Referentin für Aus- und Weiterbildung bei den Trägern (...) und dann wird es über den Senat auch über das Kostenblatt abgedeckt, so heißt das hier bei uns, da wird reingeschrieben, was bekommen die Kitas finanziert (...) welche Personalkosten und auch Sachkosten, und wenn die da reinschreiben, da muss es eine Ernährungsfachkraft und eine Referentin für Aus- und Weiterbildung geben, dann kann auch die Politik das unterfüttern. (I: Ja.) Da wird nicht diskutiert und jeder überlegt wieder einzeln. Also ab einer gewissen Größe muss man sagen. Ein kleiner Kitaträger, der zwei Kitas hat, der kann sich das nicht leisten (I: Ja, okay.) Also da muss man sagen, dann müsste man da, keine Ahnung, müsste 20 Kitas zusammen nehmen und die haben dann eine, und eine Fachkraft betreut sie. (I: Ja, wäre auch interessant.) Also das sind dann eben auch (...) Diskussionen auf Senatsverwaltungsebene. Aber auch da brauchen wir ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit in allen Bereichen.

-
- 67 **I:** [0:45:21.6] Ja (...). Sehen Sie denn irgendwelche anderen Chancen oder Risiken (...) für die nachhaltige Ernährungsbildung oder in der nachhaltigen Ernährungsbildung?
-
- 68 **B-3B:** [0:45:36.1] Also für meinen Teil sehe ich (...) die Risiken aktuell sehr stark gerade im Land Berlin (...) haben wir einen derartigen Fachkräftemangel und der soll gedeckt werden, also ich habe gerade letztens eine Fortbildung beim Senat mitgemacht, insbesondere über Auszubildende und Dualstudierende, also über diverse Quereinsteiger*innen (...) und da geht es erstmal nur um Zahlen. Und meine Angst ist, dass nach wie vor die Qualität (...) das betrifft jetzt Ernährung, Nachhaltigkeit, aber auch andere Dinge, die ja irgendwie alle miteinander zusammenhängen (...) in der Realität oft weiter auf der Strecken bleibt. Weil das Land Berlin kommt aufgrund dieser gesetzlichen Vorgaben, dass jedes Kind einen Anspruch hat auf einen Kitaplatz, derart in Bedrängnis, dass sie die Zahlen bringen müssen, weil das einklagbar ist und die verändern halt aktuell immer mehr die Ausbildungsformen, sprich die Ansprüche werden immer weiter heruntergefahren. Das will natürlich niemand zugeben. Auch da sind wir als Träger wieder aufgefordert, uns zu positionieren, mit Kooperationschulen sehr stark zusammenzuarbeiten und zu sagen, was wir überhaupt noch bereit sind, mitzutragen und wo wir gegebenenfalls andere Wege gehen (...), um eben wirklich Qualität (...) zu halten und zu verstärken und da (...) sehe ich jetzt gerade im Land Berlin gerade im Bildungssektor, wir haben da zwar jetzt auch gerade Verhandlungen politisch, sehe ich das ein bisschen kritischer. Auf Bundesebene erhoffe ich mir gerade ein bisschen mehr, aber Bildungsprozesse die dauern ungefähr 15 Jahren, bevor die irgendwo bewusster für uns ankommen. Und das bedeutet als Chance (lacht) sehe ich, dass wir da bei Kita-Träger A ganz schön gut unterwegs sind, dass von der Geschäftsleitung gedeckt ist und das unterstützt wird und das bedeutet, wir im Quali-Team, aber auch im Personalteam, können damit ja gut arbeiten. Das finde ich dann wirklich eine Chance. Aber wir müssen da eben auch alleine sehr viel entwickeln, weil wir uns gerade auf andere Sachen nicht so gut verlassen können. Ist meine Position. (...)
-
- 69 **B-3A:** [0:48:16.9] Also ich sehe die Chance in der nachhaltigen Ernährungsbildung auch jetzt mal innerhalb der Kita gedacht, dass wir auch glaubhaft und, also eine Authentizität auch den Kindern gegenüber haben. Ja, also dass wir einfach da (...) dass wir nicht nur Bilderbücher über eine gesunde Umwelt mit schönen Bäumen, sondern dass wir im Prinzip mit den Kindern dann, dass wir mit ihnen handeln und dass wir es aufzeigen und dass wir sie
-

beteiligen und dass sie von Anfang an eben einen Bezug zur Natur bekommen, zu Lebensmitteln bekommen und das ist, also (...), das ist Lebensbildung, sage ich mal (lacht) (...), die wir hier von Anfang an mitunterstützen und mitgestalten. (I: Ja.) Und dass von Anfang an eben auch nachhaltig zu tun. Das ist unser Bildungsauftrag, aber das ist eben auch eine Chance, Kinder gesünder aufwachsen zu lassen und damit auch Gesellschaft langfristig gesünder zu gestalten. Und dann spart man Ende auch Kosten ein, zum Beispiel für ernährungsabhängige Erkrankungen oder für Folgekosten, dass zu viel Müll produziert wird oder so. Also am Ende profitiert auch die Gesellschaft davon (...) aber das Wichtige ist, dass wir im Kleinen hier anfangen und die Chance auch nutzen und (...) wenn Kinder dann nach Hause gehen und sagen, ich möchte gerne Brokkoli essen oder ich möchte Blumenkohl essen, dann haben wir echt schon viel (lacht) (I: (lacht) Ja, also...) Sie möchten gern irgendetwas auf der Fensterbank anpflanzen, also es geht wirklich um dieses für Kinder ganz wichtige Gefühl, die Verbindung zur Natur und zu Lebensmitteln herzustellen und das ist unsere Chance. Wenn sie schon 15 Jahre Essbiografie hinter sich haben, dann haben sie schon ganz stark eingefahrene Muster. (...) Und wir können da ein bisschen helfen, aber die (...) das Risiko, was wir auch eingehen oder auch die Schwierigkeit ist, dass wir mit den Eltern nicht so eng im Kontakt sein können. Also wir können nicht so viel mit den Eltern machen. Es ist ganz schwer, die Eltern ins Boot zu holen, um wirklich mit ihnen inhaltlich zu arbeiten. Ich gehe ja zu ihnen nach Hause und sortiere mit ihren Kühlschränken und gehe mit ihnen einkaufen oder so (I: Ja.) und koche mit ihnen zu Hause. Dieses Alltägliche haben wir mit den Kindern. Aber dann kommen die Kinder nach Hause und da läuft es ganz anders, also da ist ja auch eine Dissonanz da bei den Kindern. Auf der anderen Seite denke ich, wie bei Großeltern, die Kinder lernen auch zu unterscheiden: das habe ich in der Kita gelernt und das lerne ich bei Oma und das lerne ich bei Mama. Ich denke schon, dass man das den Kindern auch zumuten muss, dass Elternhaus und Kita verschieden sind. (I: Ja.) Aber ich habe die Diskussion auch schon mit Pädagogen geführt, dass sie gesagt haben, aber das ist doch für die Kinder nicht gut, zu Hause ist es doch ganz anders als in der Kita. Und das sehe ich genau anders herum. Sie kriegen ja Lernanreize bei uns. Wir schaffen eben schon, einen Teil der Verbindung zur Natur herzustellen. Wenn er zu Hause nicht hergestellt ist, ist es doch umso besser, wenn wir ihnen diese Angebote auch machen.

-
- 70 **I:** [0:51:21.2] Ja, und sie dann die Kinder gegebenenfalls ja, oder hoffentlich irgendetwas mit nach Hause tragen, um die Eltern dann wiederum mitzubilden oder mit ins Boot zu holen und da eine Veränderung anzustoßen, wenn es halt nicht schon so sein sollte, also wenn wirklich eine Diskrepanz dann zwischen der Art und Weise ist, ja.
-
- 71 **B-3A:** [0:51:41.0] Und wenn ich jetzt nur an den Küchenbereich denke, dann haben wir (...) doch jetzt eine Kostenexplosion. Wenn wir Bio einkaufen, wenn wir so viele frische Lebensmittel einkaufen, die Preise haben sich total verteuert für Obst und Gemüse, also da kommen wir an Grenzen. (I: Okay.) Und wir wollen das natürlich trotzdem irgendwie machen, aber (...) wir versprechen ja auch eine gewisse Nachhaltigkeit und wir müssen sie aber auch finanzieren können. Das ist so ein Risiko, halten wir da an der Stelle, können wir unser Versprechen auf Dauer halten, wenn wir nicht mehr (...) Geld einnehmen können, wenn der Senat das nicht erhöht jetzt, die Inflation schläft zu, (...) wird schon knapper das Geld. (...)
-
- 72 **I:** [0:52:20.8] Ja, okay, stimmt (...) Haben Sie noch irgendetwas, was Sie zu den Punkten erwähnen würden, also Chance oder Risiken? (...) Nee, okay. Sehen Sie noch irgendwelche anderen Bedarfe oder Potenziale, das ist jetzt die Frage darüber, falls sie den Leitfaden mit dabei haben, in der Ernährungsbildung? Sie haben ja schon einiges angesprochen. Also politisch, finanziell...
-
- 73 **B-3A:** [0:52:53.9] Aus der Küchensicht, Verpflegungsperspektive (...) wünschen wir uns eine Finanzierung für Küchen vor Ort. Wir holen das aus den Sachkosten heraus, aber es ist eigentlich nicht abgedeckt. Unsere Geschäftsführung hat die Kostenblätter immer weitergeschrieben prozentual und es ist dieser Umfang der Investition einer Großküche inklusive
-

dann auch der Personalkosten für Fachkräfte, ja, wir brauchen ja auch Küchenfachkräfte, die kochen und eine Ernährungsfachkraft an der Stelle taucht ja im Kostenblatt schon mal gar nicht auf auf Berufsbezeichnung. (...) Politisch braucht es dann auch den finanziellen Kostenrahmen. Nachhaltige Ernährungsbildung bedeutet für uns, es fängt im Kitagarten an und es geht dann über die Küche in der Kita weiter, weil das für uns ein entscheidender Erfolgsfaktor dafür ist, dass die Kinder auch essen. Also dass sie den Koch kennenlernen, dass sie die Gerüche wahrnehmen, dass sie in die Küche gucken können, dass da Transparenz ist und diese Beziehung zu der Küche vor Ort die bewirkt auch, dass Kinder mehr probieren und mehr auch die Lebensmittel wertschätzen können und dann haben wir halt noch einen Kinderspeiseplan, das muss alles organisiert, bezahlt werden, also dieser finanzielle Kostenrahmen für den Bau von Großküchen plus Fachpersonal auch einstellen zu können (...) das ist derzeit nicht gegeben, das ist eine Entscheidung der Geschäftsführung gewesen, dass das hier Trägerschwerpunkt ist und deshalb werden aus den Sachkosten, Personalkosten wird das so (...) organisiert, aber wir haben eben nicht mehr Geld als andere, es ist eine Prioritätenentscheidung im Träger und das (...) machen bisher nicht viele Träger, weil das bedeutet ja, wenn der Topf eben, der ist gefüllt, aber der kann eben nur einmal verteilt werden.

-
- 74 **I:** [0:54:46.1] (...) Ja, okay. (...) Was hätten Sie denn noch für Wünsche außer mehr Geld (lacht) für entsprechende Fachkräfte? (...) Fällt Ihnen da etwas ein?
-
- 75 **B-3A:** [0:55:03.5] Über die Ausbildung haben wir ja schon gesprochen. (...) Und eben (...) das von Beginn an zu denken. Aber sonst (...)
-
- 76 **I:** [0:55:20.0] Ja, okay.
-
- 77 **B-3A:** [0:55:21.8] Vielleicht haben Sie noch Ideen? (lacht) (**I, B-3B:** lachen) Haben Sie schon Tipps für uns oder sind wir die ersten, die Sie interviewen?
-
- 78 **I:** [0:55:27.4] Nene, ich habe schon zwei andere interviewt. Der eine meinte auch, das mit dem Kinderspeiseplangestaltung, dass das immer sehr gut auch ankommt und dass das irgendwie sein Wunsch ist, dass sich das mehr etabliert. Und (...) etwas in Form von Bildungsgutscheinen, also dass Kitas irgendwie eine gewisse Anzahl an Bildungsgutscheinen haben, die sie in dem Bereich Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit oder nachhaltige Ernährungsbildung einlösen können und ja, sowas wie Exkursionen zu irgendwelchen Biolandwirten oder irgendwie entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln, dass man da halt auch mal heraus aus der Kita geht zum Beispiel. Aber das ist bei Ihnen sicherlich auch so.
-
- 79 **B-3A:** [0:56:16.6] Genau, das haben wir auch schon gemacht, aber das macht man eben nicht mit allen. Das ist dann immer eine Gruppe, die man erreicht und das brauchen wir im Prinzip auch für Eltern. Wir brauchen auch eigentlich solche Angebote für Eltern (...) genau diese Exkursionen auf den Bio-Hof oder zur Molkerei oder auf einen Obst- und Gemüsehof, damit sie in ihrer Region auch einen Bezug bekommen. Also für Eltern wäre ein Angebot auch gut.
-
- 80 **I:** [0:56:42.4] Wäre dann nicht auch eine Idee, mit den Eltern mal, also Eltern und Kinder gemeinsam, zu kochen in der Kita und wie so eine Art Abendessen oder Mittagessen gemeinsam herzustellen?
-
- 81 **B-3A:** [0:56:54.8] Also mit Eltern haben wir auch schon gekocht, mit Kindern kochen wir sowieso ganz viel. Wir haben auch schon einmal Frühstücksdosen befüllt, um dieses Thema "Wie fülle ich eine Brotdose?" auch mit den Eltern praktisch zu bearbeiten. Ja, das sind auf jeden Fall gute Angebote, die aber zeitlich bedingt auch nicht ständig stattfinden.
-
- 82 **I:** [0:57:13.2] Ja, klar, ja.
-

- 83 **B-3B:** [0:57:16.2] Ja, und auch, wir arbeiten ja auch nach dem Situationsansatz. Das kann man ja nicht vergessen, das ist ja ein pädagogisches Handlungskonzept und das bedeutet, da wird natürlich schon geschaut, wo sind gerade die aktuellen Themen und dann wird es verbunden. Und ja, ich kriege dann auch mit, manche Auszubildenden greifen das Thema dann auch auf und sagen, okay, hier ist gerade ein Bedarf, hier mache ich jetzt mit den Kindern etwas zusammen und nehme die Eltern da mit ins Boot, wenn sie zum Beispiel die Einkäufe erledigen sollen, die die Kinder brauchen. In Coronazeiten muss man da ja auch sehr kreativ sein. Also dieses, unser pädagogisches Handlungskonzept muss man immer mitdenken. Und ich sehe ja, also, ich finde bei Kita-Träger A sind wir echt schon gut aufgestellt, aber wir müssen natürlich schauen, dass das weiter lebt. Ich sehe eher, dass wir viel stärker an den Senat herangehen müssten und da sehe ich mich schon als jemand, der da stark auch vernetzt ist und reingeht, weil wir müssen da politisch viel mehr (...) immer wieder auf das Schlimme drücken, weil die Gelder kommen nur von da. Und (...) die Chance ist jetzt vielleicht gerade günstig, weil alles neu konstituiert wird oder man sie an ihre Versprechen erinnern kann und da eben stärker auch politisch gucken muss, wo kann man da gezielter nachfragen. Das sehe ich inzwischen mit meinen vielen Jahren Berufserfahrung als meine Aufgabe, da stärker wirklich sich zu Wort zu melden und zu sagen, ja, ist ja schön und gut, was ihr hier von uns wünscht euch, eure Wunschliste, lieber Senat, ist sehr lang, aber dann (...) lasst doch Gelder fließen. Ganz pragmatisch gesehen. Und da sehe ich schon auch ein Stück weit meine Aufgabe. (...) Da lauter zu klappern.
-
- 84 **I:** [0:59:08.3] Ja, nee, auf jeden Fall. (...) Ja, war auf jeden Fall richtig guter Input für mich und ich kann da richtig viel herausziehen, glaube ich, für meine Arbeit. Vielen Dank auf jeden Fall. Wenn Sie jetzt noch irgendetwas haben, was Sie gerne anmerken möchten oder irgendetwas noch nicht angesprochen wurde, was Sie gerne sagen möchten, dann können Sie das gerne tun. (...)
-
- 85 **B-3A:** [0:59:36.8] Ich finde das gut, dass Sie das Thema aufgegriffen haben. Das ist jetzt auch gerade am Nabel der Zeit. (...) Und insofern glaube ich, dass Ihnen das dann auch vielleicht für die Berufswahl, vielleicht ist es auch eine Richtung und da passiert gerade ganz viel (I: Ja, auf jeden Fall) und es wäre doch auch schön, wenn Sie dann Ihre Bachelorarbeit, wenn Sie da irgendwo auch versuchen, das ein bisschen publik zu machen. Und vielleicht noch der Tipp an der Stelle, Sie könnten dann auch anbieten den Ministerien oder dem BLE oder der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, einfach dass Sie da eine Expertise haben und Sie sich auch in Kontakt bringen. Dann wird einerseits das, was Sie zusammengeschrieben haben, gehört oder gelesen und andererseits ist es für Sie vielleicht auch ein Andocken beruflicher Art.
-
- 86 **I:** [1:00:19.6] Ja, das ist auf jeden Fall meine Absicht, irgendwie in die Richtung zu gehen, ja.
-
- 87 **B-3A:** [1:00:24.9] Ja, viel Erfolg!
-
- 88 **I:** [1:00:26.0] Ja, vielen Dank!
-
- 89 **B-3B:** [1:00:27.3] Das wünsche ich Ihnen auch!
-
- 90 **I:** [1:00:29.7] Ja, vielen Dank! (lacht)
-
- 91 **B-3A:** [1:00:31.2] Eine schöne Adventszeit.
-
- 92 **I:** [1:00:32.4] Ja, wünsche ich Ihnen auch, vielen Dank für die Zeit (lacht).
-
- 93 **B-3B:** [1:00:35.6] Tschüss!

Anhang H: Transkript des Interviews Nr. 4 mit Kitaleitung C

1	[0:00:00.0]
2	I: [0:00:02.2] Vielleicht müssen Sie da noch zustimmen?
3	B-4: [0:00:03.9] Soll ich jetzt auch verstanden gehen?
4	I: [0:00:05.7] Ja (lacht). Ja, genau (...) Okay, perfekt. (...) Ja, auf jeden Fall danke für Ihre Zeit und ich würde einfach mal mit der ersten Frage beginnen. Sie können ja mal ein bisschen erzählen, wie lange Sie schon beim Kleinen Fratz arbeiten und was Ihre genaue Berufsbezeichnung ist. (...)
5	B-4: [0:00:34.1] So wie sie jetzt in meinem Arbeitsvertrag steht oder was ich mal gelernt habe oder?
6	I: [0:00:38.6] Gerne beides auch.
7	B-4: [0:00:39.7] Was wollen Sie wissen?
8	I: [0:00:41.1] Was jetzt in Ihrem Arbeitsvertrag genau steht...
9	B-4: [0:00:43.4] Also ich (...) also ich bin seit 12 Jahren beim Kitaträger C und arbeite seit acht Jahren als Kitaleitung (...) Ich bin so ein Mensch, der 1989, genau in der Wendezeit, fertig geworden ist, hatte ursprünglich zu DDR-Zeiten eine Ausbildung oder ein Fachschulstudium als Unterstufenlehrer/Erzieher, das war damals so eine Doppelausbildung. Ich wurde dann im Hort eingesetzt, was nicht unbedingt so mein Wunsch war, weil ich wollte als Lehrer arbeiten. Da hatte man dann aber noch die Möglichkeit, auch so Unterrichtsstunden zu geben, bevor man dann in den Hort ging. Naja, und dann kam die Wende und dann hat sich alles so verändert und ja, ich bin dann aus dem Hort raus, meine Ausbildung war dann auch nichts mehr wert, weil ich ja in der DDR gelernt habe. Ich sage das jetzt einfach mal so, wie ich das empfinde. Dadurch, dass ich im Hort eingesetzt war, hatte ich auch bedeutend weniger Geld als halt ein Lehrer. Habe dann in einem Floristengroßhandel angefangen zu arbeiten und irgendwann ergab es sich dann... oh, bei mir ist eine komische Seite gerade drauf, ich weiß auch nicht, seitdem der Computer neu aufgesetzt wurde, ist hier alles komisch (lacht) (I: lacht) Tut mir leid. (...) Jetzt ist es weg. Jetzt sind Sie auch weg (...) (I: Also bei mir sind Sie noch da.) Hören Sie mich noch?
10	I: [0:02:19.1] Ja, (...) ich sehe Sie auch noch.
11	B-4: [0:02:23.7] Ich sehe Sie aber nicht mehr. Oh Mann.
12	I: [0:02:30.0] Ist das Fenster vielleicht einfach verkleinert unten in der Leiste? (...)
13	B-4: [0:02:34.7] Ich gucke mal. Ja, ich habe es jetzt, ja, habe es wiedergefunden. Ja, und habe dann nochmal auch eine Ausbildung als Floristin gemacht, habe dann, weiß ich nicht, fast 20 Jahre im Blumenladen gearbeitet und habe dann, ja, meine Ausbildung war dann noch halt die eines Erziehers wert und habe dann angefangen, als Erzieherin hier in Neukölln in der Kita zu arbeiten. War ungefähr vier Jahre in der Gruppe und, oder sogar ein bisschen weniger, drei so im Schnitt und bin halt dann in die Leitungstätigkeit gegangen.
14	I: [0:03:09.0] Okay, das heißt, wie groß ist Ihre Kita jetzt? (...)
15	B-4: [0:03:15.6] 156 Kinder (I: Ja.) Relativ groß.
16	I: [0:03:20.0] Okay. Und als Kita (B-4: Jetzt stehen Sie... irgendwie ist die Verbindung doof.) Ja, ich mache mal einmal meine Tür auf, manchmal liegt es daran, mein Computer steht hier so weit weg in der Wohnung, ich hoffe, meine Mitbewohnerinnen stört das jetzt

- nicht, dass ich mit offener Tür arbeite. Aber dann ist es manchmal besser. Ich hoffe, das kommt jetzt an bei Ihnen? (...)
-
- 17 **B-4:** [0:03:44.9] Ja.
-
- 18 **I:** [0:03:45.7] Ah, okay. (...) Wo war ich? Was gehört denn zu Ihren alltäglichen Aufgaben als Kitaleitung bei Ihnen im Träger?
-
- 19 **B-4:** [0:03:58.1] Also zu, ich habe mir jetzt extra die Arbeitsplatzbeschreibung herausgesucht, weil ich mir nämlich als erstes auf Ihren Fragezettel raufgeschrieben, was jetzt zusätzlich noch alles dazugekommen ist seitdem wir Corona haben. Und ich bete das jetzt einfach mal runter.
-
- 20 **I:** [0:04:11.9] Ja, passt, machen Sie das. (...)
-
- 21 **B-4:** [0:04:17.8] Also erstmal trägt man ja die Verantwortung für die ganzen Angestellten, die hier eben sind, Praktikanten, Hauswirtschaftskräfte, die Pädagogen, stellvertretende Leitung, Verwaltungskraft, man muss viele verwaltungstechnische Aufgaben machen, Meldung von Belegungszahlen, Abgleich von ISBJ-Listen, man muss Schadensmeldungen machen, also Bauunterhaltung im Prinzip, eine regelmäßige Überwachung vom Brandschutz, Hygienevorschriften, Verkehrssicherheit, Verwaltung des Inventars und der Einrichtung, Bestands- und Inventarlisten führen, Bestellung von Mittagessen, Überprüfung von Lieferungen, Unterzeichnung von Rechnungen, Meldepflichten einhalten, Information an die Vorgesetzten geben, Analyse der Arbeit machen, Auflistung aller geforderten Nachweise einhalten (lacht). Dann kommt die Zusammenarbeit mit dem Träger dazu, Absprachen mit dem Träger, Teilnahme an Leitungssitzen, Berichterstattung, Leiterfahrten, Leiterfortbildungen. Dann gehört auch Öffentlichkeitsarbeit da mit rein (...), Teilnahme an Fachausschüssen oder Gremien, Koop mit Jugendämtern, Beteiligung an der Jugendhilfeplanung, Mitwirkung an Planungsprozessen, alles sowas. Also ein riesengroßes Spektrum im Prinzip.
-
- 22 **I:** [0:05:42.3] Ja. Hört sich auf jeden Fall... (B-4: Haben Sie mich vernommen?) Ja. (...)
-
- 23 **B-4:** [0:05:49.5] So, dann kommt jetzt noch dazu: Abwaschen, Wäsche waschen, in die Gruppen gehen, Dienste mit auslösen, weil jetzt halt auch die Krankheitswelle ist, viele Kollegen krank sind, die Kollegentests beaufsichtigen, die Tests der Kinder abpacken, die Tests der Kinder verteilen, mit den Eltern sprechen, mit Externen sprechen und mit der Verwaltung in Verbindung bleiben. Das habe ich jetzt einfach nochmal mit aufgeschrieben (I: Ja.) Und gerade jetzt ist das irgendwo so, dass man irgendwie immer denkt, dass man zu seiner eigentlichen Arbeit gar nicht mehr kommt. Weil das andere halt viel Zeit in Anspruch nimmt. Auch gerade wenn jetzt so Corona-Verdachtsfälle sind, dann müssen riesenlange Listen geschrieben werden, die dann an das Gesundheitsamt gehen. Ich meine, ich habe eine Verwaltungskraft, das unterstützt unheimlich, sodass da bei mir diesbezüglich ein geringer Teil halt noch bleibt. Aber trotzdem ist das irgendwo Zeit, die fehlt. Da dachte ich, ich bin offen und ehrlich. (I: Ja, auf jeden Fall.) Weil es einfach gerade so ist.
-
- 24 **I:** [0:06:55.0] Ja, ich meine, genau da wollen wir ja auch ein bisschen hin, dass es vielleicht eine bessere (...) besseren Struktur geschaffen wird, mehr Zeit und mehr Geld dann letztendlich irgendwann vielleicht zur Verfügung steht. Für andere Themen, sowie aber auch für Ernährungsbildung, also das ist ja mein Hauptanliegen eigentlich. Genau (...). Ja, Sie haben ja erwähnt, inwiefern Sie Kontakt zu den pädagogischen Fachkräften in der Kita haben, Sie haben ja die Verantwortung, tragen Sie dafür.
-
- 25 **B-4:** [0:07:33.8] (unverständlich) (...) Netzwerkbandbreite ist zu niedrig (lacht). Oder Sie machen nochmal die Kamera echt mal aus. Manchmal hilft das. (...) Ja.
-

- 26 **I:** [0:07:47.3] Dann mache ich das mal so. Vielleicht wird es ja gleich wieder besser, das ist natürlich ein bisschen ärgerlich. Aber Sie verstehen mich jetzt? (...)
-
- 27 **B-4:** [0:07:58.2] Jaja.
-
- 28 **I:** [0:07:58.7] Okay, das kommt immer verspätet dann an anscheinend. (...)
-
- 29 **B-4:** [0:08:03.5] Wahrscheinlich.
-
- 30 **I:** [0:08:04.8] Ja, genau. Ich würde Sie gerne einmal nach danach fragen, wie Sie die Bedeutung für nachhaltige Ernährung bei pädagogischen Fachkräften einschätzen beziehungsweise wie relevant die Thematik für pädagogische Fachkräfte ist? (...)
-
- 31 **B-4:** [0:08:26.8] Na dadurch, dass wir das Projekt ja bei uns in der Kita durchgeführt haben, im Prinzip in allen drei Bereichen, die wir haben, denke ich mal, dass das noch ein Anschubs war einfach für die Kollegen, zu sagen, dass man da mehr gucken muss, dass nicht so viel Lebensmittel verschwendet werden. Ich sehe das auch immer beim Mittagessen, weil wir halt auch hier so dolle multikulti sind und einfach die total verschiedenen Essstrukturen hier, oder Essgewohnheiten der Familien, hier (...) halt auch so kennenlernen (Einwurf zu jemand anderem im Raum: danke) und (...) ja manchmal essen die Kinder das nicht, weil sie das Essen nicht kennen, manchmal essen sie jenes, weil sie dieses Essen nicht kennen und (...) ja, dieses (...) multikulti ist manchmal relativ schwierig zu bedienen. Hören Sie mich, haben Sie mich verstanden? (I: Ja.) Ja. (unverständlich) Nudeln mit Tomatensauce geht immer, Kartoffeln mit Quark auch. Es gibt viele Kinder, die essen halt meist nur trockene Nudeln oder trockenen Reis (...) (I: Ja.) Also man merkt es halt, viele Kinder oder einige Kinder, bei denen dauert es sehr lange, bis sie hier auch wirklich in der Kita Mittag essen. (I: Also das ist, sehen Sie...) Dann scheint es halt auch oft auch Fischstäbchen, Pommes, Chicken Nuggets und sowas zu geben, was ich manchal darauf halt schiebe, dass die Familien sehr groß sind und dass sowas halt schnell dann noch zu bewerkstelligen ist.
-
- 32 **I:** [0:10:14.5] Ja, das heißt, Sie sehen das halt als extreme Schwierigkeit, wie die Kinder geprägt sind aus ihrem Zuhause in ihrer Ernährung und dass Sie da quasi gar nicht so tief reingehen können, weil Sie erstmal ansetzen müssen, irgendwie hinzubekommen, dass die Kinder ausgewogen essen? (...)
-
- 33 **B-4:** [0:10:39.5] Na, ob es extrem ist, kann ich jetzt nicht sagen. Total extrem... ja. Man sieht es halt auch, dass die Kinder oftmals mit Chips in die Kita reingeschoben werden oder irgendwie ihnen Süßigkeiten zugesteckt werden. Viele Eltern äußern sich halt auch so, dass sie sagen, Mensch, hier in der Kita wird Obst gegessen, bei uns zu Hause gar nicht, das ist wahrscheinlich der Gruppenzwang dann, aber das zeigt mir halt immer wieder, dass vielleicht auch einfach zu Hause die Eltern sich diesbezüglich nicht so durchsetzen oder halt wirklich andere Essgewohnheiten bestehen.
-
- 34 **I:** [0:11:13.0] Ja und da auch vielleicht nicht so die Priorität liegt, bei der Ernährung drauf zu achten, ja. (B-4: Unverständlich) Nein, sagen Sie ruhig.
-
- 35 **B-4:** [0:11:28.6] Ich verstehe Sie jetzt gar nicht. (...) Achso, ich wollte noch sagen, ich glaube, das ist auch so ein bisschen eine Generationssache. Weil ich kenne das zum Beispiel noch von meiner Oma, die hat ganz oft aus altem Brot Arme Ritter gemacht oder wenn es keinen Joghurt gab hat sie halt zum Beispiel, oder wenn Milch mal schon verbraucht werden musste, hat sie sie stehen lassen, damit die dick wurde, dann wurde es halt als Joghurt gegessen. Das ist, glaub ich, auch dem geschuldet, weil die haben eben einen Krieg mitgemacht und die sind ja ganz anders mit Lebensmitteln umgegangen und das ist, wurde auch einfach an uns weitergegeben. (unverständlich) Ja, wenn man immer aus den Vollen schöpft, muss man das ja irgendwo nicht.
-

- 36 **I:** [0:12:13.3] Ja, das stimmt. Da muss sich unsere Haltung ja auch ändern. (...) Aber das würde ja auf Kita bezogen jetzt damit anfangen, dass die pädagogischen Fachkräfte quasi ein gewisses Wissen haben und das den Kindern mitgeben können (...) Also klar, am Elternhaus muss man an anderen Stellschrauben drehen, das geht dann ja um die privaten Haushalte, aber in der Kita können wir ja dann dadurch was ändern, wenn wir da diese Themen mit reinbringen.
-
- 37 **B-4:** [0:12:47.5] Ja, man muss es den Kindern erklären und wie es im Projekt eben war, ihnen dann halt auch mal zeigen, wenn zum Beispiel, wie viel Essen weggeworfen wird. Anhand dieser Eimer war das ja alles sehr gut sichtbar.
-
- 38 **I:** [0:13:01.9] Ja, und (...) haben die pädagogischen Fachkräfte da auch was mitnehmen können? Haben sie was Neues gelernt oder wussten sie das schon? Oder wie war das bei Ihnen?
-
- 39 **B-4:** [0:13:13.8] Na, teils teils, einige wussten das schon und einige haben das auch als neu mitgenommen, also dieses System, diesen Eimer zu nehmen, vollzumachen und zu zeigen, guckt mal, das ist übriggeblieben und auch den Kindern zu erklären, bitte macht euch erstmal nicht so viel auf den Teller, erstmal nur ein bisschen, ihr könnt euch eher dann noch nachnehmen. Das ist ja halt auch oft diese Geschichte.
-
- 40 **I:** [0:13:37.0] Ja (...) und (...) hat sich etwas an der Einstellung bei den Erziehern und Erzieherinnen getan, dass sie das jetzt als relevanter wahrnehmen (...) und vielleicht auch jetzt weiterhin in der Kita behandeln die Thematik?
-
- 41 **B-4:** [0:13:56.3] Ich kann jetzt nur erahnen, was Sie von mir wollen, weil Sie immer total weg hier, total unterbrochen (...) Einstellung, ich denke mal schon, weil ich sehe auch an den Kollegen, dass wir zum Beispiel mal sagen, wir haben viel Bananen, wir quetschen die mal, wir machen eine Bananenmilch oder so. Wenn die dann halt schon so reif sind, dass man sowas eben sieht. Als Beispiel halt nur mal. Oder naja, hier war noch Brot vom Vortag übrig, wir machen es mal in den Konvektomaten und backen das mit auf.
-
- 42 **I:** [0:14:35.3] Ja, schön, ja. Und haben Sie ein Ernährungskonzept? Richten Sie sich nach irgendwas, jetzt gar nicht nur auf nachhaltige Ernährung bezogen, sondern allgemein in ihrer Kita oder vom Träger aus?
-
- 43 **B-4:** [0:14:50.2] Ja, bei uns gibt es kein Schweinefleisch (lacht).
-
- 44 **I:** [0:14:53.7] Okay, das ist so festgelegt auch, okay.
-
- 45 **B-4:** [0:14:57.6] Ja, weil macht keinen Sinn. (...) Ja, ansonsten gibt es bei uns ganz oft Obst und Gemüse. Wir kriegen momentan immer dienstags eine große Lieferung Obst und Gemüse und wir achten schon darauf, dass das auch abwechslungsreich und also fast jeden Tag zum Vesper gibt es echt Obst und Gemüse.
-
- 46 **I:** [0:15:21.9] Okay, und das haben Sie festgelegt oder ist das vom Träger festgelegt? (...)
-
- 47 **B-4:** [0:15:29.0] Nö, das haben wir so festgelegt, weil wir einfach auch an den Kindern gemerkt haben, dass vielen Kindern das gar nicht so bewusst ist und dass sie es auch gerne essen, dass ihnen das schmeckt, dass sie auch gerne bei der Vorbereitung mithelfen. Für alle dann Obst schneiden oder so, da hat man ja dann auch gleich ein pädagogisches Angebot. Man fördert auch die Fingerfertigkeit, so in der Feinmotorik beim Schneiden, Kinder lernen mal ein Messer kennen, wenn sie sich schneiden, okay, muss ich aufpassen, kann mal wehtun, solche Geschichten spielen ja da auch mit rein.
-
- 48 **I:** [0:16:03.9] Ja, okay und (...) gibt es da auch irgendwie andere Anregungen, also zur Wissensvermittlung, die die Erzieher und Erzieherinnen nutzen währenddessen zum
-

Beispiel? Also versuchen sie da auch Wissen zu vermitteln oder ist es eher dann dieses, diese Handlung des Zubereitens? (...)

-
- 49 **B-4:** [0:16:30.0] Auch schon zu erklären, das auch schon zu verknüpfen, ist das Obst, ist das Gemüse, welche Form hat das Obst, Gemüse, welche Farbe gehört da zu? So in die Richtung. Was kann man damit machen? Kann man das kochen, kann man das pur essen, kann man einen Salat damit machen? Ich glaube, das ist so dieses, die Stufe, die halt so in der Kita anfängt. Dann muss ich das abschälen oder eher nur abwaschen? Beim Apfel ist mir das jetzt erst wieder bewusst geworden, weil ich Freitag in der Krippe war und dass die Kleinen sagen nicht mit Schale (lacht), wo ich dann gesagt habe, ich lasse an dem Stück mal die Schale dran, aber die schaffen das meistens noch gar nicht, die Apfelschale zu zerkaugen, wenn die jetzt noch sehr fest ist.
-
- 50 **I:** [0:17:17.2] Weil die so klein noch sind dann? Okay. (...) Aber berufen Sie sich da auf irgendwelche, ja, das hört sich jetzt so wissenschaftlich an, aber haben Sie da irgendwie Ratgeber, die sie Ihren Erziehern und Erzieherinnen mitgeben, wie sie das Wissen vermitteln oder was sie an Wissen vermitteln oder ist das dann eher aus dem Bauch heraus? (...)
-
- 51 **B-4:** [0:17:41.0] Also eher aus dem Bauch heraus. Ich habe auch zwei Kolleginnen, die haben bei Sarah Wiener mal eine Fortbildung mitgemacht, die sind Genussbotschafterinnen sozusagen und (...) die haben es dann halt auch im Team vermittelt. (I: Ja, okay.) (Unverständlich) oder was kann ich damit machen. Ansonsten gucken die Kollegen auch im Internet und aus eigenen Erfahrungen aus den Familien bringen sie auch etwas mit.
-
- 52 **I:** [0:18:06.2] Und haben Sie das angeregt, dass die zwei Kolleginnen da bei der Sarah-Wiener-Stiftung mitmachen oder?
-
- 53 **B-4:** [0:18:16.9] Nö, die wollten das, die wollten das und (...) sie haben auch eine Zeit lang immer mal regelmäßig mit den Kindern gekocht. (I: Ja.) Ganz, ganz verschiedene Sachen.
-
- 54 **I:** [0:18:27.4] Ja, (...) sehen Sie auch da für (...) andere, also allgemein, Qualifizierungsbedarfe dann, also (...) was das Kochen angeht oder Hintergrundwissen zu Lebensmitteln, Ernährungsweisen (...), die mit solchen Schulungen gedeckt werden können? Oder denke Sie, das ist gar nicht nötig? Ja.
-
- 55 **B-4:** [0:18:51.9] Ich hatte zum Beispiel vor Corona gerade einen Kontakt mit einer Ernährungsberaterin angeleiert, die auch unserem Koch mal beraten hat, um mal zu gucken, wie kann man das Mittagessen auch für die Kinder attraktiver machen und dann wollte ich sie auch mal in eine Teamsitzung reinholen, um zu gucken, welche Komponenten sind jetzt wichtig für Kinder, wie kann man sie zur gesunden Ernährung motivieren, aber das ist jetzt halt auch alles eingeschlafen. (I: Ja, okay.) Da könnte man dann mal wieder herangehen, dass man mal auch so eine kurze Teamfortbildung macht.
-
- 56 **I:** [0:19:28.9] Okay, so Fortbildungen würden Sie als hilfreich ansehen? (...) Jetzt sind Sie wieder weg (...) Hören Sie mich noch?
-
- 57 **B-4:** [0:19:44.5] Jetzt gerade wieder, ja.
-
- 58 **I:** [0:19:47.8] Okay, haben Sie die Frage mitbekommen, dass oder ob Sie dann regelmäßige Fortbildungen als wichtig erachten, um halt pädagogische Fachkräfte zu schulen? (...)
-
- 59 **B-4:** [0:20:04.0] Ja, finde ich wichtig. (...) Aber ich glaube, es gibt auch noch wichtigere Themen, sage ich jetzt einfach mal so. Weil wir halt auch zum Beispiel viele schwierige Kinder oder kreative Kinder hier bei uns in der Kita haben und der Wunsch der Kollegen dann halt auch mehr so in die Richtung geht, da so ein bisschen Rüstzeug an die Hand zu kriegen. Bei Ernährung, denke ich mal, sagt jeder, ach Mensch, das kriegen wir schon hin, da wissen wir ja so in etwa, wo es langgeht.
-

- 60 **I:** [0:20:38.5] Ja. Was wären dann so Bereiche, bei denen sich die Erzieher und Erzieherinnen mehr Unterstützung wünschen würden? (...)
-
- 61 **B-4:** [0:20:53.0] Ich verstehe Sie nicht.
-
- 62 **I:** [0:20:55.0] Es tut mir sehr leid, dass das irgendwie heute so hakt, also die letzten Male hatte ich da keine Probleme mit und ich weiß auch gerade nicht, was ich ändern kann. (...)
-
- 63 **B-4:** [0:21:05.3] Auf den Balkon gehen (lacht).
-
- 64 **I:** [0:21:07.1] Auf den Balkon gehen (lacht). Ich habe gerade schon den Raum gewechselt und sitze jetzt neben dem Router (B-4: lacht) (lacht).
-
- 65 **B-4:** [0:21:15.3] Das ist wieder zu eng wahrscheinlich (lacht).
-
- 66 **I:** [0:21:17.8] Die optimale Entfernung finden... Ja, ich weiß auch nicht. Was wollte ich fragen? Das bringt mich jetzt auch teilweise raus. Achso, welche Bereiche die Erzieher und Erzieherinnen als wichtiger erachten als jetzt Ernährung, was da konkret (...) gewünscht wird? (...)
-
- 67 **B-4:** [0:21:41.2] Zum Beispiel Rüstzeug an die Hand geben, wie geht man mit besonderen Kindern um, solche Geschichten (I: Ja, okay.) Oder halt so mal Fortbildungen zu (...) bestimmten Lernkäste, wie wende ich die bei Kindern an, solche Sachen sind so ganz wichtig. (I: Ja, okay.) Und dann gibt es halt so Sachen (...) für die externe Evaluation, die Vorbereitung dafür, Elterngespräche, schwierige Elterngespräche, so viele Sachen, die halt in die Pädagogik gehen, Teamentwicklung, sowas in der Richtung.
-
- 68 **I:** [0:22:25.3] Ja, okay. (...) Vielleicht könnte man dann, also könnte man nach Ihrer Einschätzung dann andere Sachen ändern, zum Beispiel so struktureller Art? Irgendwie die Verpflegungssituation ändern oder die Ausstattung in der Kita? Also das ist jetzt die Frage d: weitere Bedarfe/Potenziale für nachhaltige Ernährungsbildung.
-
- 69 **B-4:** [0:22:52.4] Ausstattung womit?
-
- 70 **I:** [0:22:54.5] Also das zum Beispiel es eine Küche gibt, in der gekocht werden kann. Ich weiß nicht genau, wie es bei Ihnen aussieht. Eine gute Küche oder...
-
- 71 **B-4:** [0:23:07.1] Ja, wir haben eine Kinderküche, aber die ist schon etwas länger defekt. Da ist der Herd schon etwas länger defekt, deshalb kann man das nicht benutzen. Das dauert auch immer alles ein bisschen länger, bis das repariert wird, das geht immer nicht von heute auf morgen. Da könnte man halt nochmal gucken. Weil das macht ja auch den Kindern Spaß, da zu kochen. (I: Ja.) Aber jetzt ist mir irgendwie Ihre Frage entfliegen.
-
- 72 **I:** [0:23:33.7] Ob es noch andere Bedarfe oder Potenziale für eine Veränderung gibt und dabei jetzt das Beispiel der strukturellen Bedingungen, wie jetzt eine Küche. Ob Sie noch irgendetwas anderes jetzt sehen?
-
- 73 **B-4:** [0:23:49.2] Ja, ich glaube, bei uns hat sich da auch schon etwas verändert, weil wir sind intensiver an den Kindern dran, weil wir haben völlig offen gearbeitet. Und seit (...) sich Corona wieder so in die Kitas, seit die Kitas sich wieder geöffnet haben, arbeiten wir jetzt in Bereichen und eher mehr so gruppenbezogen und ich denke, da ist das auch intensiver, mit den Kindern zu reden, zum Beispiel auch über Ernährung. Das kommt anders auch bei den Kindern an und dann ist für mich auch schon so ein Potenzial. (I: Ja, okay.) Und dann im Morgenkreis halt auch mal über Ernährung zu sprechen. Wir haben auch Ernährungspyramiden (...) Ja.
-
- 74 **I:** [0:24:28.3] Ja, okay. Und gibt es auch irgendetwas, wo Sie extreme Hemmnisse sehen oder Risiken? Sie haben schon gesagt, dass das Elternhaus oder die Vorbildung der Kinder oder die Prägung eher gesagt schwierig ist. Gibt es da noch etwas? (...)
-

- 75 **B-4:** [0:24:53.4] Ja, die Einstellung der Kollegen dazu ist ja auch immer wichtig. Das muss ja auch passen.
-
- 76 **I:** [0:25:02.1] Und das ist noch nicht der Fall, schätzen Sie so ein oder?
-
- 77 [0:25:08.5] **B-4:** Ja, doch bei den meisten schon. Noch nicht bei allen. Ja und dann muss halt auch gucken so, Preis-Leistungsverhältnis. Was bestellt man zum Beispiel im Winter an Obst und Gemüse. (I: Ja, ja.) Kann ich das abwechslungsreich gestalten, weil so Geld spielt ja auch ne Rolle.
-
- 78 **I:** [0:25:25.3] Auf jeden Fall. Das hab ich auch von anderen jetzt gehört, dass einfach das Geld, in Sachen Lebensmittel, zu knapp ist, aber auch um irgendwelche Fachkräfte einzustellen. Ja, dass es daran eigentlich hapert, dass die Politik halt nicht die finanziellen Mittel... (B-4: Jetzt waren Sie wieder weg)(...) Ja, ich, also ich höre Sie gut, aber (...) bin ich wieder da vielleicht? (B-4: Jetzt höre ich Sie auch wieder. Ja jetzt. Ja, ja.) Okay, also, dass politisch gesehen die finanziellen Mittel fehlen, beziehungsweise zu gering sind, habe ich auch von anderen gehört.
-
- 79 **B-4:** [0:26:08.0] Ja, vor allen Dingen, wenn es auch, wissen wir ja alle, dass, ja Bio groß deklariert wird, vielleicht nicht immer alles Bio ist, wenn es drauf steht (lacht). Aber dass Bio halt auch teurer ist. Besser schmeckt, meistens, aber halt auch anders in den Geldbeutel reinght.
-
- 80 **I:** [0:26:30.1] Ja. (...) Das heißt, Sie können das nicht so umsetzen, wie Sie eigentlich gerne wollten vielleicht gerade? (...)
-
- 81 **B-4:** [0:26:40.7] Ja, vielleicht. (...)
-
- 82 **I:** [0:26:46.4] Woher beziehen Sie die Lebensmittel, die Sie verwenden?
-
- 83 **B-4:** [0:26:53.5] Na wir bestellen immer bei Schorfheider. Woher die Obst, Gemüse und so was holen, kann ich Ihnen nicht sagen.
-
- 84 **I:** [0:27:01.3] Ja, okay. (...) Ja, (...) sehen Sie noch irgendwelche Probleme oder Hemmnisse? (...) Oder, also, positiv wäre natürlich auch, wenn Sie irgendwelche Chancen für die nachhaltige Ernährungsbildung sehen?
-
- 85 **B-4:** [0:27:24.1] Ja, sehe ich zum Beispiel bei, bei uns auf der Leiterfahrt hat sich jetzt jemand vorgestellt, der viele Bio-Lebensmittel hat, unter anderem auch so diese, Krungobohnen und Äpfel mit einer Stelle oder so. Und da gibt es halt auch oft Sonderangebote bei diesem Obst und Gemüse. Das kann man ja verkochen. Das ist ja für mich irgendwo auch eine Nachhaltigkeit. (I: Ja.) Aber das konnte ich meinem Koch noch nicht vorstellen, dass man vielleicht auch in die Richtung geht und einfach guckt, dass man da einfach auch was machen kann.
-
- 86 **I:** [0:28:03.2] Also in der Verpflegungssituation einfach irgendwie Stellschrauben drehen?
-
- 87 **B-4:** [0:28:08.5] Im Beschaffen von Lebensmitteln.
-
- 88 **I:** [0:28:10.9] Beschaffen. Ja, ja. (...) Ja, ist auf jeden Fall eine Chance, würde ich auch so sehen. (...) Ja. (...) Sehen Sie dort noch... (B4: Risiken. (unverständlich)) Ja?
-
- 89 **B-4:** [0:28:28.2] Ein Risiko sehe ich gerade der Zeitfaktor. (I: Zeit.) Dass man einfach manchmal, oder dass man oftmals ja nicht die Zeit hat sich wirklich intensiv damit zu befassen. Zum Beispiel mal zu vergleichen, wo kommt das Obst her, wo kommt das Gemüse her, weil wir die Zeit einfach für andere Sachen brauchen.
-
- 90 **I:** [0:28:49.4] Ja, okay, verstehe. Ist natürlich total schade, aber habe ich jetzt von anderen, Interviewpartner, Partnern und Partnerinnen auch gehört. (...)
-

- 91 **B-4:** [0:29:01.3] Ja weil uns einfach durch die ganze Situation die Zeit dafür nicht mehr bleibt. Weil wir so viele Extraaufgaben machen müssen, dass das dann halt wegrutscht. Dann kommen halt so Sachen, die der Senat dokumentiert haben möchte, die, wo ich mich manchmal frage, ja muss das überhaupt sein? Wir sollen an unsere Umwelt denken und an die Natur und an die Bäume, aber da kommt so viel Papier zu Stande. Das ist wirklich Wahnsinn. (I: Ja, okay) Da verlierst du dann den Glauben einfach daran. Das wird dir aufgebremmt, du selber denkst im Prinzip gar nicht so, man soll es aber tun. Und du denkst, ja, macht das überhaupt noch einen Sinn?
-
- 92 **I:** [0:29:43.0] Ja, okay. Denken Sie das überträgt sich auch auf die Erzieher und Erzieherinnen in den Gruppen? So dieses Denken? (...) Oder ist es eher auf Leitungsebene? (...)
-
- 93 **B-4:** [0:30:00.2] Das ist mein persönliches. Weil das trag ich ja nicht nach draußen (lacht.)
-
- 94 **I:** [0:30:03.5] Ja, okay. Ja. (...) Okay, das, also Sie, was würden Sie sich dann für eine nachhaltige Ernährungsbildung wünschen. Und warum? (...)
-
- 95 **B-4:** [0:30:20.5] Na nachhaltige Ernährungsbildung extra... einfach aus dem Grund, weil es zur Gesunderhaltung des Körpers beihält, eben dazu beiträgt. Wünschen, ja, dass irgendwie mal Ordnung reinkommt in dieses normale Essen, vegetarische Essen, vegane Essen. Ist es gesund für Kinder? Ist es nicht gesund für Kinder? Dürfen Kinder überhaupt nur vegan essen und solche Geschichten. Weil ja auch die Eltern damit ständig vor der Tür steht. Und das sind so Sachen, die kann ich einfach nicht leisten hier in der Kita, mich an die ganzen verschiedenen Ernährungsstile zu halten. Sage ich jetzt einfach mal so. Funktioniert nicht, schaffen wir nicht. Und auch vielleicht, dass die Eltern die Bewusstheit kriegen, dass das in der Einrichtung kaum stemmbar ist. Können sie ja zu Hause machen. Die Kinder müssen hier auch kein Fleisch essen. Aber viel mehr ist halt auch nicht möglich.
-
- 96 **I:** [0:31:23.6] Ja. (...) Würde es Ihnen, dann, also, oder sehen Sie es als sinnvoll, dass es ein fertiges ausgearbeitetes Konzept gäbe, dass die Eltern quasi auch annehmen müssen, wenn ihr Kind in die Kita geht. Dass Sie das nicht alleine stemmen, sondern dass Sie halt Unterstützung bekämen von Ernährungsfachkräften? (...)
-
- 97 **B-4:** [0:31:58.6] Ja, weiß ich nicht. Kann ich so nicht direkt sagen. (I: Ja, okay.) Wie gesagt, weil hier so viele verschiedenen Kulturen eben drinstecken und jede Kultur auch anders ist. Sage ich jetzt einfach mal. Sicherlich gleicht sich das auch so in verschiedenen Kulturen. Ich glaube, da muss man tief gehen. Ich fand es zum Beispiel immer total klasse, wenn wir Feste hatten und die Eltern Selbstgebackenes, Selbstgekochtes mitgebracht hat, haben, dass man einfach auch mal einen anderen Einblick bekommen hat. Was gibt es da eigentlich zu essen? Schmeckt das gut? Schmeckt das nicht so gut? Das fehlt halt alles gerade.
-
- 98 **I:** [0:32:36.8] Ja, ist ja auch eine Form von Ernährungsbildung. (B-4: Genau.) Also in die kulturelle Richtung zu gehen. Und dass in Sachen Nachhaltigkeit auch wichtig, dass man halt, ja, dass erstmal lernt zu begreifen, wie viel es überhaupt gibt und dass alles wichtig ist und für eine gesellschaftliche, gesellschaftlichen Zusammenhalt. Ja. (...) Hätten, also fällt Ihnen da noch etwas ein, was Sie sich wünschen würden? (...)
-
- 99 [0:33:17.7] **B-4:** In Bezug auf, was war das nochmal? (I: Nachhaltige Ernährungsbildung) Zur nachhaltigen Ernährungsbildung. (...) Ja, ich würde da, also so eine Ernährungsberaterin würde ich gerne nochmal irgendwie in Anspruch nehmen, so für eine Teamfortbildung. (I: Teamfortbildung, ja.) Das würde ich noch so ganz gut finden.
-
- 100 **I:** [0:33:41.9] Was für Inhalte würden, oder würden Sie sich da so vorstellen? (...)
-
- 101 **B-4:** [0:33:48.4] Gesundes Essen für Kinder. Sage ich jetzt einfach mal ganz platt.
-

- 102 [0:33:53.0] **I:** Ja (...) Okay. So dass, also was soll das Ziel dann für die pädagogischen Fachkräfte sein? Also sollen die dann mehr Wissen haben oder sollen denen eher so Vermittlungsstrategien vermittelt werden oder einfach dieses Hintergrundwissen? (...)
-
- 103 **B-4:** [0:34:17.6] Hintergrundwissen, vielleicht auch praktische Tipps, wie richte ich für Kinder einfach mal etwas appetitlich an? Dass man da so ein bisschen kreativer ist, weil man sagt ja immer, das Auge isst mit.
-
- 104 **I:** [0:34:31.5] Ja (...) ja (...) wie man eine abwechslungsreiche Ernährung erreichen kann dann konkret im Kitaalltag, ja.
-
- 105 **B-4:** [0:34:42.1] Oder (...) welche Mehle verbacken, sind jetzt gesünder als Weizenmehl. Gut, wissen viele schon. Aber sowas, dass man das nochmal weiß. Vielleicht auch welche Allergien könnten auftreten oder welche Mehle begünstigen das Entstehen von Allergien? Irgendwie so die Richtung, das ist ja auch so spannend.
-
- 106 **I:** [0:35:02.7] Ja, okay. (...) Ja, interessant. (...) Ja, fällt Ihnen jetzt noch irgendetwas ein, was Sie gerne erwähnen würde vielleicht auch zu irgendwelchen Bedarfe, die Sie sehen oder Qualifizierungsmöglichkeiten? (...)
-
- 107 **B-4:** [0:35:31.1] Qualifizierungsmöglichkeiten ist ja dann halt auch immer so eine (...) so eine Sache. Da muss man sich ja wirklich für interessieren, damit die Qualifizierung dann auch Spaß macht (lacht). (I: Ja, okay.) Ich glaube einfach, das ist (...) uns geht allen irgendetwas anderes durch den Kopf, weil der Alltag einfach durch andere Sachen total stressig ist. (...) Und man vielleicht da so in die Richtung gar nicht so weit denkt und das automatisiert mit dem Obst und Gemüse oder dass wir Wasser geben oft den Kindern, dass sie hier keine süßen Getränke kriegen. Dieses automatisierte einfach auch einfach nutzt halt, weil man es kennt, weil es schnell geht, weil man schnell bedienen kann. (I: Ja.) Um sich mit Neuem zu befassen, denke ich mal, brauch man auch einen freien Kopf.
-
- 108 **I:** [0:36:21.7] Auf jeden Fall, ja, ja. (...)
-
- 109 **B-4:** [0:36:26.5] Obwohl die Begleitung durch das (...) die Begleitung durch das Projekt war gut und auch die bereitgestellten Materialien, muss ich mal sagen, weil das ist auch manchmal der Impuls, sowas zu haben und dann daraus was zu machen.
-
- 110 **I:** [0:36:42.1] Ja, würde es dann vielleicht etwas helfen, wenn das halt öfter gemacht wird. Also jetzt nicht nur für Sie, sondern für die Erzieher und Erzieherinnen, wenn halt öfter Impulse gesetzt werden oder so Erinnerungen, dass es wichtig ist und wofür es wichtig ist? Dass man da noch mehr hat?
-
- 111 **B-4:** [0:37:03.0] In welcher Form sollen denn die Impulse gesetzt werden?
-
- 112 **I:** [0:37:07.0] Ja entweder auch in Form von Projektarbeit oder (...) ja so Erinnerungsbildungen könnte ich mir vorstellen. (...) Sofern die Zeit reicht.
-
- 113 **B-4:** [0:37:22.8] Ich habe Sie jetzt überhaupt nicht gehört. Ich habe bin nur bis zu Projektarbeit gekommen.
-
- 114 **I:** [0:37:28.3] Ja, dann wiederhole ich es nochmal. Entweder halt in Form von Projektarbeit, die regelmäßiger stattfinden oder in Form von regelmäßigeren Teamfortbildungen, also kürzere Fortbildungen. (...)
-
- 115 **B-4:** [0:37:48.1] In kürzeren Abständen? Ja, da hängt es immer davon ab, wann finden die Fortbildungen statt, weil die Kita ist zehn Stunden offen, die Zeit muss abgedeckt werden und wir haben Personalmangel. (I: Ja.) (lacht) Die Rahmenbedingungen passen einfach nicht. Da ist so viel Schönes da, was man tun könnte, aber momentan, jetzt ist Erkältungszeit, wir haben Corona, eigentlich hangeln wir uns nur von einer Woche zur anderen. (I:

- Ja.) Vielleicht hat man da einfach manchmal auch gar keine Lust drauf. Vielleicht sollte man auch einfach Lust drauf haben, weil es was anderes wäre. Gerade schwierig, finde ich.
-
- 116 **I:** [0:38:27.5] Ja, es ist so ein bisschen so eine Überforderung dann auch seitens von ja, Mangel an Personal, Mangel an Zeit. (...)
-
- 117 **B-4:** [0:38:36.2] Weil wenn ich nicht viele Erzieher habe, kann ich den Kindern nicht sonst was an Projektarbeit bieten, weil das muss vorbereitet, muss organisiert, muss vielleicht Material gekauft werden. Wer soll das noch tun? (I: Ja (...)) Das ist halt gerade so das Problem bei uns.
-
- 118 **I:** [0:38:53.7] Kann ich, ja, voll nachvollziehen, dass man da auch an solche Themen auch gar nicht denkt erstmal. (...) Ja. (...)
-
- 119 **B-4:** [0:39:08.2] Achso, ich könnte vielleicht noch sagen, dass wir auch einen Kitagarten und mit unseren Kindern auch selbst Obst und Gemüse anbauen. Also, sowieso generell das auch schon gemacht haben vor dem Projekt.
-
- 120 **I:** [0:39:23.4] Ahja, okay. Da denken Sie auch, dass den Kindern irgendwie, dass die das weiterbringt und dass das eine Form, eine gute Form der Ernährungsbildung sein kann?
-
- 121 **B-4:** [0:39:34.8] Ja. Na, wo kommen die Kartoffeln her? Von Lidl. Nee, die kommen nicht von Lidl (lacht). Irgendwie schon, aber Sie wissen was ich meine.
-
- 122 **I:** [0:39:44.5] Ja, auf jeden Fall, ja, Garten ist immer ein guter Ansatz. (...)
-
- 123 **B-4:** [0:39:49.4] Erdbeeren pflanzen, da wachsen die Erdbeeren, so sieht das aus, jetzt müssen wir warten bis die rot werden. Oder Tomaten können wir ernten. Paprika hatten wir dieses Jahr.
-
- 124 **I:** [0:39:59.6] Ja, schön.
-
- 125 **B-4:** [0:40:01.2] Himbeeren, Brombeeren.
-
- 126 **I:** [0:40:02.8] Ja. (...) Haben das alle Kitas Ihres Trägers, die Möglichkeit im Garten etwas anzupflanzen?
-
- 127 **B-4:** [0:40:12.5] Nö, viele haben ja gar keinen Garten (lacht).
-
- 128 **I:** [0:40:14.4] Ja, okay. (...) Ja, dann wird das schwierig (lacht), ja. (...) Ja, haben Sie noch irgendetwas, was Sie gerne irgendwie noch dazuwerfen würden, was Sie als wichtig wahrnehmen oder was noch nicht angesprochen wurde? (...)
-
- 129 **B-4:** [0:40:40.0] Also ich finde Ernährungsbildung bei den Kindern wichtig, gerade bei unseren Kindern, weil, wie vorhin schon gesagt, (...) man hat das Gefühl, die kriegen zu Hause viel Fast Food. (I: Ja.) Auch mal öfter eine Tüte Chips in die Hand gedrückt. (...) Wir können mit den Eltern darüber reden, weil es gibt ja auch viele adipöse Kinder einfach, weil sie auch oft vom, heutzutage ist das ja nicht mehr Fernseher, vor der Playstation sitzen oder vor dem Computer oder am Handy oder wie auch immer. Und die Bewegung da halt auch zu kurz kommt. Ich glaube, dieses Verhältnis ist halt schwierig. (I: Ja.) Da müsste man auch nochmal etwas zu den Eltern transportieren, obwohl ich sicherlich auch die Eltern verstehen kann, wenn sie, wir haben ja halt viele Familien mit viel Kindern. Fünf, sechs, sieben Kinder sind ja hier keine Besonderheit bei uns. Ja, dass man da halt auch immer gucken muss, also wie kann ich selber da in der Familie (...) regeln. Alle sitzen am Tisch, für so viele dauert es ja auch länger Essen zubereiten zuzubereiten, als für drei Personen zum Beispiel. (...) (I: Ja.) Ja, ist halt schwierig. Die Familien sind halt unterschiedlich. (...)
-

- 130 **I:** [0:42:01.2] Also müsste es irgendwie die Möglichkeit geben, mehr die Eltern mit ins Boot zu holen auch?
-
- 131 **B-4:** [0:42:09.0] Ja, ja, genau. Man kann es bei Elterngesprächen machen, klar. (...) Wir geben auch Beispiele machen, was könnt ihr mit euren Kindern zu Hause tun. (Unverständlich) Da gibt es ja auch vom Senat so Broschüren, die gibt es auch in verschiedenen Sprachen, Spiele für drinnen, Spiele für draußen. Kann ich Ihnen jetzt nicht sagen, ob es umgesetzt wird oder nicht. Jedenfalls sind es Ideen und viele Eltern sind dafür dankbar und andere halt nicht.
-
- 132 **I:** [0:42:42.6] Ja, verstehe. (...) Ja, okay, also schon eine schwierige Angelegenheit, das irgendwie umzusetzen, Ernährungsbildung, nachhaltige Ernährungsbildung. (...) Für Sie in der Kita? (...)
-
- 133 **B-4:** [0:43:04.0] Ja, weiß ich nicht, schwierig? Ja man müsste einfach (...) mehr Zeit haben, sich intensiv damit zu befassen. Und ich glaube, das ist jetzt gerade total schwierig (lacht). (...) (I: Ja.) Obwohl ich das auch so sehe, dass wir schon, dass wir schon vieles machen. Weil es gibt fast jeden Tag Obst und Gemüse. Ich glaube, das Ding, dieses Ding mit der Nachhaltigkeit, diese zu demonstrieren und dass man halt aus vielen Sachen noch etwas machen kann (...) das ist halt nicht so einfach. Weil halt auch (...) Essenvorbereitung kostet Zeit und dafür brauche ich Leute.
-
- 134 **I:** [0:43:48.1] Ja, auf jeden Fall. (...) Ja. (...) Sehen Sie da irgendwie eine andere Möglichkeit, das noch zu verbessern, als die politischen oder bildungspolitischen Rahmenbedingungen zu ändern? (...)
-
- 135 **B-4:** [0:44:11.3] Kann ich jetzt gerade nichts zu sagen. (I: Ja.) Wenn ich so darüber nachdenke, wie soll ich es verbessern? Kann ich nur über die Kollegen machen, sie immer wieder anschubsen, es regelmäßig besprechen. (...)
-
- 136 **I:** [0:44:26.4] Ja und da sehen Sie das auch in Ihrer Verantwortung? (...)
-
- 137 **B-4:** [0:44:33.9] Ja, und mit so einigen Kollegen, die sich halt dafür interessieren. Man könnte es schon halt gemeinsam machen. (...) (I: Ja, okay.) Und wenn ich richtig darüber nachdenken, haben wir das ja auch schon heraustransportiert zu den Eltern, bitte, ach bringt doch nicht einen Kuchen (...) auch mal eine Obst- und Gemüseplatte sein. (...)
-
- 138 **I:** [0:45:03.7] Jetzt sind Sie bei mir weg. (...) Sind Sie noch da, Kitaleitung C?
-
- 139 **B-4:** [0:45:14.1] Ich höre Sie nicht.
-
- 140 **I:** [0:45:17.5] Ja, Mensch. Diese technischen Sachen. Hören Sie mich jetzt? (...) Sind Sie noch da? Ah, jetzt sehe ich Sie wieder. (...)
-
- 141 **B-4:** [0:45:40.8] Ja, ich bin noch da (lacht).
-
- 142 **I:** [0:45:42.7] Okay (lacht). Ich mache jetzt mein Video auch mal an. Sehen Sie mich? (B-4: Ja.) Okay (lacht). Man weiß immer nicht, wenn man die Kamera aushat, ob derjenige noch da ist (lacht). (...) Ja, es tut mir leid, dass hier so Internetprobleme sind.
-
- 143 **B-4:** [0:45:57.7] Ja, das ist anstrengend.
-
- 144 **I:** [0:45:59.8] Ja, finde ich auch. (...) Ja, aber Sie haben ja auch schon sehr vieles gesagt, was mir auf jeden Fall weiterhilft in der Arbeit jetzt und hoffentlich irgendwann auch mal Anklang findet in der Politik. (...) Um da etwas zu ändern.
-
- 145 **B-4:** [0:46:20.7] Gibt es denn da von Ihnen nochmal irgendwie eine Auswertung? Ich meine, werden ja bestimmt noch mehrere Menschen sich diesem Thema widmen.
-

Schreiben Sie da irgendwie etwas zusammen, oder (...) ist das jetzt direkt von dem Projekt Restlos Glücklich.

-
- 146 **I:** [0:46:34.9] Nee, also das ist quasi meine Abschlussarbeit und ich habe andere (...) Leute auch interviewt und das werde ich zusammenschreiben, genau und das so ein bisschen auswerten. (...) Genau und ich habe aber von einigen anderen gehört, dass da, also es gibt halt Bewegung. Es gab ja auch eine beauftragte Studie vom BMEL zur Lage der Ausbildungsbeschaffenheit quasi von pädagogischen Fachkräften in der Schule aber auch Kita zum Beispiel und da wurden sehr viele Mängel aufgezeigt. Klar dauert das immer sehr lange und es ist halt sehr träge, da in den Ausbildungsrahmenplänen zum Beispiel etwas zu ändern. Aber es wurde schon aufgezeigt, dass es halt zu wenig behandelt wird und das eigentlich die pädagogischen Fachkräfte nicht gut genug ausgebildet sind. Und auf dieser Grundlage schätze ich schon, dass sich da das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft irgendwie, die haben das ja nicht ohne Grund in Auftrag gegeben und wollen dann dementsprechend etwas ändern. Es ist halt die Frage, wie lange das dauert, also, genau es gibt da einiges zu und es wird sich damit beschäftigt. (...)
-
- 147 **B-4:** [0:47:57.7] Ich finde ja, wenn Sie so sagen, dass die pädagogischen Fachkräfte da vielleicht zu ungenügend ausgebildet sind, (...) dass es immer auch so ein Leichtes ist, das in die zu den pädagogischen Fachkräften zu schieben, weil ich denke mal so eine Erziehung fängt auch in der Familie an. (I: Genau.) Und ich denke, ganz, ganz oft, dass da auch angesetzt werden sollte, in den Familien, sowas dareinzutransportieren. Okay, dann sagen Sie bestimmt jetzt, dass ist unsere Aufgabe (lacht). (I: Ja.) Aber Sie wissen was ich meine.
-
- 148 **I:** [0:48:34.8] Ja, ja, es muss halt in der Kindheit anfangen, in der durch die Prägung in der Familie natürlich. Und sobald die Kinder viel Zeit in der Kita verbringen, ist es natürlich auch Aufgabe der Bildungseinrichtung, auch die der Schule, das immer weiter zu prägen (B-4: Ja.) und da muss man halt ansetzen, genau, und das ist natürlich nicht von jetzt auf gleich irgendwie umlenkbar und klar, da gehört auch viel Verantwortung oder die meiste Verantwortung natürlich liegt bei den Eltern, da schon vernünftig zu prägen. Man muss halt in diesen Kreislauf reinkommen. (...)
-
- 149 **B-4:** [0:49:13.4] Ja, man muss irgendwo beginne, na klar. Und ich weiß nicht, ich glaube, in dem Projekt war es ja auch geplant, dass ein Elternabend durchgeführt wird, aber das ist halt durch diese Corona, durch die Pandemiebedingungen halt alles eben ausgefallen ist. Und das hätte ich schon total spannend gefunden, weil es manchmal einfach bei den Eltern ankommt, wenn nochmal Experten da stehen und ihnen zu dem Thema etwas erzählen. Das hat nochmal so eine andere Wirkung.
-
- 150 **I:** [0:49:40.8] Ja, das glaube ich auch, ja. (...) Ja, also da gibt es auf jeden Fall viel Potenzial aus meiner Sicht, da (...) was zu ändern. (...) Sodass es langfristig halt besser für die Gesundheit, nachhaltiger wird, ja. (...) Genau. (...) Ja, auf jeden Fall vielen Dank für Ihre Zeit und für Ihren Input. Wenn Sie jetzt nichts mehr dem hinzuzufügen haben, wäre das von meiner Seite alles.
-
- 151 **B-4:** [0:50:18.5] Nee, ich hoffe, dass (...) ich hoffe, dass ich Sie ein bisschen unterstützen konnte mit meinen Aussagen. Und wie gesagt, also, ich versuche, da auch immer ehrlich zu sein, weil für mich bringt das alles nichts mehr hier, sämtliche Sachen schönzureden. Das hilft uns im Endeffekt auch nicht weiter.
-
- 152 **I:** [0:50:35.9] Ja, nee, das bringt niemandem etwas weiter. Und das ist auch sehr gut, ich finde es auch sehr schön, dass Sie sich bereit erklärt haben, weil ich habe tatsächlich keine andere Kitaleitung gefunden, die halt sich bereit erklärt hat, mir ein Interview zu geben. Es waren dann halt wirklich Leute aus anderen Bildungseinrichtungen oder Fachkräfte, die keine Leitungsfunktion hatten, sondern beratende Funktion haben im Prinzip. Und da merkt man ja schon daran, dass sie, also die Rekrutierung von Kitaleitungen einfach
-

unglaublich schwierig ist. Und dann sieht man ja, okay, es fehlt halt einfach an Ressourcen, wie Zeit, um, ja, Leitungspersonal zu finde für solche Sachen. Das zeigt ja auch schon vieles, finde ich. Für mich jetzt persönlich, nicht nur für die Arbeit. (...) (B-4: Okay.) Deshalb wünsche ich Ihnen viel Durchhaltevermögen.

-
- 153 **B-4:** [0:51:29.3] Dann hoffe ich, dass Ihre Arbeit ein Erfolg wird.
-
- 154 **I:** [0:51:32.2] Ja, danke. Genau, kommen Sie gut durch den Winter, auf jeden Fall.
-
- 155 **B-4:** [0:51:38.6] Ja, Sie auch. Ich schicke Ihnen die Einwilligungserklärung dann per E-Mail zu?
-
- 156 **I:** [0:51:43.5] Ja, genau, sehr gern.
-
- 157 **B-4:** [0:51:45.4] Gut. Dann bleiben Sie gesund.
-
- 158 **I:** [0:51:47.7] Ja, Sie auch.
-
- 159 **B-4:** [0:51:48.6] Vielleicht hört man sich ja nochmal.
-
- 160 **I:** [0:51:50.8] Ja.
-
- 161 **B-4:** [0:51:51.4] Dankeschön, tschüss.
-
- 162 **I:** [0:51:52.3] Ja, danke auch. Tschüss.
-
- 163 **B-4:** [0:51:53.9] Tschüss. Tschüss.

Anhang I: Beispiel eines kodierten Interviewtranskriptes (Interview Nr. 3)



24 **B-3A:** Fachreferentin B, magst du das erklären? Die Schulen haben unterschiedliche...

25 **B-3B:** Also in den Fachschulen, wir haben im Land Berlin, das liegt ja immer auf Länderebene die Entscheidungen, die Fachschulklassen oder Fachschulen entstehen ja mit dem Land Berlin zwischen fast 60 verschiedene Fachschulen mit 60 verschiedenen Vorgehensweisen. Ich kann jetzt stärker für unsere Kooperationschulen sprechen (...) die gehen da wirklich (...) sehr individuell vor und es richtet sich nach dem, welche Fachkräfte sie zur Verfügung haben und wie die ihre Schwerpunkte setzen. Und es gibt dann sogenannte Wahlpflichtunterrichte und in denen bieten sie dann insbesondere dieses Thema an, weil es in der Lernfeldarbeit - wir arbeiten in Berlin nicht mehr nach Fächern in den Fachschulen, sondern nach Lernfeldern - (...) nur sehr begrenzt vorkommen kann. Dafür gibt es kaum Stundenkontingent und dann versuchen sie jetzt darüber zu organisieren. Das bedeutet Wahlpflichtunterricht, das sagt schon der Name, da hat man die Wahl und es entscheiden sich halt junge Menschen dafür, die da entweder Interesse haben oder von zu Hause geprägt sind. Und bei den Dualstudierenden stelle ich auch fest, die sind ja auch zum Teil schon älter, dass sie einfach auch ein ganz bestimmtes Ernährungsverhalten mitbringen und die erwarten vom Träger, dass da schon auch was ist, wo sie andocken können. Die haben eben da auch viele, die sich schon automatisch vegetarisch ernähren, vegan ernähren und daraus resultierend viele Nachfragen stellen. Und auch Erwartungen an den Träger setzen, wo wir dann gut darüber ins Gespräch kommen können, warum wir was wie machen und da frage ich dann natürlich auch direkt Fachreferentin A nach.

26 **I:** Okay, ja, das ist interessant. Also, würden Sie sagen, dass der Wahlpflicht... oder Wahlbereich denn auch in der letzten Zeit häufiger nachgefragt wird?



27 **B-3B:** Wir haben zu insgesamt sechs Schulen Kontakt, mit denen wir kooperieren. Wir haben das so ein bisschen eingegrenzt in der Ausbildung und wir haben mit einer Fachhochschule Kontakt (...). Also bei den Fachschulen ist es so, dass ich feststelle (lacht), dass es wirklich an den Lehrkräften hängt und wenn da praktisch für eine gewisse Zeit Lehrkräfte da sind, die dieses Thema favorisieren und da auch kreativ sind und sagen, das kann man ja auch mit ganz vielen anderen Dingen verknüpfen, dann läuft das. Geht diese Lehrkraft oder gehen die aber weg (...), passiert es leider, dass dann das erstmal brachliegt. Und wir versuchen natürlich, und das ist dann meine Aufgabe, immer wieder zu sensibilisieren und zu sagen, warum wir was brauchen. Und da merke ich schon, dass ich natürlich die Ausrichtung vom Träger da auch thematisiere. Da ist Ernährung ein wichtiges Thema, das steht bei mir da auch immer ganz oben, aber alltagsintegrierte Sprachförderung natürlich auch, aber ich finde ja, das man ja sehr gut verknüpfen die Themen. Das ist steht ja nicht losgelöst, aber Schule ist da schon ein ziemlich träger Tanker, so vergleiche ich das immer, wenn der einmal fährt auf hoher See, den kriegt man kaum gestoppt. Da muss man immer so vorsichtig zwichengehen und man muss den Lehrkräften das auch gut verkaufen. Also die haben schon für vieles vermeintlich, meinen sie, die Deutungshoheit und da ist Kooperation total wichtig um ihnen zu sagen, wir wollen euch nicht in eure Themen hineinpfuschen, nur sehen wir den Bedarf da und da und ihr bildet für uns aus. Und da sieht man, wie stark das verknüpft ist.

Anhang J: Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den 17. Dezember 2021