Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Fakultät Life Sciences

Unterschiede in der Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung in Abhängigkeit der sozialen Lage an Hamburger Grundschulen

Bachelorarbeit

Im Studiengang Ökotrophologie

vorgelegt von

Nina Kalies

[redacted]

am 27.08.2024

1. Gutachterin: Prof. Dr. Anja Carlsohn (HAW Hamburg)
2. Gutachterin: Prof. Dr. Petra Naujoks (HAW Hamburg)

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis IV

Tabellenverzeichnis IV

Abkürzungsverzeichnis IV

Zusammenfassung 5

Abstract 6

1 Einleitung 7

2 Theoretischer Hintergrund 9

2.1 Nationales Gesundheitsziel „Gesund aufwachsen“ 9

2.2 Gesundheitszustand von Kindern in Deutschland 10

2.2.1 Ernährungszustand von Kindern in Deutschland 10

2.2.2 Gesundheitliche Folgen von falscher Ernährung im Kindesalter 11

2.2.3 Gesundheitszustand und sozioökonomischer Status 11

2.3 Der Sozialindex in Hamburg 12

2.4 Gesundheitsförderung im Setting Grundschule 13

2.4.1 Der Setting Ansatz 14

2.4.2 Ernährungsbildung im Setting Grundschule 15

2.5 Nachhaltige Ernährung 16

2.6 Zentrale Fragestellung 18

3 Methode 19

3.1 Erstellung des Leitfadens 19

3.2 Ablauf des Interviews 20

3.3 Auswertung der Daten 20

4 Ergebnisse 22

4.1 Bezeichnungen und Funktionen der Befragten 22

4.2 Nachhaltige Ernährung 23

4.3 Ernährungsbildung in der Schule 23

4.4 Gesundheitsverträglichkeit 25
4.5 Sozialverträglichkeit 26
4.6 Wirtschaftsverträglichkeit 28
4.7 Umweltverträglichkeit 28
4.8 Teilhabe der Erziehungsberechtigten 30
5 Diskussion 33
6 Fazit 37
Literaturverzeichnis 38
Anhang 42
A: Interviewleitfaden 42
B: Einverständniserklärung 43
C: Kodierleitfaden 44
D: Kodierung 45
E: Interviewtranskripte 74
F: Eidesstattliche Erklärung 110

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Akteur*innen der Gesundheitsförderung im Schulkontext 14
Abbildung 2: Ansprüche an eine nachhaltige Ernährung 17

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bezeichnungen, Sozialindex der Schule und Funktion der Interviewten 22

Abkürzungsverzeichnis

DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
EsKiMo	Ernährungsstudie als KiGGS Modul
HBSC	Health Behaviour in school-aged Children
KiESEL	Kinder-Ernährungsstudie zur Erfassung des Lebensmittelverzehrs
KiGGS	Kinder- und Jugendgesundheitssurveys
RKI	Robert Koch-Institut
WHO	Weltgesundheitsorganisation
SES	Sozialökonomischer Status /Socioeconomic status

Zusammenfassung

Hintergrund

In Deutschland haben Kinder, welche aus sozial schwachen Familien stammen, ein schlechteres Ernährungsverhalten als Gleichaltrige. Auch haben diese Kinder häufiger mit den Folgen einer schlechten Ernährung zu kämpfen. Ernährung hat neben den gesundheitlichen Faktoren einen Einfluss auf Klima, Wirtschaft und Gesellschaft. Ernährungsbildung sollte daher mit Nachhaltigkeitsaspekten verknüpft sein. Das Ziel der vorliegenden Arbeit besteht darin, Unterschiede in der Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung in Abhängigkeit der sozialen Lage im Setting der Hamburger Grundschulen zu erkennen und zu bewerten.

Methodik

Zur Beantwortung der Fragestellung wurde die Methode einer qualitativen Befragung durch ein leitfadengestütztes Interview gewählt. Es wurden dazu fünf Hamburger Grundschulen unterschiedlicher Sozialindizes befragt.

Ergebnisse

Die nachhaltige Ernährungsbildung ist an allen befragten Schulen verankert ist. Schulen mit einem höheren Sozialindex legen einen größeren Wert auf die Vermittlung von Aspekten der Regionalität und Saisonalität. Weitere Unterscheidungen der Verankerung standen in keinem Zusammenhang mit der sozialen Lage. Bei den Schulen mit einem hohen Sozialindex ist die Partizipation der Erziehungsberechtigten höher. Auch weisen die Erziehungsberechtigten dort einen hohes Gesundheitsbewusstsein auf. An Schulen mit einem niedrigen Sozialindex gab es eine geringere Partizipation der Erziehungsberechtigten. Erziehungsberechtigten waren hier weniger gesundheitsbewusst.

Schlussfolgerung

Die Ergebnisse zeigen, dass die nachhaltige Ernährungsbildung an Hamburger Grundschulen verankert ist. Soziallagenbezogene Unterschiede gibt es in der Gewichtung der Themen. Für eine stärkere Aussagekraft und die Entwicklung von Handlungsempfehlungen müssen mehr Hamburger Grundschulen befragt werden. Auch sollten weiter Strategien zur Erreichung der Erziehungsberechtigten aus sozial schwachen Quartieren entwickelt werde.

Abstract

Background

In Germany, children from socio-economically disadvantaged families have poorer dietary habits compared to their peers. These children also face more frequent consequences of poor nutrition. Besides health factors, diet impacts climate, the economy, and society. Therefore, nutritional education should always be sustainable. This study aims to identify and evaluate differences in the incorporation of sustainable nutritional education in relation to social status within the context of Hamburg's primary schools.

Methodology

To address this question, a qualitative approach was chosen, employing semi-structured interviews. Five primary schools in Hamburg, with varying social indices, were surveyed.

Results

Sustainable nutritional education is integrated into all the surveyed schools. Schools with a higher social index place greater emphasis on teaching aspects of regionality and seasonality. No further differences in incorporation were related to social status. Schools with a high social index show greater participation from parents, who also display higher health awareness. In contrast, schools with a lower social index have less parental participation and lower health awareness among parents.

Conclusion

The results indicate that sustainable nutritional education is established in Hamburg's primary schools. Differences based on social status are evident in the emphasis placed on certain topics. For more conclusive findings and the development of recommendations. Further research involving additional primary schools is necessary. More Strategies to engage parents from socio-economically disadvantaged areas should also be developed

1 Einleitung

Das Ernährungssystem ist für circa ein Drittel aller globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich (WWF Deutschland, 2015, S. 3). In der Landwirtschaft werden 70 Prozent des globalen Oberflächen- und Grundwassers verbraucht (WWF Deutschland, 2014, S. 36). Damit spielt die Ernährung eine wesentliche Rolle der weltweiten Klimabelastung und muss in die Strategiefindung einer klimaverträglicheren Zukunft mit einbezogen werden.

Die Folgen von falscher Ernährung, wie zum Beispiel die Adipositas und das resultierende, erhöhte Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen sind in der Wissenschaft und darüber hinaus weitestgehend bekannt (Bülow, 2013, S. 18–19). Zusätzlich gibt es einen Zusammenhang zwischen der Adipositas, der Unterernährung und dem Klimawandel, welcher aus gemeinsamen Ursachen und Wechselwirkungen resultiert (Swinburn et al., 2019, S. 800–801). Ernährung kann also nicht nur gesund, sondern auch sozial gerecht oder umweltfreundlich sein. So beschäftigen sich die Konzepte einer nachhaltigen Ernährung neben gesundheitlichen Faktoren der Ernährung auch mit Aspekten der Umwelt, Wirtschaft und der Gesellschaft (Koerber et al., 2012, S. 4–5).

Neben den globalen Herausforderungen der Ernährung haben Kinder, die aus einem Elternhaus mit einem niedrigen Einkommens- und Bildungsniveau stammen, in Deutschland ein ungünstigeres Ernährungsverhalten als Gleichaltrige aus höheren Bildungsschichten. Auch sind sie öfter von Übergewicht und Adipositas betroffen (Lampert & Kuntz, 2019, S. 1270). Lösungsansetzte zur Verringerung der gesundheitlichen Ungleichheit von Kindern beziehen vor allem die Schulen als geeignetes Setting in die Ernährungsbildung mit ein. Inwieweit die Nachhaltigkeit dabei eine Rolle spielt, ist weniger bekannt. Die Schaffung gesunder Rahmenbedingungen ist ein zentraler Aspekt für das gesunde Aufwachsen von Kindern. Globale Herausforderungen wie der Klimawandel könnten darauf zukünftig einen Einfluss nehmen.

Daraus ergibt sich die Fragestellung, ob und wie sich die nachhaltige Ernährungsbildung an Hamburger Grundschulen anhand der sozialen Lage unterscheidet. Zur Beantwortung der Fragestellung wurde eine qualitative Befragung mit Hilfe eines Leitfadeninterviews durchgeführt. Es wurden fünf Vertreter*innen aus Hamburger Grundschulen befragt. Als Indikator der sozialen Lage wurde der in Hamburg gängige Sozialindex herangezogen. Die befragten Grundschulen besaßen innerhalb des Befragungszeitraums im Juni 2024 dabei entweder einen Sozialindex von 1 und 2 oder eine Sozialindex von 5 und 6.

Dafür werden im folgenden Kapitel zunächst die Hintergründe der Ernährungsbildung im Kindesalter, sowie der Gesundheitszustand von Kindern in Deutschland besprochen. Auch werden die gesundheitlichen Unterschiede und der Sozialindex erörtert. Des Weiteren wird sich mit der Gesundheitsförderung, insbesondere der Ernährungsförderung im Grundschulalter befasst und abschließend

die Wichtigkeit der Nachhaltigkeit als Anforderung an die Ernährungsbildung beschrieben. Daraufhin folgt die Forschungsfrage, die in den weiteren Kapiteln anhand einer qualitativen Datenanalyse beantwortet wird. Dazu werden in einem Methodenkapitel zunächst die Methode des leitfadengestützten Interviews und die Auswertung der Daten beschrieben. Dann werden die Ergebnisse zunächst präsentiert und danach diskutiert. Abschließend wird ein Fazit gezogen.

2 Theoretischer Hintergrund

In dem folgenden Kapitel werden relevante Erkenntnisse zur nachhaltigen Ernährungsbildung und der Umsetzung im schulischen Setting, insbesondere im Setting der Grundschule präsentiert. Zunächst werden die Hintergründe und die Notwendigkeit von Gesundheitsförderung im schulischen Kontext dargestellt und der Gesundheitszustand, insbesondere der Ernährungszustand von Kindern in Deutschland betrachtet. Auch wird der Sozialindex an Hamburger Schulen erläutert, welcher in dieser Bachelorarbeit als Indikator der jeweiligen soziale Lage der Schüler*innen und deren Familien genutzt wird. Abschließend wird das Konzept der nachhaltigen Ernährung und die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährungsbildung erörtert.

2.1 Nationales Gesundheitsziel „Gesund aufwachsen“

In Deutschland gibt es seit dem Jahr 2000 das Projekt *gesundheitsziele.de*. Diese Initiative entstand durch einen Zusammenschluss von mehr als 140 Organisationen des deutschen Gesundheitswesens mit dem Ziel „Health in All Policies“ also zu Deutsch „Gesundheit in allen Politikbereichen“ zu erreiche (GVG - Soziale Sicherheit weiterdenken). Die Gesundheitsziele sehen sich dabei als ergänzendes Steuerungsinstrument des Gesundheitssystems, welches durch Zielorientierung dazu beitragen soll, die Qualität der Versorgung und das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung zu stärken (GVG - Soziale Sicherheit weiterdenken). Für die Gesundheitsziele wurden auf wissenschaftlicher Grundlage Empfehlungen für die jeweiligen Zielbereiche formuliert und konkrete Maßnahmenkataloge erstellt. Die Akteur*innen der Gesundheitsziele verpflichten sich dabei zu einer Umsetzung der Maßnahmen. (GVG - Soziale Sicherheit weiterdenken).

Für Kinder und Jugendliche wurde dabei neben acht weiteren Gesundheitszielen das nationalen Gesundheitsziel *„Gesund aufwachsen: Lebenskompetenz, Bewegung, Ernährung“* verfasst. Dieses Ziel wurde im Jahr 2003 entwickelt und im Jahr 2010 als Reaktion auf das vom Robert Koch Instituts (RKI) veröffentlichen Kinder- und Jugendgesundheitssurveys (KiGGS) und der Gesundheitserhebung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) mit dem Titel: „Health Behaviour in School-aged Children“ (HBSC) angepasst (Bundesministerium für Gesundheit, 2010, S. 9). Das Gesundheitsziel „Gesund aufwachsen“ hat die Absicht, gesundheitliche Chancengleichheit zu gewährleisten. Zudem soll sichergestellt werden, dass Kinder und Jugendliche unabhängig ihres sozioökonomischen Hintergrunds gesund aufwachsen können. Der Verband möchte dazu beitragen, gesundheitsförderliche Handlungskonzepte besser in den Lebenswelten der Kinder zu verankern. Als relevante Settings werden die Familien, Kindertagesstätten und die Schulen gesehen (Altgeld et al., 2010, S. 34–37). In dieser Arbeit wird sich mit dem Setting der Grundschule als wichtige Akteurin der Gesundheitsförderung befasst.

2.2 Gesundheitszustand von Kindern in Deutschland

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit dem Gesundheitszustand von Kindern im Grundschulalter. Daher wird die HBSC-Studie der WHO aufgrund ihrer unpassenden Zielgruppe der Adoleszenz nicht weiter beleuchtet (Gudelj Rakić et al., 2024, S. 2).

Die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland ist vom RKI bundesweit über die in Kapitel 2.1 erwähnte KiGGS Studie erfasst. Die Studie umfasst in verschiedenen Modulstudien diverse Gesundheitsaspekte von Heranwachsenden. Die aktuellen Gesundheitsinformationen stammen zum Zeitpunkt der Arbeit aus der KiGGS Welle 2, die von 2014 bis 2017 als Untersuchung und Befragung von Kindern und Jugendlichen durchgeführt wurde (Robert Koch-Institut, 2018). Diese Arbeit befasst sich mit dem Ernährungsverhalten und dem Ernährungszustand von Kindern und lässt weitere Aspekte des Gesundheitszustandes, wie den Bewegungszustand und die psychische Gesundheit weitestgehend unbeachtet.

2.2.1 Ernährungszustand von Kindern in Deutschland

Die Module, welche sich mit der Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen befassen, sind die Kinder-Ernährungsstudie zur Erfassung des Lebensmittelverzehrs (KiESEL), welche den Lebensmittelverzehr von Kindern in der Altersspanne von sechs Monaten bis einschließlich fünf Jahren erfasst, sowie die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo), in der Ernährungsdaten von sechs bis 17-jährigen Kinder und Jugendliche erfasst werden (Nowak et al., 2023, S. 6).

Im Folgenden wird sich auf die EsKiMo II Studie bezogen, da diese relevante Informationen über den Ernährungszustand von Kindern im Grundschulalter beinhaltet. Die KiESEL Studie wird aufgrund der überwiegend unpassenden Alterspanne der Teilnehmenden in dieser Arbeit nicht weiter beachtet.

Die KiGGS Welle 2 zeigt, dass Kinder im Alter von sechs bis elf Jahren zu wenig Obst und Gemüse verzehren. So haben in der EsKiMo Studie lediglich 1 Prozent der Mädchen und 2 Prozent der Jungen die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für den Gemüseverzehr erreicht. Bei dem Obstverzehr ist die Tendenz besser: 10 Prozent der Mädchen und 8 Prozent der Jungen verzehren die empfohlene Obstmenge (Mensink et al., 2021, S. 44–45). Die deutliche Mehrheit der Kinder in Deutschland verzehrt jedoch zu wenig Obst und Gemüse.

Eine weitere große Auffälligkeit ist, dass vor allem Jungen deutlich zu viel Fleisch verzehren. So verzehren 56 Prozent dabei mehr als das 1,5-fache der Referenzwerte (Mensink et al., 2021, S. 47).

Generell kann gesagt werden, dass die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen in Deutschland noch einige Defizite aufweist. So werden pflanzliche Produkte im Allgemeinen immer noch zu wenig verzehrt. Im Gegensatz dazu werden Fleisch und sogenannte geduldete Lebensmittel

wie Süßigkeiten zu viel gegessen (Mensink et al., 2021, S. 103). Daraus lässt sich schließen, dass immer noch ein Handlungsbedarf besteht, um eine gesunde Kindesernährung zu gewährleisten und den Kindern damit eine bessere Versorgung in ihrem Heranwachsen zu ermöglichen.

2.2.2 Gesundheitliche Folgen von falscher Ernährung im Kindesalter

Die Folgen eines schlechten Ernährungszustands im Kindeseiter sind vielfältig. Der übermäßige Konsum von zuckerhaltigen Softgetränken und Fast Food steht im Zusammenhang mit einem erhöhten Risiko für Übergewicht oder Adipositas im Kindesalter (Jakobsen et al., 2023, S. 8). Für ein besseres Verständnis muss hier zwischen Übergewicht und Adipositas differenziert werden. Übergewicht beschreibt das Verhältnis zwischen Körpergröße und Gewicht. Die Adipositas hingegen wird über den Körperfettanteil definiert (Bülow, 2013, S. 15).

Adipositas im Kindesalter ist ein bedeutender Risikofaktor für die frühzeitige Entwicklung von kardiovaskulären Erkrankungen oder einem Typ-2-Diabetes. Übergewichtige und adipöse Kinder neigen außerdem dazu, auch im Erwachsenenalter übergewichtig zu bleiben. Studien zeigen, dass 40 Prozent der adipösen Kinder auch als Erwachsene einen erhöhten Körperfettanteil aufweisen. Generell ist die Adipositas im Kindesalter mit einer frühzeitigen Mortalität assoziiert, weswegen Maßnahmen zur Reduktion von Adipositas im Kindesalter elementar für die langfristige Gesundheit der Heranwachsenden sind (Bülow, 2013, S. 18–19). Daher gilt es, der Erkrankung frühzeitig entgegenzuwirken, um die drohenden Folgeerkrankungen abzuwenden. In dem Zusammenhang konnte ein systematischer Review, der sich mit verschiedenen Maßnahmen zur Prävention und Reduktion von Adipositas im schulischen Kontext befasst, folgende Merkmale einer erfolgreichen Intervention feststellen:

- Dauer von mehr als einem Jahr
- Integration in den regulären Schulalltag
- Einbindung der Eltern
- Integration von Ernährungsbildung in den Lehrplan
- Bereitstellung von Obst und Gemüse durch die Schulkantine (Silveira et al., 2011, S. 391).

2.2.3 Gesundheitszustand und sozioökonomischer Status

In Deutschland waren im Jahr 2023 2,1 Millionen Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren armutsgefährdet. Besonders gefährdet sind dabei Kinder und Jugendliche, deren Eltern einen niedrigen Bildungsabschluss besitzen (Statistisches Bundesamt, 2024). Für die armutsgefährdeten Kinder bedeutet das vor allem Einschränkungen in Bezug auf die generellen Lebensbedingungen. Auch sinkt die Chance auf soziale Teilhabe (Lampert & Kuntz, 2019, S. 1263). Kinder, die von Armut betroffen sind, zeigen häufiger ein geringes Gesundheitsverhalten. Zudem haben sie oft einen schlechteren Gesundheitszustand, sind also häufiger gesundheitlich beeinträchtigt als gleichaltrige Kinder aus

privilegierteren Haushalten (Lampert & Kuntz, 2019, S. 1267). Dies zeigt sich zum Beispiel in einer höheren Rate von Kindern, die übergewichtig oder adipös sind. Dabei muss jedoch differenziert werden, da sich dieser Effekt nur feststellen lässt, wenn auch die Bildung und berufliche Stellung mit einbezogen werden (Lampert & Kuntz, 2019, S. 1270). Also liegt hier die Vermutung nahe, dass der Gesundheitszustand eher mit dem sozioökonomischen Status (SES) zusammenhängt als mit einer alleinigen Armutserfahrung. Der SES wird neben dem Einkommen über den Beruf und das Bildungsniveau definiert (Ditton & Maaz, 2011, S. 193). Auch auf das Essverhalten wirkt sich der SES aus. So verzehren Kindern mit einem niedrigen SES seltener täglich Obst und konsumieren mehr zuckerhaltige Erfrischungsgetränke (Lampert & Kuntz, 2019, S. 1270). Kinder aus Familien mit einem niedrigen SES weisen insgesamt ein schlechteres Ernährungsverhalten als gleichaltrige Kinder mit einem höheren SES auf.

2.3 Der Sozialindex in Hamburg

Da die Bachelorarbeit als vergleichendes Instrument den in Hamburg gängigen Sozialindex benutzt, wird dieser im folgenden Abschnitt erläutert.

Der Sozialindex wird in Hamburg verwendet, um die sozioökonomische Zusammensetzung der jeweiligen Schülerschaft messen zu können. Die Skala geht dabei von 1-6 wobei ein Sozialindex von 1 bedeutet, dass die Schüler*innen aus Verhältnissen mit einem niedrigen SES stammen, wohingegen ein Sozialindex von 6 bedeutet, dass Schüler*innen aus eher privilegierten Verhältnissen kommen. Diese Auskunft wird in Hamburg zum Beispiel dafür genutzt, Schulgelder nach jeweiligen Bedarfen aufzuteilen. Dies soll dazu beitragen, Ungleichheiten im Bildungssystem zu verringern. Der Sozialindex beschreibt dabei nicht das Quartier, sondern die jeweilige Schülerschaft und deren familiäre Hintergründe (Institut für Bildungsmonitoring und Qualitätsentwicklung, 2021).

Der Sozialindex setzt sich aus acht Kriterien zusammen, die in verschiedener Gewichtung in die Berechnung einfließen. Die Kriterien lauten wie folgt:

„1. Anteil der Schülerinnen und Schüler mit nicht-deutscher Familiensprache.

2. Anteil der Schülerinnen und Schüler an einer Schule mit sonderpädagogischem Förderbedarf in den Förderschwerpunkten Lernen, Sprache oder emotionale und soziale Entwicklung.

3. Anteil der Schülerinnen und Schüler an einer Schule, die Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket empfangen haben.

4. Anteil der Schulentlassenen mit allgemeiner Hochschulreife an allen Schulabschlüssen in den Statistischen Gebieten, in denen die Schülerinnen und Schüler wohnen.

5. Anteil nicht erwerbsfähiger Hilfebedürftiger […] an der Bevölkerung unter 15 Jahren in den Statistischen Gebieten, in denen die Schülerinnen und Schüler wohnen.

6. Anteil der Personensorgeberechtigten, die in den Statistischen Gebieten, in denen die Schülerinnen und Schüler wohnen, Hilfen zur Erziehung empfangen haben […]

7. Anteil der Arbeitslosen […] an der Bevölkerung zwischen 15 und 65 Jahren in den Statistischen Gebieten, in denen die Schülerinnen und Schüler wohnen.

8. Anteil der Wahlbeteiligung an der Hamburger Bürgerschaftswahl 2020 in den Statistischen Gebieten, in denen die Schülerinnen und Schüler wohnen.“ (Institut für Bildungsmonitoring und Qualitätsentwicklung, 2021).

Der Sozialindex wird aufgrund der analysierten Aspekte, wie den Bildungs- und Berufsstand der Erziehungsberechtigten, in dem Zusammenhang der Bachelorarbeit als Indikator für einen niedrigen SES der jeweiligen Schülerschaft herangezogen.

2.4 Gesundheitsförderung im Setting Grundschule

Die Gesundheitsförderung ist ein salutogenetischer Ansatz, welcher vor allem Gesundheit und Wohlbefinden des Menschen thematisiert. Die vordergründlichen Ziele der Gesundheitsförderung sind insbesondere die Stärkung von Ressourcen, Gesundheitskompetenz und dem individuellem Gesundheitsbefinden. Auch spielt die Schaffung gesundheitsförderlicher Verhältnisse eine wesentliche Rolle in der Gesundheitsförderung (Munser-Kiefer et al., 2023, S. 46–47). Der salutogenetische Ansatz definiert dabei den Gesundheitsbegriff nicht als das Gegenteil von Krankheit, sondern als Kontinuum, bei dem die Endpunkte entweder als die absolute Krankheit oder die absolute Gesundheit definiert sind. So können Bewegungen von Menschen in Richtung positiver oder negativer Gesundheitsentwicklungen erkannt werden. Das Modell sieht als wesentliche Aufgabe die Erhaltung von Gesundheit und bildet damit die theoretische Grundlage der Gesundheitsförderung (Faltermaier, 2023). Damit grenzt sich die Gesundheitsförderung klar von der Prävention ab, welche als Hauptaspekt die Vermeidung, Verringerung oder zeitliche Verschiebung von Krankheit sieht (Franzkowiak, 2022).

Die WHO nennt die Gesundheitsförderung im Schulkontext als wichtigen Teilaspekt einer globalen Strategie zur Gesundheitsförderung beziehungsweise dem Gesundheitsschutz von Heranwachsenden (World Health Organization, 2004, S. 3). So sieht die Organisation die Schulen in der Verantwortung zur Unterstützung gesundheitsförderlicher Ernährungsweisen und körperlicher Aktivität durch die Implementierung verschiedener Gesundheitsförderungsaspekte. Mögliche Maßnahmen sind die Bereitstellung von Gesundheitsinformationen, die Bereitstellung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebot und die Förderung körperlicher Aktivität in der Schule (World Health Organization, 2004, S. 9).

2.4.1 Der Setting Ansatz

Der zentrale Ansatz der Gesundheitsförderung ist der sogenannte Setting Ansatz. Dieser definiert die Lebenswelten (Setting) als sozialen Kontext, welcher einen Einfluss auf die individuelle Gesundheit hat (Hartung & Rosenbrock, 2022). Die Grundschule gilt als ein solches Setting. In diesem Setting gibt es verschiedene Anknüpfungspunkte, in denen Gesundheitsförderung stattfinden kann. Um ein gesundheitsförderliches Setting erschaffen zu können, sieht die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung die folgenden Aspekte für besonders relevant:

„• Hohes Maß an Beteiligung der Menschen im Setting (Partizipation: Mitentscheidung der Bürgerinnen und Bürger)

• Kontinuierliche und professionelle Koordinierung

• Entwicklung gesundheitsförderlicher Kontextbedingungen

• Stärkung von Kompetenzen, Ressourcen, Handlungs- und Entscheidungsmöglichkeiten (Empowerment/Befähigung)“ (Hartung & Rosenbrock, 2022).

Im Rahmen einer gesundheitsförderlichen Grundschule bedeutet dies, dass nicht nur Schüler*innen, sondern auch Lehrkräfte, Eltern und weitere Akteur*innen aktiv in den Prozess einbezogen werden sollten (siehe Abbildung 1). Dies trägt dabei zu einer langfristigen Verankerung von gesundheitsförderlichen Strukturen bei.

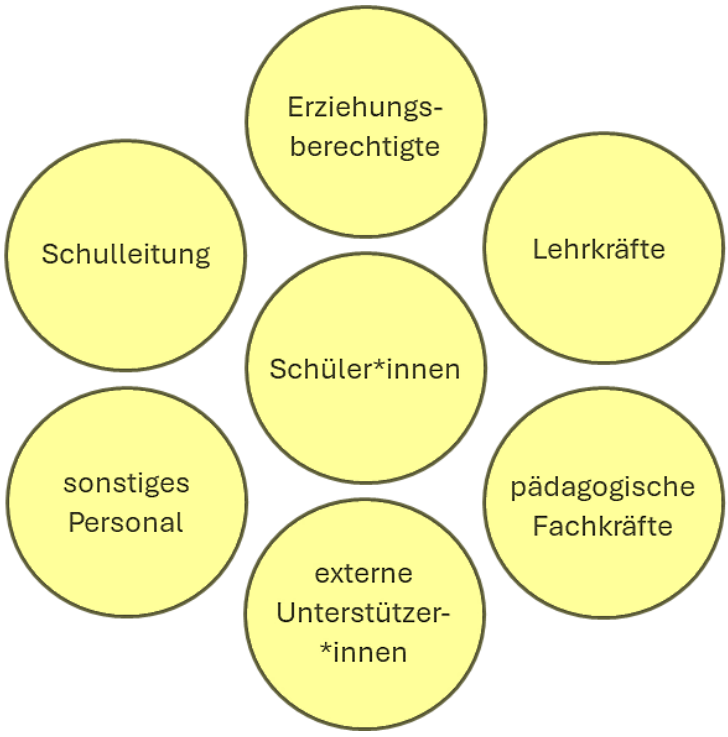

*Abbildung 1: Akteur*innen der Gesundheitsförderung im Schulkontext (mod. nach Munser-Kiefer et al., 2023, S. 60)*

Eine professionelle Koordination und die kontinuierliche Weiterentwicklung gesundheitsförderlicher Bedingungen sind dabei entscheidend, um die Gesundheitskompetenzen der Kinder nachhaltig zu stärken und ihnen ein gesundes Aufwachsen zu ermöglichen. Handlungsorientierte Bildungskonzepte, in denen Selbstwirksamkeit im Vordergrund steht, scheinen dabei vielversprechend. Zudem eignet sich Gesundheitsförderung in dem Setting Schule gut, um Kinder aus sozial schwachen Milieus zu erreichen (Kersting, 2018, S. 89). Eine gesundheitsförderliche Grundschule soll Kinder zu einem gesundheitsförderlichen Verhalten befähigen (Verhaltensebene) und gesundheitsförderliche Strukturen schaffen (Verhältnisebene). Die Verhaltensebene beschreibt dabei die individuellen Kompetenzen und Ressourcen. Auf Verhältnisebene sollen gesundheitsförderliche Rahmenbedingungen geschaffen werden (Munser-Kiefer et al., 2023, S. 48).

2.4.2 Ernährungsbildung im Setting Grundschule

In dieser Bachelorarbeit wird der Fokus auf die Ernährungsbildung als einen Teilbereich der Gesundheitsförderung gelegt. Dabei ist zu beachten, dass Essen neben einer physiologischen Wirkung auf den Organismus auch psychische und soziale Bedeutungen hat. Auch muss sich die Ernährungsbildung an Bedingungen des Alltags und der Lebenssituation anpassen. Im Schulkontext sollten Kinder in die Ernährungsbildung einbezogen werden. Das Ziel von Ernährungsbildung im Grundschulkontext sollte sein, Handlungskompetenzen der Schüler*innen zu stärken, um sie zu befähigen, gesundheitsförderliche Entscheidungen treffen zu können (Munser-Kiefer et al., 2023, S. 150). Ernährungsbildung kann im Setting der Grundschule an verschiedenen Stellen durchgeführt werden und sowohl auf Verhaltensebene als auch auf Verhältnisebene ansetzen (vgl. Abschnitt 2.3).

So ist die Ernährungsbildung unter dem Überbegriff „Fit und gesund“ als Teil des Bildungsplans der Hansestadt Hamburg in Klasse 1 und 2 im Sachkundeunterricht verortet (Freie und Hansestadt Hamburg. Behörde für Schule und Berufsbildung, 2022, S. 31). Die festgelegten Lehreinheiten sind dabei folgende:

„• Nahrung – Baustoff und Energie für den Körper

• der Weg der Nahrung durch den Körper

• Ernährung – gesund und nachhaltig“ (Freie und Hansestadt Hamburg. Behörde für Schule und Berufsbildung, 2022, S. 31).

Darüber hinaus ist es weitestgehend den Schulen überlassen, Ernährungsbildung in den Unterricht zu intergieren. Dafür gibt es in Deutschland verschiedene Angebote, die von den jeweiligen Lehrkräften genutzt werden können. Ein Beispiel dafür ist der Ernährungsführerschein, welcher durch das Bundeszentrum für Ernährung entwickelt wurde. Das Konzept bietet ausgearbeitete Schulstunden, in denen die Kinder den praktischen Umgang mit Lebensmitteln und die Ernährungspyramide

kennenlernen. Außerdem soll es sie dazu befähigen, kleine Gerichte zuzubereiten und diese mit Genuss zu essen (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung [BLE], 2021, S. 6).

In Hamburg hat zudem jede Schule die Möglichkeit, sich als gesunde Schule auszeichnen zu lassen. Diese Auszeichnung wird jährlich von der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung ausgeschrieben. Die Schulen werden ausgezeichnet, wenn sie sich im vergangenen Schuljahr nachweislich mit mindestens zwei Handlungsfeldern der Gesundheitsförderung befasst haben. Ein möglicher Handlungsbereich ist dabei die Schulverpflegung und Ernährungsbildung. Die Verankerung dieses Teilbereiches ist dabei nicht verpflichtend. Die Auszeichnung „Gesunde Schule“ muss daher nicht zwangsläufig bedeuten, dass sich die Schule mit Themen der Ernährungsbildung verstärkt auseinandersetzt, kann aber einen Hinweis darauf geben (Hamburger Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V., 2023).

Wichtig für eine erfolgreiche Ernährungsbildung im Setting Grundschule ist auch die Schaffung gesundheitsförderlicher Rahmenbedingungen, wie das Anbieten eine gesundheitsförderliche Mittagsverpflegung. Dafür macht die DGE in dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen Angaben zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Schulverpflegung, die von den jeweiligen Caterern als Orientierung genutzt werden können. Auch gibt es die Möglichkeit, sich nach dem Standard zertifizieren zu lassen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., 2023, S. 37).

Die Implementierung von Aspekten der Nachhaltigkeit in die Ernährungsbildung scheint vielversprechend, um das Bewusstsein und Wissen von Schüler*innen über Aspekte von gesundheitsförderlicher Ernährung zu erweitern (Jones et al., 2012).

2.5 Nachhaltige Ernährung

Innerhalb der letzten Jahrzehnte wurden einige Erkenntnisse über die Zusammenhänge von Ernährung und ihrer Mehrdimensionalität im Hinblick auf Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt gewonnen. In einer umfassenden Analyse zeigt die Lancet-Kommission die eng miteinander verbundenen Herausforderungen der Adipositas, Unterernährung und dem Klimawandel. Die Kommission bezeichnet diese als *Syndemie,* die durch Wechselwirkungen und gleiche Ursachen miteinander verknüpft sind (Swinburn et al., 2019, S. 800–801). So hat die Überernährung durch den größeren Bedarf an ungünstigen Lebensmitteln einen Einfluss auf das Klima, was sich wiederrum schlecht auf den Klimawandel auswirken kann. So können z.B. Dürreperioden für einen Ernteausfall sorgen, welcher wiederrum im Zusammenhang mit der Unterernährung steht. Die Lancet-Kommission sieht daher eine große Dringlichkeit, globale Ernährungssysteme im Sinne einer nachhaltigeren Ernährung zu überarbeiten (Willett et al., 2019, S. 447). Auch die DGE sieh die Notwendigkeit, Ernährungsbildung unmittelbar mit Nachhaltigkeitsaspekten zu verknüpfen. Die Gesellschaft veröffentlichte im März 2024 neue Ernährungsempfehlungen, welche die 10 Regeln der DGE ablösen und unter dem Titel *Gut essen und trinken – die DGE Empfehlungen* neben gesundheitsförderlichen Aspekten vor allem

Umweltaspekte beachten. So möchte die DGE mit ihren Empfehlungen den Verzehr pflanzlicher Lebensmittel steigern und den Verzehr tierischer Lebensmittel senken. Auch setzt sie einen Fokus auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., 2024).

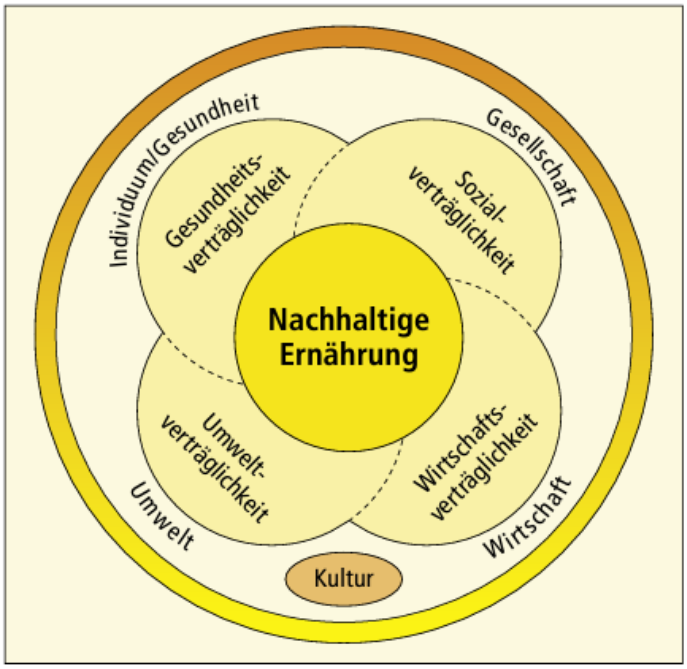

Abbildung 2: Ansprüche an eine nachhaltige Ernährung (Koerber, 2014, S. 261)

Auf Grundlage der wissenschaftlichen Erkenntnisse gibt es mehrere Konzepte einer nachhaltigen Ernährung, die neben den gesundheitlichen Aspekten auch Aspekte der Umwelt, Wirtschaft und soziale Aspekte einbeziehen. Diese Bachelorarbeit beschäftigt sich als Grundlage der nachhaltigen Ernährung mit dem Konzept der Vollwerternährung nach Koerber et al. (2012). Das Konzept der Vollwerternährung wurde im Jahr 2004 vorgestellt und seitdem weiterentwickelt. Heute ist es unter dem Begriff *Nachhaltige Ernährung* geläufig. Das Konzept sieht vier Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung im Zentrum: *Gesundheitsverträglichkeit*, *Sozialverträglichkeit*, *Wirtschaftsverträglichkeit* und die *Umweltverträglichkeit.* Die Dimensionen und deren Beziehung zueinander sind auf der Abbildung 2 zu erkennen und werden im folgenden Abschnitt näher erläutert.

Unter dem Aspekt der Gesundheitsverträglichkeit wird die gesundheitliche Wirkung der Ernährung auf den Menschen verstanden. Ein Teilaspekt ist zum Beispiel die Sicherstellung einer ausreichenden Nährstoffversorgung. Des Weiteren ist unter dieser Dimension die Abwendung ernährungsbedingter Krankheiten sowie die Vermeidung von Unterernährung verortet. Aus wissenschaftlicher Sicht sollte eine gesundheitsförderliche Ernährung überwiegend aus pflanzlichen Lebensmitteln bestehen, die eine hohe Nährstoffdichte aufweisen (Koerber et al., 2012, S. 7–11). Dies bildet die Strategie, um die in Abschnitt 2.2.2 erwähnten, ernährungsphysiologisch bedingten Krankheiten abzuwenden.

Die Sozialverträglichkeit der Ernährung sieht vor allem die gesellschaftlichen Aspekte der Ernährung im Mittelpunkt. Diese umfassen Aspekte der sozialen Gerechtigkeit, zum Beispiel die Befriedigung der Grundbedürfnisse aller durch eine ausreichende Nahrungsversorgung. Zu der Sozialverträglichkeit zählt auch die Möglichkeit, Lebensverhältnisse eigenständig gestalten zu können (Koerber et al., 2012, S. 5).

Im Zentrum der Wirtschaftsverträglichkeit steht die Förderung fairer Wirtschaftsbeziehungen der Akteur*innen im gesamten Ernährungssystem. So müssen die hergestellten Produkte fair und angemessen entlohnt werden. Für die Verbraucher*innen bedeutet dies, dass fair gehandelte Produkte und Bio-Produkte in die Ernährungsweise integriert werden sollten, soweit es für die Verbraucher*innen ökonomisch möglich ist (Koerber et al., 2012, S. 5).

Die Umweltverträglichkeit der Ernährung beschreibt die Umweltauswirkungen der Ernährung. Unter anderem umfasst sie die Zusammenhänge zwischen diversen Klimaaspekten und der Ernährung. Ein weiterer Aspekt der Umweltverträglichkeit ist die Müllentstehung und die Lebensmittelverschwendung (Koerber et al., 2012, S. 4).

In einer Weiterentwicklung des Konzepts wird heute zusätzlich die Kultur als fünfte Dimension einer nachhaltigen Ernährung gesehen, da die Kultur eine zentrale Auswirkung auf die Gestaltung der Essgewohnheiten hat (Koerber, 2014, S. 261).

Die Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung greifen ineinander über und sind daher nicht isoliert zu betrachten. Ein Beispiel hierfür wäre die regionale Landwirtschaft, welche regionale Wirtschaftskreisläufe fördert und dabei die Umwelt schont (Koerber et al., 2012, S. 18). Die enge Verknüpfung der Dimensionen macht deutlich, dass die nachhaltige Ernährung nur als Gesamtprodukt aller Dimensionen funktionieren kann.

Abschließend kann gesagt werden, dass die schulische Ernährungsbildung zwangsläufig mit Aspekten der Nachhaltigkeit verbunden sein sollte, um den Schüler*innen ein Verantwortungsbewusstsein für die Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialauswirkung zu vermitteln. So kann eine nachhaltige Ernährungsbildung zur Schaffung einer nachhaltigen Zukunft unterstützend wirken.

2.6 Zentrale Fragestellung

Die Zentrale Fragestellung der Arbeit lautet: Unterscheidet sich die Verankerung der nachhaltigen Ernährungsbildung in Abhängigkeit der sozialen Lage an Hamburger Grundschulen?

3 Methode

Zur Beantwortung der Fragestellung, ob und wie sich die Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung in Abhängigkeit der sozialen Lage an Hamburger Grundschulen unterscheidet, wurde die Methode des Leitfadeninterviews gewählt. Dazu wurden am 3. Juni 2024, 56 Grundschulen mit einem Sozialindex von 1 und 2 und 46 Grundschulen mit einem Sozialindex von 5 und 6 per E-Mail für ein 30-minütiges Interview angefragt, welches sowohl persönlich als auch telefonisch durchgeführt werden konnte. Alle Schulen waren dabei öffentlich und dadurch an das Schulgesetz und die Bildungspläne der Hansestadt Hamburg gebunden. Daraufhin wurden insgesamt fünf ausgewählte Vertreter*innen an Hamburger Grundschulen befragt. Die Interviews wurden im Juni 2024 durchgeführt. Von den fünf ausgewählten Grundschulen besaß eine Grundschule den Sozialindex 1, eine Grundschule den Sozialindex 2, zwei Grundschulen den Sozialindex 5 und eine Grundschule einen Sozialindex 6.

In dieser Arbeit wurde die Methode des Leitfadeninterviews gewählt, da diese sich gut eignet, um Ergebnisse unterschiedlicher Interviews vergleichen zu können. Auch lässt die Methode des Leitfadeninterviews gewisse Freiräume, um individuell auf verschiedene Gesprächsverläufe reagieren zu können.

3.1 Erstellung des Leitfadens

Der Interviewleitfaden basiert auf dem Werk *Forschungsmethoden und Evaluation* nach Döring et al. (2016). Die Struktur des Interviews wird in dem folgenden Abschnitt erläutert. Der erstellte Interviewleitfaden ist in dem Anhang A einsehbar.

Am Anfang des Interviews wurden biographische Grundinformationen erfragt. Anschließend wurden zunächst allgemeinere Fragen und danach detailliertere Fragen zu dem Thema Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung an Hamburger Grundschulen gestellt. Am Ende des Interviews gab es die Möglichkeit, offengebliebene Aspekte des Themas zu besprechen (Döring et al., 2016, S. 372). Der hier benutze Interviewleitfaden basiert auf den vier Dimensionen der nachhaltigen Ernährung nach Koerber et al. (2012).

Bei der Erstellung des Interviewleitfadens mussten verschiedene Aspekte beachtet werden. Zum einen musste das Interview realistisch in einem teilweise hektischen Schulalltag durchführbar sein. Das vorher gesetzte maximale Zeitlimit waren dabei 30 Minuten. Zudem musste das Interview sowohl persönlich als auch telefonisch durchführbar sein, um möglichst viele potenzielle Interviewpartner*innen gewinnen zu können. Ein weiteres Kriterium war, dass das die Fragen von Personen mit unterschiedlichen Expertisen beantwortet werden konnten. Dies war für das Setting der Schule wichtig, da in einem solchen Kontext verschiedene Menschen in unterschiedlichen

Funktionen arbeiten und dementsprechend entsprechendes Wissen über unterschiedliche Teilbereiche des Schulbetriebs besitzen. Daher musste der Leitfaden Platz für Abweichungen lassen, um möglichst viele Informationen sammeln zu können. So haben Schulen verschiedene Schwerpunkte und Besonderheiten, welche in dem Interview Platz finden sollten.

3.2 Ablauf des Interviews

Die Interviews wurden sowohl telefonisch als auch persönlich durchgeführt. In diesem Fall wurden drei Interviews persönlich und zwei Interviews telefonisch geführt. Im Vorhinein wurden die Teilnehmenden über das Thema des Interviews per E-Mail eingewiesen. Aus Datenschutzgründen mussten alle Interviewten im Vorfeld eine im Anhang B aufgeführte Einverständniserklärung ausfüllen, welche die Aufnahme und die anschließende anonymisierte Transkription des Gesagten erlaubten. Nach erfolgreichem Unterzeichnen wurde die Aufnahme gestartet und das Interview anhand des vorher erstellten Interviewleitfadens durchgeführt. Die geführten Interviews variierten in ihrer Dauer von 12 bis 40 Minuten.

3.3 Auswertung der Daten

Für eine qualitative Datenanalyse mussten die Interviews zunächst transkribiert werden. Hier wurde ein einfaches Transkriptionssystem gewählt, da es in der vorliegenden Arbeit vorranging um den Inhalt der Interviews geht. So wurden die geführten Interviews wörtlich transkribiert. Die Interviewtranskripte wurden anonymisiert. Informationen, die Hinweise über den Standort der Schule und auf das Geschlecht der Befragten enthielten, wurde in dem Interviewtranskript unkenntlich gemacht. Die befragten Personen wurden mit den Bezeichnungen B1-B5 gekennzeichnet. Wort- und Satzabbrüche wurden mit einem „/“ markiert (Dresing & Pehl, 2011, S. 21–23). Außerdem wurden Doppelpunkte verwendet, um Sätze in wörtlicher Rede vom restlichen Gesagten trenne zu können *(Beispiel: Anhang D, B1, Abs.6: Die Kinder untereinander sehen dann: Oh du hast da ja Süßes mit, das wollen wir aber nicht.).*

Nach der Transkription wurde eine strukturierende Inhaltsanalyse durchgeführt, welche auf einem Kodiersystem beruht (Mayring & Fenzl, 2019, S. 638). Der Kodierleitfaden wurde auf Grundlage des Interviewleitfadens erstellt (Deduktives Vorgehen). Zusätzlich wurden auf Basis der Interviews die weitere Kategorie *Erziehungsberechtigte* festgelegt (Induktives Vorgehen). Im folgenden Abschnitt werden die erstellten Kategorien und die jeweiligen Subkategorien erläutert. Der vollständige Kodierleitfaden kann im Anhang C eingesehen werden.

Nachhaltige Ernährung: Diese Kategorie wurde nach einem deduktiven Vorgehen auf Basis des Interviewleitfaden erstellt. Die Subkategorien sind dabei das Verständnis und das Bewusstsein der Befragten über das generelle Thema der nachhaltigen Ernährung.

Ernährungsbildung in der Schule: Die zweite Kategorie wurde auf Basis des Interviewleitfaden erstellt. Die daraus resultierenden Subkategorien sind: Allgemein, Unterrichtseinheiten, Klassenstufen und Fächer, Nachmittagsbetreuung

Gesundheitsverträglichkeit: Die Kategorie umfasst die Vermittlung von gesundheitsförderlichem Ernährungswissen und der Schaffung einer gesundheitsförderlichen Verpflegungssituation.

Sozialverträglichkeit: Diese Kategorie bezieht sich auf die soziale Verträglichkeit der Ernährungsbildung im Schulkontext. Die definierten Subkategorien sind die Essensatmosphäre und die Partizipationsmöglichkeiten der Schüler*innen.

Wirtschaftsverträglichkeit: Diese Kategorie beinhaltet die Thematisierung und die Nutzung biologischer Lebensmittel. Durch ein deduktives Vorgehen konnte zusätzlich die Kategorie der Kosteneinsparung hinzugefügt werden.

Umweltverträglichkeit: Diese Kategorie thematisiert die Umweltverträglichkeit der Ernährung und bezieht sich sowohl auf die Wissensvermittlung als auf die geschaffenen Rahmenbedingungen der Schulen. Die Subkategorien sind: Ernährung und Klima, Regionalität, Saisonalität, Fleischkonsum, Müllvermeidung.

Erziehungsberechtigte: Die letzte Kategorie ergab sich aus einem deduktiven Verfahren der Kodierung und beinhaltet die Partizipation der Erziehungsberechtigten, sowie mögliche Herausforderungen und kulturelle Aspekte der Ernährungsbildung.

4 Ergebnisse

Im folgenden Abschnitt werden die Ergebnisse der Interviews zu den verschiedenen Kategorien der nachhaltigen Ernährungsbildung vorgestellt. Die Ergebnisse der Befragungen unterliegen einer vorangegangenen Kodierung über das erstellte Kodiersystem. Die detaillierte Kodierung der Ergebnisse kann im Anhang D eingesehen werden. Zur Veranschaulichung der Ergebnisse werden in den folgenden Abschnitten einige beispielhafte Textpassagen der Interviews zitiert. Diese sind zum Zweck einer besseren Unterscheidung kursiv markiert.

Die dargestellten Ergebnisse zeigen die Position der befragten Personen zu den jeweiligen Themen der nachhaltigen Ernährungsbildung. Dabei ist zu beachten, dass die befragten Vertreter*innen der Schule teilweise keine Antwort zu ausgewählten Fragen geben konnten. Auch wurden einige Fragen nicht in allen Interviews gestellt. Es ist darauf hinzuweisen, dass mögliche Missverständnisse innerhalb der Interviews nicht ausgeschlossen werden können.

4.1 Bezeichnungen und Funktionen der Befragten

Für die Interpretation der Daten werden zunächst die Bezeichnungen und Funktionen der Befragten in der jeweiligen Schule, sowie der jeweilige Sozialindex der Schule dargestellt. Diese Daten sind in der Tabelle 1 abgebildet.

Tabelle 1: Bezeichnungen, Sozialindex der Schule und Funktion der Interviewten

Sozialindex der Schule	Bezeichnung	Funktion der befragten Person
5	B1	Schulleitung
6	B2	Schulleitung, Klassenleitung, Chorleitung
5	B3	Klassenleitung einer 1. Klasse, Beratungslehrkraft, Kinderschutzfachkraft, Ausbildungsbeauftragte*r
2	B4	Sonderpädagogische Fachkraft für die Vorschulklassen, verantwortliche Person für die „gesunde Schule“
1	B5	Musiklehrkraft, verantwortliche Lehrkraft für den Ganztag

4.2 Nachhaltige Ernährung

Der Begriff „Nachhaltige Ernährung“ wird von den Interviewteilnehmer*innen unterschiedlich definiert. Die befragte Person B1 äußert sich dazu wie folgt:

„Nachhaltige Ernährung ist für mich zum einen, dass wir gucken, wo kommen die Produkte her, welche Wege haben die hinter sich, können wir das auch regional verorten? Dass wir auch in der Schule schon anfangen, die Kinder darauf hinzuweisen und die Eltern natürlich auch.“ (B1, Abs. 4).

„Wobei ich finde diesen Bereich, gerade was Klima und Ernährung und diese ganzen Zusammenhänge angeht, das ist superwichtig und da können wir sicherlich die Kinder auch ein bisschen vor den Karren spannen…“ (B1, Abs. 34).

Es herrscht ein Bewusstsein über verschiedene Aspekte der Regionalität der Zusammenhänger von Ernährung und den Einfluss auf das Klima und die Wichtigkeit der Einbindung von Eltern und Kinder in die Ernährungsbildung. Auch werden Unterrichtseinheiten zu diesem Thema entwickelt.

Der befragte Person B2 sieht in der Vermittlung von Themen der Regionalität aber auch eine Wichtigkeit, Themen der Nachhaltigkeit realistisch zu betrachten: *„Wir haben jetzt zum Beispiel eine Projektwoche. Wir thematisieren das schon mit den Kindern zum Thema regionaler Versorgung oder ähnlichem. Allerdings natürlich auch so ein bisschen mit Realismus Brille bei uns. Ja wir können auch Gemüse aus dem alten Land holen oder Obst aus Pinneberg, die Versorgung einer Großstadt wie Hamburg wird es nicht abdecken.“ (B2, Abs. 26).*

Befragte*r B3 definiert die nachhaltige Ernährung als: *„…gesunde Ernährung mit viel Obst und Gemüse.“ (B3, Abs.6)*. B3 ist sich zunächst dem Aspekt der Gesundheitsverträglichkeit bewusst.

Die befragte Person B4 versteht unter dem Begriff Nachhaltigkeit im Ernährungskontext die wiederkehrende Auseinandersetzung mit Aspekten einer gesundheitsförderlichen Ernährung.

Befragte*r B5 sieht die Nachhaltigkeit als ein wichtiges Thema. Unter nachhaltiger Ernährung versteht B5 die Verwendung frischer Produkte und den Verzicht auf verarbeitete und hochverarbeitete Lebensmittel.

4.3 Ernährungsbildung in der Schule

In der Schule der befragten Person B1 werden aktuell Unterrichteinheiten zum Thema Nachhaltigkeit entwickelt. In der Schule wird Wert auf die gemeinschaftliche Ausarbeitung der Unterrichtseinheiten aller Lehrenden im Team gelegt. So sollen in allen Klassen eines Jahrgangs überwiegend gleiche Themen gelehrt werden. Themen der Ernährungsbildung werden in allen Klassenstufen aufgegriffen, dabei vor allem im Sachkundeunterricht. Zusätzlich wird in der Nachmittagsbetreuung der Schule ein Kochkurs angeboten.

In der Schule von B2 hingegen, sind die Lehrkräfte eigenständig für die Ausgestaltung der Unterrichtsthemen verantwortlich. Ernährungsbildung passiert dort eher situativ im Alltag: *„Wir machen keine großen Highlight Aktionen. Das gehört eher in den Alltag mit rein." (B2, Abs. 34).* Die Nachmittagsbetreuung bietet an dieser Schule keinen Kochkurs an.

Die Schule der befragten Person B3 hat Themen der Ernährungsbildung in deren Curriculum verankert. Hauptsächlich wird das Thema Ernährungsbildung in Klasse 2 gelehrt. Ernährungsbildung passiert auch an dieser Schule anhand verschiedener Alltagssituationen. Auch wurde kürzlich eine Projektwoche mit dem Thema „Fit und gesund" durchgeführt. In der Nachmittagsbetreuung der Schule wird ein Kochkurs angeboten.

Die Ernährungsbildung ist an der Schule von B4 in allen Klassenstufen im Sachkundeunterricht verortet. In der Vorschule gibt es das Thema „gesunde Brotdose". In der ersten Klasse wird das gesunde Frühstück thematisiert. In der 3. oder 4. Klasse gibt es eine Einheit zu dem Thema Zucker. Die Befragte konnte keine genaueren Angaben zur Klassenstufe machen. Die Module der Ernährungsbildung werden bei einer Jahrgangsübergabe an die neuen Lehrkräfte weitergegeben. Auch gibt es kleine Projekte zu Ernährungsthemen in der Schule, die teilweise mit dem schuleigenen Garten in Verbindung stehen: *„…die haben auch geerntet und die Kräuter in Kräuterquark gemacht oder in Frischkäse und haben sich damit Brote geschmiert." (B4, Abs. 22).* Die Schule hat den Status „Gesunde Schule" und besitzt daher eine Lehrkraft, die sich um die Durchführung gesundheitsförderlicher Projekte kümmert. Mehrere Lehrkräfte der Schule haben sich von der Sarah-Wiener-Stiftung fortbilden lassen, um Module des Konzepts „Ich kann kochen" durchführen zu können. Auch nimmt die Schule an dem „Brotzeitprojekt" teil. In der Nachmittagsbetreuung wird ein Kochkurs angeboten, die Häufigkeit ist jedoch nicht bekannt.

Auch die Schule der befragten Person B5 ist eine gesunde Schule. An dieser Schule gibt es keine Klassensysteme, sondern Unterricht in Lerngruppen. Teilweise werden Projekte zu Ernährungsthemen durchgeführt. Ernährungsbildung wird im Schulalltag oft situativ betrieben: *„Aber es läuft meistens auch nebenbei. Wir hatten jetzt gerade das Thema Kräuter und da haben die Kinder auch viel gelernt, was man mit Kräutern machen kann. Tees, Salben, Frischkäse, Butter und so versuchen wir die Kinder so ein bisschen zu erreichen und sonst situativ." (B5, Abs. 14).* Generell wird versucht, den Kindern den Zusammenhang zwischen Ernährung, Wohlbefinden und dem Lebensstil zu vermitteln. In der Nachmittagsbetreuung werden drei Kochkurse in der Woche angeboten, welche sich auch mit Themen der Nachhaltigkeit beschäftigen. Insgesamt werden so ca. 30 Kinder pro Woche erreicht

B1, B3, B4 und B5 berichten unabhängig voneinander von einer Peer to Peer Vermittlung von Ernährungswissen und einer Beeinflussung zwischen den Schüler*innen

„Die Kinder untereinander sehen dann: Oh du hast da ja süßes mit, das wollen wir aber nicht" (B1, Abs. 6).

„…dann ist es meistens so, dass im Gespräch auch mit den anderen Kindern ihnen auch klar wird: Ich hab ja immer nur helles Brot mit und die fragen auch nach anderen Broten. Die tauschen auch manchmal das Brot." (B3, Abs. 10).

„Und die Kinder dann auch gegenseitig: Du hast was zu trinken mit, was nicht gut für dich ist und dann erziehen sie sich gegenseitig." (B4, Abs. 16).

„…so schaut man auch ein bisschen rüber, wer was hat und dann schauen die auch: Oh das schmeckt lecker. Gerade wenn's so gut schmeckt und gesund ist, dass man dann auch andere antreibt sich das mehr zu holen." (B5, Abs. 26).

4.4 Gesundheitsverträglichkeit

In der Schule von B1 wird sich in der ersten Klasse mit Essgewohnheiten und gesundheitsförderlicher Ernährung anhand der mitgebrachten Brotdose auseinandergesetzt. Die Schule achtet auf eine gesundheitsförderliche Gestaltung der Dose und klärt über die negativen Auswirkungen von zuckerhaltigen Lebensmitteln auf. Der Caterer kocht nach dem Konzept „Cook and Serve" vor Ort und richtet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Ernährungsphysiologisch ungünstige Lebensmittel wie Pommes werden nur sehr selten und zu besonderen Anlässen angeboten.

B2 sieht vor allem die Wichtigkeit einer gesunden Basisernährung, die mit ungünstigeren Lebensmitteln wie Süßigkeiten ergänzt werden kann: *„Und wie gesagt mit dieser Haltung nach dem Motto, dass wir die Süßigkeiten nicht generell ablehnen, weil wir jetzt nicht versuchen zu missionieren, dass Süßigkeiten ganz böse sind, sondern dass wir sagen, die Basisernährung ist erst mal wichtig." (B2, Abs. 16).* In der Schule gibt es ein gemeinsames Frühstück in den Klassen, zu dem keine Süßigkeiten mitgebracht werden dürfen. In den Vorschulklassen wird bei dem gemeinsamen Frühstück Obst und Gemüse zur Verfügung gestellt.

In der Schule der befragten Person B3 wir ein Bewusstsein für die gesunde Brotdose vermittelt: *„…wir fangen von Anfang an eigentlich immer an, von Klasse eins, die Brotdosen anzuschauen und zu schauen wer hat ganz besonders gesunde Sachen dabei" (B3, Abs. 8).*

Auch in der Schule von B4 lernen die Kinder, wie ein gesundes Frühstück aussehen kann. In der Vorschule wird spielerisch durch eine Handpuppe versucht, den Kindern Aspekte einer gesundheitsförderlichen Ernährung aufzuzeigen und die Kinder zu bestärken: *„…und die meisten Kollegen gehen dann in der Vorschule mit so einer Handpuppe rum und sagen zum Beispiel: Du hast ja was tolles Gesundes. Gemüse mag ich ja auch gern. Oder Obst mag ich ja auch gern." (B4, Abs. 12).* Süßigkeiten dürfen dahingegen nur zu Geburtstagen mitgenommen werden. Auch möchte die Schule nur Wasser als Getränk der Schüler*innen zulassen. Ein stricktes Verbot gibt es allerding nicht. B4 beschreibt das wie folgt: *„…aber Verbot klingt immer sehr streng und das ist auch sehr schwierig.*

Dann gibt es eher immer ein Aufstand. Es ist besser, wenn man das ein bisschen positiver formuliert." (B4, Abs. 14). Der Caterer arbeitet nach dem Cook and Serve Prinzip und achtet auf eine ausgewogene Ernährung mit frischen Lebensmitteln. So wird zum Beispiel Fladenbrot aus Vollkornmehl angeboten.

In der Schule von B5 gibt es ein allgemeines Verbot von Süßigkeiten und süßen Getränken. Den Kindern wird auch versucht, die Auswirkungen eines hohen Süßigkeitenkonsums zu vermitteln. In der Mittagsverpflegung bietet der Caterer täglich zu zwei zur Auswahl stehenden Gerichte Gemüse in roher und gekochter Form an. Beim Mittagessen werden die Kinder darin bestärkt, Rohkost und Salat zu essen. Trotz der großen Auswahlmöglichkeit wird jedoch beobachtet, dass viele Kinder täglich Nudeln mit Tomatensauce wählen: *„…aber auch wenn du das Menü nicht bestellst, hast du diese warme Theke, wo auch leckere Sachen sind. Kartoffelspalten, Gemüse Ratatouille. Also die Kinder hätten auch da die Möglichkeit, was Gutes zu haben aber die Kinder greifen immer wieder zu den Nudeln…" (B5, Abs. 32).* In den Kochkursen der Nachmittagsbetreuung wir niedrigschwellig eine gesundheitsförderliche Ernährung vermittelt.

4.5 Sozialverträglichkeit

Die Schule der befragten Person B1 legt bei der Gestaltung der Ernährungsbildung einen Wert auf die Partizipationsmöglichkeiten der Kinder. Die Kinder werden an verschiedenen Stellen in ihrer Eigenständigkeit gefördert. So hat die Schule kürzlich auf ein Free Flow System umgestellt. Dort haben die Kinder die Auswahlmöglichkeit zwischen verschiedenen Komponenten des Essens. Dabei ist der befragten Person die Zufriedenheit der Kinder wichtig. Auch haben die Kinder die Möglichkeit, Wünsche zur Mittagsverpflegung über eine Wunschbox zu äußern, welche wiederrum anhand verschiedener Aspekte der Nachhaltigkeit, wie die Gesundheitsverträglichkeit, mehr oder weniger berücksichtigt werden. Dabei wird den Kindern auch vermittelt, wieso einige Gerichte in der Schulverpflegung nicht angeboten werden können: *„Aus den und den Gründen ist das leider nicht möglich. Da musst du Mama und Papa bitten, dass sie dir das machen." (B1, Abs. 24).* Auch innerhalb des Unterrichts sollen die Kinder eigenständige Entscheidungen treffen: *„…das war richtig spannend, weil da ja die Kinder wirklich überlegen mussten: oh ja das stimmt, wenn ich keine Erdbeeren habe und keine Bananen und so, was esse ich dann zu meinem Müsli beispielsweise." (B1, Abs. 18).*

In der Schule von B2 wird bei dem gemeinsamen Frühstück ein besonderer Wert auf die Atmosphäre gelegt. Dort richtet sich die Gestaltung des Frühstücks nach den unterschiedlichen Bedürfnissen der Schüler*innen verschiedener Altersstufen. Dem Befragten ist die Atmosphäre als Einflussfaktor auf das Essverhalten bewusst: *„…ob die Kinder aber in der Schule was essen oder nicht essen ist ein reines Ding der Atmosphäre" (B2, Abs. 18).* Auch herrscht ein Bewusstsein über die Vorbildfunktion beim Essen. *„…da muss einer da sein: Komm ich gebe dir mal ein bisschen. Probiere mal. Guck mal, ich esse auch, ist auch immer was Wichtiges und dann geht das auch." (B2, Abs. 18).* B2

bedauert daher, dass das Mittagessen aufgrund eines Personalmangels über eine Thekenausgabe passiert. B2 beobachtet seit der Umstellung eine geringere Teilnahme und eine größere Unruhe der Schüler*innen. Die Gerichte müssen dabei im Vorhinein von den Eltern festgelegt werden. Das genaue Mitspracherecht der Kinder wurde in diesem Interview nicht besprochen, der*die Befragte geht jedoch von einer Mitbestimmung der Kinder über die Essenswahl aus: *„Nein, das sind zwei Essen. Die Eltern legen das vorher fest. Also die Eltern müssen das wählen. Natürlich entscheidet das Kind mit…" (B2, Abs. 22).*

Auch an der Schule der befragten Person B3 gibt es in der Klasse eine gemeinsame Frühstückspause. Oft wird auch noch eine zweite Frühstückspause gemacht. Dabei ist es B3 wichtig, dass sich ausreichend Zeit für das Essen genommen wird. Beim Mittagessen sind die Schüler*innen in Gruppen aufgeteilt, um die Atmosphäre angenehmer zu gestalten und die Lautstärke zu verringern. Die älteren Kinder der Klassenstufen 3 und 4 dürfen in einem Zeitfenster entscheide, wann sie essen möchten: *„…dann gibt es auch eine offene Essenszeit für die Dritt- und Viertklässler, die haben ein Zeitfenster, in dem sie essen können. Dadurch entzerrt sich das auch so ein bisschen. Die Kinder können frei entscheiden: Habe ich jetzt schon Hunger oder nicht oder gehe ich erst in 20 Minuten?" (B3, Abs. 32).* An der Schule gibt es neben der Essensausgabe ein Salatbuffet. Dort haben die Kinder eine Auswahlmöglichkeit. Außerdem werden sie ermutigt, ihnen unbekannte Lebensmittel zu probieren: *„Also die Kinder stellen sich an für das eigentliche Essen und vom Salatbuffet können sie sich was nehmen, also dann können sie freiwillig die Sachen nehmen, die sie mögen. Sie werden auch immer dazu angehalten, möglichst viel davon zu probieren." (B3, Abs. 30).*

In der Schule von B4 gibt es in monatlichen Abständen ein Klassenfrühstück, welches von der Schule gestellt wird. Außerdem nimmt die Schule an dem Brotzeit Projekt teil, welches Kinder aus sozial schwachen Familien in der Verpflegung unterstützen soll und einen Raum frei von Stigmatisierung schaffen möchte: *„…das Projekt und jede Klasse geht im Prinzip einmal im Monat gemeinsam frühstücken und das ist eben der soziale Aspekt und auch der Ernährungsaspekt, da können sie auch mal Orangensaft trinken oder eine Apfelschorle. Die haben sonst am Monatsende sowieso nichts mehr und nun eben auch den Gemeinschaftsaspekt und den Stigmatisierungsaspekt völlig weg zu kriegen, ist es einfach eine gute Aktion." (B4, Abs. 30).*

An der Schule der befragten Person B5 frühstücken die Kinder gemeinsam in ihren Lerngruppen. Dabei soll das Gemeinschaftsgefühl gestärkt werden. Beim Mittagessen können die Kinder über ein Selfservice Konzept eigenständig über die Auswahl des Essens entscheiden. B5 berichtet: *„Bei diesem Caterer ist es so ein bisschen mehr auf Selbstservice. Wir hatten am Anfang ein bisschen Bedenken, aber es läuft eigentlich relativ gut." (B5, Abs. 28).* Für das Mittagessen sind die Kinder in Essenszeiten unterteilt. Gerade für die Vorschüler*innen soll das Mittagessen in einer ruhigen Atmosphäre gegessen werden.

4.6 Wirtschaftsverträglichkeit

Die befragte Person B1 kann keine explizite Aussage über eine Wissensvermittlung des Themas der biologischen Landwirtschaft treffen. B1 beobachtet zwar das Bewusstsein bei Lehrer*innen, ist sich aber nicht sicher, inwiefern dieses Thema der Wirtschaftsverträglichkeit bei den Schüler*innen ankommt.

Auch B2 trifft keine Aussage über die Wissensvermittlung. Jedoch beobachtet B2, dass die Familien der Schüler*innen aufgrund finanzieller Vorteile Fleisch aus biologischer Landwirtschaft kaufen: *„Und wir haben natürlich den Luxus hier, dass wir auch die Eltern haben, die dann eher das Biofleisch kaufen, das muss man dann aber im Geldbeutel haben und bei unseren Eltern ist das möglich“ (B2, Abs. 30).*

B3 beobachtet, dass das Thema der biologischen Landwirtschaft von den Kindern in die Schule getragen wird. Bei der Zubereitung des Mittagessens wird auf energiesparende Zubereitungsart geachtet.

In dem Interview mit der befragten Person B4 wird das Thema der biologischen Landwirtschaft nicht besprochen. B4 gibt jedoch an, dass sie Eltern Einsparungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit einer gesunden Ernährung vermitteln möchte. So zeigt sie Eltern finanzielle Vorteile auf, wenn zum Beispiel ein Apfel statt eines verarbeiteten Obstprodukts mitgegeben würde: *„Und die Eltern haben auch das Gefühl, sie tun ihren Kindern was Gutes also ich habe auch mal mit einer Mutter diskutiert und die meinte, das geht ja so schnell und das verstehe ich einfach nicht, weil ein Apfel zu schneiden wäre ja auch viel günstiger.“ (B4, Abs. 42).*

Die befragte Person B5 meint, dass das Thema der biologischen Landwirtschaft bei einigen Eltern präsent ist. Jedoch kann B5 nicht einschätzen, ob auch die Bedeutung bewusst ist. Die befragte Person sieht im Zusammenhang mit dem Kauf von biologisch erzeugten Produkten und dem Verzehr gesundheitsförderlicher Lebensmittel vor allem, aufgrund eingeschränkter finanzieller Möglichkeiten einiger Eltern, Probleme: *„Und andere, denke ich mal, können sich auch gar kein Fleisch leisten, wobei es natürlich jetzt auch Billigfleisch gibt, nicht jetzt aber schon länger. Das ist immer schwierig. Dieser Ernährungsgeschichten sind auch finanzielle Geschichten und das ist auch schwierig zu sagen: Ja du musst. Aber und wenn das Portemonnaie das nicht erlaubt, hin und wieder zu verzichten…“ (B5, Abs. 20).* Das Mittagessen an der Schule wird in Bio-Qualität angeboten.

4.7 Umweltverträglichkeit

Die Schule der befragten Person B1 befasst sich mit den unterschiedlichen Umweltaspekten der Ernährung. B1 hat selbst ein starkes Bewusstsein für Regionalität und Saisonalität, welches auch den Schüler*innen vermittelt werden soll: „*Wichtig ist dabei den Kindern bewusst zu machen, was wächst denn überhaupt wann hier bei uns? (B1, Abs. 32).* So beschäftigen sich die 1. Klassen mit dem Apfel

als Beispiel einer regionalen Obstsorte. Zusammenhänge von Ernährung und Klima werden in Klasse zwei anhand verschiedener Projekttage wie dem Klimafrühstück thematisiert. Auch das Thema Müllvermeidung wird an der Schule beachtet. Die Schule achtet auch auf Mülleinsparungen, wie zum Beispiel auf die Einsparung von Plastikmüll in den Brotdosen der Kinder. Zudem vermittelt die Schule den Kindern die Prinzipien des Recyclings.

Auch in der Schule von B2 werden Aspekte wie Regionalität und Saisonalität besprochen: *„Die Erdbeeren im Januar zum Beispiel, wie geht das eigentlich also sowas haben wir schon bei uns." (B2, Abs. 28).* Die befragte Person sieht dabei aber auch die Wichtigkeit, Aspekte der Umweltverträglichkeit im Hinblick einer realistischen Umsetzung zu analysieren. So äußert sich B2 zur Vermittlung des Themas wie folgt: *„Wir thematisieren das schon mit den Kindern zum Thema regionaler Versorgung oder ähnlichem. Allerdings natürlich auch so ein bisschen mit Realismus Brille bei uns. Ja wir können auch Gemüse aus dem alten Land holen oder Obst aus Pinneberg, die Versorgung einer Großstadt wie Hamburg wird es nicht abdecken. So viele landwirtschaftliche Fläche haben wir nicht, um das ansatzweise erfüllen zu können. Aber wir versuchen das zumindest mit den Kindern zu thematisieren." (B2, Abs. 26).* In einer Projektwoche wurde sich mit dem Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima auseinandergesetzt, indem zum Beispiel der Wasserverbrauch verschiedener Lebensmittel angeschaut wurde. Auch das Thema Fleischkonsum wird an der Schule thematisiert. Die befragte Person beobachtet aktuell einen Rückgang von vegetarisch lebenden Schüler*innen. Dahingegen sieht B2 eine Entwicklung zum bewussten Fleischkonsum bei den Kindern: *„Wir haben eine deutliche Abnahme von Vegetariern. Also das lässt nach, das ist so ein bisschen aus der Mode bei den Kiddies, aber tatsächlich mehr Kinder, die bewusst sagen: Nicht so oft." (B2, Abs. 30).*

Die Schule der befragten Person B3 hat den Status „Klimaschule". In diesem Zusammenhang ist die Schule dazu verpflichtet, den Schulalltag möglichst klimafreundlich zu gestalten. So darf in der Schulkantine nur einmal wöchentlich Fisch und Fleisch angeboten werden. In der Schule gibt es zudem eine Klimagruppe, bestehend aus Vertreter*innen der Klassen. Dort beschäftigen sich die Kinder auch mit Aspekten einer klimafreundlichen Ernährung. Die Ergebnisse der Klimagruppe werden über die Vertreter*innen weiter in die Klassen getragen. Gerade Dritt- und Viertklässler*innen sind sich dem Zusammenhang von Ernährung und Klima bewusst. Über Aspekte der Regionalität und Saisonalität kann B3 keine genauen Angaben machen. Die Schule beschäftigt sich auch mit der Mülltrennung und Müllvermeidung. Es wird zum Beispiel geschaut, in welcher Brotdose Müll vermieden werden kann.

In der Schule von B4 werden vor allem Themen der Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung behandelt. Auch wurde eine wiederverwendbare Wasserflasche an die Schüler*innen ausgegeben. Bei den Vorschüler*innen achtet die Schule auch darauf, dass sich die Kinder beim Mittagessen nicht zu viel auffüllen, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Als Herausforderung

in der Müllvermeidung nimmt die befragte Person das Mitgeben von püriertem Obst in einer Einwegverpackung, sogenannten „Quetschies“ wahr: *„Was ein großes Problem ist und wo wir gerade am überlegen sind und auch sowas ausgehängt haben, sind eben diese Quetschies und auch dieses Obst in Tüten zum Auslutschen, weil das auch eine große Müllgeschichte ist und das mögen wir nicht…“ (B4, Abs. 12).* Die Zusammenhänge von Ernährungs- und Klimaaspekten und das Thema Müllvermeidung wurden in den höheren Klassenstufen kürzlich in einer „Forscherwoche“ thematisiert. Ob auch Themen wie Regionalität und Saisonalität besprochen wurden, kann B4 nicht sagen. Vor Ort wird vorzugsweise regional und frisch gekocht.

In der Schule der befragten Person B5 sind die Themen Fleischkonsum und Lebensmittelverschwendung präsent. So beobachtet B5, dass sich einige Kinder vegan ernähren. B5 sieht dort jedoch einen Zusammenhang mit der sozialen Stellung der jeweiligen Familie: *„Wir haben tatsächlich auch Kinder, die sich vegan ernähren. Also ich glaub, das ist eher die bildungsnahe Gruppe…“ (B5, Abs. 10).* Die Schule vermittelt den Kindern auch den Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Umweltbelastungen und versucht, die Kinder zu einem geringeren Fleischkonsum anzuregen. Auch wird vor allem beim Mittagessen auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geachtet, indem die Kinder situativ angesprochen werden. Unterrichtseinheiten zum Thema Regionalität und Saisonalität gibt es nicht. Die befragte Person geht auch davon aus, dass diese Themen den Schüler*innen eher nicht bewusst sind. B5 äußert sich dazu wie folgt: *„Nein, also Jahreszeiten schon, dass man sagt vom Wetter her. Ich glaube der Unterschied zwischen Obst und Gemüse ist bei den Kindern auch schon schwierig.“ (B5, Abs. 16).*

4.8 Teilhabe der Erziehungsberechtigten

Die befragte Person B1 nimmt eine zunehmende Notwenigkeit wahr, Themen wie Regionalität und Saisonalität in der Schule zu lehren. Einen möglichen Grund sieht B1 im Aufwachsen in einer Großstadt. Auch vermutet B1, dass das Wissen über Regionalität und Saisonalität von Lebensmitteln auch in der Elterngeneration weniger präsent ist. Dennoch beobachtet B1, dass die Eltern der Schüler*innen Wissen über Ernährungsthemen haben und dies auch an die Kinder weitergeben. Dahingegen sieht die befragte Person auch die Chance, über die Kinder die Familien zu erreichen:

„…die gehen nach Hause und sagen: Mama, das sollst du mir nicht wieder einpacken oder so also das muss man auch sagen. Kinder sind da ja auch sehr formbar und bringen das dann vielleicht auch wieder in die Familie.“ (B1, Abs. 34).

In der Befragung von B2 ist die hohe Partizipation der Eltern auffällig. So sind die Eltern für die Wasserversorgung bei dem gemeinsamen Schulfrühstück verantwortlich und bringen Wasserkisten in die Schule mit. Auch scheinen die Eltern über Ernährungswissen zu verfügen und tragen die Vorgaben des gemeinsamen Frühstücks mit. Zudem gibt es in der Schule eine von Eltern betriebene Cafeteria, in sie die Verantwortung über das Angebot tragen: *„Da gibt’s da halt Knäckebrot und mal*

Würstchen oder Gemüsesticks, Frischkäsetaler und sowas alles und da geht es ein bisschen mehr/ Auch das ist Teil des Essens, das gestalten die Eltern ein bisschen mit den Kindern gemeinsam, was da dann angeboten werden soll." (B2, Abs. 24). B2 beschreibt die Elternschaft auch als intelligent und eher gesundheitsbewusst: *„Ich weiß nicht, ob die bewusst etwas dazu beitragen, aber sie sind halt so intelligent und leben so, dass es irgendwie schon mit drin ist." (B2, Abs. 36).* Probleme sieht die befragte Person vor allem bei Familien mit einem niedrigen Bildungsniveau. Dort beobachtet B2 teilweise, dass Süßigkeiten versteckt mit in die Schule gegeben werden.

Auch B3 beschreibt das Elternklientel der Schule als gesundheitsbewusst, insbesondere im Zusammenhang mit Themen der Nachhaltigkeit: *„Also wir haben einfach so eine Elternklientel, die darauf an vielen Stellen achten, viele Kinder aus dem Waldkindergarten, Eltern, die eben kein Auto fahren. Also wir sind in einer Ecke wo Eltern ganz ganz viel über solche Dinge auch zu Hause sprechen und sowas wird eben auch in die Schule getragen. Und dann geht es eben auch. So wie Eier. Welche kauft man? Was lässt man lieber weg und wir essen nur einmal in der Woche Fleisch, sonst lassen wir das. Das bringen die Kinder schon mit in die Schule." (B3, Abs. 24).* Die befragte Person stellt zudem fest, dass an der Schule Familien mit Fluchtgeschichten tendenziell ein geringeres Bewusstsein für Gesundheit und Nachhaltigkeit haben.

Die befragte Person B4 stellt fest, dass das Gesundheitswissen in den Familien der Schüler*innen eher gering ausfällt. Zudem sieht B4 die Problematik, dass das Essverhalten der Kinder maßgeblich durch die Eltern beeinflusst wird und diese eher schwer erreicht werden: *„ …ich habe den Eindruck, dass es den Eltern oft an Informationen fehlt und da wünsche ich mir oder würde ich mir wünschen/ Ich kann es ja eigentlich nur über die Eltern regulieren, dass es da mal so richtiges Infomaterial gibt, was man den Eltern geben könnte, dass man denen vielleicht sogar mal hinhängen kann, so im Großen und Ganzen ist es eine schwierige Geschichte." (B4, Abs. 44).*

B5 nimmt die Elternschaft der Schule sehr gemischt war und beschreibt diese wie folgt: *„Wir hatten früher wirklich den Sozialindex 1[…], wo wir nur eine Elternschaft erreicht haben, die ich jetzt mal bildungsferne Eltern nenne. Mittlerweile haben wir auch bildungsnahe Eltern, das ist einen Riesenspagat. Diese Elternschaft ist sich bewusster, weil es natürlich auch ein ganz anderes Umfeld ist und die andere Elternschaft ist gemischt, muss ich sagen. Ich kann nicht alle über einen Kamm scheren." (B5, Abs.8).* Die befragte Person stellt fest, dass das Gesundheitsbewusstsein einiger Familien des Stadtteils gering ist. B5 sieht daher die Erreichung der Elternschaft als wichtigen Aspekt der Ernährungsbildung: *„Gerade in diesem Stadtteil/ Das ist sehr wichtig, weil das ist leider so ein bisschen ein Schwachpunkt und da versuchen wir die Kinder so ein bisschen zu erreichen, indem wir das den Kindern nah bringen das in der Brotdose morgens/ Also nicht nur den Schülern und Schülerinnen, sondern auch der Elternschaft. Das ist nämlich noch wichtiger." (B5, Abs. 6).* B5 kann jedoch auch Erfolge der Schule festmachen: *„Ich glaube, die sind teilweise informiert, also da haben wir sie gut*

informiert, also einige Brotdosen sehen richtig super aus und einige nicht so. Ich glaube, die Elternschaft ist da gemischt." (B5, Abs. 8). Vor allem in Bezug auf den Fleischkonsum einige Schüler*innen sieht B5 kulturell bedingte Herausforderungen aber auch Chancen der nachhaltigen Ernährungsbildung der Schule: *„Gerade in diesen Kulturen wird auch viel Fleisch gegessen und da versucht man über die Kinder, dass man da die Eltern erreicht, weil die Kinder erzählen das meistens zu Hause und dann erzählen die das natürlich: Wir sollten vielleicht weniger Fleisch essen und da sind die Reaktionen unterschiedlich…" (B5, Abs. 20).* Auch sieht die befragte Person B5 bei einigen Familien, dass aufgrund finanzieller Einschränkungen und der Familiengröße eher der Preis als die Herkunft der Lebensmittel priorisiert wird.

5 Diskussion

In diesem Kapitel erfolgt die Einordnung und Auswertung der Ergebnisse zu der Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung in Abhängigkeit der sozialen Lage an Hamburger Grundschulen.

Die qualitative Befragung der fünf Hamburger Grundschulen hat ergeben, dass die nachhaltig Ernährungsbildung an allen befragten Schulen verankert ist. Dies deckt sich mit dem nationalen Gesundheitsziel und den Zielen der WHO, welche die Schulen in der Verantwortung für die Durchführung von Gesundheitsbildung sieht. Außerdem zeigen die Ergebnisse, dass die Ernährungsbildung an allen fünf befragten Schulen an Nachhaltigkeitsaspekte geknüpft ist. Die Verknüpfung der beiden Themen ist als Chance zu sehen, Schüler*innen neben den Gesundheitsaspekte der Ernährung auch für Themen der Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit zu sensibilisieren. Auch lässt sich feststellen, dass die befragten Schulen gemäß des Setting-Ansatzes Wert auf die Schaffung gesundheitsförderlicher Rahmenbedingungen, wie die Durchführung einer gemeinsamen Frühstückspause und die gesundheitsförderliche Gestaltung der Mittagsverpflegung, legen. Auch die Partizipation der Kinder wird in den befragten Schulen gefördert.

Deutliche Unterschiede in der Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung mit einem eindeutigen Hinweis auf die soziale Lage der jeweiligen Schule können dabei nicht festgestellt werden. In der befragten Gruppe gibt es jedoch die Tendenz, dass die Themen Saisonalität und Regionalität an Schulen mit einem niedrigeren Sozialindex eher weniger Beachtung finden. Aufgrund der fehlenden Aussage einer Schule zu dem Thema ist diese Tendenz jedoch nur bedingt aussagekräftig. Die Gründe dafür könnten unterschiedlich sein. So sieht zum Beispiel die befragte Person B5 an ihrer Schule mit dem Sozialindex 1 eine größere Herausforderung darin, einigen Schüler*innen die Unterschiede zwischen Obst und Gemüse zu vermitteln. Möglich wäre auch, dass diese Themen an der Lebensrealität einiger Schüler*innen und deren Familien vorbei gehen, da regional angebaute Produkte teilweise teurer als vergleichbare Produkte aus dem Ausland sind (Kessen, 2022) und der finanzielle Spielraum einiger Familien der Schulen mit einem Sozialindex 1 und 2 begrenzt ist. Dies könnte auch bei der Vermittlung des Themas der biologischen Landwirtschaft eine Rolle spielen. Es zeigt sich die Tendenz, dass Familien der Schulen mit einem höheren Sozialindex häufiger auf biologisch erzeugte Produkte zurückgreifen.

Auch lassen die Ergebnisse darauf schließen, dass die Häufigkeit und das Ausmaß der Angebote von nachhaltiger Ernährungsbildung im Schulkontext in keinem Zusammenhang mit dem Sozialindex der Schule stehen. So konnte eher ein Zusammenhang zwischen dem an der Schule herrschenden Bewusstsein, dem Bewusstsein der befragten Person und dem Umfang der Angebote festgestellt werden.

Die Schulverpflegung, welche einen Teil der Ernährungsbildung an den Schulen ausmacht, ist an den befragten Schulen überwiegend als gesundheitsförderlich beschrieben. Die Partizipationsmöglichkeiten unterscheiden sich zwischen den Schulen. Auch schätzen die Befragten die Zufriedenheit der Schüler*innen als überwiegend positiv ein. Die Herausforderungen sehen dabei unterschiedlich aus. An der Schule mit dem höchsten Sozialindex wird das Mittagessen über eine Thekenausgabe serviert. Diese Ausgabeform scheint bei den Kindern weniger gut anzukommen als die vorangegangene Schüsselausgabe. Die Schule mit dem niedrigsten Sozialindex bietet das Mittagessen nach einem Freeflow Konzept und Bio-Qualität an. Dort gibt es jedoch die Beobachtung, dass einige Kinder trotz großer Auswahl an gesundheitszuträglichen Speisen oft auf Nudeln mit Tomatensauce zurückgreifen. Die Informationen über die Schulverpflegung basieren hier auf den Aussagen der Befragten und konnten nicht überprüft werden. Bei der Akzeptanz des Essens gilt es allerdings zu beachten, dass gerade bei Essensgewohnheiten kulturelle Aspekte der Ernährung eine wichtige Rolle spielen (siehe 2.5). Diese sollten bei der Essensgestaltung mit beachtet werden. Die Möglichkeit, Wünsche der Kinder mit in die Gestaltung des Essens einzubeziehen kann daher eine Möglichkeit sein, die Akzeptanz der Schüler*innen zu erhöhen. Positiv zu bewerten ist, dass diese Partizipationsmöglichkeit an mindestens zwei der befragten Schulen beachtet wird.

Der größte feststellbare Unterschied, welcher auf die jeweilige soziale Lage der Schule zurückzuführen ist, war die von den Befragten empfundene Teilhabe der Erziehungsberechtigten. Dieses Thema wurde in Vorbereitung auf das Interview aufgrund der Schwerpunktwahl der vorliegenden Arbeit nicht weiter beachtet. In der Durchführung der Interviews zeigte sich, dass die Ernährungsbildung an den befragten Schulen eng mit der Partizipation der Erziehungsberechtigten zusammenhängt und nicht unabhängig voneinander betrachtet werden kann. So ist den Befragten bewusst, dass die schulische Ernährungsbildung Limitationen aufweist, da vor allem in Zusammenarbeit mit den Erziehungsberechtigten des Kindes nachhaltige Erfolge erzielt werden können. Das sieht so auch der Setting Ansatz zur Gesundheitsförderung an Grundschulen (siehe 2.4.1). Aus den Interviews geht hervor, dass die Schulen mit einem höheren Sozialindex die Erziehungsberechtigten, insbesondere die Eltern der Kinder, als eher gesundheitsbewusst wahrnehmen, wobei jedoch an einer Schule eine Abnahme des Bewusstseins über Themen der Nachhaltigkeit wahrgenommen wird. Besonders auffällig war die starke Partizipation der Eltern an der Schule mit dem Sozialindex 6. Dahingegen beschrieben die Befragten der Schulen mit einem geringeren Sozialindex die Erziehungsberechtigten teilweise als weniger gesundheitsbewusst. Da die Eltern als oftmals engste Bezugspersonen durch ihr eigenes Gesundheitsbewusstsein Einfluss auf die Kinder nehmen, lassen sich die Beobachtungen der Befragten auch in den Ergebnissen der KiGGS Welle 2 wiederfinden, in der ein Zusammenhang zwischen dem SES und dem Gesundheitsverhalten von Kindern festgestellt werden kann. Gerade bei der fehlenden Partizipation der Erziehungsberechtigten sind die schulischen Maßnahmen zur nachhaltigen Ernährungsbildung eine wichtige Strategie und sollten daher weitergeführt und

gegebenenfalls ausgebaut werden. Hier zeigt sich jedoch auch ein Bedarf, Konzepte der Ernährungsbildung außerhalb eines schulischen Kontextes auszuweiten, um die Ernährungssituation der Kinder aus sozial benachteiligten Familien nachhaltig zu verbessern.

Des Weiteren fiel bei der Befragung auf, dass vier der fünf befragten Personen unabhängig voneinander eine sogenannte „Peer to Peer“ Wissensvermittlung zwischen den Schüler*innen wahrgenommen haben. Laut der befragten Personen haben die Kinder mit einem höheren Gesundheitsbewusstsein teilweise eine Art Vorbildfunktion für die anderen Kinder eingenommen. Auch wurde beobachtet, dass einige Schüler*innen die Brotdose der anderen kommentierten. Die Bedeutung und das genaue Potential dieser Art der Vermittlung ist jedoch kein Teil dieser Arbeit und müsste an andere Stelle weiter vertieft werden.

Erwähnenswert ist, dass sich eher Schulen zurückgemeldet haben, die einen starken Bezug zu Themen der Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit hatten. Von den fünf interviewten Schulen hatten zwei Schulen den Staus „gesunde Schule“. Eine Schule war als Klimaschule ausgezeichnet. Eine weitere Schule war schon einmal Klimaschule und möchte sich in Zukunft wieder auszeichnen lassen. Auch wurde die Befragung nur mit fünf der 102 angefragten Schulen durchgeführt. Unklar ist daher, ob an den anderen Schulen ähnliche Themen präsent sind. Die Auszeichnungen „Klimaschule“ und „Gesunde Schule“ beruhen auf einer freiwilligen Bewerbung. Es wäre daher denkbar, dass die starke Fokussierung auf Themen der nachhaltigen Ernährungsbildung der Befragten sich nicht an Schulen wiederfindend, welche sich nicht freiwillig in dem Maße mit diesen Themen befassen. Um die nachhaltige Ernährungsbildung als festen Bestandteil und in einem größeren Ausmaß an allen Grundschulen zu verankern, wären die Ausweitung verpflichtender Unterrichtseinheiten und Rahmenbedingungen denkbar. Um die Notwendigkeit dafür festlegen zu können, müssten jedoch weitere Grundschulen zu der Verankerung befragt werden.

Eine große Auffälligkeit war die sehr geringe Antwortfrequenz der E-Mail-Anfragen für das Interview. So waren von den 46 angefragten Grundschulen mit dem Sozialindex 5 und 6 sechs Grundschulen für ein Interview bereit. Bei Schulen, die einen Sozialindex von 1 oder 2 besaßen, war es noch geringer. Von 56 angefragten Schulen kam in einem Zeitraum von vier Wochen lediglich eine Zusage zu einem Interview. Das zweite Interview kam dahingegen nur über einen persönlichen Kontakt zustande. Daher konnten nicht wie geplant jeweils drei Schulen mit einem niedrigen beziehungsweise hohen Sozialindex befragt werden. So wurden drei Schulen mit dem Sozialindex 5/6 und zwei Schulen mit dem Sozialindex 1/2 befragt und in die Analyse aufgenommen. Von einigen Schulen wurde der unpassende Befragungszeitraum als Absagegrund zurückgemeldet, da sich die Schulen in den letzten Monaten vor den Sommerferien befanden. Jedoch ging aus den Rückmeldungen nicht hervor, weshalb es einen deutlichen Unterschied zwischen den beiden Gruppen gab. Für eine weitere

Befragung im schulischen Kontext wäre es empfehlenswert, ein Interview am Anfang oder in der Mitte des Schuljahres anzufragen.

Eine weitere Limitation ist, dass die Befragten unterschiedliche Funktionen in den Schulen bekleideten (siehe 4.1) und damit einhergehend, heterogenes Wissen über die verschiedenen Teilbereiche der Ernährungsbildung hatten. So kann nicht ausgeschlossen werden, dass einige Angaben nicht richtig oder nicht vollständig sind.

Wie schon in Abschnitt 2.5 erwähnt, lassen sich die Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung nicht unabhängig voneinander betrachten. In dieser Arbeit wurde die Regionalität als Teil der Umweltverträglichkeit eingestuft und die biologische Landwirtschaft zur Wirtschaftsverträglichkeit der Ernährung gezählt. Je nach Betrachtungsweise können diese Punkte auch in eine andere Kategorie gezählt werden. Die starre Trennung der Dimensionen, die in der Methodik gewählt wurde, war daher teilweise nicht sinnvoll. Allerdings ist es für die generelle Betrachtung der nachhaltigen Ernährungsbildung irrelevant, da sich die Arbeit mit der Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung im Allgemeinen befasst. Zusätzlich sind einige Aspekte der nachhaltigen Ernährung in einem schulischen Kontext eher umsetzbar als andere. Die nachhaltige Ernährungsbildung in Grundschulen sollte daher immer in ihrer Gesamtheit gesehen werden. Auch müssen die Nachhaltigkeitsdimensionen anhand des Lebensweltbezugs gewichtet werden.

6 Fazit

Insgesamt können in der qualitativen Befragung an Hamburger Grundschule keine bedeutsamen Unterschiede in der Verankerung der nachhaltigen Ernährungsbildung festgestellt werden. Aspekte der Nachhaltigkeit waren in der Ernährungsbildung aller befragten Hamburger Grundschulen verankert. Die Gewichtung der Themenbereiche unterscheiden sich überwiegen ohne einen Bezug zur jeweiligen sozialen Lage der Schule. Es gibt jedoch die Tendenz, dass sich Schulen mit einem höheren Sozialindex vermehrt mit Themen der Regionalität und Saisonalität befassen. Dabei ist zu beachten, dass sich die Ernährungsbildung immer an der Lebenswelt der Schüler*innen orientieren sollte. Gerade bei der Vermittlung von Aspekten der Regionalität und Saisonalität oder den Vorteilen biologisch erzeugter Lebensmittel muss beachtet werden, dass diese Produkte oft teurer als vergleichbare Produkte aus konventioneller Herstellung sind. Auch sind die Kinder in der Regel nicht für den Kauf von Lebensmitteln verantwortlich. Zudem ist die Preisgestaltung von Lebensmittel keine Aufgabe einer Grundschule. Die Aufgabe der Schule müsste daher vor allem die Integration regionaler, saisonaler und biologisch erzeugter Produkte in die jeweilige Schulverpflegung sein. Die Wissensvermittlung sollte dahingegen immer einen Bezug zu der jeweiligen Lebenswelt der Schüler*innen haben.

Der auffälligste, auf die Soziallage zurückzuführende Unterschied, ist die Partizipation der Erziehungsberechtigten. Die Schulen mit einem höheren Sozialindex beschreiben die Erziehungsberechtigten, als eher gesundheitsbewusst und in die schulische Ernährungsbildung involviert. Schulen mit einem niedrigeren Sozialindex sehen das Gesundheitsbewusstsein und die Partizipation der Erziehungsberechtigten als eher gering. Die Ergebnisse lassen darauf schließen, dass es in Zukunft einen weiteren Handlungsbedarf gibt, um die gesundheitliche Ungleichheit in Deutschland zu verringern. Auch sollten verstärkt Strategien zur Ernährungsbildung außerhalb des Schulkontextes, insbesondre für die Erziehungsberechtigten der Kinder, entwickelt werden.

Für eine umfassendere Bewertung der unterschiedlichen Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung anhand der jeweiligen sozialen Lage an Hamburger Grundschulen und die Ableitung fundierter Handlungsempfehlungen müsste die Befragung an weiteren Schulen durchgeführt werden. Auch ist unklar, ob die Ergebnisse repräsentativ für die Gesamtheit der Hamburger Grundschulen sind, da die teilnehmenden Schulen oft einen starken Fokus auf Themen der Klimaverträglichkeit und der Gesundheitsförderlichkeit von Ernährung gelegt haben. Des Weiteren sollten die Möglichkeiten einer Peer to Peer Vermittlung von Ernährungswissen zwischen Grundschüler*innen untersucht werden.

Literaturverzeichnis

Altgeld, T., Dadaczynski, K., Heseker, H., Klärs, G., Lampert, T., Permien, H., Paulus, P. & Richter, M. (2010). *Nationales Gesundheitsziel: Gesund aufwachsen: Lebenskompetenz, Bewegung, Ernährung.*

Bülow, J. (2013). *Grundwissen Übergewicht und Adipositas: Folgen, Ursachen, Therapie und Fallstudie zu Ernährungs- und Bewegungsangeboten an Schulen*. Zugl.: Hannover, Univ., Masterarb., 2012. Disserta-Verl. https://permalink.obvsg.at/AC13360673

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. (2021). *Der Ernährungsführerschein: Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule*. https://www.bzfe.de/bildung/der-ernaehrungsfuehrerschein/

Bundesministerium für Gesundheit (Hrsg.). (2010). *Nationales Gesundheitsziel: Gesund aufwachsen: Lebenskompetenz, Bewegung, Ernährung*. https://www.bundesgesundheitsministerium.de/fileadmin/Dateien/5_Publikationen/Praevention/Broschueren/Broschuere_Nationales_Gesundheitsziel_-_Gesund_aufwachsen_Lebenskompetenz__Bewegung__Ernaehrung.pdf

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2023). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.*

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2024). *Gut essen und trinken – die DGE-Empfehlungen*. https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/

Ditton, H. & Maaz, K. (2011). Sozioökonomischer Status und soziale Ungleichheit. In H. Reinders, H. Ditton, C. Gräsel & B. Gniewosz (Hrsg.), *Empirische Bildungsforschung* (S. 193–208). VS Verlag für Sozialwissenschaften. https://doi.org/10.1007/978-3-531-93021-3_17

Döring, N., Bortz, J., Pöschl, S., Werner, C. S., Schermelleh-Engel, K., Gerhard, C. & Gäde, J. C. (2016). *Forschungsmethoden und Evaluation in den Sozial- und Humanwissenschaften* (5. Aufl. 2016). *Springer-Lehrbuch*. Springer Berlin Heidelberg. http://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-epflicht-1624548

Dresing, T. & Pehl, T. (Hrsg.). (2011). *Praxisbuch Transkription: Regelsysteme, Software und praktische Anleitungen für qualitative ForscherInnen* (2. Aufl.). Dr. Dresing und Pehl GmbH.

Faltermaier, T. (2023). *Salutogenese* (Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Glossar zu Konzepten, Strategien und Methoden). https://doi.org/10.17623/BZGA:Q4-i104-3.0

Franzkowiak, P. (2022). *Prävention und Krankheitsprävention.* https://doi.org/10.17623/BZGA:Q4-i091-3.0

Freie und Hansestadt Hamburg. Behörde für Schule und Berufsbildung (Hrsg.). (2022). *Sachunterricht: Bildungsplan Grundschule.*

Gudelj Rakić, J., Hamrik, Z., Dzielska, A., Felder-Puig, R., Oja, L., Bakalár, P., Nardone, P., Ciardullo, S., Abdrakhmanova, S., Adayeva, A., Kelly, C., Fismen, A.-S., Wilson, M., Brown, J., Inchley, J. & Ng, K. (2024). *A focus on adolescent physical activity, eating behaviours, weight status and body image in Europe, central Asia and Canada*. *Health Behaviour in School-aged Children international report from the 2021/2022 survey: Bd. 4*. WHO Regional Office for Europe.

GVG - Soziale Sicherheit weiterdenken (Hrsg.). *Nationale Gesundheitsziele*. https://gvg.org/de/topic/7.nationale-gesundheitsziele.html. Stand 28.07.2024

GVG - Soziale Sicherheit weiterdenken (Hrsg.). *Was sind Gesundheitsziele?* https://gvg.org/de/topic/96.was-sind-gesundheitsziele.html. Stand 28.07.2024

Hamburger Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (Hrsg.). (2023). *Gesunde Schule: Ausschreibung 2023/24*. Gesunde Schule gut gestalten! https://www.hag-gesundheit.de/gesunde-schule

Hartung, S. & Rosenbrock, R. (2022). *Settingansatz–Lebensweltansatz.* https://doi.org/10.17623/BZGA:Q4-i106-2.0

Institut für Bildungsmonitoring und Qualitätsentwicklung. (2021, 15. April). *FAQ Sozialindex: FAQs zum Hamburger Sozialindex*. https://ifbq.hamburg.de/bildungsberichte-und-statistische-analysen/sozialindex/faq-sozialindex/. Stand 18.07.2024

Jakobsen, D. D., Brader, L. & Bruun, J. M. (2023). Association between Food, Beverages and Overweight/Obesity in Children and Adolescents-A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. *Nutrients*, *15*(3). https://doi.org/10.3390/nu15030764

Jones, M., Dailami, N., Weitkamp, E., Salmon, D., Kimberlee, R., Morley, A. & Orme, J. (2012). Food sustainability education as a route to healthier eating: evaluation of a multi-component school programme in English primary schools. *Health education research*, *27*(3), 448–458. https://doi.org/10.1093/her/cys016

Kessen, R. (2022). *Alles wird teurer: Das spricht erst recht für regionale Produkte*. https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2022/juni/alles-wird-teurer/. Stand 02.08.2024

Koerber, K. W. von. (2014). *Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze - Ein Update* (Ernährung im Fokus), *14-09-10*.

Koerber, K. W. von, Männle, T. & Leitzmann, C. (2012). *Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung* (11., unveränd. Aufl. der 10. vollst. neu bearb. und erw. Aufl. von 2004). Haug.

Lampert, T. & Kuntz, B. (2019). Auswirkungen von Armut auf den Gesundheitszustand und das Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen : Ergebnisse aus KiGGS Welle 2 [Effects of poverty for health and health behavior of children and adolescents : Results from KiGGS Wave 2]. *Bundesgesundheitsblatt, Gesundheitsforschung, Gesundheitsschutz*, *62*(10), 1263–1274. https://doi.org/10.1007/s00103-019-03009-6

Mayring, P. & Fenzl, T. (2019). Qualitative Inhaltsanalyse. In N. Baur & J. Blasius (Hrsg.), *Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung* (S. 633–648). Springer Fachmedien Wiesbaden. https://doi.org/10.1007/978-3-658-21308-4_42

Mensink, G. B. M., Haftenberger, M., Lage Barbosa, C., Brettschneider, A.-K., Lehmann, F., Frank, M., Heide, K., Moosburger, R., Patelakis, E. & Perlitz, H. (2021). *EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul.* https://doi.org/10.25646/7028.2

Munser-Kiefer, M., Carlsohn, A. & Göttlein, E. (Hrsg.). (2023). *Gesundheitsförderung in der Grundschule: Grundlagen und Praxisempfehlungen* (1. Auflage). Verlag W. Kohlhammer.

Nowak, N., Höpfner, T., Rüdiger, T. & Lindtner, O. (2023). *Kinder-Ernährungsstudie zur Erfassung des Lebensmittelverzehrs (KiESEL): Forschungsbericht Teil 1: Ergebnisse des Fragebogens.* https://doi.org/10.17590/20230120-105243

Robert Koch-Institut. (2018). *Die allgemeine Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends.* https://doi.org/10.17886/RKI-GBE-2018-004

Silveira, J. A. C., Taddei, J. A. A. C., Guerra, P. H. & Nobre, M. R. C. (2011). Effectiveness of school-based nutrition education interventions to prevent and reduce excessive weight gain in children and adolescents: a systematic review. *Jornal de pediatria*, *87*(5), 382–392. https://doi.org/10.2223/JPED.2123

Statistisches Bundesamt. (2024, 1. Juni). *Jedes siebte Kind in Deutschland armutsgefährdet* [Pressemitteilung]. https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2024/07/PD24_N033_63.html

Swinburn, B. A., Kraak, V. I., Allender, S., Atkins, V. J., Baker, P. I., Bogard, J. R., Brinsden, H., Calvillo, A., Schutter, O. de, Devarajan, R., Ezzati, M., Friel, S., Goenka, S., Hammond, R. A., Hastings, G., Hawkes, C., Herrero, M., Hovmand, P. S., Howden, M., . . .

Dietz, W. H. (2019). The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *Lancet (London, England)*, *393*(10173), 791–846. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., Vries, W. de, Majele Sibanda, L., . . . Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet (London, England)*, *393*(10170), 447–492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4

World Health Organization. (2004). *Global strategy on diet, physical activity and health.*

WWF Deutschland. (2014). *Das importierte Risiko: Deutschlands Wasserrisiko in Zeiten der Globalisierung*. http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Wasserrisiko_Deutschland.pdf

WWF Deutschland. (2015). *Positionspapier des WWF Deutschland zu: Nachhaltige Ernährung*. Stellungnahme.

Anhang

A: Interviewleitfaden

Funktion in Schule:

Hauptfragen:

1. Ist Ihnen „Nachhaltige Ernährung“ ein Begriff und was verstehen Sie darunter?
2. Wie ist in Ihrer Schule die Ernährungsbildung vertreten?
    - gesetzte Unterrichtseinheiten?
    - Angebote in der Nachmittagsbetreuung?
    - Klassenstufen und Fächern

Gesundheitsverträglichkeit

1. gesunde Ernährung und die Bedeutung von gesunder Ernährung? (Z.B. Ernährungspyramide)
2. Verpflegungsangebote

Sozialverträglichkeit

1. Struktur der Mahlzeiten (Atmosphäre, …)
2. Teilnahme der Kinder

Wirtschaftsverträglichkeit

- Unterschied Biologisch und Konventionelle Landwirtschaft

Umweltverträglichkeit

1. Zusammenhang von Ernährung und Klima?
2. Regionalität und Saisonalität?

Schlussteil

- Gibt es noch etwas, was Sie zum Thema nachhaltige Ernährung für erwähnenswert halten oder was Sie noch hinzufügen wollen?

B: Einverständniserklärung

Für die Teilnahme an einem Interview zu dem Thema

„Verankerung von nachhaltiger Ernährungsbildung an Hamburger Grundschulen“

Teilnehmende Person:

Interviewerin/Interviewer:

Interviewdatum:

Ich erkläre mich dazu bereit, an dem Interview über das oben genannte Thema teilzunehmen. Ich kann das Interview jederzeit abbrechen, ohne dass mir dadurch Nachteile entstehen. Auch kann ich die Einwilligung jederzeit zurückziehen.

Ich bin damit einverstanden, dass das Interview mit einem Aufnahmegerät aufgezeichnet und danach von dem/der Interviewer/in in Schriftform gebracht wird. Für die weitere wissenschaftliche Auswertung des Interviewtextes werden alle Angaben zu meiner Person aus dem Text entfernt und anonymisiert. Die personenbezogenen Kontaktdaten verbleiben bei dem/der Interviewer/in und werden für Dritte unzugänglich gespeichert.

_____

Ort, Datum, Unterschrift

C: Kodierleitfaden

Nachhaltige Ernährung

- Verständnis
- Bewusstsein
- Chancen

Ernährungsbildung in der Schule

- Allgemein
- Unterrichtseinheiten
- Klassenstufen und Fächer
- Nachmittagsbetreuung

Gesundheitsverträglichkeit

- Vermittlung (einer gesundheitsförderlichen Ernährung)
- (Gesundheitsförderliche) Verpflegung

Sozialverträglichkeit

- Atmosphäre
- Partizipation der Kinder

Wirtschaftsverträglichkeit

- Biologische Lebensmittel
- Kosteneinsparung

Umweltverträglichkeit

- Ernährung und Klima
- Regionalität
- Saisonalität
- Fleischkonsum
- Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung

Erziehungsberechtigte

- Partizipation
- Herausforderungen
- Kultur

D: Kodierung

Kategorie: Nachhaltige Ernährung

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„Nachhaltige Ernährung ist für mich zum einen, dass wir gucken, wo kommen die Produkte her, welche Wege haben die hinter sich, können wir das auch regional verorten? Dass wir auch in der Schule schon anfangen, die Kinder darauf hinzuweisen und die Eltern natürlich auch.“ (B1, Abs. 4)	Bewusstsein	Es herrscht ein Bewusstsein über Aspekte der Regionalität und die Einbindung der Kinder und Eltern.
„Da sind wir tatsächlich dabei im Rahmen dieser ganzen Klimageschichte und auch der neuen Bildungspläne, da ist ja für nachhaltige Entwicklung auch ein ganz großes Thema, da sind wir jetzt dabei, die Unterrichtseinheiten zu entwickeln und natürlich spielen auch die Ernährungsthemen auch schon in der Klasse 1 eine Rolle. (B1, Abs. 6)	Bewusstsein	Es werden Unterrichtseinheiten zum Thema der Nachhaltigen Ernährung entwickelt.
„Wobei ich finde diesen Bereich, gerade was Klima und Ernährung und diese ganzen Zusammenhänge angeht, das ist super wichtig und da können wir sicherlich die Kinder auch ein bisschen vor den Karren spannen…“ (B1, Abs. 34)	Bewusstsein	Es gibt ein großes Bewusstsein über die Wichtigkeit der Themen einer nachhaltigen Ernährung.
„Ja, wir haben sogar gerade noch ein Tag gemacht und machen jetzt demnächst auch eine Projektwoche zum Thema Nachhaltigkeit.“ (B2, Abs. 4)	Bewusstsein	Das Thema der nachhaltigen Ernährung wurde kürzlich thematisiert und in Zukunft wird es eine Projektwoche zum Thema Nachhaltigkeit geben.
„Wir haben jetzt zum Beispiel eine Projektwoche. Wir thematisieren das schon mit den Kindern zum Thema regionaler Versorgung oder ähnlichem. Allerdings natürlich auch so ein bisschen mit Realismus Brille bei uns. Ja wir	Verständnis	Themen der nachhaltigen Ernährung werden in einer Projektwoche thematisierte, wobei auch kritische Aspekte gesehen werden.

können auch Gemüse aus dem alten Land holen oder Obst aus Pinneberg, die Versorgung einer Großstadt wie Hamburg wird es nicht abdecken.“ (B2, Abs. 26)		
„…in unserem Wohlstand hier essen die Kinder zum Beispiel viel zu viele Süßigkeiten. Das bleibt unterm Strich so wie bei den Erwachsenen auch. Ja, unterm Strich müsste das noch weniger sein, aber es ist zumindest dieses Bewusstsein da. Wir versuchen zu reduzieren, nicht zu viel, mit Maß“ (B2, Abs. 36)	Bewusstsein	Es gibt ein Bewusstsein über einen maßvollen Konsum von Süßigkeiten.
„Also gesunde Ernährung, mit viel Obst und Gemüse und im Prinzip nach den Vorgaben, sich gesund zu ernähren. Ernährungspyramide sozusagen.“ (B3, Abs. 6)	Verständnis	Nachhaltige Ernährung wird als ernährungsphysiologisch vorteilhafte Ernährung verstanden.
„Für mich persönlich bedeutet das, dass ich mich immer wieder mit gesunder Ernährung auseinandersetzen…“ (B4, Abs. 6)	Verständnis	Nachhaltige Ernährung wird als wiederkehrende Ernährungsbildung gesundheitsförderlicher Ernährung verstanden.
„Thema Nachhaltigkeit sowieso ein großes Thema.“ (B5, Abs. 4)	Bewusstsein	Nachhaltigkeit wird als wichtiges Thema gesehen.
„Und wenn ich jetzt nachhaltige Ernährung, dann würde ich persönlich damit verbinden, frische Produkte zu benutzen, um sich zu ernähren oder um zu kochen. Also keine Fertigprodukte kaufen, seine Zutaten selbst kaufen, vorbereiten und genießen.“ (B5, Abs. 4)	Verständnis	Nachhaltige Ernährung wird mit der Benutzung frischer Produkte definiert.
„Also Medien ist ein großer Punkt. Gerade Social Media. Da könnte man eventuell auch die Kinder erreichen…“ (B5, Abs. 36)	Bewusstsein	Kinder könnten eventuell über die sozialen Medien über Themen der nachhaltigen Ernährung erreicht werden.

Kategorie: Ernährungsbildung in der Schule

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„Da sind wir tatsächlich dabei im Rahmen dieser ganzen Klimageschichte und auch der neuen Bildungspläne, da ist ja für nachhaltige Entwicklung auch ein ganz großes Thema, da sind wir jetzt dabei, die Unterrichtseinheiten zu entwickeln“ (B1, Abs. 6)	Unterrichtseinheiten	Es werden auf Grundlage der neuen Bildungspläne Unterrichtseinheiten zum Thema nachhaltige Ernährungsbildung entwickelt, welche in Zukunft gelehrt werden sollen.
„…auch schon in der Klasse 1 eine Rolle.“ (B1, Abs. 6)	Klassenstufen und Fächer	Ernährungsbildung spielt in Klassenstufe 1 eine Rolle.
„Die Kinder untereinander sehen dann Oh du hast da ja süßes mit, das wollen wir aber nicht“ (B1, Abs. 6)	Allgemein	Peer to Peer Vermittlung: Die Kinder schauen untereinander auf den Süßigkeiten Konsum.
„Also es ist in allen Klassenstufen vertreten, natürlich. Das fängt in der Vorschule an, tatsächlich und es ist vielfach im Sachunterricht verortet, ganz klar, aber nichts destotrotz sind natürlich die Klassenlehrkräfte in der Verantwortung zu schauen, was haben die Kinder in ihren Brotdosen beispielsweise und da geht es eben auch schon bei der Brotdose los, was ist das für eine Brotdose, wieviel Plastik ist da drin usw. Solche Geschichten spielen da natürlich auch eine Rolle und dadurch zieht es sich dann manchmal auch in andere Fächer, das ist sehr unterschiedlich aber in der Hauptsache ist es natürlich im Sachunterricht verortet.“ (B1, Abs. 12)	Klassenstufen und Fächer	Die Ernährungsbildung ist in alles Klassenstufen verortet, beginnend mit der Vorschule. Vorzugsweise ist das Thema im Sachunterricht verortet, wobei es auch fächerübergreifend eine Rolle spielt.
„…, wir arbeiten tatsächlich so, dass die Jahrgänge es schon sehr im Team arbeiten. Bei uns an der Schule ist es nicht so, dass jeder Lehrer sich irgendwie aussucht, was er denn unterrichtet und wie er es unterrichtet, sondern wir legen hier Wert darauf, dass im Grunde in jeder Klasse das gleiche unterrichtet wird. Dass da nochmal ein Zungenschlag von der Lehrerin drin ist, ist	Unterrichtseinheiten	Die Unterrichtseinheiten werden von den Lehrenden als Team zusammen vorbereitet, um in den verschiedenen Klassen das Gleiche vermitteln zu können.

völlig klar oder von der Lehrkraft im Allgemeinen, das ist völlig logisch aber die Themen werden gemeinsam vorbereitet und von daher ist es egal, ob das Kind in der A Klasse oder in der C oder D Klasse ist, weil letztendlich der Unterricht und die Themen die gleichen sind.“ (B1, Abs. 14)		
„…jeder Lehrer entscheidet schon in seinem Klassenraum, was geleert wird. Wir haben ein schulinternes Kolloquium und wir haben ja Bildungspläne, da ist Ernährung ein Thema und das kommt da drin vor. Aber die direkte Ausgestaltung liegt bei den Lehrkräften an sich.“ (B2, Abs. 6)	Unterrichtseinheiten	Die jeweiligen Lehrer*innen sind für die Ausgestaltung der Ernährungsbildung verantwortlich
„Kochen als Schule ist in Hamburg nicht mehr möglich in dem Sinne…“ (B2, Abs. 8)	Nachmittagsbetreuung	Es gibt an der Schule keine Kochkursangebote in der Nachmittagsbetreuung.
„Ja, aber auch täglich.“ (B2, Abs. 12)	Klassenstufen und Fächer	Ernährungsthemen werden klassenstufenübergreifend behandelt.
„Wir machen keine großen Highlight Aktionen. Das gehört eher in den Alltag mit rein.“ (B2, Abs. 34)	Klassenstufen und Fächer	Ernährungsbildung passiert eher im Alltag.
„…wir haben tatsächlich in unserem Curriculum das Thema Ernährungsbildung drin. Wir haben jetzt eine Projektwoche gemacht zum Thema fit und gesund.“ (B3, Abs. 8)	Unterrichtseinheiten	In einer Projektwoche wurden Themen der Ernährungsbildung behandelt.
„Das fängt einfach so nebenbei an auch in der Vorschule schon aber das Thema an sich haben wir erst in Klasse zwei.“ (B3, Abs. 8)	Klassenstufen und Fächer	Ernährungsbildung als Unterrichtseinheit passiert in Klasse 2, vorher wird es situativ vermittelt.
„…dann ist es meistens so, dass im Gespräch auch mit den anderen Kindern ihnen auch klar wird: Ich hab ja immer nur helles Brot mit und	Allgemein	Peer to Peer: Die Kinder beeinflussen sich gegenseitig zu einer

die fragen auch nach anderen Broten. Die tauschen auch manchmal das Brot. Es gibt dann bei mir immer so eine Tauschzeit, wo sie das auch dürfen, wenn sie ein Stück gegessen haben von ihren eigenen Sachen.“ (B3, Abs. 10)		gesundheitsförderlicheren Ernährung und dürfen ihre Brote untereinander tauschen.
„…da haben wir dann irgendwie in Klasse vier das Thema Körper, da geht es auch um Ernährung. Aber eher irgendwie. Wie ist es mit der Verdauung und solche Geschichten.“ (B3, Abs. 12)	Unterrichtseinheiten	In den weiteren Klassen wird gesundheitsförderliche Ernährung wenig thematisiert.
„Es gibt einen Kochkurs“ (B3, Abs. 16)	Nachmittagsbetreuung	An der Schule wird ein Kochkurs angeboten.
„Es ist eben genauso, dass wir uns da immer wieder darüber unterhalten. Wie sehen zum Beispiel die Brotdosen der Kinder aus und immer wieder versuchen, ein Einfluss darauf zu nehmen.“ (B4, Abs. 6)	Allgemein	Es wird versucht, Einfluss auf die Brotdosengestaltung der Kinder zu nehmen.
„…wir haben früher von der Hamburger Arbeitsgemeinschaft zur Gesundheit/ Die sind früher in die Schule gekommen und haben immer in jeder der Klassenstufe ein bestimmtes Modul angeboten. Das machen die jetzt leider nicht mehr. Wir haben aber diese Module selbst übernommen.“ (B4, Abs. 12)	Unterrichtseinheiten	Es werden Ernährungsmodule unterrichtet.
„Also das fängt jetzt an in der ersten Klasse, da geht es um das gesunde Frühstück, dass man auch was anderes essen kann außer Weißbrot mit Nutella, sondern eben, was weiß ich, Spieße mit Obst machen kann oder auch eben anderes Brot…“ (B4, Abs. 12)	Klassenstufen und Fächer	In Klasse 1 wird das gesunde Frühstück thematisiert.
„Dann haben wir in den zweiten Klassen/ Ich bin jetzt aber nicht mehr ganz genau sicher, was die gemacht haben, ob die jetzt tatsächlich noch das Müslifrühstück machen, also Müsli mit Milch und in den dritten Klassen oder vierten	Klassenstufen und Fächer	In allen Klassenstufen gibt es Ernährungsmodule.

Klassen gibt es auf alle Fälle immer eine Einheit zu diesen Zucker…“ (B4, Abs. 12)		
„Und das machen wir schon in der Vorschule, die gesunde Brotdose.“ (B4, Abs. 12)	Klassenstufe und Fächern	Die gesunde Brotdose ist ein Thema in der Vorschule.
„Und die Kinder dann auch gegenseitig. Du hast was zu trinken mit, was nicht gut für dich ist und dann erziehen sie sich gegenseitig.“ (B4, Abs. 16)	Allgemein	Die Kinder beeinflussen andere Kinder zu einer gesundheitsförderlicheren Ernährung.
„Aber wir haben uns auch mit mehreren Leuten von der Sarah Wiener Stiftung fortgebildet mit diesem Ich kann kochen, wo auch viele Ideen sind und wir haben in der Schule, das ist immer so ein bisschen projektartig, Apfelbäume, die ernten wir dann, das machen wir am Vormittag, das Thema Apfel und am Nachmittag kochen die Erzieher dann zum Beispiel ein Apfelmus.“ (B4, Abs. 20)	Unterrichtseinheiten	Es werden Module des Konzepts „Ich kann kochen“ angeboten.
„…also im Moment war jetzt so Pflanzzeit und die haben auch geerntet und die Kräuter in Kräuterquark gemacht oder in Frischkäse und haben sich damit Brote geschmiert. Das habe ich letztes Jahr gesehen aber die Kinder sehen zumindest was wächst und können kleine Sachen schon ernten. Wir hatten schon immer einen Schulgarten, aber nicht einen, der jetzt so vom Acker unterstützt wird und mit ganz viel Anbau, das ist neu. Das haben wir erst seit einem Jahr.“ (B4, Abs. 22)	Allgemein	Die Schule hat einen Schulgarten, in dem die Schüler*innen selbst pflanzen und ernten können. Die geernteten Pflanzen werden weiterverarbeitet.
„Einmal haben wir das Brotzeit Projekt…“ (B4, Abs. 26)	Allgemein	Die Schule nimmt an dem „Brotzeit-Projekt“ teil.
„Wir haben sonst auch, also das haben ja nicht alle Schulen so eine Lehrkraft für gesunde Schule, also dass man eine Kollegin hat, die dafür zuständig ist und das hat natürlich den Vorteil gehabt, dass man sich die Projekte rangeholt hat.“ (B4, Abs. 30)	Allgemein	Die Schule hat eine Lehrkraft, die für die „Gesunde Schule“ zuständig ist und sich um die Durchführung gesundheitsförderlicher Projekte kümmert.

„…weil die Sachen sind ja jetzt alle etabliert, das machen die ja im Sachunterricht und wir haben immer eine Jahrgangsübergabe, d.h. der nächste Jahrgang auch wenn es neue Kollegen sind/ Die wissen dann ja, dass das in dem Jahrgang dran ist und dass das gemacht wird und das wird dann so weitergegeben, dass die Einheit dran ist.“ (B4, Abs. 30)	Klassenstufen und Fächer	Die Ernährungseinheiten sind im Sachkundeunterricht verortet und werden an neue Lehrer*innen weitergegeben.
„Und einige Klassen sind jetzt/ Also der Jahrgang Zwei ist jetzt in dem Projekt Schule 2000. Das ist auch so eine Ernährungsprojekt, die haben ganz viel/ Die haben ganz viel über Ernährung gesprochen, ganz viel über Bewegung gesprochen, da hatten wir uns beworben und das haben die dann auch bekommen.“ (B4, Abs. 34)	Allgemein	Die Schule hat ein neues Projekt zur Ernährungsbildung für sich gewinnen können.
„Also die Kinder lieben eigentlich kochen. Wir hätten gerne eine Einrichtung also etwas, wo wir mehr noch kochen könnten und schneiden könnten und sowas mit denen…“ (B4, Abs 36)	Allgemein	Die Schule hätte gerne eine größere Küche.
…wir haben immer so kleine Projekte, also das Apfelprojekt oder das Sonnenblumenprojekt, wo wir dann mit denen aus den Sonnenblumenkernen Öl machen und Sonnenblumenkernen Brötchen backen also solche kleinen Sachen passieren immer, das würde ich auch zur Ernährung rechnen, weil die Eltern immer sagen, die Kinder essen kein Vollkornbrot und diese Brötchen backen wir immer mit Vollkorn und die Kinder machen die ja selber. Die sind sehr klein, die Brötchen und die Kinder tun noch Sonnenblumenkerne obendrauf und das ist immer mit Dinkelmehl und mit Vollkorn ausgemahlen und die essen das total gerne…“ (B4, Abs. 36)	Unterrichtseinheiten	Es werden kleine Projekte zu Ernährungsthemen durchgeführt.
„Und so richtig Informationsmaterial, was man auch über die Kinder an die Eltern geben	Allgemein	Es fehlt an Informationsmaterial für die Eltern.

könnte, das fehlt uns eigentlich für die Ernährungsbildung an der Schule.“ (B4, Abs. 42)		
„Wir sind eine gesunde Schule.“ (B5, Abs. 6)	Allgemein	Die Schule hat den Status einer gesunden Schule.
„Wir versuchen den Kindern zu vermitteln, dass Ernährung eine Bedeutung hat für ihre Gesundheit, für ihren Lebensstil, für ihr Wohlbefinden.“ (B5, Abs. 12)	Allgemein	Den Kindern wird ein Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit, Wohlbefinden und dem Lebensstil vermittelt.
„Wir haben ja Projekte sozusagen und teilweise kommen dann in Projekten/ Diese Themen wechseln sich alle drei Jahre ab, weil wir eine jahrgangsübergreifende Schule sind, d.h. drei Jahrgänge lernen zusammen, d.h. wir können nicht das Thema jedes Mal nehmen, sondern wir müssen rotieren sozusagen und unter anderem kommt tatsächlich das Thema Ernährung.“ (B5, Abs. 14)	Allgemein	Es werden teilweise Projekte zu Ernährungsthemen durchgeführt.
„Aber es läuft meistens auch nebenbei. Wir hatten jetzt gerade das Thema Kräuter und da haben die Kinder auch viel gelernt, was man mit Kräutern machen kann. Tees, Salben, Frischkäse, Butter und so versuchen wir die Kinder so ein bisschen zu erreichen und sonst situativ.“ (B5, Abs. 14)	Allgemein	Ernährungsbildung passiert oft situativ oder nebenbei.
„Also, es werden Kochkurse angeboten. Wir haben bislang vier Kurse in der Woche gehabt und jetzt sind wir bei drei, weil eine Studentin das nicht mehr machen konnte. Die hat das auch studiert oder studiert es und konnte es aus zeitlichen Gründen nicht mehr und die Kochkurse, muss ich sagen, sehr beliebt und sehr gern angenommen und in Verbindung mit Nachhaltigkeit.“ (B5, Abs. 22)	Nachmittagsbetreuung	Es werden drei Kochkurse in der Woche angeboten, welche sich auch mit Themen der Nachhaltigkeit befassen.

„Ich glaube, da habe ich Vertrauen in die Kursleiter, dass sie das machen und ich sag mal, wenn man einen Kochkurs anbieten möchte, dann hat man ein bisschen ein Gefühl dafür, was man mit den Kindern kocht und was man mit denen nebenbei auch erzählen kann über Nachhaltigkeit.“ (B5, Abs. 22)	Nachmittagsbetreuung	In den Kochkursen lernen die Kinder kochen im Zusammenhang mit nachhaltiger Ernährungsbildung.
„Bis zu zehn, weil unsere Küche tatsächlich relativ klein ist.“ (B5, Abs. 24)	Nachmittagsbetreuung	Wöchentlich werden ca. 30 Kinder mit dem Kochkurs erreicht.
„Wir würden gerne eine größere Küche haben, da kann man natürlich viel mehr Kinder erreichen. Wie gesagt die Kochkurse sind sehr beliebt, auch sehr stark angewählt und wir müssen das immer ein bisschen reduzieren aus Platzmangel.“ (B5, Abs. 24)	Allgemein	Die Schule hätte gerne eine größere Küche
„…so schaut man auch ein bisschen rüber, wer was hat und dann schauen die auch: Oh das schmeckt lecker. Gerade wenn’s so gut schmeckt und gesund ist, dass man dann auch andere antreibt sich das mehr zu holen.“ (B5, Abs. 26)	Allgemein	Die Schüler*innen beeinflussen sich gegenseitig.

Kategorie: Gesundheitsverträglichkeit

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„…natürlich spielen auch die Ernährungsthemen auch schon in der Klasse 1 eine Rolle. Was esse ich? Was habe ich in meiner Brotdose?“ (B1, Abs. 6)	Vermittlung	Auseinandersetzung mit Essgewohnheiten und gesunder Ernährung in Klasse 1.
„…nicht nur für nachhaltig auch gesund. Diese Süßigkeiten, die in der Brotbox sind, diese süßen Brötchen. Das wollen wir nicht haben.“ (B1, Abs 6)	Vermittlung	Aufklärung über die negativen Auswirkungen von zuckerhaltigen Lebensmitteln.
„Ja genau, wir haben/ unser Caterer ist auch unser Träger, [..] die kochen hier vor Ort ganz	Verpflegung	Der Caterer kocht frisch vor Ort (cook and serve) und

frisch. Und die richten sich nach den Grundsätzen der deutschen Ernährungs/“ (B1, Abs. 8)		richtet sich nach Vorgaben der DGE.
Genau der DGE-Standard. Da gibt es Standards und danach richten sie sich auch. Nur einmal die Woche Fleisch, Suppe, Obst, Gemüse, danach kochen die…“ (B1, Abs. 10)	Verpflegung	Der Caterer richtet sich nach dem DGE- Qualitätsstandard.
„…So dass wir da wirklich auch gesundes Essen/“ (B1, Abs. 10)	Verpflegung	Der Caterer kocht vorzugsweise gesundes Essen.
„…was haben die Kinder in ihren Brotdosen beispielsweise und da geht es eben auch schon bei der Brotdose los…“ (B1, Abs. 12)	Vermittlung	Es wird auf eine gesundheitsförderlich gestaltete Brotdose geachtet.
„Dann kommen natürlich diese Geschichten wie Pommes, wie Nuggets wie Pizza und so weiter und da muss man natürlich wieder gucken wie gesund das wirklich ist. Das A und O, kriegen wir das alles mit Nachhaltigkeit hin oder nicht. Also das gibt es schon mal zum besonderen Anlass, dass man dann mal sagt: Komm, dann gibt es heute mal Pommes aber sehr sehr sehr wirklich sehr selten“ (B1, Abs. 24)	Verpflegung	Ungünstige Lebensmittel werden in der Schule selten und nur zu besonderen Anlässen angeboten.
„Zum Teil gibt es in der Vorschule auch Obst oder Gemüse…“ (B2, Abs. 14)	Verpflegung	Es gibt in der Vorschule Obst und Gemüse zum Frühstück.
„Wir haben Vorgaben für die Eltern mit dem Frühstück. Das wir auch durchaus naschen, aber nur, wenn das alle können und von daher sind in den mitgebrachten Schulfrühstücks keinerlei eindeutig ungesunde Komponenten wie Schokoriegel oder Chips oder Gummibärchen oder irgendwie sowas“ (B2, Abs. 14)	Verpflegung	Es dürfen keine eindeutig ungesunden Lebensmittel zum gemeinsamen Frühstück mitgebracht werden.
„Und wie gesagt mit dieser Haltung nach dem Motto, dass wir die Süßigkeiten nicht generell ablehnen, weil wir jetzt nicht versuchen zu missionieren, dass Süßigkeiten ganz böse sind,	Vermittlung	Süßigkeiten werden nicht generell abgelehnt sondern ergänzend zu einer Basisernährung gesehen.

sondern dass wir sagen, die Basisernährung ist erst mal wichtig.“ (B2, Abs. 16)		
.“Das ist auch bei diesem Süßigkeiten Ding, das nicht zu verteufeln.“ (B2, Abs. 18)	Vermittlung	Süßigkeiten werden nicht generell „verteufelt“
„…wir fangen von Anfang an eigentlich immer an, von Klasse eins, die Brotdosen anzuschauen und zu schauen wer hat ganz besonders gesunde Sachen dabei“ (B3, Abs. 8)	Vermittlung	Ab der ersten Klasse wir ein Bewusstsein für eine gesunde Brotdose vermittelt.
„…da geht es um das gesunde Frühstück, dass man auch was anderes essen kann außer Weißbrot mit Nutella, sondern eben, was weiß ich, Spieße mit Obst machen kann oder auch eben anderes Brot…“ (B4, Abs. 12)	Vermittlung	Die Kinder lernen, was ein gesundes Frühstück beinhaltet.
„…in den dritten Klassen oder vierten Klassen gibt es auf alle Fälle immer eine Einheit zu diesem Zucker und Zucker in Getränken und Zucker in Lebensmitteln.“ (B4, Abs. 12)	Vermittlung	In Klasse 3 oder 4 gibt es eine Unterrichtseinheit zum Thema Zucker.
„…und dass es keine Süßigkeiten, Kekse, Kuchen da drin gibt und dass wir eben auch Naschkram nicht mögen, sondern nur zu Geburtstagen und Kuchen auch zu Geburtstagen und dann alle gemeinsam. Also Kinder dürfen keine Naschsachen mit in die Schule bringen, an ihre Freunde verteilen. Dann naschen alle mal gemeinsam kurz und ansonsten ist die Brotdose etwas Gesundes…“ (B4, Abs. 12)	Vermittlung	Es dürfen keine Süßigkeiten mit in die Schule genommen werden außer zu Geburtstagen.
„…ansonsten ist die Brotdose etwas Gesundes wie dieses Klassenfrühstück und das wird besprochen und die meisten Kollegen gehen dann in der Vorschule mit so einer Handpuppe rum und sagen zum Beispiel: Du hast ja was tolles Gesundes. Gemüse mag ich ja auch gern. Oder Obst mag ich ja auch gern.“ (B4, Abs. 12)	Vermittlung	Gesunde Ernährung wird in der Vorschule anhand einer Handpuppe vermittelt.

„Wir möchten eigentlich nur Wasser...“ (B4, Abs. 12)	Vermittlung	An der Schule soll nur Wasser getrunken werden.
„…aber Verbot klingt immer sehr streng und das ist auch sehr schwierig. Dann gibt es eher immer ein Aufstand. Es ist besser, wenn man das ein bisschen positiver formuliert.“ (B4, Abs. 14)	Vermittlung	Es gibt keine strickten Verbote, sondern eine positivere Formulierung davon.
„Da haben wir wirklich lange gesucht und haben dann letztendlich den Caterer, den Koch, angeworben, dass wir eben frisches Essen haben. Die Kinder bekommen immer einen Salat angeboten zum Essen. Zum Nachtisch gibt es überwiegend Obst, eine Quarkspeise und mal ein Eis oder er backt auch mal einen kleinen Kuchen. Aber im überwiegend bekommen sie Obst.“ (B4, Abs. 30)	Verpflegung	Der Caterer kocht frische Lebensmittel vor Ort, welche überwiegend gesundheitsförderlich sein sollen.
„…unser Koch kauft grundsätzlich dieses dunkle Fladenbrot, nicht dieses weiße, ich weiß jetzt nicht, wie gehaltvoll das ist, da bin ich jetzt unsicher aber er versucht da auch etwas zu tun und das ist großartig. Die Kinder lieben das dunkle Fladenbrot.“(B4, Abs. 36)	Verpflegung	Der Koch achtet auf die Verwendung von Vollkornprodukten.
„…was gesund bedeutet und was auf jeden Fall in eine Brotdose gehört und da wir eine gesunde Schule sind, verbieten wir tatsächlich Süßigkeiten in Brotdosen und süße Getränke.“ (B5, Abs. 6)	Vermittlung	Es gibt ein striktes Süßigkeitenverbot in der Schule
„Wir haben das Thema Geburtstag zum Beispiel, da dürfen die Kinder ausnahmsweise auch was mitbringen. Natürlich kommt auch was Süßes dabei, das ist natürlich die Ausnahme. Wir sagen den Kindern auch zum Beispiel nicht so viel, weil einem da auch schlecht wird.“ (B5, Abs. 14)	Vermittlung	Den Kindern werden die Auswirkungen eines hohen Süßigkeitenkonsums vermittelt.

„Aber das ist manchmal eine ganz niedrige Ebene, wo man mit Kleinigkeiten beibringt, sich gesund zu ernähren.“ (B5, Abs. 22)	Vermittlung	In den Kochkursen wird niedrigschwellig eine gesundheitsförderliche Ernährung vermittelt.
„…wir haben auch einen Essensplan von denen bekommen und an der Salatbar sind immer jegliche Gemüsearten, die man sich dann als Salat mischen kann. Und an der Warmtheke gibt es auch warmes Gemüse und immer/ Nudeln ist immer dabei und Tomatensoße.“ (B5, Abs. 28)	Verpflegung	Es wird täglich Gemüse in verschiedenen Formen angeboten.
„…da versuchen wir, die Kinder zu stärken, sich von der Bar ein bisschen mehr zu nehmen…“ (B5, Abs. 28)	Vermittlung	Die Kinder werden bestärkt, mehr Rohkost und Salat zu essen.
„…aber auch wenn du das Menü nicht bestellst, hast du diese warme Theke, wo auch leckere Sachen sind. Kartoffelspalten, Gemüse Ratatouille. Also die Kinder hätten auch da die Möglichkeit, was Gutes zu haben aber die Kinder greifen immer wieder zu den Nudeln…“ (B5, Abs. 32)	Verpflegung	Trotz der großen Auswahlmöglichkeit essen viele Kinder nur Nudeln mit Tomatensauce.

Kategorie: Sozialverträglichkeit

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„…, danach kochen die und das kommt gut an in der Elternschaft und auch bei den Kindern. Wir haben jetzt auch umgestellt vor eineinhalb Jahren auf dieses Freeflow, sodass auch immer ein Salatbuffet dabei ist und das ist richtig toll. Das wird von den Kindern gut angenommen“ (B1, Abs 10)	Partizipation	An er Schule gibt es ein Freeflow System und es wird Wert auf die Zufriedenheit der Eltern und Schülerschaft gelegt.
„Das war ganz spannend, weil die das jetzt im Frühjahr gemacht haben und natürlich die ganzen Obstsorten, die wir regional haben ja gar nicht da sind und das war richtig spannend, weil da ja die Kinder wirklich überlegen mussten: oh	Partizipation	Die Kinder überlegen eigenständig, welche Obstsorten im Frühling regional und saisonal verfügbar sind.

ja das stimmt, wenn ich keine Erdbeeren habe und keine Bananen und so, was esse ich dann zu meinem Müsli beispielsweise.“ (B1, Abs. 18)		
„Es gibt eine Wunschbox, da dürfen die Kinder natürlich Wünsche äußern, aber da muss man immer so ein bisschen gucken“ (B1, Abs. 24)	Partizipation	Die Kinder können Wünsche zur Mittagsverpflegung äußern, welche wiederrum anhand von Aspekten der Nachhaltigkeit, wie die Gesundheitsverträglichkeit, mehr oder weniger berücksichtigt werden.
„Seit wir das Free Flow haben, ist die Zufriedenheit mit dem Essen tatsächlich auch gestiegen, weil die Kinder immer eine Auswahlmöglichkeit haben, selbst wenn sie das reguläre Essen, ich sag jetzt zum Beispiel mal Kartoffeln mit Rührei, das essen sie zwar gerne aber wenn es nicht schmeckt und man sagt, ich finde die Kartoffeln nicht gut, ich will Spinat nicht, haben sie immer die Auswahlmöglichkeit sich Salate zu nehmen und die sind wirklich auch zum Teil eben mit Mais, mit Schafskäse, manchmal sogar Couscous oder so einen Kartoffelsalat dazu oder einen Nudelsalat, so dass sie immer Auswahlmöglichkeiten haben.“ (B1, Abs. 24)	Partizipation	Die Kinder haben eine Auswahlmöglichkeit zwischen Verschiedenen Komponenten des Essens.
„Aus den und den Gründen ist das leider nicht möglich. Da musst du Mama und Papa bitten, dass sie dir das machen.“ (B1, Abs. 24)	Partizipation	Den Kindern wird vermittelt, weshalb manche Gerichte in der Schulverpflegung nicht angeboten werden.
„Wir schicken die Kinder zum Beispiel nichts zum Essen auf den Pausenhof raus. Wir frühstücken gemeinsam in den Klassen.“ (B2, Abs. 12)	Atmosphäre	Es gibt eine gemeinsame Frühstückspause in den Klassen.
„Also wir haben wirklich gesagt, dass die Kinder in Ruhe essen, dass die Kinder nicht nach drei Mal abbeißen, ihr Pausenbrot in den	Atmosphäre	Es wird Wert auf eine gemeinsame Frühstückspause gelegt, die je nach Altersstufe

Mülleimer schmeißen, weil der Kumpel geht Fußball spielen also, dass sie wirklich eine gemeinsame Frühstückspause haben. Das geht zwischen 15 Minuten und 20 Minuten, je nach Altersstufe. Die kleinen brauchen ein bisschen mehr und die Lehrer lesen in der Regel vor, damit es beim Frühstück auch leise ist und ruhig ist, dass die Kinder sich auf das Essen konzentrieren können und dann teilweise bei den Vorschülern gehören dazu auch kleine Rituale wie den Frühstückstisch vorzubereiten, mit selbst gemachten Deckchen, sowas alles. Teilweise machen die Klassen das gemeinsam.“ (B2, Abs. 14)		verschieden aussieht und bei der eine angenehme Essensatmosphäre erzeugt wird.
„ob die Kinder aber in der Schule was essen oder nicht essen ist ein reines Ding der Atmosphäre“ (B2, Abs. 18)	Atmosphäre	Die Zusammenfassung beton, dass die Atmosphäre maßgeblich für das Essverhalten der Kinder verantwortlich ist.
„…da muss einer da sein: Komm ich gebe dir mal ein bisschen. Probiere mal. Guck mal, ich esse auch, ist auch immer was Wichtiges und dann geht das auch.“ (B2, Abs. 18)	Partizipation	Es herrscht ein Bewusstsein über die Vorbildfunktion beim Essen.
„…mit Thekenausgabe. Sie kriegen es nicht anders hin. Also ich hätte es lieber, aber das liegt daran, dass wir so wenig Nachmittagspersonal dahaben, so wenig Erzieher“ (B2, Abs. 20)	Atmosphäre	Aufgrund von Personalmangel passiert die Essensausgabe über eine Thekenausgabe.
„…momentan müssen die Kinder hier bei uns mit Tablett anstehen und plötzlich sinkt die Teilnahme der Kinder, die Unruhe ist höher“ (B2, Abs. 20)	Partizipation	Die Teilnahme der Kinder ist seit der Umstellung auf eine Thekenausgabe gesunken.
„Nein, das sind zwei Essen. Die Eltern legen das vorher fest. Also die Eltern müssen das wählen. Natürlich entscheidet das Kind mit…“ (B2, Abs. 22)	Partizipation	Die Eltern müssen das Mittagsgericht im Vorhinein festlegen, wobei die Kinder teilweise mitentscheiden dürfen.

„…wir haben eine Frühstückspause meistens so gegen 9:00 Uhr und oft ist es so, dass die Kinder in ihren Brotdosen so viel haben, dass wir dann um 11:00 Uhr auch noch eine kleine Frühstückspause einlegen und dann nehmen wir uns auch genügend Zeit.“ (B3, Abs. 28)	Atmosphäre	Es wird sich Zeit für zwei Frühstückspausen genommen.
„Also die Kinder stellen sich an für das eigentliche Essen und vom Salat Buffet können sie sich was nehmen, also dann können sie freiwillig die Sachen nehmen, die sie mögen. Sie werden auch immer dazu angehalten, möglichst viel davon zu probieren. Es gibt auch immer ein vegetarisches Essen dabei, was die Kinder wählen können. Das muss man dann vorher auswählen…“ (B3, Abs. 30)	Partizipation	Die Kinder haben eine Auswahlmöglichkeit beim Mittagessen und werden ermutigt, neue Dinge auszuprobieren.
„Also meistens es startet mit zwei Vorschulklassen, das sind immer so 23 Kinder, also 50 Kinder und bei den ersten Klassen sind es ungefähr 60. Wir essen alle so ein bisschen zeitversetzt, damit es eben nicht zu trubelig wird und nicht so laut...“ (B3, Abs. 32)	Atmosphäre	Die Kinder essen in Gruppen, um die Lautstärke verringert werden kann.
„…dann gibt es auch eine offene Essenszeit für die Dritt- und Viertklässler, die haben ein Zeitfenster, in dem sie essen können. Dadurch entzerrt sich das auch so ein bisschen. Die Kinder können frei entscheiden: Habe ich jetzt schon Hunger oder nicht oder gehe ich erst in 20 Minuten?“ (B3, Abs. 32)	Partizipation	Die Kinder der 3. Und 4. Klasse dürfen eigenständig entscheiden, wann sie essen möchten.
„Also tatsächlich gibt es immer in ein paar Abständen eine Befragung der Kinder, welche Essen sie gerne mögen, welche sie nicht so gerne mögen, was sie sich noch wünschen und dann wird das immer noch abgeglichen, sag ich mal, mit den Vorgaben von oben. Ob das dann zu den Klimavorstellung passt und den anderen	Partizipation	Die Kinder dürfen Wünsche über das Essen äußern und haben ein Mitspracherecht.

Dingen, die dann noch von der Frau, die das organisiert, abverlangt wird. Kinder haben auf jeden Fall Mitspracherecht, das ist auch immer wieder im Schülerrat. Und inzwischen sind auch alle recht zufrieden.“ (B3, Abs. 36)		
„…die Klassen kommen auch regelmäßig zu einem Klassenfrühstück dann noch mal um acht weil das soll ja keine Stigmatisierung sein im Endeffekt sondern es sollen alle gemeinsam frühstücken und das ist natürlich ein sozialer Aspekt, wenn die alle noch mal zusammen essen und das gleiche auch haben.“ (B4, Abs.26)	Atmosphäre	Es gibt regelmäßige Klassenfrühstücks, wo die Schüler*innen einer Klasse zusammen frühstücken.
„…das Projekt und jede Klasse geht im Prinzip einmal im Monat gemeinsam frühstücken und das ist eben der soziale Aspekt und auch der Ernährungsaspekt, da können sie auch mal Orangensaft trinken oder eine Apfelschorle. Die haben sonst am Monatsende sowieso nichts mehr und nun eben auch den Gemeinschaftsaspekt und den Stigmatisierungsaspekt völlig weg zu kriegen, ist es einfach eine gute Aktion.“ (B4, Abs. 30)	Atmosphäre	Das Brotzeitprojekt und das gemeinsame Frühstück unterstützen dabei, Kindern aus sozial schwachen Familien in der Verpflegung und versucht, eine Raum frei von Stigmatisierung zu erschaffen.
„…die Kinder frühstücken gemeinsam in ihren Lerngruppen.“ (B5, Abs. 26)	Atmosphäre	Es gibt eine gemeinsame Frühstückspause für die jeweilige Lerngruppe/Klasse.
„So haben die auch eine Gemeinschaft…“ (B5, Abs. 26)	Atmosphäre	Es wird ein Gemeinschaftsgefühl beim Essen gestärkt.
„Bei diesem Caterer ist es so ein bisschen mehr auf. Selbstservice. Wir hatten am Anfang ein bisschen Bedenken, aber es läuft eigentlich relativ gut.“ (B5, Abs. 28)	Partizipation	Das Selbstservice Konzept des Caterers kommt gut an.
„Mit dem Bedienen funktioniert es ganz gut, dass sie sich selbst bedienen…“ (B5, Abs. 28)	Partizipation	Die Selbstbedienung der Kinder funktioniert gut.

„Die Kantine ist nicht so riesig groß. Es gibt Essensgruppen.“ (B5, Abs. 34)	Atmosphäre	Die Kinder sind für das Mittagessen in Gruppen aufgeteilt.
„Die erste sind die Vorschüler, die essen schon um zwölf und dann haben sie den Raum für sich und die Ruhe für sich und das brauchen die auch.“ (B5, Abs. 34)	Atmosphäre	Die Vorschulkinder können in einer ruhigen Atmosphäre essen.

Kategorie: Wirtschaftsverträglichkeit

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„Ah, das kann ich gar nicht ganz genau sagen. Also, ich kann mir vorstellen, weil eben viele Kollegen tatsächlich auch auf dieser Schiene laufen, dass das natürlich auch angesprochen wird. Aber in welcher Tiefe das vermag ich nicht zu sagen“ (B1, Abs. 26)	Biologische Landwirtschaft	Einige Lehrer*innen haben ein Bewusstsein für biologische Landwirtschaft. Es ist jedoch unklar, ob und wieviel das Thema vermittelt wird.
„Also, ich kann ihn nicht sagen, wie das damit Bio ist.“ (B1, Abs. 28)	Biologische Landwirtschaft	Es kann keine genaue Aussage über die Wissensvermittlung der biologischen Landwirtschaft getroffen werden.
„Und wir haben natürlich den Luxus hier, dass wir auch die Eltern haben, die dann eher das Biofleisch kaufen, das muss man dann aber im Geldbeutel haben und bei unseren Eltern ist das möglich“ (B2, Abs. 30)	Biologische Landwirtschaft	In den Familien wird aufgrund finanzieller Vorteile eher Bio-Fleisch gekauft.
„Ja sowas wird ehrlich gesagt von den Schülern ganz oft auch rein getragen in den Zusammenhängen.“ (B3, Abs. 24)	Biologische Landwirtschaft	Das Thema der biologischen Landwirtschaft wird über die Kinder in die Schule getragen.
„…und in der Küche wird auch auf Energieeinsparung geachtet, also es wird darauf geachtet, dass Essen klimafreundlich zuzubereiten.“ (b3, Abs. 30)	Kosteneinsparungen	Es wird auf eine energiearme Zubereitung des Essens geachtet.

„Und die Eltern haben auch das Gefühl, sie tun ihren Kindern was Gutes also ich habe auch mal mit einer Mutter diskutiert und die meinte, das geht ja so schnell und das verstehe ich einfach nicht, weil ein Apfel zu schneiden wäre ja auch viel günstiger.“ (B4, Abs. 42)	Finanzielle Einsparungen	Die Schule versucht den Eltern Einsparungsmöglichkeiten aufzuzeigen, wenn ein Apfel statt eines verarbeiteten Obstprodukts gegeben würde.
„Ja das ist ein Thema. Also man spricht es an. Inwiefern/ Bio ist auf jeden Fall präsent, auf jeden Fall bei der einen Elternschaft. Inwiefern das jetzt präsent ist, weiß ich nicht oder ob die nur wissen, dass es das gibt, dass es möglich ist.“ (B5, Abs. 18)	Biologische Landwirtschaft	Die Eltern kennen den Begriff, unklar ist, inwiefern die Bedeutung bewusst ist.
„Und andere, denke ich mal, können sich auch gar kein Fleisch leisten, wobei es natürlich jetzt auch Billigfleisch gibt, nicht jetzt aber schon länger. Das ist immer schwierig. Dieser Ernährungsgeschichten sind auch finanzielle Geschichten und das ist auch schwierig zu sagen: Ja du musst, aber und wenn das Portmonee das nicht erlaubt und hin und wieder zu verzichten…“ (B5, Abs. 20)	Biologische Landwirtschaft	Die Familien können sich teilweise kein Fleisch aus biologischer Landwirtschaft-leisten.
„Und dann das Mittagessen, das ist hier vom Caterer, das ist tatsächlich Bio.“ (B5, Abs. 26)	Biologische Landwirtschaft	Das Mittagessen wird in Bioqualität angeboten.

Kategorie: Umweltverträglichkeit

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„Naja. Nachhaltige Ernährung ist für mich zum einen, dass wir gucken, wo kommen die Produkte her, welche Wege haben die hinter sich, können wir das auch regional verorten…“ (B1, Abs. 4)	Regionalität	Bewusstsein für Regionalität.

„…, dass wir mit den Kindern Projekttage zu diesen Themen auch machen. Klimaneutrales Frühstück und solche Sachen.“ (B1, Abs. 4)	Ernährung und Klima	Durchführung von klimabewusster Ernährungsbildung.
„Genau der DGE-Standard. Da gibt es Standards und danach richten sie sich auch. Nur einmal die Woche Fleisch, Suppe, Obst, Gemüse, danach kochen die…“ (B1, Abs. 10)	Ernährung und Klima	Catering nach klimabewussten Aspekten (wenig Fleisch)
„…da geht es eben auch schon bei der Brotdose los, was ist das für eine Brotdose, wieviel Plastik ist da drin usw.“ (B1, Abs. 12)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	In Unterrichtsstunden wird auf die Plastikvermeidung in den Brotdosen geachtet.
„In Klasse eins haben wir den Apfel. Da kann man gucken, wo kommen die her, was machen wir daraus“ (B1, Abs. 18)	Regionalität	Den Kindern wird vermittelt, woher ein Apfel kommt.
„In Jahrgang zwei war das Klimafrühstück dran.“ (B1, Abs. 18)	Ernährung und Klima	Wiederholtes Erwähnen der Durchführung von klima-bewusster Ernährungsbildung.
„Wieso hat das, was ich esse mit Klima zu tun?“ (B1, Abs. 30)	Ernährung und Klima	Es wird das Bewusstsein über den Zusammenhang von Ernährung und Klima vermittelt.
„Wichtig ist dabei den Kindern bewusst zu machen, was wächst denn überhaupt wann hier bei uns? (B1, Abs. 32)	Regionalität/Saisonalität	Vermittlung von Aspekten der Regionalität und Saisonalität.
„Jetzt ist Spargelzeit. Jetzt ist Erdbeerzeit. Jetzt ist Rhabarberzeit, aber das hört in zwei bis drei Wochen wieder auf. Und was gibt es denn dann? Dann kommen die Kohlrabi wir kriegen ja schon alles ganz früh aus den anderen Ländern und das soll man eben nicht kaufen.“ (B1, Abs. 32)	Regionalität/Saisonalität	Vorhandenes Bewusstsein über Aspekte der Saisonalität und Regionalität.
„…,aber dass wir auch über Müll sprechen, das gehört natürlich auch dazu. Wenn du schon deinen Plastikbecher mit Joghurt hast, dann aber bitte schön auch trennen. Das machen wir seit ganz ganz ganz vielen Jahren, dass wir den	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Das Thema Müllvermeidung wird seit vielen Jahren an der Schule mit den Kindern thematisiert.

Kindern das extrem bewusst machen, das gehört dahin, das gehört dahin. Das kann recycelt werden und so weiter. Also das ist ein Bereich, den haben wir schon lange auf dem Zettel“ (B1, Abs. 38)		
„Wir thematisieren das schon mit den Kindern zum Thema regionaler Versorgung oder ähnlichem. Allerdings natürlich auch so ein bisschen mit Realismus Brille bei uns. Ja wir können auch Gemüse aus dem alten Land holen oder Obst aus Pinneberg, die Versorgung einer Großstadt wie Hamburg wird es nicht abdecken. So viele landwirtschaftliche Fläche haben wir nicht, um das ansatzweise erfüllen zu können. Aber wir versuchen das zumindest mit den Kindern zu thematisieren.“ (B2, Abs. 26)	Regionalität	Es wird versucht, den Kindern Aspekte der Regionalität nahezubringen.
„Ja also da haben wir jetzt zum Beispiel bei der Projektwoche als Thema Schokolade als gutes Beispiel, gut greifbar für die Kinder, oder dass man sich anschaut, wie viel Wasser für welche Sachen zur Verfügung stehen müssen und wo sie herkommen.“ (B2, Abs. 28)	Ernährung und Klima	Innerhalb einer Projektwoche wird sich mit Klimaauswirkungen der Ernährung auseinandergesetzt. Z.B. Wasserverbrauch.
„Die Erdbeeren im Januar zum Beispiel, wie geht das eigentlich also sowas haben wir schon bei uns.“ (B2, Abs. 28)	Saisonalität	Aspekte der Saisonalität werden besprochen.
„Wir haben eine deutliche Abnahme von Vegetariern. Also das lässt nach, das ist so ein bisschen aus der Mode bei den Kiddies, aber tatsächlich mehr Kinder, die bewusst sagen nicht so oft.“ (B2, Abs. 30)	Fleischkonsum	Es wird eine Abnahme von Vegetarier*innen beobachtet, dahingegen rückt das Thema des bewussten Fleischkonsum in den Vordergrund.
„Wenn es Fleisch gibt, dann ist es auch etwas, was man aufisst, nichts wo man dann die Hälfte liegen lässt und das dann wegschmeißt.“ (B2, Abs. 30)	Fleischkonsum	Es passiert eher ein bewusster Fleischkonsum.

„Vor 5,6 Jahren hatte ich, wenn ich 100 Kinder mithatte, noch ungefähr 25 Vegetarier dabei und jetzt die letzten 2,3 Jahre hatte ich von 100 Kindern eigentlich nur noch 3 bis 4 Vegetarier.“ (B2, Abs. 30)	Fleischkonsum	Es wird eine Abnahme von Vegetarier*innen beobachtet, dahingegen rückt das Thema des bewussten Fleischkonsum in den Vordergrund.
„wer hat auch Sachen dabei, wo man Müll einsparen könnte.“ (B3, Abs. 8)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Es wird auf Müllvermeidung in der Brotdose geachtet.
„Wir sind eine Klimasschule, da gibt es so bestimmte Vorgaben wie zu kochen ist und was benutzt werden darf und was man lieber sein lassen sollte und so. Wenig Fleisch und einmal Fisch.“ (B3, Abs. 16)	Ernährung und Klima	Die Schule ist eine Klimaschule, die sich bei dem Verpflegungsangebot an klimafreundliche Vorgaben halten muss. Es darf nur einmal in der Woche Fleisch und Fisch angeboten werden.
„Ja also wir haben so eine Klimagruppe. Das sind immer zwei Leute aus einer Klasse. Die trifft sich regelmäßig dann wird halt überlegt: Wie können wir sinnvoll lüften oder wie kann man sich sinnvoll ernähren?“ (B3, Abs. 18)	Ernährung und Klima	Innerhalb der Schule gibt es eine Klimagruppe, die sich unter anderem mit Aspekten einer nachhaltigen Ernährung befasst.)
Wie kann man Müll einsparen? Mülltrennung wird thematisiert.“ (B3, Abs. 18)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Es wird sich mit Mülltrennung und Müllvermeidung befasst.
„Und auch Ernährung ist dort Thema und das wird dann wieder von dieser Gruppe in die Klassen getragen und dann nehmen die davon Bericht und es wird erzählt.“ (B3, Abs. 18)	Ernährung und Klima	Aspekte einer klimafreundlichen Ernährung wird von Schüler*innen der Klimagruppe in die Klassen getragen.
„…je nach Klassenstufe unterschiedlich, natürlich aber auch das doch zumindest Klasse 3 und 4 ist es denen noch mehr bewusst.“ (B3, Abs. 20)	Ernährung und Klima	Der Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima ist Schüler*innen der Klassenstufen 3 und 4 bewusst.

„…das eher an den Zusammenhängen bei der gesunden Ernährung und ich könnte mir ehrlich gesagt auch vorstellen, das weiß ich zwar nicht genau, dass das auch im Kochkurs so sein wird, dass die Dinge machen mit Produkten, die eben regional und saisonal angeboten werden.“ (B3, Abs. 22	Regionalität/ Saisonalität	Die Kinder wissen, was Regionalität und Saisonalität bedeutet.
„Also, dass wir zum Beispiel nur einmal Fleisch und nicht nur aus finanziellen Gründen, sondern auch aus Gründen der Umwelt, ja der Umweltbelastung vor allen Dingen“ (B4, Abs. 8)	Fleischkonsum	Es wird nur einmal in der Woche Fleisch in der Mittagsverpflegung angeboten.
„und dass wir natürlich auch gucken, dass wir regionale Produkte versuchen zu nehmen also auch unseren Koch bitten das zu tun…“ (B4, Abs. 8)	Regionalität	Der Koch versucht mit regionalen Produkten zu kochen.
„…jetzt haben wir einen Koch, der richtig vor Ort kocht und das eben jeden Tag frisch und auch auf diesen Nachhaltigkeitsaspekt achtet.“ (B4, Abs. 10)	Ernährung und Klima	Der Koch achtet auf Aspekte der Nachhaltigkeit.
„Was ein großes Problem ist und wo wir gerade am überlegen sind und auch sowas ausgehängt haben, sind eben diese Quetschies und auch dieses Obst in Tüten zum Auslutschen, weil das auch eine große Müllgeschichte ist und das mögen wir nicht…“ (B4, Abs. 12)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Die Schule möchte Müll vermeiden.
„Wir haben eben auch unsere Flasche mit dem Schullogo ausgegeben an ganz viele Kinder, dass sie eben eine wiederverwendbare Flasche haben für das Wasser. Ja also das wird dann auch unterstützt. Die kriegen natürlich eine Information warum und so weiter also Müllvermeidung und eben gesundes Trinken und sowas und süße Sachen, die wieder Durst machen und Gewicht und so weiter. Das wird immer alles so miteinander verbunden.“ (B4, Abs. 12)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Verschiedene Aspekte der nachhaltigen Ernährung werden anhand einer wiederverwendbaren Flasche thematisiert, welche die Kinder zur Verfügung gestellt bekommen.

„Also bei den Vorschülern achten wir darauf zum Beispiel, dass die Kinder sich nicht so viel auffüllen, dass sie es auch dann aufessen.“ (B4, Abs. 40)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Es wird darauf geachtet, dass sich die Kinder nicht zu viel auffüllen.
„Aber so richtig kommt das erst in Klasse vier, wenn ich mich richtig erinnere oder in Klasse drei, dass sie so einen richtigen Zusammenhang herstellen. Also sie wissen, das hat was hat mit/ Wir hatten so Forscherwochen, wo es auch um Thema Nachhaltigkeit ging und da wurde auch in verschiedenen Klassen zu verschiedenen Aspekten was gemacht.“ (B4, Abs 40)	Ernährung und Klima	Kinder der 3. Und 4. Klasse lernen durch eine Projektwoche den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima.
„da war auch was mit Klima und mit Lebensmittelverschwendung und solche Sachen zum Thema Nachhaltigkeit aber dann in den höheren Klassen…“ (B4, Abs. 40)	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung/ Ernährung und Klima	In den höheren Klassenstufen wurden Projekte zur Müllvermeidung und zu Klimaaspekten von Ernährung gemacht.
„Wir haben tatsächlich auch Kinder, die sich vegan ernähren. Also ich glaub, das ist eher die bildungsnahe Gruppe, also die, die jetzt neuer dazu gekommen sind.“ (B5, Abs. 10)	Fleischkonsum	Einige Kinder, vorzugsweise aus sozioökonomisch privilegierteren Familien, ernähren sich vegan.
„Nein, also Jahreszeiten schon, dass man sagt vom Wetter her. Ich glaube der Unterschied zwischen Obst und Gemüse ist bei den Kindern auch schon schwierig.“ (B5, Abs. 16)	Regionalität/ Saisonalität	Den Kindern sind die Themen Regionalität und Saisonalität nicht bewusst.
„Ja, im Rahmen der ganzen Umweltgeschichte bringen wir das Thema auch mit ein. Also man versucht es natürlich nicht komplett zu verbieten, sondern einfach weniger verzehren von Fleisch.“ (B5, Abs. 20)	Fleischkonsum	Es wird der Zusammenhang von Fleisch und der Umwelt vermittelt.
„und darauf achten, dass sie sich nachhaltig nicht so viel auf den Teller packen und nachher alles wegschmeißen. Das ist teilweise ein	Müllvermeidung und Lebensmittelverschwendung	Die Kinder werden auf Aspekte der Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht.

bisschen problematisch, da sprechen wir die Kinder noch mal an…“ (B5, Abs. 28)		

Kategorie: Teilhabe der Erziehungsberechtigten

Textstelle	Subkategorie	Beschreibung
„Das wissen die Kinder ja gar nicht, gerade wenn man in einer Großstadt groß wird.“ (B1, Abs. 32)	Herausforderungen	Das Aufwachsen in einer Großstadt kann dazu führen, dass Kinder weniger über Saisonalität und Regionalität wissen.
„Also ich glaube, dass zunehmend die Kinder das nicht mit von zu Hause kriegen, weil eben auch die Elterngeneration jetzt so ist, dass sie das vielleicht selber nicht mehr so gut wissen und vermitteln können.“ (B1, Abs. 34)	Partizipation	Die Elterngeneration hat keine ausreichenden Kenntnisse über Themen der nachhaltigen Ernährungsbildung.
„Deshalb weiß ich eben, wann man Kartoffeln erntet, wann die Kohl Zeit ist und so weiter Ich weiß das alles und ich habe als Kind eben wirklich saisonal gegessen. Radieschen Brot ohne Fleisch und so weiter und im Herbst halt ein bisschen deftiger. Das sind Dinge, die wir tatsächlich zunehmend in der Schule beackern müssen“ (B1, Abs. 34)	Herausforderungen	Themen wie Regionalität und Saisonalität müssen zunehmend in der Schule gelehrt werden.
„…aber es gibt Eltern, die das wissen und die Kinder das dann auch mitbringen.“ (B1, Abs. 34)	Partizipation	Einige Eltern haben an dieser Schule Wissen über Themen der nachhaltigen Ernährungsbildung.
„…die gehen nach Hause und sagen: Mama, das sollst du mir nicht wieder einpacken oder so also das muss man auch sagen. Kinder sind da ja auch sehr formbar und bringen das dann vielleicht auch wieder in die Familie.“ (B1, Abs. 34)	Partizipation	Die Kinder können das Gelernte aus der Schule in die Familien tragen.

„Da bringen die Eltern Wasserkissen mit…“ (B2, Abs. 14)	Partizipation	Die Eltern stellen beim gemeinsamen Frühstück Wasserkisten zur Verfügung.
„…, das tragen alle Eltern mit.“ (B2, Abs. 14)	Partizipation	Die Eltern tragen die Vorgaben für das gemeinsame Frühstück mit.
„…unsere Eltern sind auch schlau genug, nicht der Werbung zu folgen.“ (B2, Abs. 14)	Partizipation	Die Eltern scheinen über Ernährungswissen zu verfügen.
„Ja wir haben schon Eltern, meistens die wenigen Randgruppeneltern, die wir auch schon haben, wo der Intellekt auch gar nicht richtig mitkommt und dann heimlich Sachen mitgegeben werden…“ (B2, Abs. 16)	Herausforderung	Eltern mit einem niedrigen Bildungsniveau tragen die Vereinbarung des Süßigkeitenverbots nicht immer mit.
„Die Eltern legen das vorher fest. Also die Eltern müssen das wählen.“ (B2, Abs. 22)	Partizipation	Die Eltern wählen das Mittagessen der Kinder.
„Vormittags haben wir noch eine von Eltern betriebene Cafeteria, wo es auch verschiedene Sachen gibt…“ (B2, Abs. 24)	Partizipation	Die Eltern sind involviert in das Schulgeschehen.
„Da gibt’s da halt Knäckebrot und mal Würstchen oder Gemüsesticks, Frischkäsetaler und sowas alles und da geht es ein bisschen mehr/ Auch das ist Teil des Essens, das gestalten die Eltern ein bisschen mit den Kindern gemeinsam, was da dann angeboten werden soll.“ (B2, Abs. 24)	Partizipation	Die Eltern betreiben eine Cafeteria in der Schule und entscheiden dort über die angebotenen Lebensmittel.
„Ich weiß nicht, ob die bewusst etwas dazu beitragen, aber sie sind halt so intelligent und leben so, dass es irgendwie schon mit drin ist.“ (B2, Abs. 36)	Partizipation	Die Eltern leben eher gesundheitsbewusst.
„Dann gibt es aber auch Kinder aus dem Asyl Dorf, wo die Eltern nicht so drauf achten“ (B3, Abs. 10)	Herausforderungen	Eltern, die in Flüchtlingsunterkünften leben scheinen teilweise ein geringeres Bewusstsein für Ernährung zu haben.

„Also wir haben einfach so eine Elternklientel, die darauf an vielen Stellen achten, viele Kinder aus dem Waldkindergarten, Eltern, die eben kein Auto fahren. Also wir sind in einer Ecke wo Eltern ganz ganz viel über solche Dinge auch zu Hause sprechen und sowas wird eben auch in die Schule getragen. Und dann geht es eben auch. So wie Eier. Welche kauft man? Was lässt man lieber weg und wir essen nur einmal in der Woche Fleisch, sonst lassen wir das. Das bringen die Kinder schon mit in die Schule.“ (B3, Abs. 24)	Partizipation	Die Eltern haben ein Bewusstsein für Aspekte der Nachhaltigkeit, welche oft mit den Kindern besprochen werden. Die Kinder bringen diese Aspekte mit in die Schule.
„…also unsere Klientel ist sehr viel Kinder mit Migrations/ Also Kinder mit Fluchterfahrung, die essen ja viel Weißbrot, dass es eben auch andere Sachen gibt.“ (B4, Abs. 12)	Hindernisse	Die Kinder mit Fluchterfahrungen essen viel Weißbrot.
„…ich habe den Eindruck, dass es den Eltern oft an Informationen fehlt und da wünsche ich mir oder würde ich mir wünschen/ Ich kann es ja eigentlich nur über die Eltern regulieren, dass es da mal so richtiges Infomaterial gibt, was man den Eltern geben könnte, dass man denen vielleicht sogar mal hinhängen kann, so im Großen und Ganzen ist es eine schwierige Geschichte.“ (B4, Abs. 44)	Hindernisse	Den Eltern scheint es an Wissen über gesunde Ernährung zu fehlen.
„Gerade in diesem Stadtteil/ Das ist sehr wichtig, weil das ist leider so ein bisschen ein Schwachpunkt und da versuchen wir die Kinder so ein bisschen zu erreichen, indem wir das den Kindern nah bringen das in der Brotdose morgens/ Also nicht nur den Schülern und Schülerinnen, sondern auch der Elternschaft Das ist nämlich noch wichtiger.“ (B5, Abs. 6)	Hindernisse	Gesundheitsbewusstsein ist den Eltern und Kindern des Stadtteils teilweise nicht präsent.

„Teilweise erreichen wir besser die Kinder als die Elternschaft, gerade in diesen Sozialstadtteilen.“ (B5, Abs. 6)	Partizipation	Kinder werden eher erreicht als Eltern.
„Also es passiert natürlich immer wieder, dass was in den Brotdosen landet und wenn es auffällt, sprechen wir die Eltern an. Das ist aber eine harte Arbeit, da muss man immer wieder bestärken, statt das zu kaufen/ Beispiele, mit Beispielen funktionieren die ganz gut, weil die das sonst oft nicht ganz verstehen hab ich so das Gefühl.“ (B5, Abs. 6)	Hindernisse	Es fehlt teilweise das Verständnis der Eltern.
„Wir hatten früher wirklich den Sozialindex 1 […], wo wir nur eine Elternschaft erreicht haben, die ich jetzt mal bildungsferne Eltern nenne. Mittlerweile haben wir auch bildungsnahe Eltern, das ist einen Riesenspagat. Diese Elternschaft ist sich bewusster, weil sie natürlich auch ein ganz anderes Umfeld ist und die andere Elternschaft ist gemischt, muss ich sagen. Ich kann nicht alle über einen Kamm scheren.“ (B5, Abs.8)	Partizipation	Die Elternschaft ist sehr heterogen in ihrem Ernährungswissen.
„Ich glaube, die sind teilweise informiert, also da haben wir sie gut informiert, also einige Brotdosen sehen richtig super aus und einige nicht so. Ich glaube, die Elternschaft ist da gemischt.“ (B5, Abs. 8)	Partizipation	Die Schulmaßnahmen scheinen teilweise erfolgreich zu sein.
„Gerade in diesen Kulturen wird auch viel Fleisch gegessen und da versucht man über die Kinder, dass man da die Eltern erreicht, weil die Kinder erzählen das meistens zu Hause und dann erzählen die das natürlich: Wir sollten vielleicht weniger Fleisch essen und da sind die Reaktionen unterschiedlich…“ (B5, Abs. 20)	Kultur	In den Familien wird kulturell bedingt viel Fleisch gegessen.
„Natürlich kann man sagen: Lieber ein Stück weniger Fleisch und dafür ein besseres, die Familien sind auch ein bisschen größer hier, das	Hindernisse	Einige Familien müssen das Sattwerden priorisieren,

muss man auch bedenken und die versuchen da auch ein bisschen satt zu werden. Auf welche Art und Weise ist immer so ein bisschen offen.“ (B5, Abs. 20)		wobei gesundheitliche Aspekte in den Hintergrund geraten.
„Das ist natürlich auch was Schönes, weil das können die meisten auch manchmal weniger.“ (B5, Abs. 26)	Hindernisse	Einige Kinder gehen ohne Frühstück in die Schule.
„Genau die Gerichte sind immer da, weil die Eltern haben die Möglichkeit, ein Menü zu buchen und sonst was auf dem Buffet ist, das ist ein mini Preisunterschied, sag ich jetzt mal. Viele Kinder, die meisten Kinder kriegen das Essen hier bezahlt von der Schule, das sind BuT Kinder, die sozial schwach sind, die bekommen das bezahlt. Die könnten auch das Menü haben…“ (B5, Abs. 32)	Hindernisse	Die Eltern müssen das Menü für die Kinder buchen. Viele Eltern erhalten finanzielle Unterstützung zum Mittagessen aber melden die Kinder nicht für die Gerichte an.

E: Interviewtranskripte

Interview 1 mit B1(Sozialindex 5)

1	I: Schön, dass Sie sich Zeit nehmen konnte. Zur Formalität würde ich gerne Ihre Funktion in der Schule festhalten.
2	B1: Gut. Ich bin [redacted] seit vielen Jahren an dieser Schule.
3	I: Dankeschön. Dann kommen wir zur ersten Frage. Haben Sie schon einmal etwas von nachhaltiger Ernährung gehört und was verstehen Sie darunter?
4	B: Naja. Nachhaltige Ernährung ist für mich zum einen, dass wir gucken, wo kommen die Produkte her, welche Wege haben die hinter sich, können wir das auch regional verorten? Dass wir auch in der Schule schon anfangen, die Kinder darauf hinzuweisen und die Eltern natürlich auch. Also Sie fragen sicherlich noch mehr. Wir fragen das auch in dem wir sagen: Achten Sie drauf, was in der Brotdose ist. Wir haben uns als Klimaschutzschule wieder beworben. Wir waren das schon mal, dann ging eine Kollegin weg, dann mussten wir nochmal umstrukturieren und in diesen Bereich fällt ja das auch alles. Dass wir mit den Kindern Projekttage zu diesen Themen auch machen. Klimaneutrales Frühstück und solche Sachen.
5	I: Sie scheinen sich mit dem Thema auf jeden Fall befasst zu haben. Vielen Dank. Dann geht es weiter zu dem/ Ob Sie mir dazu einmal konkretisieren können, ob es dazu bei Ihnen gesetzte Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung gibt.
6	B: Da sind wir tatsächlich dabei, im Rahmen dieser ganzen Klimageschichte und auch der neuen Bildungspläne, da ist ja nachhaltige Entwicklung auch ein ganz großes Thema, da sind wir jetzt dabei, die Unterrichtseinheiten zu entwickeln und natürlich spielen auch die Ernährungsthemen auch schon in der Klasse 1 eine Rolle: Was esse ich? Was habe ich in meiner Brotdose? Was ich eben gerade schon gesagt habe: Wo kommt das her? Was kann ich besser machen? Auch dieses nicht nur für nachhaltig auch gesund. Diese Süßigkeiten, die in der Brotbox sind, diese süßen Brötchen. Das wollen wir nicht haben. Das ist nicht einfach, weil wir den Eltern nicht vorschreiben können, was sie ihren Kindern mitgeben, aber wir können aufklären und aufmerksam machen und das verstehe ich als unseren Job und auch in der Klasse/ Die Kinder untereinander sehen dann: Oh du hast da ja süßes mit, das wollen wir aber nicht. So diese Geschichten. Da sind wir/ Also wir haben schon einige Punkte, die wir jetzt schon machen aber darüber hinaus wollen wir da verstärkt nochmal drauf eingehen. Und wir

	arbeiten, was das angeht auch mit dem Nachmittag zusammen, wir sind ja GBS-Schule, also offenen Ganztag und die bieten zum Beispiel auch Kochkurse an um zu schauen, was können wir den Kindern auch am Nachmittag mitgeben
7	I: Das wäre tatsächlich auch meine nächste Frage, was es in der Nachmittagsbetreuung als Angebote dazu gibt. Sie sagten, dass Kochkurse angeboten werden?
8	B. Ja genau, wir haben/ unser Caterer ist auch unser Träger, dass ist [redacted] die kochen hier vor Ort ganz frisch. Und die richten sich nach den Grundsätzen der deutschen Ernährungs/
9	I: Der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, der DGE?
10	B: Genau der DGE-Standard. Da gibt es Standards und danach richten sie sich auch. Nur einmal die Woche Fleisch, Suppe, Obst, Gemüse, danach kochen die und das kommt gut an in der Elternschaft und auch bei den Kindern. Wir haben jetzt auch umgestellt vor eineinhalb Jahren auf dieses Freeflow, sodass auch immer ein Salatbuffet dabei ist und das ist richtig toll. Das wird von den Kindern gut angenommen so dass wir da wirklich auch gesundes Essen/ ich esse selber mit. Da gibt es wirklich einmal Suppe, einmal Fisch, einmal Nudeln, so. Und meistens in der Woche tatsächlich nur einmal Fleisch.
11	I: Ja genau, dass schreibt die DGE auch so vor, nur einmal in der Woche Fleisch. Auf ihrer Internetseite habe ich auch schon gelesen, dass es dieses Freeflow System bei Ihnen gibt. Jetzt würde ich gerne wissen, in welchen Klassenstufen und Fächern das Thema Ernährungsbildung behandelt wird, wo es überall vertreten ist. Können Sie mir dazu etwas sagen?
12	B. Also es ist in allen Klassenstufen vertreten, natürlich. Das fängt in der Vorschule an, tatsächlich und es ist vielfach im Sachunterricht verortet, ganz klar, aber nichts destotrotz sind natürlich die Klassenlehrkräfte in der Verantwortung zu schauen, was haben die Kinder in ihren Brotdosen beispielsweise und da geht es eben auch schon bei der Brotdose los, was ist das für eine Brotdose, wieviel Plastik ist da drin usw. Solche Geschichten spielen da natürlich auch eine Rolle und dadurch zieht es sich dann manchmal auch in andere Fächer, das ist sehr unterschiedlich aber in der Hauptsache ist es natürlich im Sachunterricht verortet.
13	I: Würden Sie denn sagen, dass es unterschiedlich behandelt wird, je nachdem wie sehr das Thema im Bewusstsein des Lehrers bzw. der Lehrerin ist?

14	B: Ne da sind wir tatsächlich dabei, wir arbeiten tatsächlich so, dass die Jahrgänge es schon sehr im Team arbeiten. Bei uns an der Schule ist es nicht so, dass jeder Lehrer sich irgendwie aussucht, was er denn unterrichtet und wie er es unterrichtet, sondern wir legen hier Wert darauf, dass im Grunde in jeder Klasse das gleiche unterrichtet wird. Dass da nochmal ein Zungenschlag von der Lehrerin drin ist, ist völlig klar oder von der Lehrkraft im Allgemeinen, das ist völlig logisch aber die Themen werden gemeinsam vorbereitet und von daher ist es egal, ob das Kind in der A Klasse oder in der C oder D Klasse ist, weil letztendlich der Unterricht und die Themen die gleichen sind. Also von daher passiert das nicht.
15	I: Also macht es keinen Unterschied, keinen großen/
16	B: Nein. Da kann es vielleicht mal sein, dass ein Arbeitsblatt ein anderes ist aber so vom groben Inhalt, von der Planung machen wir das gemeinsam im Jahr.
17	I: Also, sie meinten, dass in allen Klassenstufen schon über das Thema Ernährung und nachhaltige Ernährung gesprochen wird. Können sie da konkrete Unterrichtseinheiten nennen?
18	B: Da bin ich so ein bisschen raus, aber es ist tatsächlich zum Beispiel/ In Klasse eins haben wir den Apfel. Da kann man gucken, wo kommen die her, was machen wir daraus, solche Geschichten. In Jahrgang zwei war das Klimafrühstück dran, also das ist ein Frühstück/ Wie können wir das so gestalten? Das war ganz spannend, weil die das jetzt im Frühjahr gemacht haben und natürlich die ganzen Obstsorten, die wir regional haben ja gar nicht da sind und das war richtig spannend, weil da ja die Kinder wirklich überlegen mussten: Oh ja das stimmt, wenn ich keine Erdbeeren habe und keine Bananen und so, was esse ich dann zu meinem Müsli beispielsweise. Das war total spannend. In Jahrgang vier/ Was haben die denn da gemacht? Da sind wir nämlich gerade in dieser Umbruchgeschichte. War es Klimafrühstück? Das würde ich Ihnen gerne nochmal nachreichen.
19	I: Ja, das ist kein Problem/
20	B: Weil ich war nämlich auch als dieses/ Das war wie so ein Projekttag in den verschiedenen Klassen. Das kann ich Ihnen gerne nochmal schreibe. Lassen Sie mir Ihre E-Mail-Adresse

	noch mal da, dann schreibe ich Ihnen das noch mal und frag noch mal in welchen Themen die beiden Klassen Jahrgang drei und vier gearbeitet habe, ja? Das frage ich nochmal nach.
21	I: Also wie gesagt, das ist auch kein Problem, dass Sie das jetzt/ Also ich kann verstehen/
22	B: Ich weiß es eigentlich ja, aber vielleicht komme ich noch mal drauf, sonst schreibe ich Ihnen das.
23	I: Okay, das machen wir so. Als Nächstes möchte ich die Teilnahme der Kinder an der Schulverpflegung erfragen. Also quasi haben sie im Sinne vom Mittagessen ein Mitspracherecht Wünsche zu äußern, oder/
24	B: Es gibt eine Wunschbox, da dürfen die Kinder natürlich Wünsche äußern, aber da muss man immer so ein bisschen gucken. Dann kommen natürlich diese Geschichten wie Pommes, wie Nuggets, wie Pizza und so weiter und da muss man natürlich wieder gucken, wie gesund das wirklich ist. Das A und O, kriegen wir das alles mit Nachhaltigkeit hin oder nicht. Also das gibt es schon mal zum besonderen Anlass, dass man dann mal sagt: Komm, dann gibt es heute mal Pommes aber sehr sehr sehr wirklich sehr selten. Das ist wirklich aber/ Die Kinder/ Seit wir das Free Flow haben, ist die Zufriedenheit mit dem Essen tatsächlich auch gestiegen, weil die Kinder immer eine Auswahlmöglichkeit haben, selbst wenn sie das reguläre Essen, ich sag jetzt zum Beispiel mal Kartoffeln mit Rührei, das essen sie zwar gerne aber wenn es nicht schmeckt und man sagt: Ich finde die Kartoffeln nicht gut, ich will Spinat nicht, haben sie immer die Auswahlmöglichkeit sich Salate zu nehmen und die sind wirklich auch zum Teil eben mit Mais, mit Schafskäse, manchmal sogar Couscous oder so einen Kartoffelsalat dazu oder einen Nudelsalat, so dass sie immer Auswahlmöglichkeiten haben. Das ist wirklich ganz gut und auch schön wie ich finde. Wir haben auch die Klassensprecher und mit denen treffe ich mich immer und da frage ich auch immer nach. Wie sieht's denn aus mit dem Mittagessen? Was gibt es und so weiter und da habe ich eben die Erfahrung gemacht, dass die Kinder wirklich deutlich positiver jetzt mit diesem Mittagessen/ mit dieser Art des Mittagessens zufrieden sind. Und es kommen weniger Beschwerden bis gar keine und das ist natürlich zu begrüßen, wenn sie auch mal sagen können. Wir würden uns mal dies oder jenes wünschen. Nun das ist natürlich mit 450 Kindern und die kochen da frisch, schwer mal Pfannkuchen zu machen. Das muss man auch mal sagen/ Aber das sind Dinge, das versuchen wir den Kindern dann auch zu erklären. Aus den und den Gründen ist das leider nicht möglich. Da musst du Mama und Papa bitten, dass sie dir das machen.

25	I: Die nächste Frage kann ich fast auslassen, weil wir gerade intensiv das Free Flow System und das Mittagessen besprochen haben. Dann geht es weiter zu einem Unterrichtsthema, und zwar würde ich gerne auch noch mal wissen, ob sie wissen, ob in den Klassen der Unterschied zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft oder beziehungsweise Lebensmittel, ob das auch ein Thema ist?
26	B: Ah, das kann ich gar nicht ganz genau sagen. Also, ich kann mir vorstellen, weil eben viele Kollegen tatsächlich auch auf dieser Schiene laufen, dass das natürlich auch angesprochen wird. Aber in welcher Tiefe das vermag ich nicht zu sagen.
27	I: Das ist kein Problem.
28	B: Also, ich kann ihn nicht sagen, wie das damit Bio ist.
29	I: Aber wie sie schon sagten, sind wahrscheinlich die Zusammenhänge von Ernährung und Klima dann aber wiederrum, auch wenn Sie jetzt ein bisschen umstrukturieren, schon ein Thema? Wie wird das bei Ihnen behandelt?
30	B: Absolut. Was kann ich dazu beitragen? Ist natürlich schon ein Thema. Ich glaub die Vierten machen das. Ich frag gleich mal meine Kollegin, weil die sich damit beschäftigen: Wieso hat das, was ich esse mit Klima zu tun. Also das nehmen wir mit Sicherheit nicht in den Klassen eins und zwei, aber in den Klassen drei und vier, insbesondere in Klassenstufe vier kann man das besonders gut behandeln Den persönlichen Fußabdruck, den man da hinterlässt in Sachen Klima, das schon.
31	I: Sie hatten vorhin schon mal den Apfel oder die Banane erwähnt, ist Regionalität und Saisonalität ein Thema in den Klassen? Können sie dazu konkrete Beispiele nennen?
32	B: Das ist auf jeden Fall ein Thema. Was kann ich denn den Kindern/ Wichtig ist dabei den Kindern bewusst zu machen, was wächst denn überhaupt wann hier bei uns? Das wissen die Kinder ja gar nicht, gerade wenn man in einer Großstadt groß wird. Auf dem Land sieht das noch mal ein bisschen anders aus aber die Kinder wissen nicht, dass es eigentlich Blumenkohl jetzt noch gar nicht/ Jetzt ist Spargelzeit. Jetzt ist Erdbeerzeit. Jetzt ist Rhabarberzeit, aber das hört in zwei bis drei Wochen wieder auf. Und was gibt es denn dann? Dann kommen die Kohlrabi. Wir kriegen ja schon alles ganz früh aus den anderen Ländern und das soll man eben nicht kaufen. Den Spargel aus anderen Ländern sollte man eigentlich nicht kaufen,

	sondern wirklich regional und das müssen wir den Kindern oder machen wir den Kindern tatsächlich auch bewusst: Wann wächst denn bei uns was und wann ist es erhältlich? Kohl ist im dann im Hebst dran und so weiter.
33	I: Haben Sie eine Erfahrung, ob das auch aus dem Elternhaus vermittelt wird? Wie ist da die Erfahrung? Wissen Kinder das von zu Hause oder sehen Sie auch eher da die Notwendigkeit, in der Schule darüber aufzuklären?
34	B: Also ich glaube, dass zunehmend die Kinder das nicht mit von zu Hause kriegen, weil eben auch die Elterngeneration jetzt so ist, dass sie das vielleicht selber nicht mehr so gut wissen und vermitteln können. Ich bin zum Beispiel noch eine Generation, ich weiß es noch genau. Ich bin auch tatsächlich auf dem Land großgeworden mit einem Garten und meine Großeltern hatten Landwirtschaft, deshalb weiß ich eben, wann man Kartoffeln erntet, wann die Kohlzeit ist und so weiter Ich weiß das alles und ich habe als Kind eben wirklich saisonal gegessen. Radieschen Brot ohne Fleisch und so weiter und im Herbst halt ein bisschen deftiger. Das sind Dinge, die wir tatsächlich zunehmend in der Schule beackern müssen, leider, aber es gibt Eltern, die das wissen und die den Kindern das dann auch mitbringen aber ich glaube zunehmend weniger. Es kommt immer mehr/ Es sind immer mehr Bereiche, die wir mit den Kindern bearbeiten müssen. Wobei ich finde diesen Bereich, gerade was Klima und Ernährung und diese ganzen Zusammenhänge angeht, das ist super wichtig und da können wir sicherlich die Kinder auch ein bisschen vor den Karren spannen und die gehen nach Hause und sagen: Mama, das sollst du mir nicht wieder einpacken oder so also das muss man auch sagen. Kinder sind da ja auch sehr formbar und bringen das dann vielleicht auch wieder in die Familie.
35	I: Das wäre natürlich wünschenswert.
36	B: Absolut.
37	I: Haben Sie sonst noch etwas, was Ihnen jetzt einfällt, was Sie noch für erwähnenswert halten, was hier in der Schule vielleicht besonders heraussticht, etwas, worüber wir noch nicht gesprochen haben?
38	B: Also das hat jetzt nichts mit Ernährung in dem Sinne zu tun, aber dass wir auch über Müll sprechen, das gehört natürlich auch dazu. Wenn du schon deinen Plastikbecher mit Joghurt hast, dann aber bitte schön auch trennen. Das machen wir seit ganz ganz ganz vielen Jahren,

	dass wir den Kindern das extrem bewusst machen: Das gehört dahin, das gehört dahin. Das kann recycelt werden und so weiter. Also das ist ein Bereich, den haben wir schon lange auf dem Zettel. Das fällt mir jetzt noch dazu ein. So.
39	I: Vielen Dank, dann sind wir jetzt am Ende. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Ihnen für Ihre Zeit und wünsche Ihnen einen schönen Tag.

Interview 2 mit B2 (Sozialindex 6)

1	I: Dann starten wir. Zuerst einmal würde ich aufgrund der Vollständigkeit von Ihnen wissen wollen, was ihre Funktion in der Schule ist.
2	B: Ich bin [redacted]
3	I: Dann gleich zu meinem Thema. Ist Ihnen der Begriff nachhaltige Ernährung geläufig. Haben Sie davon schon was gehört? Können Sie dazu etwas sagen?
4	B: Ja, wir haben sogar gerade noch einen Tag gemacht und machen jetzt demnächst auch eine Projektwoche zum Thema Nachhaltigkeit.
5	I: Dann geht es zum Anfang um die Ernährungsbildung. Gibt es gesetzte an der Schule Unterrichtseinheiten, die sie hier an der Schule haben zum Thema Ernährung?
6	B: So wie an allen deutschen Schulen überall haben die Lehrer ja eine gewisse Lehrfreiheit, das ist ja ein Verfassungsgrundsatz. D.h. jeder Lehrer entscheidet schon in seinem Klassenraum, was geleert wird. Wir haben ein schulinternes Kolloquium und wir haben ja Bildungspläne, da ist Ernährung ein Thema und das kommt da drin vor. Aber die direkte Ausgestaltung liegt bei den Lehrkräften an sich.
7	I: Wie sieht es an dieser Schule aus? Ich habe schon gesehen, es gibt ein Nachmittagsbetreuung, sind dort auch Bereiche der Ernährung abgedeckt. Also gibt es so etwas wie Kochkurse oder andere Angebote?
8	B: Also Kochkurse sind in Hamburg jetzt schwierig geworden mit der neuen Abrechnungsmöglichkeit, weil die Kollegen ja alle Angebote einholen müssen und die müssen sich decken mit dem genauen Preis, d.h. Kochen als Schule ist in Hamburg nicht mehr möglich in dem Sinne, weil die Kollegen Angebote einholen müssen vom Supermarkt also zum Beispiel über 500 g Tomaten und wenn die Tomaten dann 503 g haben, dann kann man das nicht mehr abrechnen. Also das ist schwierig. Also die Nachmittagsbetreuung ist an den Schuhen auch extra das ist bei uns [redacted] zum Beispiel, die übernimmt die Organisation Vielleicht machen die ja auch manchmal Projekte zu dem Thema, aber da hab ich wenig beziehungsweise keine Einblicke.

9	I: Das ist auch völlig in Ordnung. Sie haben schon den Bildungsplan erwähnt, wo Ernährung ein Teil davon ist. In welchen Klassenstufen und Fächern beschäftigen Sie sich vermehrt mit dem Thema?
10	B2: Wir sind eine Grundschule wir arbeiten nicht in Fächern. Wir arbeiten mit Klassenlehrern, die fächerübergreifend lehren also d.h. in der Regel ist der Deutschlehrer auch Mathelehrer und Sachkundelehrer und daher lassen Sie das über fächerübergreifend einfließen. Gerade bei den Kleinen ist eine Sachkundeeinheit immer auch ein Deutscheinheit, weil man was lesen muss..
11	I: Also würden Sie sagen, dass in allen Klassenstufen das Thema Ernährung behandelt wird?
12	B2: Ja, aber auch täglich. Wir schicken die Kinder zum Beispiel nichts zum Essen auf den Pausenhof raus. Wir frühstücken gemeinsam in den Klassen.
13	I: Okay, wenn Sie das Thema schon ansprechen, wie sehen denn die Strukturen der Mahlzeiten bei Ihnen aus? Sie sagten gerade, sie frühstücken zusammen/
14	B2: Also wir haben wirklich gesagt, dass die Kinder in Ruhe essen, dass die Kinder nicht nach drei Mal abbeißen ihr Pausenbrot in den Mülleimer schmeißen weil der Kumpel geht Fußball spielen. Also, dass sie wirklich eine gemeinsame Frühstückspause haben. Das geht zwischen 15 Minuten und 20 Minuten, je nach Altersstufe. Die kleinen brauchen ein bisschen mehr und die Lehrer lesen in der Regel vor, damit es beim Frühstück auch leise ist und ruhig ist, dass die Kinder sich auf das Essen konzentrieren können. Und dann teilweise bei den Vorschülern gehören dazu auch kleine Rituale wie den Frühstückstisch vorzubereiten, mit selbst gemachten Deckchen, sowas alles. Teilweise machen die Klassen das gemeinsam. Da bringen die Eltern Wasserkissen mit da trinken die Kinder aus Bechern, statt aus Flaschen Zum Teil gibt es in der Vorschule auch Obst oder Gemüse, was denn gemeinsam geschält und geschnitten oder zubereitet wird. Wir haben Vorgaben für die Eltern mit dem Frühstück. Das wir auch durchaus naschen, aber nur, wenn das alle können und von daher sind in den mitgebrachten Schulfrühstücks keinerlei eindeutig ungesunde Komponenten wie Schokoriegel oder Chips oder Gummibärchen oder irgendwie sowas, weil wir den Eltern das versuchen zu vermitteln. Wenn jetzt einer anfängt da in der Frühstücksdose: Ich habe Gummibärchen. Dann hat man zu Hause den Druck, alle andern haben aber Gummibärchen. Am Anfang sind alle andern einer, in einer Woche sind es fünf, und irgendwann sind es wirklich alle andern und die Eltern sind machtlos und die Dosen bestehen nur noch aus Gummibärchen. Wem

	schmeckt schon seine Butterstulle von zuhause, wenn nebenan Gummibärchen oder Chips in der Dose sind und daher regulieren wir das tatsächlich, dass die Eltern gar nicht in die Not kommen, dass ein Kind erzählt: Aber alle anderen haben Schokoriegel dabei. Da können die Eltern sehr entspannt sagen: Das stimmt ja gar nicht, weil wir haben die Verabredung in der Schule, das tragen alle Eltern mit. So bis ins letzte Detail kann das nicht runtergehen, es gibt eine Menge Sachen, die sind sehr grenzwertig. Was ist denn mit dem Müsliriegel, der in Wirklichkeit nur aus Zucker und Fett besteht oder Ähnliches und diese Detailkriege können wir mit den Eltern nicht führen, aber da, wo es ganz eindeutig ist/ Also zum Beispiel Milchschnitten, ganz eindeutig keine gesunde Mahlzeit und unsere Eltern sind auch schlau genug, nicht der Werbung zu folgen.
15	I: Wie würden sie in dem Zuge denn die Partizipation der Eltern einschätzen?
16	B2: Ja wir haben schon Eltern, meistens die wenigen Randgruppeneltern, die wir auch schon haben, wo der Intellekt auch gar nicht richtig mitkommt und dann heimlich Sachen mitgegeben werden und man sagt: Mensch, was tust du eigentlich? Und wie gesagt mit dieser Haltung nach dem Motto, dass wir die Süßigkeiten nicht generell ablehnen, weil wir jetzt nicht versuchen zu missionieren, dass Süßigkeiten ganz böse sind, sondern dass wir sagen, die Basisernährung ist erst mal wichtig. Und das schmeckt keinem Kind mehr/ Also, dass lieb gemachte Brot schmeckt natürlich schon, wenn alle anderen Kinder auch eins haben aber sobald der erste dann anfängt in der Sahne zu baden, dann schmeckt das halt nicht mehr. Würde uns Erwachsenen ja meistens auch nicht anders gehen.
17	I: Wenn sie darüber sprechen, wie wichtig ist ihnen die Atmosphäre beim Essen?
18	B2: Sehr wichtig, das sieht man auch mittags. Wir haben das leider momentan nicht mehr umsetzbar, weil der Caterer/ Aber ich bin ja nun durch diese Mehrfachfunktion viel mit Kindern auf Reisen also wenn/ Wir waren gerade mit 95 Kindern unterwegs und wenn Sie mit 95 Kindern in der Jugendherberge essen, dann stoßen sie auf ganz andere Probleme. Also das typische ist ja immer/ Also ich bin seit 23 Jahren [redacted] Ich habe schon viele Schulverpflegung und Schulessen mitbekommen und beim Essen ist es selten/ Die Qualität der Caterer, die unterscheidet sich kaum also das ist tatsächlich/ Selbst der tollste Bio Anbieter, der sich anfangs mit hochprofessionellen Mahlzeiten vorstellet/ Das nimmt nach ein paar Monaten rapide ab, ob die Kinder aber in der Schule was essen oder nicht essen ist ein reines Ding der Atmosphäre und das merkt man so gut, wenn man mit Kindern so viel auf Reisen ist, weil da wo ein Tresen steht, wo die Kinder sich alles abholen müssen, da essen die Kinder nicht

	und das schmeckt es nicht. Das ist Stress, es ist laut, man kommt an den Tisch mit seinem Tablett, nachdem man Ewigkeiten gewartet hat. Alle andern stehen auf, wenn sie fertig sind und was macht man mit dem Tablett? Schmeißt es weg, ist auch fertig oder wenn die Kinder dann einer gestressten Kantinenfrau gegenüberstehen und dann in kürzester Zeit entscheiden müssen. Da gibt's Reis, eine Sauce, Fleisch Gemüse: Nur Reis. Den Rest probiert man gar nicht und da, wo man gemeinsam mit den Kindern am Tisch sitzt, wo es Schüsseln auf dem Tisch gibt, wo ein erwachsener Erzieher oder Lehrer mit am Tisch sitzt, dann gemeinsam guten Appetit sagt, alle so lange essen, bis man sagt: So, jetzt sind alle fertig jetzt können wir aufstehen, da schmeckt das Essen dann auch immer. Also man merkt das gut auf Klassenfahrten, wenn die Kinder nach Hause kommen und waren total begeistert, wie toll denn das Essen war, dann hat es eigentlich nur was mit der Atmosphäre zu tun. Ausschließlich mit der Atmosphäre. Ich war jetzt fast zwei Jahre, wenn man das aneinander rechnet, mit Kindern inzwischen auf Fahrten und Touren, das ist eine Menge Zeit. Das schaffen die meisten bis zur Rente nicht. Also über 600 Tage Klassenfahrt habe ich bereits hinter mir und war es wirklich von ganz gruseligen Essen, was die Kinder ganz toll fanden, bis zu ganz tollem Essen, was die Kinder ganz furchtbar fanden, es ist ausschließlich und nur das Setting und gerade bei Kindern, die vieles nicht kennen. Ich hatte Kinder dabei, die haben in ihrem Leben tatsächlich noch nie Gemüse gegessen obwohl das hier die gebildeten Eltern sind, aber die Eltern dann zu Hause nicht den Kampf durchführen und offenbar die Kinder von Burger, Chicken Nuggets und Pommes leben zu Hause und das in der Schule dann halt vermeiden, da muss einer da sein: Komm ich gebe dir mal ein bisschen. Probiere mal. Guck mal, ich esse auch ist auch immer was Wichtiges und dann geht das auch. Das ist auch bei diesem Süßigkeiten Ding, das nicht zu verteufeln. Also ich habe an meinen ersten Schulen, das war dann noch Ende der Neunzigerjahre. Da hatte ich so viele Eltern, die ihren Kindern gar keine Süßigkeiten gaben und dann gab es so Laute wie: Nein mein Kind mag gar keine Süßigkeiten. Und Marcel weiß genau, dass er das nicht essen soll und wie schädlich das für ihn ist und irgendwie/ Die Eltern immer in der 3. Klasse standen, völlig verzweifelt, heulend vor einem und sagten: Stellen Sie sich vor, die Matratze ist alles voller Süßigkeiten. Und wo hat er das denn her? Ja, die haben teilweise das Geld ihren Eltern aus dem Portmonee geklaut, um dann beim Bäcker heimlich was zu kaufen und diese Kinder haben erstrecht genascht und zwar extrem genascht und völlig übertrieben genascht weil alles was verboten ist, ist spannend.
19	I: Sie sagt mir gerade schon der der Caterer ist abgesprungen. Gibt es gerade ein Angebot der Mittagsverpflegung hier an der Schule?

20	B2: Ja, aber mit Thekenausgabe. Sie kriegen es nicht anders hin. Also ich hätte es lieber, aber das liegt daran, dass wir so wenig Nachmittagspersonal dahaben, so wenig Erzieher/ Als ich angefangen haben, war es hier so wie wir es an anderen Schulen früher auch gemacht haben mit Schüsseln vom Tisch und die Kinder haben besser gegessen. Mehr und ruhiger und momentan müssen die Kinder hier bei uns mit Tablett anstehen und plötzlich sinkt die Teilnahme der Kinder, die Unruhe ist höher, aber wenn wir auf Fahrten sind, da sieht man immer den Unterschied mit Schüsseln auf dem Tisch, das ist das gleiche Essen und dann schmeckt es besser.
21	I: Also haben Sie hier ein Essen pro Tag für die Schülerinnen?
22	B2: Nein, das sind zwei Essen. Die Eltern legen das vorher fest. Also die Eltern müssen das wählen. Natürlich entscheidet das Kind mit, aber dann ist es so aber irgendwie ein bisschen vertane Chance wenn ich sehe, was hier weggeschmissen wird beim Essen. Paar Schüsseln auf dem Tisch und dann könnte man vielleicht ein bisschen kombinieren, dass beim vegetarischen Gericht die Erbsen dann eventuell zum Fleischgericht oder so.
23	I: Also zusammenfassend kann man sagen, dass die Eltern mit oder ohne die Kinder das Essen wählen, was die Kinder an dem Tag essen.
24	B2: Ja wir haben da sogar noch ein bisschen mehr. Wir haben/ Vormittags haben wir noch eine von Eltern betriebene Cafeteria, wo es auch verschiedene Sachen gibt, wo die Kinder selber/ Da geht's natürlich weniger um den Ernährungsaspekt, weil die ja schon in der Frühstückspause in der Klasse essen, sondern mehr darum, dass die mehr lernen mit Taschengeld umzugehen. Also, dass sie ein begrenztes Budget haben, was für die Woche reichen muss also 0,50 € für die Kleinen und 1 Euro für die großen und da gibt's da halt Knäckebrot und mal Würstchen oder Gemüsesticks, Frischkäsetaler und sowas alles und da geht es ein bisschen mehr/ Auch das ist Teil des Essens, das gestalten die Eltern ein bisschen mit den Kindern gemeinsam, was da dann angeboten werden soll.
25	I: Okay, vielen Dank dann geht es jetzt mehr so in Richtung Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit Ernährung. Da habe ich auch ein paar Fragen Zum einen frag ich mich, ob und wie das hier in der Schule thematisiert wird.
26	B2: Wir haben jetzt zum Beispiel eine Projektwoche. Wir thematisieren das schon mit den Kindern zum Thema regionaler Versorgung oder ähnlichem. Allerdings natürlich auch so ein

	bisschen mit Realismus Brille bei uns. Ja wir können auch Gemüse aus dem alten Land holen oder Obst aus Pinneberg, die Versorgung einer Großstadt wie Hamburg wird es nicht abdecken. So viele landwirtschaftliche Fläche haben wir nicht, um das ansatzweise erfüllen zu können. Aber wir versuchen das zumindest mit den Kindern zu thematisieren.
27	I: Also wissen die Kinder über Aspekte der Regionalität und Saisonalität Bescheid?
28	B2: Ja also da haben wir jetzt zum Beispiel bei der Projektwoche als Thema Schokolade als gutes Beispiel, gut greifbar für die Kinder, oder dass man sich anschaut, wie viel Wasser für welche Sachen zur Verfügung stehen müssen und wo sie herkommen. Die Erdbeeren im Januar zum Beispiel, wie geht das eigentlich also sowas haben wir schon bei uns.
29	I: Also, dann haben wir jetzt Regionalität und Saisonalität besprochen. Sprechen Sie mit den Kindern auch über den Zusammenhang von Ernährung und Klima jetzt auch im Hinblick auf zum Beispiel Fleischkonsum.
30	B2: Doch, doch, das tun wir. Wir haben das ist immer ganz spannend, weil ich immer diese Großgruppenreisen mache. Wir haben eine deutliche Abnahme von Vegetariern. Also das lässt nach, das ist so ein bisschen aus der Mode bei den Kiddies, aber tatsächlich mehr Kinder, die bewusst sagen nicht so oft Und wir haben natürlich den Luxus hier, dass wir auch die Eltern haben, die dann eher das Biofleisch kaufen, das muss man dann aber im Geldbeutel haben und bei unseren Eltern ist das möglich aber da mit dem Zeigefinger auf andere zu gucken, das ist schwierig. Aber doch, wir haben schon diese Bewusstseinsschulung, dass ein Tier sterben muss, aber bei den Kindern hat es nicht mehr so sehr dieses/ Nach dem Motto: Wegen mir soll gar kein Tier sterben, sondern eher nach dem Motto: Na, dann soll's ihm wenigstens halbwegs gut gegangen sein und wenn es Fleisch gibt, dann ist es auch etwas, was man aufisst, nichts wo man dann die Hälfte liegen lässt und das dann wegschmeißt. Also eigentlich ähnlich wie diese Jugendstudie, die jetzt gerade gezeigt hat, dass bei den jungen Menschen doch eher Bewusstsein statt totaler Ablehnung stattfindet. Das ist also bei unseren Kleinen interessant. Vor fünf, sechs Jahren hatte ich, wenn ich 100 Kinder mithatte, noch ungefähr 25 Vegetarier dabei und jetzt die letzten zwei, drei Jahre hatte ich von 100 Kindern eigentlich nur noch drei bis vier Vegetarier.
31	I: Also würden Sie sagen, dass der Vegetarismus an sich bei Ihnen sozusagen aus der Mode kommt und dahingegen aber der bewusste Fleischkonsum im Vordergrund steht?

32	B2: Ja, vielleicht ist es aber mal ein vernünftiger Weg. Die Leute reagieren auf extreme immer mit dem Extremen und dieses Totale und wenn man größer wird und darüber nachdenkt, das ist ja toll, wenn man sagt, ich möchte nicht, dass irgendein Tier stirbt. Was ist dann aber mit meinen Schuhen, mit dem Gürtel, mit der Kosmetik? Wie weit muss ich da wirklich gehen? Letztendlich kommt das dann auch irgendwann bei den Kindern an aber wir haben hier halt auch wirklich bei den Kiddies natürlich, im Durchschnitt in Deutschland, eher mit höherer Intelligenz zu tun auch wenn die noch klein sind durchblicken die doch manchmal das, was vielleicht nicht so allgemein in der Menge möglich ist.
33	I: Okay, vielen Dank dann würde ich jetzt einfach am Ende noch einmal fragen, ob sie noch etwas zum Thema nachhaltige Ernährung für sehr erwähnenswert halten. Etwas worüber wir jetzt noch nicht gesprochen haben.
34	B2: Naja, erwähnenswert finde ich schon, dass wir uns bewusst sind. Also wir machen relativ/ Wir machen keine großen Highlight Aktionen. Das gehört eher in den Alltag mit rein. Ich glaub, dass das aber wichtiger ist. Nicht irgendwie die Kinder plakativ mit Tablets in den Unterricht zu knallen, obwohl die davon viel zu viel konsumieren. Also das ist so ein ähnlicher Punkt, das Tablett nur/ Oder den Computer nur zu benutzen, wenn man es braucht und das ist dann die vernünftigere Basis. So ähnlich machen wir das mit der Ernährung, dass wir jetzt relativ viel da drin haben, was wir jetzt bei den Eltern durchsetzen können. Zum Beispiel keine Süßigkeiten beim Frühstück. Wir machen eine gemeinsame Frühstückspause nicht draußen auf dem Hof, dass man den Kindern ein Bewusstsein vermitteln kann, zwischen den Extremen. So nach dem Motto Fleisch generell/ Guck dir dein Gebiss an. Irgendwo sind wir ja auch Omnivore. Das sind auch Begriffe, die wir bei den Kleinen benutzen: Omnivor, herbivor, das kennen unsere Kleinen schon. Das ist aber jetzt nicht normal für die Kleinen. Das hat halt viel damit zu tun, dass wir hier auch die bevorzugte Lage haben. Also da sind wir schon so ein bisschen/ Gesund leben können muss man sich erst einmal leisten können, leider und die Unterschiede zwischen extremer Haltung und vernünftiger Haltung zu verstehen, setzt einen gewissen Intellekt voraus und einen gewissen Background voraus und das klingt jetzt zwar alles toll was wir haben, aber das können wir letztendlich nur haben durch die sehr privilegierte Lage.
35	I: Also ist es schon so, dass die Eltern viel dazu beitragen, dass die Kinder über Ernährung gebildet werden?

36	B2: Ich weiß nicht, ob die bewusst etwas dazu beitragen, aber sie sind halt so intelligent und leben so, dass es irgendwie schon mit drin ist. Also Beispiel Süßigkeiten: Die Eltern, die wirklich jetzt sagen: Mein Kind isst gar keine Süßigkeiten, kenne ich nicht mehr und unterm Strich, wahrscheinlich in unserem Wohlstand hier essen die Kinder zum Beispiel viel zu viele Süßigkeiten. Das bleibt unterm Strich so wie bei den Erwachsenen auch. Ja, unterm Strich müsste das noch weniger sein, aber es ist zumindest dieses Bewusstsein da. Wir versuchen zu reduzieren, nicht zu viel, mit Maß und letztendlich, aber nicht aus Aktionismus heraus oder totaler mega Überzeugung der Eltern, das würde ich bei uns jetzt auch nicht sehen, sondern aus einer vernünftigen Balance und auch bei unseren Familien ist es sicherlich, wenn's dann mal die große Grillfeier gibt. Dann gibt es auch mal das Steak von Aldi auf den Grill, weil für 15 Kinder das Grillfleisch vom Bio Metzger dann selbst bei unseren Eltern seine Grenzen hat also wenig Extremismus, viel Konsens, mal ja mal nein das ist relativ stark.
37	I: Vielen Dank, das schließt es, glaube ich ganz gut ab. Dann wünsche ich Ihnen noch einen schönen Tag.

Interview 3 mit B3 (Sozialindex 5)

1	I: Ganz zuerst einmal: Was ist ihre Funktion an der Schule?
2	B3: Also ich habe mehrere Funktionen. Ich bin einmal [redacted] von einer ersten Klasse und bin [redacted] und im Personalrat, Kinderschutzfachkraft und [redacted]
3	I: Okay, vielen Dank. Dann zur ersten Frage. Ist ihnen nachhaltige Ernährung ein Begriff
4	B3: Ja schon.
5	I: Und was verstehen Sie darunter?
6	B3: Also gesunde Ernährung, mit viel Obst und Gemüse und im Prinzip nach den Vorgaben, sich gesund zu ernähren. Ernährungspyramide sozusagen.
7	I: Okay. Dankeschön. Dann komme ich auch gleich Richtung Ernährungspyramide gibt es an Ihrer Schule gesetzte Unterrichtseinheiten, beziehungsweise etwas, dass sich Lehrer*innen vorgenommen haben im Hinblick auf Ernährungsbildung?
8	B3: Ja also wir haben tatsächlich in unserem Curriculum das Thema Ernährungsbildung drin. Wir haben jetzt eine Projektwoche gemacht zum Thema fit und gesund. Da ging es nicht nur um Ernährung, sondern auch um Bewegung. Was tut mir gut, was tut meiner Seele gut und wir fangen von Anfang an eigentlich immer an, von Klasse eins, die Brotdosen anzuschauen und zu schauen wer hat ganz besonders gesunde Sachen dabei und wer hat auch Sachen dabei, wo man Müll einsparen könnte. Das fängt einfach so nebenbei an auch in der Vorschule schon aber das Thema an sich haben wir erst in Klasse zwei.
9	I: Gibt es in Richtung Brotdosen gibt es da Regelungen oder ist es da freigestellt?
10	B3: Nein, das wird thematisiert auf dem Elternabend. Dann gibt es aber auch Kinder aus dem Asyl Dorf, wo die Eltern nicht so drauf achten, aber dann ist es meistens so, dass im Gespräch auch mit den anderen Kindern ihnen auch klar wird: Ich hab ja immer nur helles Brot mit und die fragen auch nach anderen Broten. Die tauschen auch manchmal das Brot. Es gibt dann bei mir immer so eine Tauschzeit, wo sie das auch dürfen, wenn sie ein Stück gegessen haben

	von ihren eigenen Sachen. Also es ist Thema aber so wirklich im Unterricht ist es fest verankert in Klasse zwei.
11	I: Also nur in Klasse zwei oder geht es um drei und vier noch weiter?
12	B3: Also naja, da haben wir dann irgendwie in Klasse vier das Thema Körper, da geht es auch um Ernährung. Aber eher irgendwie: Wie ist es mit der Verdauung und solche Geschichten.
13	I: Ich bin mir gar nicht sicher Haben Sie Nachmittagsbetreuung an ihrer Schule?
14	B3: Ja.
15	I: Gibt es da auch Angebote, die das Thema Ernährung umfassen zum Beispiel ein Kochkurs?
16	B3: Ja, das gibt es. Es gibt einen Kochkurs und auch unser Caterer/ Es wird an der Schule selber gekocht, die achten auch sehr darauf, auf viele Vorgaben, die auch von der Behörde gegeben sind. Wir sind eine Klimasschule, da gibt es so bestimmte Vorgaben wie zu kochen ist und was benutzt werden darf und was man lieber sein lassen sollte und so. Wenig Fleisch und einmal Fisch. Das wird alles sozusagen von oben vorgegeben, wenn man selbst den Titel Klimasschule tragen darf.
17	I: Zum Thema Caterer komme ich gleich auch noch mal. Dann zum Thema Klimaschule, können Sie mir sagen, was das in ihrem Fall bedeutet jetzt zum Beispiel Vorgaben beim Caterer und darüber hinaus?
18	B3: Ja also wir haben so eine Klimagruppe. Das sind immer zwei Leute aus einer Klasse. Die trifft sich regelmäßig dann wird halt überlegt: Wie können wir sinnvoll lüften oder wie kann man sich sinnvoll ernähren? Wie kann man Müll einsparen? Mülltrennung wird thematisiert. Dann haben wir ein Thermometer, immer einen verschiedenen Reim und also/ Und auch Ernährung ist dort Thema und das wird dann wieder von dieser Gruppe in die Klassen getragen und dann nehmen die davon Bericht und es wird erzählt. Dann haben wir auch so Tage im Februar, so Klimatage wo dann verschiedene Lampen getestet werden. Man schaut, wie viel Energie wird verbraucht. Auch eben, dass es eben/ Solche Projekte haben wir immer zum Thema Klima. Also das ist an vielen Stellen einfach Thema.

19	I: Ist den Kindern dann durch diese Sachen der Zusammenhang von Ernährung und Klima bewusst?
20	B3: Ja je nach Klassenstufe unterschiedlich, natürlich aber auch das doch zumindest Klasse 3 und 4 ist es denen noch mehr bewusst.
21	I: Okay, und auch sowas wie Regionalität und Saison, wie wird das thematisiert?
22	B3: Ja, aber das eher an den Zusammenhängen bei der gesunden Ernährung und ich könnte mir ehrlich gesagt auch vorstellen, das weiß ich zwar nicht genau, dass das auch im Kochkurs so sein wird, dass die Dinge machen mit Produkten, die eben regional und saisonal angeboten werden.
23	I: Sowas wie Unterschiede in der biologischen und konventionellen Landwirtschaft ist sowas auch Thema?
24	B3: Ja sowas wird ehrlich gesagt von den Schülern ganz oft auch rein getragen in den Zusammenhängen. Also wir haben einfach so eine Elternklientel, die darauf an vielen Stellen achten, viele Kinder aus dem Waldkindergarten, Eltern, die eben kein Auto fahren. Also wir sind in einer Ecke wo Eltern ganz ganz viel über solche Dinge auch zu Hause sprechen und sowas wird eben auch in die Schule getragen. Und dann geht es eben auch. So wie Eier. Welche kauft man? Was lässt man lieber weg und wir essen nur einmal in der Woche Fleisch, sonst lassen wir das. Das bringen die Kinder schon mit in die Schule.
25	I: Also haben Sie das Gefühl, dass die Eltern viel Wissen über das Thema Ernährung haben und auch weitertragen.
26	B3: Genau.
27	I: Ja, wir hatten das Thema schon angesprochen. Ich würde trotzdem gerne weiter zur Schulverpflegung beziehungsweise zum Caterer kommen. Gibt es bei Ihnen so etwas wie eine Frühstückspause. Können Sie dazu mehr sagen?
28	B3: Ja genau wir haben eine Frühstückspause meistens so gegen 9:00 Uhr und oft ist es so, dass die Kinder in ihren Brotdosen so viel haben, dass wir dann um 11:00 Uhr auch noch eine kleine Frühstückspause einlegen und dann nehmen wir uns auch genügend Zeit. Also die erste

	Frühstückspause ist meistens so 10 Minuten, Viertelstunde je nachdem wie man so beobachtet hat, wie die Kinder essen und dann die zweite ist dann so 10 Minuten.
29	I: Okay. Und dann geht's zu der Mittagsmahlzeit. Sie haben schon erwähnt, dass vor Ort Frisch gekocht wird können Sie mir dazu ein bisschen mehr erzählen?
30	B3: Also wir haben eine Mensa mit einer großen Küche und da ist eine Frau die vor Ort kocht. Das Essen wird angeliefert also sozusagen die Grundnahrungsmittel werden angeliefert und dann gibt es tatsächlich drei Köchinnen und einen Koch und die machen dann das Essen ganz frisch und inzwischen haben wir bei uns ein Salat Buffet, wo die Kinder/ Also die Kinder stellen sich an für das eigentliche Essen und vom Salat Buffet können sie sich was nehmen, also dann können sie freiwillig die Sachen nehmen, die sie mögen. Sie werden auch immer dazu angehalten, möglichst viel davon zu probieren. Es gibt auch immer ein vegetarisches Essen dabei, was die Kinder wählen können. Das muss man dann vorher auswählen und in der Küche wird auch auf Energieeinsparung geachtet, also es wird darauf geachtet, dass Essen klimafreundlich zuzubereiten.
31	I: Wie viele Kinder essen dort auf einmal?
32	B3: Also meistens es startet mit zwei Vorschulklassen, das sind immer so 23 Kinder, also 50 Kinder und bei den ersten Klassen sind es ungefähr 60. Wir essen alle so ein bisschen zeitversetzt, damit es eben nicht zu trubelig wird und nicht so laut und dann gibt es auch eine offene Essenszeit für die Dritt- und Viertklässler, die haben ein Zeitfenster, in dem sie essen können. Dadurch entzerrt sich das auch so ein bisschen. Die Kinder können frei entscheiden: Habe ich jetzt schon Hunger oder nicht oder gehe ich erst in 20 Minuten? Dadurch ist eigentlich/ Also es ist natürlich laut, wenn 60 Kinder zusammen essen aber nicht wie früher, wo man hier mit 200 Kindern in einer Riesenaula saß und das war dann wirklich nicht so zuträglich für die Gesamtsituation.
33	I: Haben Sie das Gefühl, dass es jetzt gut angenommen wird von den Kindern?
34	B3: Ja.
35	I: Haben Sie auch ein Mitbestimmungsrecht oder Wunschrecht, dass sie Wünsche äußern können, darüber was gekocht wird?

36	B3: Also tatsächlich gibt es immer in ein paar Abständen eine Befragung der Kinder, welche Essen sie gerne mögen, welche sie nicht so gerne mögen, was sie sich noch wünschen und dann wird das immer noch abgeglichen, sag ich mal, mit den Vorgaben von oben. Ob das dann zu den Klimavorstellung passt und den anderen Dingen, die dann noch von der Frau, die das organisiert, abverlangt wird. Die Kinder haben auf jeden Fall Mitspracherecht, das ist auch immer wieder im Schülerrat. Und inzwischen sind auch alle recht zufrieden. Also das hat jahrelang gedauert, es wurde immer wieder rumgemeckert und doch, es gibt jetzt viele leckere Gerichte. Sogar die Lehrer essen an vielen Stellen mit und haben so ein Abo und holen sich das dann ins Lehrerzimmer.
37	I: Okay, ich muss mich kurz sortieren…Gibt es irgendetwas, was sie jetzt noch für besonders erwähnenswert halten worüber wir jetzt noch gar nicht gesprochen haben zum Beispiel?
38	B3: Nein, eigentlich nicht.
39	I: Okay, ja dann bedanke ich mich und wünsche Ihnen noch einen schönen Tag

Interview 4 mit B4 (Sozialindex 2)

1	I: So Dann kann ich auch schon loslegen. Zuallererst würde ich von Ihnen gerne wissen, was ihre Funktion an der Schule ist?
2	B4: Ich bin [redacted] für die Vorschulklassen und Funktionen habe ich unterschiedliche. Das ist einmal die Betreuung der Schulmentoren also Schülermentoren und ältere Mentoren, dann die gesunde Schule und das Projekt Brotzeit.
3	I: Vielen Dank, dann kann ich mit meiner ersten Frage starten. Ist Ihnen der Begriff nachhaltige Ernährung geläufig und wenn ja, was verstehen Sie da drunter?
4	B4: Also jetzt nachhaltige Ernährung oder Ernährungsbildung also sie meint jetzt Ernährungsbildung, oder?
5	I: Genau Ernährungsbildung.
6	B4: Ja wobei ich nicht ganz genau/ Das ist mir geläufig der Begriff und ich versteh das auch. Das bedeutet man, dass man das als Lehrerin in einer Curriculum Spirale immer wieder macht. Bestimmte Themen ansprechen, ja auch, dass/ Es ist ja auch Ernährungsbildung/ Für mich persönlich bedeutet das, dass ich mich immer wieder mit gesunder Ernährung auseinandersetzen, damit das auch nachhaltig in meinem Haushalt in Ordnung ist und für die Schule/ Es ist eben genauso, dass wir uns da immer wieder darüber unterhalten. Wie sehen zum Beispiel die Brotdosen der Kinder aus und immer wieder versuchen, ein Einfluss darauf zu nehmen.
7	I: Ja genau das umfasst das. Es geht aber in dem Fall auch. Also meine Fragen werden gleich noch zeigen. Es geht natürlich um Ernährungsbildung ganz klar. Es geht zudem aber auch um Umweltaspekte von Ernährung. Also zum Beispiel um den Zusammenhang von Ernährung und Klima.
8	B4: Ja das ist auch ein Punkt, den wir an der Schule berücksichtigen. Also, dass wir zum Beispiel nur einmal Fleisch und nicht nur aus finanziellen Gründen, sondern auch aus Gründen der Umwelt, ja der Umweltbelastung vor allen Dingen, und dass wir natürlich auch gucken, dass wir regionale Produkte versuchen zu nehmen also auch unseren Koch bitten das zu tun, den wir an der Schule zum Glück haben jetzt.

9	I: Ja ich habe auf ihrer Webseite auch gesehen, dass sie vor Ort frisch kochen/
10	B4: Ja genau, also wir hatten ein Catering Unternehmen, das hat auch vor Ort gekocht und davor hatten wir eins, das hat nicht vor Ort gekocht und hat geliefert und jetzt haben wir einen Koch, der richtig vor Ort kocht und das eben jeden Tag frisch und auch auf diesen Nachhaltigkeitsaspekt achtet.
11	I: Ja genau ich habe mich natürlich vorher ein bisschen vorbereitet und informiert und habe gesehen, dass tatsächlich verschiedene Lebensmittel in Bioqualität verwendet werden, dass weniger Fleisch verzerrt wird. Das ist immer viel Gemüse gibt. Ich komm dazu aber tatsächlich gleich nochmal. Jetzt würde ich zuerst einmal gerne wissen, wie die Ernährung bei Ihnen vertreten ist. Gibt es da ihres Wissens nach gesetzte Unterrichtseinheiten in verschiedenen Klassenstufen?
12	B4: Ja also es ist so, wir haben früher von der Hamburger Arbeitsgemeinschaft zur Gesundheit/ Die sind früher in die Schule gekommen und haben immer in jeder der Klassenstufe ein bestimmtes Modul angeboten. Das machen die jetzt leider nicht mehr. Wir haben aber diese Module selbst übernommen. Also das fängt jetzt an in der ersten Klasse, da geht es um das gesunde Frühstück, dass man auch was anderes essen kann außer Weißbrot mit Nutella, sondern eben, was weiß ich, Spieße mit Obst machen kann oder auch eben anderes Brot also unsere Klientel ist sehr viel Kinder mit Migrations/ Also Kinder mit Fluchterfahrung, die essen ja viel Weißbrot, dass es eben auch andere Sachen gibt und das heißt/ Das ist immer in den ersten Klassen so als Thema. Dann haben wir in den zweiten Klassen/ Ich bin jetzt aber nicht mehr ganz genau sicher, was die gemacht haben, ob die jetzt tatsächlich noch das Müslifrühstück machen, also Müsli mit Milch und in den dritten Klassen oder vierten Klassen gibt es auf alle Fälle immer eine Einheit zu diesen Zucker und Zucker in Getränken und Zucker in Lebensmitteln. Also das sind so die Sachen, die wir auf alle Fälle machen und dann gibt es bei uns/ Und das machen wir schon in der Vorschule, die gesunde Brotdose, wir kriegen auch immer diese Brotdose von der Gemeinschaft geschickt am Anfang. Ich komm jetzt grad nicht auf den Namen das sind so gelbe Dosen. Da ist denn auf alle Fälle Schwarzbrot drauf und auch so eine Gemüsecreme und eine Karotte drin und da steht was über gesunde Brotdosen und wir selbst haben auch ein Flyer, wo wir so ein paar Tipps geben, die sind wir aber gerade am Überarbeiten. Und dass es keine Süßigkeiten, Kekse, Kuchen da drin gibt und dass wir eben auch Naschkram nicht mögen, sondern nur zu Geburtstagen und Kuchen auch zu Geburtstagen und dann alle gemeinsam. Also Kinder dürfen keine Naschsachen mit in die Schule bringen, an ihre Freunde verteilen. Dann naschen alle mal gemeinsam kurz und

	ansonsten ist die Brotdose etwas Gesundes wie dieses Klassenfrühstück und das wird besprochen und die meisten Kollegen gehen dann in der Vorschule mit so einer Handpuppe rum und sagen zum Beispiel: Du hast ja was tolles gesundes. Gemüse mag ich ja auch gern. Oder Obst mag ich ja auch gern. Und die Eltern kriegen auch auf dem Elternabend das schon mal gesagt und es dürfen eigentlich auch keine ungesunden Getränke mitgebracht werden. Wir möchten eigentlich nur Wasser und haben auch einen Wasserspender. Leider nur einen von diesem Hamburg Wasser und das wird auch zum Mittag ausgegeben und da können wir jetzt die Flasche nicht mehr auffüllen. Die müssen es jetzt von zu Hause mitbringen, weil wir nur ein Spender haben und 400 Kinder, das geht also nicht. Aber die meisten kriegen das hin, dass die Eltern ihnen Wasser mitgeben. Manche geben auch mal eine Schorle mit aber wir versuchen, dass das eben auch im gesunden Rahmen ist. Was ein großes Problem ist und wo wir gerade am überlegen sind und auch sowas ausgehängt haben, sind eben diese Quetschies und auch dieses Obst in Tüten zum Auslutschen, weil das auch eine große Müllgeschichte ist und das mögen wir nicht und bei der Nachhaltigkeit/ Wir haben eben auch unsere Flasche mit dem Schullogo ausgegeben an ganz viele Kinder, dass sie eben eine wiederverwendbare Flasche haben für das Wasser. Ja also das wird dann auch unterstützt. Die kriegen natürlich eine Information warum und so weiter also Müllvermeidung und eben gesundes Trinken und sowas und süße Sachen, die wieder Durst machen und Gewicht und so weiter. Das wird immer alles so miteinander verbunden.
13	I: Also ist es bei Ihnen auch verboten, dass die Kinder was anderes außer Wasser und vielleicht eine Schorle zu trinken mit haben oder/
14	B4: Ja eigentlich schon es kommt immer mal wieder, dass Kinder etwas mitnehmen aber wir sagen immer: Das möchten wir nicht und das ist an der Schule nicht gewünscht. Das kannst du zu Hause trinken. Aber hier kannst du besser lernen, wenn du Wasser trinkst aber Verbot klingt immer sehr streng und das ist auch sehr schwierig. Dann gibt es eher immer ein Aufstand. Es ist besser, wenn man das ein bisschen positiver formuliert.
15	I: Sie scheinen also mit den Kindern auch immer wieder ins Gespräch zu gehen/
16	B4: Ja und das ist auch ganz gut, da die Kinder das immer wieder hören. Die Erklärung auch/ Die andern/ Und die Kinder dann auch gegenseitig. Du hast was zu trinken mit, was nicht gut für dich ist und dann erziehen sie sich gegenseitig: Das ist total gut, oder? In deiner Brotdose sind ja Kekse, das darfst du nicht essen. Das geht wirklich gut und das sagt auch die Handpuppe und dann sagen die Kinder das auch untereinander. Das fängt in der Vorschule an. Es

	gibt Kollegen, die sind super streng damit. Und sagen dann richtig: Steck das ein und iss es zu Hause und natürlich sprechen wir auch mit den Eltern, aber das ist eigentlich ganz gut.
17	I: Sie haben jetzt über Unterrichtseinheiten gesprochen. Gibt es in der Nachmittagsbetreuung dazu auch noch Angebote und wenn ja, welche?
18	B4: In der Nachmittagsbetreuung?
19	I: Also zum Beispiel sowas wie ein Kochkurs.
20	B4: Ja die kochen tatsächlich. Ich weiß gar nicht, ob die das dieses Halbjahr machen. Wir haben immer nur wenig Kinder, die da teilnehmen können, weil wir keine richtige Küche haben wie in anderen Schuhen, sondern nur so einen kleinen Nebenraum, weil da nur so eine kleine Küchenzeile ist und ich sag mal mehr als zehn Kinder/ Da kann man in der Grundschule nicht kochen Aber wir haben uns auch mit mehreren Leuten von der Sarah Wiener Stiftung fortgebildet mit diesem Ich kann kochen, wo auch viele Ideen sind und wir haben in der Schule, das ist immer so ein bisschen projektartig, Apfelbäume, die ernten wir dann, das machen wir am Vormittag, das Thema Apfel und am Nachmittag kochen die Erzieher dann zum Beispiel ein Apfelmus.
21	I: Können Sie mir mehr über das Schulgarten Projekt erzählen?
22	B4: Ich bin da nicht so ganz drin also im Moment war jetzt so Pflanzzeit und die haben auch geerntet und die Kräuter in Kräuterquark gemacht oder in Frischkäse und haben sich damit Brote geschmiert. Das habe ich letztes Jahr gesehen aber die Kinder sehen zumindest was wächst und können kleine Sachen schon ernten. Wir hatten schon immer einen Schulgarten, aber nicht einen, der jetzt so vom Acker unterstützt wird und mit ganz viel Anbau, das ist neu. Das haben wir erst seit einem Jahr. Also wir hatten auch mal Gärten woanders betrieben aber da stehen jetzt überall Häuser. Aber die Vorschule haben drei Apfelbäume vor ihrer Tür. Es gibt auch ab und an Projektwochen zum Thema Gesundheitsförderung und zur gesunden Ernährung und das kommt immer alle fünf Jahre so eine Projektwoche Das ist dann auch immer mal Thema und dann wird auch richtig viel gekocht und ausprobiert und gemacht und getan und gebacken und so und das ist auch immer sehr schön.
23	I: Das meinen Sie, gibt es alle fünf Jahre?

24	B4: So, im Schnitt kann man das sagen.
25	I: Dann komme ich zu einer weiteren Frage in Richtung Schulverpflegung. Wie sieht es da aus? Wie sehen die Gruppen aus, in den gegessen wird? Können Sie mir dazu was sagen? Wie ist so der Ablauf?
26	B4: Ja, ich esse auch mit den Kindern also ich esse zweimal die Woche mit den Vorschulkindern. Manchmal auch drei Mal. Kommt immer drauf an, ob ich Lust habe, mich dazu zusetzen außerhalb der Arbeitszeit. Und wir haben verschiedene Sachen in der Schulverpflegung. Einmal haben wir das Brotzeit Projekt, [redacted] Weil wir ja so eine Kess 2 Schule sind mit sozial schwachen, und so weiter, Bevölkerung. Dieses Neubaugebiet mit vielen Migration- und Fluchtfamilien und sozial schwachen und haben seit 2016 dieses Brotzeit Projekt, dass Uschi Glas ins Leben gerufen hat und wo eben Senioren morgens den Kindern das Frühstück bereiten. Das wird ja von Lidl gespendet, da gibt es so einen Warenkorb und da kommen die Kinder, die zuhause kein Frühstück haben oder die noch nicht gefrühstückt haben und im Frühdienst sind und die Klassen kommen auch regelmäßig zu einem Klassenfrühstück dann noch mal um acht weil das soll ja keine Stigmatisierung sein im Endeffekt sondern es sollen alle gemeinsam frühstücken und das ist natürlich ein sozialer Aspekt, wenn die alle noch mal zusammen essen und das gleiche auch haben. Da ist es immer so, dass wir versuchen/ Der ist ja nicht so gesund in Anführungsstrichen, aber wir machen das fürs Klassenfrühstück immer so, dass es Nutella oder Schokocreme gibt aber ansonsten für das freie Frühstück gibt es immer nur einen Tag die Woche und keinen festen Tag und die Senioren gucken immer mal wieder in die Liste: Heute könnte man mal wieder. Dann gibt es an einem Tag Honig und an einem Tag Schokocreme, damit das eben auch gesund bleibt. Aber die Kinder lieben natürlich überwiegend sowieso den Aufschnitt, weil das kriegen sie meistens nicht zu Hause. In der Schule gibt es auch kein Schwein das können sie also alle essen, das ist eigentlich, ich sag immer Gummiwurst, diese feine Wurst, die lieben sie sehr und das geht ganz gut und dann haben wir/ Schwarzbrot, Graubrot und Knäckebrot ist dort vorhanden und das ist eigentlich schon mal gut weil ich weiß noch als ich anfing, hatte ich immer Knäckebrot im Lehrerpult. Da gab's noch Lehrerpulte und weil eben einfach so viele hungrige Kinder morgens in die Schule gekommen sind und das fangen wir natürlich damit schon mal auf und das bedeutet, durch diese Art Schulverpflegung und das Projekt haben wir schon mal viele Kinder, die lernbereit sind. Das ist ein wesentlicher Aspekt in unserer Verpflegung.

27	I: Also habe ich das richtig verstanden, dass das Frühstück täglich gestellt wird von dem Brotzeitprojekt?
28	B4: Ja, jeden Morgen. Jeden Morgen um sieben sind die Senioren da und die Kinder können ab 7:30 Uhr kommen und die Frühdienst Kinder kommen auch schon kurz nach sieben.
29	I: Also klingt es so, dass das Frühstück bei Ihnen an der Schule einen größeren Stellenwert hat, weil sie sich auch die Zeit nehmen, zusammen zu frühstücken?
30	Ja also jede Klasse/ Wir haben das als Kollegium entschieden, dass wir das haben möchten, das Projekt und jede Klasse geht im Prinzip einmal im Monat gemeinsam frühstücken und das ist eben der soziale Aspekt und auch der Ernährungsaspekt, da können sie auch mal Orangensaft trinken oder eine Apfelschorle. Die haben sonst am Monatsende sowieso nichts mehr und nun eben auch den Gemeinschaftsaspekt und den Stigmatisierungsaspekt völlig weg zu kriegen, ist es einfach eine gute Aktion. Dann haben wir mittags/ Da haben wir wirklich lange gesucht und haben dann letztendlich den Caterer, den Koch, angeworben, dass wir eben frisches Essen haben. Die Kinder bekommen immer einen Salat angeboten zum Essen. Zum Nachtisch gibt es überwiegend Obst, eine Quarkspeise und mal ein Eis oder er backt auch mal einen kleinen Kuchen. Aber im überwiegend bekommen sie Obst. Dann gibt es halt montags den Nudel Tag, dienstags weiß ich gar nicht. Mittwochs ist Fleischtag, donnerstags ist Fischtag und Freitag ist Suppentag. Ich glaube dienstags ist der Kartoffeltag und auf alle Fälle versucht er wirklich regional und frisch das ranzuschaffen. Wir kriegen mehrfach Lieferungen, so dass wir eigentlich immer frisches Gemüse haben, frisches Obst haben und selten beim Fisch, ja, aber dass wir also selten auf Tiefkühlsachen zurückgreifen müssen. Das eher manchmal im Winter, dass man auch mal TK-Gemüse anbieten muss, weil nichts da ist. Wir haben sonst auch, also das haben ja nicht alle Schulen so eine Lehrkraft für gesunde Schule, also dass man eine Kollegin hat, die dafür zuständig ist und das hat natürlich den Vorteil gehabt, dass man sich die Projekte rangeholt hat. Ich bin jetzt einfach so alt, ich kann das nicht mehr machen und deshalb muss ich ein bisschen kürzertreten aber der Kollege, der das übernimmt, der hat natürlich jetzt nicht so die Ernährungsbildung aber eher so die Bewegungsförderung aber das ist trotzdem in Ordnung, weil die Sachen sind ja jetzt alle etabliert, das machen die ja im Sachunterricht und wir haben immer eine Jahrgangsübergabe, d.h. der nächste Jahrgang auch wenn es neue Kollegen sind/ Die wissen dann ja, dass das in dem Jahrgang dran ist und dass das gemacht wird und das wird dann so weitergegeben, dass die Einheit dran ist.

31	I: Ja/
32	B4: Und einige Klassen sind jetzt/ Also der Jahrgang Zwei ist jetzt in dem Projekt Schule 2000. Das ist auch so eine Ernährungsprojekt, die haben ganz viel/ Die haben ganz viel über Ernährung gesprochen, ganz viel über Bewegung gesprochen, da hatten wir uns beworben und das haben die dann auch bekommen.
33	I: Das müsste ich tatsächlich noch mal recherchieren das sagt mir nichts.
34	B4: Ich kann versuchen, da noch mal die Kollegen/ Ich hatte das Infomaterial damals weitergegeben, weil das landet ja alles in meinem Fach und das habe ich dann/ Ich kann noch mal gucken. Das kann man auch fortführen, aber dafür muss man Sponsoren finden. Das ist teuer. Das erste Jahr hatten wir es jetzt kostenlos Ich kann aber noch mal gucken, ob ich Ihnen da den Info/ Aber ich meine das hieß Projekt Schule 2000 oder so aber ich such das noch mal raus. Ich schreib mir das noch mal auf, das kann ich/ Ich kann Mittwoch meine Kollegin mal fragen.
35	I: Das wäre schön. Vielen Dank
36	B4: Und da war zumindest auch Ernährungsbildung ein Schwerpunkt. Ja, was kann ich sonst noch zur Ernährung oder zur Nachhaltigkeit sagen? Also die Kinder lieben eigentlich kochen. Wir hätten gerne eine Einrichtung also etwas, wo wir mehr noch kochen könnten und schneiden könnten und sowas mit denen und die Vorschule haben auch kleine/ Also eine Klasse hat eine minikleine Küche und wir haben immer so kleine Projekte, also das Apfelprojekt oder das Sonnenblumenprojekt, wo wir dann mit denen aus den Sonnenblumenkernen Öl machen und Sonnenblumenkernen Brötchen backen also solche kleinen Sachen passieren immer, das würde ich auch zur Ernährung rechnen, weil die Eltern immer sagen, die Kinder essen kein Vollkornbrot und diese Brötchen backen wir immer mit Vollkorn und die Kinder machen die ja selber. Die sind sehr klein, die Brötchen und die Kinder tun noch Sonnenblumenkerne obendrauf und das ist immer mit Dinkelmehl und mit Vollkorn ausgemahlen und die essen das total gerne und dann kriegen die Eltern auch das Rezept und sind immer ganz erstaunt und unser Koch kauft grundsätzlich dieses dunkle Fladenbrot, nicht dieses weiße, ich weiß jetzt nicht, wie gehaltvoll das ist, da bin ich jetzt unsicher aber er versucht da auch etwas zu tun und das ist großartig. Die Kinder lieben das dunkle Fladenbrot.

37	I: Ich habe tatsächlich noch so ein zwei kleine Fragen am Ende die jetzt noch mal konkret in Richtung Nachhaltigkeit gehen aber ansonsten haben sie schon natürlich schon ganz viel Spannendes erzählt. Können Sie mir sagen, ob den Kindern der Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima vermittelt wird?
38	B4: Zwischen Ernährung und Klima?
39	I: Also Zum Beispiel, dass die Lebensmittelindustrie, vor allem zum Beispiel die Fleischproduktion für einen Teil des weltweiten CO2 Ausstoßes ist verantwortlich ist, dass es dafür Zusammenhänge gibt.
40	B4: Also bei den Vorschülern achten wir darauf zum Beispiel, dass die Kinder sich nicht so viel auffüllen, dass sie es auch dann aufessen. Aber so richtig kommt das erst in Klasse vier, wenn ich mich richtig erinnere oder in Klasse drei, dass sie so einen richtigen Zusammenhang herstellen. Also sie wissen, das hat was hat mit/ Wir hatten so Forscherwochen, wo es auch um Thema Nachhaltigkeit ging und da wurde auch in verschiedenen Klassen zu verschiedenen Aspekten was gemacht. Aber wir haben zum Beispiel aus dem Müll unserer Milchtüten ganz viel Kunstwerk und Bastelkram gemacht aber in den weiterführenden Klassen waren da schon andere Projekte und da war auch was mit Klima und mit Lebensmittelverschwendung und solche Sachen zum Thema Nachhaltigkeit aber dann in den höheren Klassen und ich glaube, dass es bei den Kleinen und den Erstklässlern, bei denen ich jetzt hauptsächlich arbeite, noch nicht so dieser Zusammenhang ist. Es gibt Kinder, die verstehen das und es geht ja auch ganz viel um Insekten und Marienkäfer. Und die Kinder haben sich beschwert, dass es so wenig Marienkäfer gibt. Und das ist so wenig gibt, weil wir einfach Probleme mit der Umwelt haben und dass es zu viele Gifte gibt. Aber das ist schwer für die nachzuvollziehen und so ist es mit der Ernährung auch.
41	I: Vielen Dank da haben Sie schon sehr viel gesagt. Hätten Sie am Ende vielleicht eine Idee, was noch sehr erwähnt wäre, was sie gerne noch zum Thema nachhaltige Ernährung mitteilen möchten, was Sie mir noch nicht erzählt haben?
42	B4: Ja also ich bin mit dem Obst in der Tüte und diesen Quetschies. Ich stehe echt auf Kriegsfuß und auch mit diesen/ Wie heißt es? Capri Sonne und sowas also das aus dem Schulalltag wirklich zu verbannen. Es ist bei uns wirklich wenig aber es jetzt noch mal so richtig zu verbannen/ Und so richtig Informationsmaterial, was man auch über die Kinder an die Eltern geben könnte, das fehlt uns eigentlich für die Ernährungsbildung an der Schule. Und die

	Eltern haben auch das Gefühl, sie tun ihren Kindern was Gutes also ich habe auch mal mit einer Mutter diskutiert und die meinte, das geht ja so schnell und das verstehe ich einfach nicht weil ein Apfel zu schneiden wäre ja auch viel günstiger.
43	I: Wie würden Sie das einschätzen? Wie viel wissen die Eltern über Ernährung?
44	B4: Also, ich habe den Eindruck, dass es den Eltern oft an Informationen fehlt und da wünsche ich mir oder würde ich mir wünschen/ Ich kann es ja eigentlich nur über die Eltern regulieren, dass es da mal so richtiges Infomaterial gibt, was man den Eltern geben könnte, dass man denen vielleicht sogar mal hinhängen kann, so im Großen und Ganzen ist es eine schwierige Geschichte. Ja.
45	I: Okay, ich glaube, wir sind dann am Ende angelangt. Ich bedanke mich für Ihre Zeit und ich wünsche Ihnen noch einen schönen Abend.

Interview 5 mit B5 (Sozialindex 1)

1	I: Können Sie kurz erzählen, was Ihre Funktion in der Schule ist?
2	B5: Also ich bin [redacted], sozusagen. Ich unterrichte Musik. Ich habe die ganze Schülerschaft hier in der Schule. Wir sind ja eine Grundschule von 1-6 und ich begleite die Kinder tatsächlich von Stufe 1-6 im Musikunterricht und zusätzlich habe ich eine Funktionsstunde, die ist im Ganztag und da das geht um Kurse sozusagen im Nachmittagsbereich, in anderen Schulen unter Neigungskursen bekannt oder AGs und die Kurse sind vielfältig. Die bewegen sich von Kochkurs über Bewegungskursen, kreativen Kursen, Sport, Musik, teilweise Medienbereich, also Spielgemeinschaften und und und.
3	I: Dann kommen wir zum Thema der nachhaltigen Ernährung und zuallererst würde ich gern fragen, ob Ihnen das ein Begriff ist und was sie darunter verstehen.
4	B5: Was ich darunter verstehe, ist/ Thema Nachhaltigkeit sowieso ein großes Thema. Und wenn ich jetzt nachhaltige Ernährung, dann würde ich persönlich damit verbinden, frische Produkte zu benutzen, um sich zu ernähren oder um zu kochen. Also keine Fertigprodukte kaufen, seine Zutaten selbst kaufen, vorbereiten und genießen.
5	I: Dann zum Thema Ernährungsbildung. Können Sie mir sagen, ob es gesetzt Unterrichtseinheiten zu dem Thema dazu gibt und wie diese aussehen?
6	B5: Ja genau. Wir sind eine gesunde Schule. Gerade in diesem Stadtteil/ Das ist sehr wichtig, weil das ist leider so ein bisschen ein Schwachpunkt und da versuchen wir die Kinder so ein bisschen zu erreichen, indem wir das den Kindern nah bringen das in der Brotdose morgens/ Also nicht nur den Schülern und Schülerinnen, sondern auch der Elternschaft Das ist nämlich noch wichtiger. Teilweise erreichen wir besser die Kinder als die Elternschaft, gerade in diesen Sozialstadtteilen. Und wir stärken die Kinder, den klarzumachen oder die zu stärken, was gesund ist, was gesund bedeutet und was auf jeden Fall in eine Brotdose gehört und da wir eine gesunde Schule sind, verbieten wir tatsächlich Süßigkeiten in Brotdosen und süße Getränke. Also da sind wir ganz streng Also es passiert natürlich immer wieder, dass was in den Brotdosen landet und wenn es auffällt, sprechen wir die Eltern an. Das ist aber eine harte Arbeit, da muss man immer wieder bestärken, statt das zu kaufen/ Beispiele, mit Beispielen funktionieren die ganz gut, weil die das sonst oft nicht ganz verstehen hab ich so das Gefühl. Allein, ich sag mal ein weißer Toast manchmal mit Nutella, Marmelade oder ohne alles, dass man das halt nicht gibt, geschweige denn mal eine Süßigkeit. Dann sagt man mal lieber ein

	Obst, was Gesundes den mitgeben. Man muss mit Beispielen immer arbeiten und da versuchen wir auch die Kinder zu erreichen aber wie gesagt schwierig.
7	I: Wie nehmen Sie die Eltern wahr und wie schätzen Sie das Bewusstsein der Eltern über das Thema Ernährung ein?
8	B5: Ganz gemischt. Gerade an unserer Schule haben wir jetzt seit zwei Jahren eine Spaltung. Wir hatten früher wirklich den Sozialindex 1 [redacted], wo wir nur eine Elternschaft erreicht haben, die ich jetzt mal bildungsferne Eltern nenne. Mittlerweile haben wir auch bildungsnahe Eltern, das ist einen Riesenspagat. Diese Elternschaft ist sich bewusster, weil sie natürlich auch ein ganz anderes Umfeld ist und die andere Elternschaft ist gemischt, muss ich sagen. Ich kann nicht alle über einen Kamm scheren. Es ist manchmal eine Leichtigkeit, glaube ich, etwas einzupacken, was fertig ist und das kann man manchmal auch verstehen, wenn man im Stress ist oder wie auch immer. Ich glaube, die sind teilweise informiert, also da haben wir sie gut informiert, also einige Brotdosen sehen richtig super aus und einige nicht so. Ich glaube, die Elternschaft ist da gemischt.
9	I: Also kann man das nicht generalisieren?
10	B5: Nein, würde ich nicht sagen von beiden Seiten. Wir haben tatsächlich auch Kinder, die sich vegan ernähren. Also ich glaub, das ist eher die bildungsnahe Gruppe, also die, die jetzt neuer dazu gekommen sind.
11	I: Können Sie zum Thema Gesunde Schule noch etwas genaueres sagen?
12	B5: Wir versuchen den Kindern zu vermitteln, dass Ernährung eine Bedeutung hat für ihre Gesundheit, für ihren Lebensstil, für ihr Wohlbefinden.
13	I: Könnten Sie da ein konkretes Beispiel nennen?
14	B5: Es ist einfach sehr situativ, immer wenn es sich anbietet. Wir haben ja Projekte sozusagen und teilweise kommen dann in Projekten/ Diese Themen wechseln sich alle drei Jahre ab, weil wir eine jahrgangsübergreifende Schule sind, d.h. drei Jahrgänge lernen zusammen, d.h. wir können nicht das Thema jedes Mal nehmen, sondern wir müssen rotieren sozusagen und unter anderem kommt tatsächlich das Thema Ernährung. Aber es läuft meistens auch nebenbei. Wir hatten jetzt gerade das Thema Kräuter und da haben die Kinder auch viel gelernt,

	was man mit Kräutern machen kann. Tees, Salben, Frischkäse, Butter und so versuchen wir die Kinder so ein bisschen zu erreichen und sonst situativ. Wir haben das Thema Geburtstag zum Beispiel, da dürfen die Kinder ausnahmsweise auch was mitbringen. Natürlich kommt auch was Süßes dabei, das ist natürlich die Ausnahme. Wir sagen den Kindern auch zum Beispiel nicht so viel, weil einem da auch schlecht wird. Wir hatten jetzt zum Beispiel gerade Opferfest und am nächsten Tag waren so viele Kinder krank mit Magendarm, mit Bauchschmerzen und und und weil die, glaube ich, an dem Tag so viel durchgemischt haben, Süßigkeiten, Kuchen, Essen und und und. Das ist ein schönes Fest, aber da muss man auch ein bisschen drauf achten. Das geht so ein bisschen unter/ Das ist wie bei uns Weihnachten. Da geht's einem natürlich auch nicht immer gut danach. Aber wie gesagt, situativ sprechen wir das an bei den Kindern und auch anhand von Beispielen in den Projekten, dass man dann kleine Projekte macht.
15	I: Wie würden Sie das einschätzen wissen die Kinder was Regionalität und Saison bedeutet?
16	B5: Nein, also Jahreszeiten schon, dass man sagt vom Wetter her. Ich glaube der Unterschied zwischen Obst und Gemüse ist bei den Kindern auch schon schwierig.
17	I: Wie sieht es denn aus mit konventioneller und biologischer Landwirtschaft. Wird das thematisiert?
18	B5: Ja das ist ein Thema. Also man spricht es an. Inwiefern/ Bio ist auf jeden Fall präsent, auf jeden Fall bei der einen Elternschaft. Inwiefern das jetzt präsent ist, weiß ich nicht oder ob die nur wissen, dass es das gibt, dass es möglich ist.
19	I: Okay, dann komme ich noch zum Thema Ernährung im Zusammenhang mit dem Klima. Sprechen Sie darüber mit den Kindern?
20	B5: Ja, im Rahmen der ganzen Umweltgeschichte bringen wir das Thema auch mit ein. Also man versucht es natürlich nicht komplett zu verbieten, sondern einfach weniger verzehren von Fleisch. Gerade in diesen Kulturen wird auch viel Fleisch gegessen und da versucht man über die Kinder, dass man da die Eltern erreicht, weil die Kinder erzählen das meistens zu Hause und dann erzählen die das natürlich: Wir sollten vielleicht weniger Fleisch essen und da sind die Reaktionen unterschiedlich: Was spinnst du denn da rum, Fleisch kommt auf dem Tisch und fertig. Und andere interessieren sich und sagen: Wieso, weshalb, warum. Vielleicht sind die selber nicht wirklich informiert und dann denken sie sich: Aha stimmt, warum nicht.

	Und andere, denke ich mal, können sich auch gar kein Fleisch leisten, wobei es natürlich jetzt auch Billigfleisch gibt, nicht jetzt aber schon länger. Das ist immer schwierig. Dieser Ernährungsgeschichten sind auch finanzielle Geschichten und das ist auch schwierig zu sagen: Ja du musst, aber wenn das Portemonnaie, das nicht erlaubt und hin und wieder zu verzichten/ Natürlich kann man sagen: Lieber ein Stück weniger Fleisch und dafür ein besseres, die Familien sind auch ein bisschen größer hier, das muss man auch bedenken und die versuchen da auch ein bisschen satt zu werden. Auf welche Art und Weise ist immer so ein bisschen offen.
21	I: Dann gehe ich mal vom Unterricht in die Nachmittagsbetreuung gibt es Angebote in der Nachmittagsbetreuung, die das Thema Ernährung und oder Nachhaltigkeit aufgreifen?
22	B5: Also, es werden Kochkurse angeboten. Wir haben bislang vier Kurse in der Woche gehabt und jetzt sind wir bei drei, weil eine Studentin das nicht mehr machen konnte. Die hat das auch studiert oder studiert es und konnte es aus zeitlichen Gründen nicht mehr und die Kochkurse, muss ich sagen, sehr beliebt und sehr gern angenommen und in Verbindung mit Nachhaltigkeit. Da stärken wir die Kursleiter, das zu tun. Thema Kochen ist bei vielen das Thema: Oh Gott, ich kann nicht kochen. Aber das ist manchmal eine ganz niedrige Ebene, wo man mit Kleinigkeiten beibringt, sich gesund zu ernähren. Inwiefern die Nachhaltigkeit/ Die wird angesprochen, natürlich anhand dessen, dass man was kocht: Guck mal du kaufst dir dieses Produkt und dieses Produkt. Und ich sag jetzt mal eine Quarkspeise mit Obst anstatt ein fertige Quarkprodukt zu kaufen, vielleicht mit einer Marmeladensoße, wie auch immer. Ich glaube, da habe ich Vertrauen in die Kursleiter, dass sie das machen und ich sag mal, wenn man einen Kochkurs anbieten möchte, dann hat man ein bisschen ein Gefühl dafür, was man mit den Kindern kocht und was man mit denen nebenbei auch erzählen kann über Nachhaltigkeit.
23	I: Wie viele Kinder werden damit erreicht? Wie viele sind so in einem Kochkurs?
24	B5: Bis zu zehn, weil unsere Küche tatsächlich relativ klein ist. Wir würden gerne eine größere Küche haben, da kann man natürlich viel mehr Kinder erreichen. Wie gesagt die Kochkurse sind sehr beliebt, auch sehr stark angewählt und wir müssen das immer ein bisschen reduzieren aus Platzmangel.

25	I: Dann geht es jetzt als letzten Aspekt um die Schulverpflegung an sich. Sie haben gesagt, dass sie auf die Brotdosen schauen, gibt es eine gemeinschaftliche Frühstückspause? Können Sie das mal beschreiben?
26	B5: Ja genau, die Kinder frühstücken gemeinsam in ihren Lerngruppen. Die Klassen heißen bei uns Lerngruppen und die haben eine feste Zeit, wo die gemeinsam frühstücken. Meistens so um 9:00 Uhr. Also der Schulstart ist bei den Kleinen um 8:00 Uhr, bei den größeren Kindern startet die Schule um 8:30 Uhr und bis alle da eingetrudelt sind und dann die Lesezeit hinter sich haben, dann wird um 9:00 Uhr gemeinsam gefrühstückt. Das ist natürlich auch was Schönes, weil das können die meisten auch manchmal weniger. So haben die auch eine Gemeinschaft und so schaut man auch ein bisschen rüber, wer was hat und dann schauen die auch: Oh das schmeckt lecker. Gerade wenn's so gut schmeckt und gesund ist, dass man dann auch andere antreibt sich das mehr zu holen. Und dann das Mittagessen, das ist hier vom Caterer, das ist tatsächlich Bio. Wir haben ein gutes Jahr einen neuen Caterer und früher hatten wir vom [redacted] die haben auch gemeinsam frisch gekocht. Das lief organisatorisch nicht so gut aber das Essen war lecker. Wir haben uns getrennt aus anderen Gründen also dieser Caterer [redacted], der bei uns kocht/
27	I: Kochen die hier vor Ort?
28	B5: Nein, der wird angeliefert. Die kochen jeden Tag frisch und wir haben so eine Salatbar, wo die Kinder sich tatsächlich/ Also das ist ein ganz neues Konzept. Bei diesem Caterer ist es so ein bisschen mehr auf. Selbstservice. Wir hatten am Anfang ein bisschen Bedenken, aber es läuft eigentlich relativ gut und da ist es sehr unterschiedlich. Ich esse selber gerne dort manchmal, wenn ich nichts dabeihabe und ich beobachte die Kinder. Es gibt immer ein festes Essen, wir haben auch einen Essensplan von denen bekommen und an der Salatbar sind immer jegliche Gemüsearten, die man sich dann als Salat mischen kann. Und an der Warmtheke gibt es auch warmes Gemüse und immer/ Nudeln ist immer dabei und Tomatensoße. Mit dem Bedienen funktioniert es ganz gut, dass sie sich selbst bedienen und darauf achten, dass sie sich nachhaltig nicht so viel auf den Teller packen und nachher alles wegschmeißen. Das ist teilweise ein bisschen problematisch, da sprechen wir die Kinder noch mal an und da versuchen wir, die Kinder zu stärken, sich von der Bar ein bisschen mehr zu nehmen. Viele sagen: Ich mag das Essen gar nicht. Ist natürlich, schmeckt nie wie zu Hause und viele Kinder probieren vielleicht einmal und dann nicht wieder, andere schmeißen sich in Gemüse und das ist wirklich schön zu sehen, wie es so unterschiedlich ist. Also Rohkost wird immer geknabbert. Gurke, Kohlrabi und Karotte ist immer dabei und grünen Salat und Mais und etliche Sachen,

	noch Nudeln sind bei den Kindern immer dabei. Also die ernähren sich teilweise nur aus Nudeln und Tomatensoße jeden Tag.
29	I: Also gibt es jeden Tag Nudeln und Tomatensoße?
30	B5: Ja das gibt es jeden Tag als Zusatzbeilage
31	I: Und dann gibt es wechselnde Gerichte?
32	B5: Genau die Gerichte sind immer da, weil die Eltern haben die Möglichkeit, ein Menü zu buchen und sonst was auf dem Buffet ist, das ist ein mini Preisunterschied, sag ich jetzt mal. Viele Kinder, die meisten Kinder kriegen das Essen hier bezahlt von der Schule, das sind BuT Kinder, die sozial schwach sind, die bekommen das bezahlt. Die könnten auch das Menü haben, aber auch wenn du das Menü nicht bestellst, hast du diese warme Theke, wo auch leckere Sachen sind. Kartoffelspalten, Gemüse Ratatouille. Also die Kinder hätten auch da die Möglichkeit, was Gutes zu haben aber die Kinder greifen immer wieder zu den Nudeln und da hab ich auch überlegt: Vielleicht sollte man einmal die Nudeln streichen, oder eine Woche, um mal zu schauen, ob sie sich dann mal die anderen Sachen nehmen.
33	I: Können Sie mehr über den Essensablauf sprechen? Gibt es Zeiten/
34	B5: Ja wir sind eine große Schule. Die Kantine ist nicht so riesig groß. Es gibt Essensgruppen, die kleinen fangen wie gesagt früh an um 8:00 Uhr und enden um 12:30 Uhr und das ist die zweite Essensgruppe. Die erste sind die Vorschüler, die essen schon um zwölf und dann haben sie den Raum für sich und die Ruhe für sich und das brauchen die auch. Und dann gibt es immer die Gruppen, die haben immer eine halbe Stunde Zeit und dann werden die aufgerufen. Die wissen auch zu welcher Gruppe sie gehören und die letzte startet um 13:30 Uhr und das rotiert von Jahr zu Jahr und die werden aufgerufen, per Ansage und kommen zum Essen, die haben dann so eine Chipkarte, wo alle ihre Daten eingelesen. Das legen sie quasi auf einen Chip und dann können sie das ankreuzen. Früher konnte man sich so einen kleinen Bong kaufen und das Geld gleich dort bezahlt und es war alles noch manuell, und das war sehr aufwändig, das Ganze. Mit der Karte ist es deutlich besser.
35	I: Haben Sie zum Schluss noch etwas, was ihnen einfällt, was wir jetzt noch nicht angesprochen haben, was an der Schule besonders ist?

36	B5: Also Themen gibt's ja viele, ob das mit dem Thema zu tun hat ist so eine Frage. Also Medien ist ein großer Punkt. Gerade Social Media. Da könnte man eventuell auch die Kinder erreichen, weil die hängen deutlich zu viel/ Aber ob die dann auf den richtigen Seiten sind, ist es die nächste Frage. Die meisten sind auf TikTok unterwegs und ich finde persönlich diese Seite sollte eigentlich komplett verboten werden. Aber das geht vielleicht auch ein bisschen zu sehr vom Ernährungsthema weg. Ansonsten fällt mir nichts mehr dazu ein.
37	I: Okay, dann bedanke ich mich bei Ihnen für Ihre Zeit und wünsche Ihnen einen schönen Tag.

F: 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 27.08.2024

Nina Kalies