

Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Fakultät Life Sciences

Studiengang Ökotrophologie

Thema:

„Verbraucherbildung“ statt „Hauswirtschaft“?
Neustrukturierung eines Schulbuches aufgrund
einer Lehrplanänderung

Bachelorarbeit

Tag der Abgabe: 23. November 2009

Vorgelegt von:

Merle Düngefeld

Betreuender Prüfer: Herr Prof. Dr. Martienß

Zweite Prüfende: Frau Prof. Dr. Pfannes

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	III
1 Einleitung.....	4
1.1 Problemstellung.....	4
1.2 Untersuchungsgang	4
2 Hauswirtschaft und Verbraucherbildung – Definitionen.....	5
2.1 Hauswirtschaft als Grundlage.....	6
2.2 Verbraucherbildung als Schulfach	7
3 Das Schulbuch – Arbeitsbuch Hauswirtschaft.....	9
4 Der Lehrplan – Verbraucherbildung	10
5 Synopse von Lehrbuch und Lehrplan.....	11
5.1 Anforderungen der Kernbereiche des Lehrplans	16
5.2 Im Lehrbuch bereits enthaltene Inhalte der Kernbereiche.....	17
5.3 Überholte Inhalte des Lehrbuches	18
6 Anpassung des Buches auf die Kernbereiche.....	20
6.1 Kernbereich I: Konsum und Lebensstil	20
6.1.1 Rolle als Verbraucher/in	20
6.1.2 Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung.....	23
6.1.3 Private Lebensführung als Potential	24
6.2 Kernbereich II: Ernährung und Gesundheit.....	26
6.2.1 Essen und Ernährung	26
6.2.2 Ernährung und Gesundheitsförderung.....	29
7 Methodenkompetenz	36
8 Neugliederung des Lehrbuches	38
9 Ergebniszusammenfassung.....	43
10 Literaturverzeichnis	45
11 Eidesstattliche Erklärung.....	48
12 Anhang.....	49

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Synopse von Lehrbuch und Lehrplan - Kernbereich I.....	13
Abbildung 2: Synopse von Lehrbuch und Lehrplan - Kernbereich II.....	15
Abbildung 3: Gütesiegel (Weiß, 2008, S. 343)	21
Abbildung 4: „Ökologischer Fußabdruck eines Deutschen“ (Steffens, 2009).....	23
Abbildung 5: Aufgabe Essverhalten (aid, 2001, S. 5)	27
Abbildung 6: „Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide“ (DGE 2009).....	30
Abbildung 7: Formel Nährstoffdichte (Schlieper, 2007, S. 342)	30
Abbildung 8: Empfehlungen für die Nährstoffdichte (Schlieper, 2007, S. 342)	31
Abbildung 9: Die Kinderbewegungspyramide (aid, 2007).....	32
Abbildung 10: Illustration Functional Food I (Healthy Living, 2007, S. 83)	33
Abbildung 11: Illustration Functional Food II (Healthy Living, 2007, S. 80).....	33
Abbildung 12: „Lebensmittelrecht – Überblick“ (Schlieper 2007, S. 333).....	34

1 Einleitung

„Verbraucherbildung“ statt „Hauswirtschaft“? – Das ist hier die Frage! Und damit nicht genug: Inwiefern hängen diese beiden Themengebiete miteinander zusammen? Was hat die Verbraucherbildung was die Hauswirtschaft nicht hat? Und was hat die Hauswirtschaft was die Verbraucherbildung nicht abdeckt? Hier sind zwei Gesichtspunkte vertreten, ein Schulbuch auf der einen Seite und ein Lehrplan auf der anderen Seite. Wie aus diesen beiden Individuen ein Ganzes werden kann, soll in dieser Arbeit aufgeschlüsselt werden.

1.1 Problemstellung

Diese Bachelorarbeit ist in der Ideenfindung mit dem Verlag Handwerk und Technik entwickelt worden. Die Idee für die Arbeit resultiert daraus, dass das Bundesland Schleswig-Holstein eine Lehrplanänderung vorgenommen hat. Aus dieser Änderung ergibt sich die Ablösung des Schulfaches Hauswirtschaft durch die Einführung des neuen Schulfaches Verbraucherbildung ab dem Schuljahr 2009/2010 für die Sekundarstufe I. Dadurch ergibt sich für den Verlag Handwerk und Technik die logische Konsequenz, deren Schulbuch, welches bisher in diesem Bundesland für das Unterrichtsfach Hauswirtschaft zugelassen war, umzustrukturieren. Aus diesem Zusammenhang ist das Thema für diese Arbeit entsprungen und verfolgt das Ziel, den Inhalt des Buches den Anforderungen des neuen Lehrplans anzupassen.

1.2 Untersuchungsgang

Gegenstand der Analyse im Verlauf dieser Arbeit ist die 11. Auflage des Lehrbuches „Arbeitsbuch Hauswirtschaft“ von Cornelia A. Schlieper aus dem Verlag Handwerk und Technik sowie der Lehrplan „Verbraucherbildung“ des Ministeriums für Bildung und Frauen des Landes Schleswig Holstein. Die Untersuchungen dieser Arbeit werden prüfen, inwieweit die Inhalte des genannten Schulbuches mit den Anforderungen des Lehrplans übereinstimmen. Darüber hinaus wird eine Themenanalyse im Hinblick auf die neu entstehenden Inhalte des Buches, unter zu Hilfenahme von Literatur, stattfinden. Des Weiteren werden Hinweise für den Strukturaufbau, den die Überarbeitung des Lehrbuches nach sich zieht, erarbeitet. Daraus lässt sich das Fazit dieser Arbeit ziehen, welches die Neugliederung des Lehrbuches darstellt. Im Folgenden wird der Untersuchungsgang des Ergebnisses dargestellt.

2 Hauswirtschaft und Verbraucherbildung – Definitionen

Für den Einstieg in das Thema sollen zu Beginn die zwei elementaren Begriffe dieser Arbeit, Verbraucherbildung und Hauswirtschaft, näher erläutert werden. Um die historische Abfolge beizubehalten möchte ich erst auf die Hauswirtschaft eingehen.

Laut Lexikon ist die Hauswirtschaft eine „selbstständige Wirtschaftsführung (und/oder) Bewirtschaftung eines großen Haushaltes“. (Meyers Grosses Taschenlexikon, 1987, S.224) Ursprünglich stammt der Begriff aus der Volkswirtschaftslehre. Aus der volkswirtschaftlichen Stufentheorie geht hervor, dass die Hauswirtschaft die Grundlage für die wirtschaftliche Entwicklung darstellt. In dieser Theorie bildet sie die erste Stufe und stellt einen Selbstversorgungshaushalt dar. Es wird nur für den eigenen Haushalt produziert und nur im eigenen Haushalt verbraucht. Auf den weiteren Stufen der Theorie kollidiert die Hauswirtschaft mit der Volks- und Weltwirtschaft und geht Arbeitsbeziehungen mit ihnen ein. (Meyers Großes Taschenlexikon, 1987, S.224) Primär geht es hier also um die selbstständige Wirtschaftsführung des privaten Haushaltes mit eigenen Ressourcen sowie Verbrauchs- und Bedarfsgütern vom freien Markt. Die Führung eines Haushaltes erfordert die Rolle als Konsument in der freien Marktwirtschaft. Hier lässt sich die Verbindung zum zweiten bedeutenden Begriff dieser Arbeit, der Verbraucherbildung, herstellen.

Unter Verbraucherbildung, auch als Konsumentenbildung bezeichnet, wird der Kompetenzerwerb in Konsum- und Finanzfragen, sowie die Schulung der Eigenverantwortung im Bereich des alltäglichen Finanzmanagements verstanden. Das Themengebiet der Verbraucherbildung ist sehr umfangreich und greift Inhalte aus den Bereichen Ökonomie, Ökologie, Technik, Verbraucherrecht, Politik, Kultur sowie Sozial- und Naturwissenschaft auf. (Schlegel-Matthies, 2006) Die Verbraucherbildung stellt einen Bildungsbereich dar, in dem diverse Handlungsfelder und Bedarfsbereiche aus der Perspektive des Konsumenten betrachtet werden. (Heseker und Schlegel-Matthies, 2004, S. 6) Demzufolge müssen, da es keine einheitliche Richtlinie für einwandfreies Verbraucherverhalten gibt, die differenzierten Lebensbedingungen des einzelnen Verbrauchers in Betracht gezogen werden. Je nach Alter, Geschlecht, Lebensstil oder sozialer Lage, um nur einige Punkte zu nennen, können die Kriterien für die richtige Kaufentscheidung variieren. Verbraucherbildung ist ein komplexes Themengebiet, ähnlich wie der Konsumalltag der Verbraucher auf den sie sich bezieht.

2.1 Hauswirtschaft als Grundlage

Das Unterrichtsfach Verbraucherbildung löst das Fach Haushaltslehre bzw. Hauswirtschaft ab. Zur Verständnisklärung sollen hier die Grundlagen des bisherigen Faches erläutert sowie ein Zusammenhang zwischen den Fächern dargelegt werden, um anschließend auf die Unterschiede hinweisen zu können.

Das Schulfach Haushaltslehre ist in der Sekundarstufe I unterrichtet worden. Es baut auf die, in der Grundschule erworbenen Fähigkeiten aus den Fächern Sach- und Heimatunterricht auf. Hierzu zählen Kompetenzen in den Bereichen Ernährung und Gesundheit, Umgang mit Geld sowie Zusammenleben in der häuslichen Gemeinschaft. Dabei werden nicht nur die Inhalte der schulischen Grundbildung in Betracht gezogen, sondern auch die eigenen Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler berücksichtigt. Aspekte der Verbrauchererziehung sind Teil des Unterrichts. Ziel des Faches ist es im gewissen Maße zur Grundbildung beizutragen. Hierbei steht die Entwicklung des Jugendlichen zu einem verantwortungsbewussten Mitglied des privaten Haushaltes im Vordergrund. Zu großen Teilen fällt der Erwerb der haushalterischen Fähigkeiten in diesen Verantwortungsbereich. Daneben sollen aber auch die Organisation und Verantwortung, sowohl im wirtschaftlichen als auch im sozialen Bereich, der Familie erlernt werden. (Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Schleswig-Holstein, 1997, S. 15) Verbraucherthemen können dabei nicht außer Acht gelassen werden, weil die Haushaltsführung vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit erlernt werden soll. Es geht nicht nur primär um den Haushalt, sondern um die Haushaltsführung im Zusammenhang mit der Entwicklung eines Lebensstils durch zukunftsorientiertes Handeln. Dazu gehört der Umgang mit Ressourcen im Hinblick auf die Bedarfsdeckung in unterschiedlichen Haushaltsbereichen, aber auch das Finanzmanagement. Letzteres ist als Basis der Hauswirtschaft anzusehen. Das Finanzmanagement spielt in allen Bereichen der Hauswirtschaft eine entscheidende Rolle, weil es mit allen Konsumfeldern im Zusammenhang steht. Den jugendlichen Schülerinnen und Schülern wird eine Kompetenz in Konsumfragen eingeräumt und sie werden als Verbraucher auf dem Markt anerkannt, aber das ökonomische Denken wird ihnen nicht zugetraut. Diese Hintergründe sollen im Unterricht erarbeitet und die Jugendlichen zu ökonomisch denkenden Konsumenten ausgebildet werden. Durch den praxisorientierten Unterricht soll ein hohes Maß an Identifikation geweckt. Realitätsnahe Beispiele verhelfen den Schülerinnen und Schülern dazu das ökonomische Denken zu verstehen und anwenden zu können. (Heseker und Schlegel-Matthies, 2004, S. 12)

2.2 Verbraucherbildung als Schulfach

„Nicht für die Schule, sondern für das Leben lernen wir“ (Duden, 2002, S. 402). Wer hat diesen Satz nicht schon einmal in seiner Schulzeit von Eltern, Großeltern oder Lehrern gehört. Das Fach Verbraucherbildung nimmt diese Philosophie nun wortwörtlich und bereitet die Schüler auf den Konsumalltag vor. Ziel ist es fundierte Informationen zu den alltäglichen Lebenssituationen weiterzugeben. Die Schüler erlernen Alltagskompetenzen zu den Themen richtiges Einkaufen und Haushalten. Viele Jugendliche haben Schwierigkeiten damit, das schnelle Treiben der Warenwelt zu begreifen und der Kaufversuchung zu widerstehen. Den Umgang mit Geld richtig zu erlernen ist eine grundlegende Notwendigkeit, um in den Wirren des Konsumalltags zurecht zu finden. Ein besonderer Schwerpunkt liegt hier auf den Bereichen Ernährung, Medienkompetenz, Umgang mit Geld, Müllvermeidung, Energiesparen und Werbung. Dabei spielen Unterrichtsmethoden eine wichtige Rolle. Der Unterricht muss zum selbstständigen Handeln der Schüler hinleiten und sie anleiten eigenständige Entscheidungen in unterschiedlichen Situationen als Konsumenten treffen zu können. Der Bezug zur Lebens- und Erfahrungswelt ist in hohem Maße gegeben und das Interesse der Schüler dadurch verstärkt vorhanden. (VZBV, 2008)

Der Verbraucherzentralen Bundesverband fordert seit dem Jahr 2008 das Fach Verbraucherbildung bundesweit als Pflichtfach in allen Schulformen Deutschlands einzuführen. Dem Bundesverband geht es nicht darum ein komplett neues Schulfach einzuführen, sondern die bestehenden Fächer Hauswirtschaft und Arbeitslehre zum Fach Verbraucherbildung zu verschmelzen. Darüber hinaus wird gefordert Bundesländer übergreifende Mindeststandards für die Verbraucherbildung festzulegen, um eine einheitliche Qualitätsentwicklung gewährleisten zu können. (VZBV, 2008)

Allgemein wächst der Bedarf nach der schulischen Ausbildung des Nachwuchses zu Verbraucherthemen stetig. Lebensmittelskandale oder die Wirtschaftskrise erinnern uns daran, dass ein fundamentales, in jüngster Zeit erlerntes Wissen von großer Bedeutung ist, um sich in der Finanz- und Konsumwelt zurecht zu finden. Ein weiterer Aspekt ist es, dass mit einem bestimmten Maß an Bildung die Teilnahme am sozialen, kulturellen und politischen Leben einhergeht. Zudem stellt Bildung gleichzeitig eine wichtige Ressource für den Erhalt der eigenen Gesundheit dar. Letzteres kann zu einer stärker ausgeprägten, gesundheitsförderlichen Lebensweise hinführen. (Schröder et al., 2009, S.14 f.) Auch das Kultusministerium hat die Wahnrufe bereits gehört und ist sich der Notwendigkeit, die Verbraucherbildung in die Schulen zu holen, bewusst. „Schülerinnen und Schüler sollen durch den Unterricht in Verbraucherbildung in ihrer Selbstwahrnehmung als kritische Verbraucher mit der Möglichkeit der Einflussnahme durch ihr Kaufverhalten gestärkt werden“ (VZBV, 2004), so Steffen Reiche vom Ministerium für Bildung. Dem Ministerium zu-

folge wäre es wünschenswert, wenn sich der Unterricht durch eine hohe Alltagsrelevanz hervorheben würde. (VZBV, 2004)

In den letzten Jahren ist der Rückzug des Staates aus diversen Aufgabenbereichen, wie z.B. Gesundheits- und Altersvorsorge, vorangegangen und die Selbstverantwortung eines jeden Bürgers gewachsen. Um diesen neuen Aufgaben vollends gewachsen zu sein und die Rolle als Verbraucher eigenverantwortlich praktizieren zu können muss die Befähigung zu verantwortlichem Handeln erlernt werden. (Heseker und Schlegel-Matthies, 2004, S. 9)

Dieser Hintergrund gibt Aufschluss über die Notwendigkeit des neuen Schulfaches Verbraucherbildung und die Lehrplanänderung erscheint nachvollziehbar.

3 Das Schulbuch – Arbeitsbuch Hauswirtschaft

In dieser Arbeit ist das Schulbuch mit dem Titel Arbeitsbuch Hauswirtschaft, von der Autorin Cornelia A. Schlieper, die Grundlage. Das Lehrbuch hat einen Umfang von 256 Seiten und ist in 10 Kapitel, einen Rezeptteil und den Anhang unterteilt. Das hier verwendete Exemplar ist bereits die 11., völlig überarbeitete Auflage des Lehrbuches, welches 2008 im Hamburger Verlag Dr. Felix Büchner - Verlag Handwerk und Technik erschienen ist. Bei dem Werk handelt es sich um ein Lehrbuch für die siebte bis zehnte Jahrgangsstufe der Hauptschule, Mittelschule, Regelschule, Realschule und Sekundarschule. Es ist zugelassen für die Bundesländer Brandenburg, Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Thüringen. (Verlag Handwerk und Technik, 2009)

Der Inhalt des Buches erstreckt sich über die Aufgabenbereiche Nahrungszubereitung und die dazugehörigen Kompetenzbereiche gesunde Ernährung, Einkauf, Arbeitsplanung, Arbeitsgestaltung und Arbeitsteilung. Darüber hinaus werden Schwerpunkte wie Wohnen, Sicherung der Haushaltsmitglieder, Freizeit, Werkstoffe und Reinigung thematisiert. Ziel des Buches ist es, durch die vielfältigen Handlungssituationen Methoden- sowie Sozialkompetenzen der Schülerinnen und Schüler zu stärken. Durch die Umsetzung der Handlungsideen sollen die Schülerinnen und Schüler eine umweltfreundliche und gesunde Lebensweise erlernen oder zu einer solchen hingeführt werden. (Schlieper, 2008, S. 2)

4 Der Lehrplan – Verbraucherbildung

Die weitere Grundlage dieser Arbeit ist der Lehrplan Verbraucherbildung des Landes Schleswig-Holstein. Dieser Lehrplan richtet sich an weiterführende Schulen der Sekundarstufe I. Dies sind Gemeinschaftsschulen, Regionalschulen, Förderzentren sowie Hauptschulen, Gesamtschulen und Realschulen. Herausgeber ist das Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig-Holstein mit Sitz in Kiel. Der Lehrplan ist zum 01.08.2009 in Kraft getreten. Somit ist zu Beginn des Schuljahres 2009/2010 das Schulfach Hauswirtschaft in das Schulfach Verbraucherbildung umbenannt worden. (Lehrpläne Schleswig Holstein, 2009)

Der Lehrplan Verbraucherbildung ist in die zwei Kernbereiche Konsum und Lebensstil sowie Ernährung und Gesundheit unterteilt. Die beiden Kernbereiche sind in jeweils drei Lernfelder gegliedert, denen unterschiedliche Kompetenzen zugeordnet sind. In diesen Bereichen verfügen die Schülerinnen und Schüler über einen individuellen Wissensstand. Zum einen ist dieser auf die schulische Vorbildung zurückzuführen, und zum anderen stammt er aus den unterschiedlichen Erfahrungen, die sie ganz persönlich in den verschiedenen Bereichen gesammelt haben. Ziel des Lehrplans ist es, Schülerinnen und Schüler, im Hinblick auf ihre bisherige Vorbildung und auf ihren Wissensstand aus ihren persönlichen Erfahrungen, zu Konsumenten mit eigener Entscheidungskraft auszubilden. Des Weiteren sollen die Schülerinnen und Schüler in der Lage sein, als Konsumenten ihre Entscheidung gesundheitsfördernd, qualitätsorientiert, nachhaltig und sozial verantwortlich treffen zu können. Schwerpunkt des Unterrichtsfaches ist es, die Selbstständigkeit der Schülerinnen und Schüler, im Bereich von Konsum und Lebensstil sowie im Bereich der Ernährung und Gesundheit, zu fördern.

Die laut Lehrplan zu erwerbenden Kompetenzen sind offen formuliert, d.h. sie richten sich nach dem Niveau der jeweiligen Schulklasse. Im Unterricht wird das Prinzip der individuellen Förderung berücksichtigt. (Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig – Holstein, 2009, S. 2)

Der Lehrplan Verbraucherbildung befindet sich zur Einsicht im Anhang dieser Arbeit.

5 Synopse von Lehrbuch und Lehrplan

In Abbildung 1 und 2 ist die erstellte Synopse des Lehrbuches Arbeitsbuch Hauswirtschaft und des Lehrplan Verbraucherbildung des Bundeslandes Schleswig-Holstein in tabellarischer Form dargestellt. Diese Synopse ist ein Abgleich von Lehrbuch und Lehrplan, d.h. eine Gegenüberstellung der Inhalte. Sachlogisch richtet sich der Aufbau der Synopse nach dem Lehrplan. Sie ist unterteilt in die Kernbereiche I und II. In der linken Spalte sind die Lernfelder der Kernbereiche aufgelistet. Die mittlere Spalte beinhaltet die Schwerpunkte der jeweiligen Lernfelder. Im rechten Teil der Tabelle sind die Inhalte des Schulbuches diesen Lernfeldern zugeordnet. Zur Übersicht sind die Kapitelnummern vor die Inhalte gestellt.

Die durch eine extra Zeile abgeteilten Schwerpunkte der Lernfelder, die am Ende eines jeden Lernfeldes zu finden sind, konnten inhaltlich nicht durch das Buch abgedeckt werden. Nicht in dem Lehrplan enthaltene Schwerpunkte des Buches sind in dieser Synopse nicht zu finden, sondern erst unter Gliederungspunkt 5.3. Hier wird primär aufgezeigt welche Teile des Lehrplans von dem Arbeitsbuch abgedeckt werden.

Kernbereich I: Konsum und Lebensstil

Lernfelder des Lehrplans	Sachkompetenzen Lehrplan Verbraucherbildung	Umsetzung Arbeitsbuch Hauswirtschaft
Rolle als Verbraucher/in	- Bedarf, Bedürfnis, Nachfrage	5.1 Versorgung für den täglichen Bedarf, ab Seite 127 ff. - Einkauf im Supermarkt - eine Käuferfalle? - Lebensmittelkennzeichnung – das Etikett
	- Medien, Werbung Verbraucherfallen - Verbraucherrechte und –pflichten	5.2 Werbung Verbraucherschutz, ab Seite 132 ff. - Werbung – eine Informationsmöglichkeit – Verbraucherinformation ist Verbraucherschutz - Rechte des Käufers bei Reklamation
	- Konsumentenverhalten	5. Einkauf und Verbraucherschutz, Seite 126 - Simulation einer Kundenbetreuung
	- Märkte und technologische Entwicklungen	
Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	- Lebensräume beleben und gestalten	6.5 Zusammen leben und entscheiden, ab Seite 151 ff. - Rollenspiel – Aufteilung der Hausarbeit - Veränderte Haushaltssituation 7. Soziale Sicherheit der Haushaltsmitglieder, ab Seite 161 ff. - Bedürfnisse und Aufgaben der Familienmitglieder
	- Finanzmanagement / - dienstleistung, Vorsorge im Leben, notwendige Absicherung von Lebensrisiken	6.2 Haushaltsbuchführung, ab Seite 141 ff. 6.3 Entscheidungsprozess zur Gebrauchsgüterbeschaffung, ab Seite 144 ff. 6.4 Finanzierung im Haushalt, ab Seite 148 ff. - Barzahlung oder Ratenkauf? - Konsum und Schulden - Wie kann man sich vor Verschuldung schützen? 7. Soziale Sicherheit der Haushaltsmitglieder, ab Seite 161 ff. - Gesetzliche Sozialleistungen - Private Versicherungen
	- Haushalt als Betrieb	6 Haushalt und Wirtschaft, Seite 138 6.1 Haushalte im Wirtschaftskreislauf, ab Seite 138 ff. - Geldstrom und Güterstrom - Einkommensquellen

Lernfelder des Lehrplans	Sachkompetenzen Lehrplan Verbraucherbildung	Umsetzung Arbeitsbuch Hauswirtschaft
Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	<ul style="list-style-type: none"> - Strukturwandel in privaten Haushalten und Wirtschaft 	6.5 Zusammen leben und entscheiden, ab Seite 151 ff. <ul style="list-style-type: none"> - Haushalte im Wandel
	<ul style="list-style-type: none"> - Ökonomisches und ökologisches Handeln 	5.3 Umweltbewusster Einkauf, Seite 137 <ul style="list-style-type: none"> - Obst und Gemüse aus der Region und entsprechenden Jahreszeit
	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensstil und Konsumgewohnheiten im globalen und regionalen Zusammenhang 	1.3 Umweltschutz, ab Seite 24 ff. <ul style="list-style-type: none"> - Umweltbewusster Umgang mit dem Trinkwasser - Umweltbewusster Umgang mit Energie – Strom - Müll – eine Gefahr für unsere Umwelt
	<ul style="list-style-type: none"> - Der kritische und der strategische Konsument - Nachhaltigkeit – der ökologische Fußabdruck / Ökobilanz - Lebensstile im Vergleich 	
Private Lebensführung als Potential	<ul style="list-style-type: none"> - Haushalts-, Familien- und Selbstmanagement 	6.5 Zusammen leben und entscheiden, ab Seite 151 ff. <ul style="list-style-type: none"> - Familienkonferenz
	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensplanung und -gestaltung - Individuelle und gesellschaftliche Ressourcen - Du und ich als ein Teil der Gesellschaft - Umgang mit Konflikten - Verantwortung für eigenes Handeln 	

Abbildung 1: Synopse von Lehrbuch und Lehrplan - Kernbereich I

Kernbereich II: Ernährung und Gesundheit

Lernfelder des Lehrplans	Lehrplan Verbraucherbildung	Arbeitsbuch Hauswirtschaft
Essen und Ernährung	- Vorlieben, Abneigungen, Präferenzen	4.5 Vegetarische – pflanzliche – Ernährung, ab Seite 108 ff.
	- Essen zu Hause, unterwegs, in der Schule, mit Freunden	4.3 Fast Food, Seite 100-101
	- Nahrung, Ernährung und Gastlichkeit - Genussfähigkeit - Essen und Identität: Soziale, historische, religiöse und familiäre Wurzeln - Essgewohnheiten und individuelle Essmuster, Rhythmen und Routinen	
Ernährung und Gesundheitsförderung	- Ernährungsempfehlungen und deren Vermittlungsmodelle	3. Ernährungspyramide und Lebensmittelgruppen – Grundlagen der vollwertigen Ernährung, Seite 56 3.1 Ernährungspyramide, Seite 56 3.2 Vorkommen und Hauptaufgaben der Nährstoffe, Seite 47 ff. 3.3 Lebensmittelgruppe Getränke, Seite 62-63 3.4 Lebensmittelgruppe Getreide, Kartoffeln, ab Seite 64 ff. 3.5 Lebensmittelgruppen Gemüse und Obst, Seite 72-73 3.6 Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte, Seite 74-75 3.7 Lebensmittelgruppe Fleisch, Fisch, Ei, ab Seite 76 ff. 3.8 Lebensmittelgruppe Fette und Öle, ab Seite 83 ff.
	- Unerwünschte Nahrungsbegleitstoffe	4.4 Schadstoffe und Lebensmittelverderb, ab Seite 102 ff. - Schadstoffe und Zusatzstoffe - Nitrat, Nitrit - Aflatoxine 4.7 Gesundheitliche und ökologische Belastungen, ab Seite 114 ff.
	- Körperbilder, Selbstwertgefühl, Essstörungen	4.2 Störungen im Essverhalten, ab Seite 94 ff. - Ursachen für Übergewicht - Übergewicht führt zu gesundheitlichen Gefährdungen - Gewichtsreduktionsdiäten bei Übergewicht - Unterernährung

Lernfelder des Lehrplans	Lehrplan Verbraucherbildung	Arbeitsbuch Hauswirtschaft
Ernährung und Gesundheitsförderung	<ul style="list-style-type: none"> - Gesundheit, Selbstwirksamkeit des Essverhaltens - Ernährung und Leistungsfähigkeit 	<p>4 Gesunderhaltung durch Ernährungswissen, Seite 86</p> <p>4.1 Mahlzeitengestaltung, ab Seite 86 ff.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung der Mahlzeiten für die Tagesleistungskurve - Wie viel sollen Jugendliche essen? <p>4.6 Vollwert-Ernährung, ab Seite 111 ff.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Neuartige Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel - Langzeiteffekte der Bewegung für das Essverhalten - Prävention und Gesundheitsförderung - Nahrungs- und Genussmittel unter rechtlichen Rahmenbedingungen - Nährstoffdichte, Energiedichte und Energiebilanz 	
Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsteilung, -planung und -organisation 	<p>1 Arbeitsplatz Küche, Seite 10</p> <p>1.1 Arbeitsplanung, ab Seite 10 ff.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tätigkeiten bei der Zubereitung einer Mahlzeit in eine Reihenfolge bringen - Planen und Zubereiten einer Mahlzeit für zwei Personen - Erstellung von Arbeitsplänen - Planvoll arbeiten - Arbeitsbereiche - Arbeitsplatzgestaltung
	<ul style="list-style-type: none"> - Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien und Werkstoffen 	<p>1 Arbeitsplatz Küche, Seite 10</p> <p>1.1 Arbeitsplanung, ab Seite 10 ff.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienisch arbeiten <p>1.2 Arbeitssicherheit, ab Seite 20 ff</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unfallgefahren - Unfallschutz - Erste-Hilfe-Maßnahmen <p>2.1 Vorbereitungsarbeiten, ab Seite 28 ff.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schneidegeräte - Entfernen von unerwünschten Bestandteilen - Zerkleinerungstechniken
	<ul style="list-style-type: none"> - Grundtechniken und Grundrezepte - Ästhetisch – kulinarische und zielgruppenspezifische Speisengestaltung - Ess- und Tischkultur 	<p>2. Arbeitstechniken in der Küche, Seite 28</p> <p>2.1 Vorbereitungsarbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mischen und Schlagen von Lebensmitteln, ab Seite 28 ff. - Geräte zum Vorbereiten und Mischen von Lebensmitteln - Aufbereitungsarten <p>2.3 Gartetechniken, ab Seite 38 ff.</p> <p>Rezepte, ab Seite 206 ff.</p>

Abbildung 2: Synopse von Lehrbuch und Lehrplan - Kernbereich II

5.1 Anforderungen der Kernbereiche des Lehrplans

Der Lehrplan Verbraucherbildung ist in zwei Kernbereiche unterteilt. In Kernbereich I geht es um Konsum und Lebensstil, in Kernbereich II werden Themen der Ernährung und Gesundheit aufgegriffen. Die beiden Kernbereiche sind jeweils in drei Lernfelder unterteilt. Aus diesen Bereichen werden verschiedene Kompetenzen vermittelt.

Die Anforderungen des ersten Kernbereiches liegen zum einen darin, die Schülerinnen und Schüler in ihrer Rolle als Verbraucher zu schulen und sie über den Konsumalltag zu informieren. Sie lernen verantwortungsbewusst zu handeln und dieses Handeln, auch aus bisherigen Erfahrungen heraus, zu reflektieren. Zum anderen fordert der Kernbereich I, dass eine wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung erlernt wird. Dabei werden die Haushalte als wirtschaftliche Betriebe gesehen, denen begrenzte Mittel zur Verfügung stehen. Im Unterricht soll die ökonomische sowie ökologische Haushaltsführung, im Hinblick auf die Bedürfnisbefriedigung der einzelnen Haushaltsmitglieder, erlernt und begreifbar gemacht werden. Die private Lebensführung als Potential ist das dritte Lernfeld des ersten Kernbereiches. Im Anforderungsprofil stehen Sachkompetenzen im Bereich der Alltagsbewältigung in Familie, Beruf und Gemeinschaft. Hier werden der Umgang mit Konflikten sowie die Verantwortung für das eigene Handeln geschult. (Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig–Holstein, 2009, S. 5 ff)

Im zweiten Kernbereich spielt die Ernährung die wesentliche Rolle. Die Schülerinnen und Schüler verfügen über individuelle Essgewohnheiten und Essbiographien, die ihr Essverhalten bestimmen. Ziel des Unterrichts ist es, das eigene Essverhalten verstehen zu lernen und dieses aufgrund des erworbenen Wissens selbst gestalten zu können. Des Weiteren ist der Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit ein wichtiger Aspekt der thematisch aufgegriffen wird. Um diesen Zusammenhang begreifen zu können, ist es notwendig die Lebensmittel sowie deren Wirkungen im menschlichen Stoffwechsel und deren Einfluss auf den Körper zu kennen. Anhand dieses Wissens wird es den Schülerinnen und Schülern möglich gemacht, Begleiterscheinungen des Essverhaltens zu erkennen und Maßnahmen der Gesundheitsförderung anzuwenden. Die Kultur und Technik der Nahrungszubereitung ist ein weiteres Lernfeld, das sich in den zweiten Kernbereich der Ernährung und Gesundheit einreicht. Im Mittelpunkt steht hier das Erlernen der Nahrungszubereitung und der Speisengestaltung. Dabei ist die Lebensmittelauswahl aus ökologischen, ökonomischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten zu betrachten (Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig–Holstein, 2009, S. 9 ff). Ziel des Unterrichts ist es, den Bereich Ernährung und Gesundheit, zu einem Teil der Allgemeinbildung werden zu lassen. (Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig–Holstein, 2009, S. 2)

5.2 Im Lehrbuch bereits enthaltene Inhalte der Kernbereiche

Aus der Synopse, in Abbildung 1 und 2, wird ersichtlich, dass ein Großteil der im Lehrplan geforderten Inhaltsschwerpunkte durch das Lehrbuch abgedeckt wird. Der erste Kernbereich fordert in seinem Lernfeld „Rolle als Verbraucher/in“, dass die Schülerinnen und Schüler sich kritisch mit ihren Bedürfnissen, den Einflussfaktoren der Medien und der Werbung auseinandersetzen. Dazu gehört das Wissen um Verbraucherrechte und –pflichten, sowie der Qualitäts- und Prüfsiegel. Im Lehrbuch ist dies in den Kapiteln 5 „Einkauf und Verbraucherschutz“, 5.1 „Versorgung für den täglichen Bedarf“ und 5.2 „Werbung und Verbraucherschutz“, zu finden, mit Ausnahme, der Qualitäts- und Prüfsiegel sowie der Kaufvertragsarten. Die Inhalte zum Lernfeld „Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung“ sind im Lehrplan so formuliert, dass Kenntnisse über soziale Lebensstile und Lebensräume im globalen und regionalen Zusammenhang erworben werden. Schwerpunkt ist der private Haushalt. Das Wirtschaften im Haushalt aus ökologischer und ökonomischer Sicht ist der Hauptgesichtspunkt. Durch die Kapitel 6 „Haushalt und Wirtschaft“, 6.1 „Haushalte im Wirtschaftskreislauf“ und 7 „Soziale Sicherheit der Haushaltsmitglieder“ sowie ein Unterkapitel aus 5, 5.3 „Umweltbewusster Einkauf“ und das Kapitel 1.3 „Umweltschutz“ des Arbeitsbuches ist dieses Lernfeld abgedeckt. Dem ist noch hinzuzufügen, dass in Kapitel 5.3 der ökonomische und ökologische Handel zwar angerissen wird, aber in Bezug auf die Anforderungen des Lehrplans nicht ausreichend ausgeführt. Im Lernfeld der „Privaten Lebensführung als Potential“ ist lediglich der Themenschwerpunkt des Haushaltsmanagements mit dem Kapitel 6.5 „Zusammenleben und entscheiden“, des Lehrbuches einvernehmlich abzugleichen. Zum Haushaltsmanagement gehören laut Lehrplanschwerpunkt die Prozesse des Zusammenlebens in der Familie und auch im Einpersonenhaushalt. Im Buch wird dieses durch das Beispiel Familienkonferenz behandelt.

Der zweite Kernbereich des Lehrplans „Ernährung und Gesundheit“ ist zum überwiegenden Teil durch das Lehrbuch abgedeckt. Im Lernfeld „Essen und Ernährung“ liegt der Schwerpunkt auf den individuellen Essgewohnheiten und dem Essverhalten. Es geht um die Entwicklungen und um die Verständnisklärung des Essverhaltens. Hierzu zählen Vorlieben und Abneigungen sowie das Essen außer Haus. In den Kapiteln 4.5 „Vegetarische – pflanzliche – Ernährung“, und 4.3 „Fast Food“, werden Arten des Essverhaltens beschrieben. Das darauf folgende Lernfeld befasst sich mit der „Ernährung und Gesundheit“. Es fordert das Wissen über Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe, Ernährungsempfehlungen, Einflussnahme der Lebensmittel auf den Stoffwechsel sowie Körperbilder und auch Essstörungen. Die Ernährungsempfehlungen sind durch das komplette Kapitel 3, das sich mit der Ernährungspyramide und allen Lebensmittelgruppen sowie den Grundlagen der

vollwertigen Ernährung auseinandersetzt, des Arbeitsbuches abgedeckt. Nahrungsmittelbegleitstoffe werden sowohl in Kapitel 4.4 „Schadstoffe und Lebensmittelverderb“, als auch in Kapitel 4.7 „Gesundheitliche und ökologische Belastungen“ angesprochen. Das Kapitel 4.2 „Störungen im Essverhalten“, behandelt die unterschiedlichen Essstörungen, Diättypen und die Ursachen sowie deren Folgeerscheinungen. Im Kapitel 4 „Gesundheit durch Ernährungswissen“, und den Unterkapiteln 4.1 „Mahlzeitengestaltung“ und 4.6 „Vollwert-Ernährung“ wird Bezug genommen auf die im Lehrplan geforderten Schwerpunkte der Leistungsfähigkeit und der Gesundheit im Hinblick auf die Ernährung. Das Schulbuch geht hier verstärkt auf die Zielgruppe der Jugendlichen ein. Im Unterkapitel 4.6 „Vollwerternährung“ wird eine Kürzung vorgenommen, da es thematisch Überschneidungen gibt, die in Lernfeld „Rolle als Verbraucher/in“ gefordert werden. Im letzten Lernfeld des Kernbereiches II geht es um die „Nahrungszubereitung“ sowie deren „Kultur und Technik“. Das Lehrbuch deckt die geforderten Schwerpunkte mit den Kapiteln 1.1 „Arbeitsplanung“, 1.2 „Arbeitssicherheit“, 2 „Arbeitstechniken in der Küche“, 2.1 „Vorbereitungsarbeiten“, 2.3 „Gartetechniken“, 2.4 „Reinigung“ und dem Rezeptteil im vollen Umfang ab. In den genannten Kapiteln werden die Vorgänge ausführlich und anschaulich beschrieben. Die Reinigung wird im Lehrbuch umfassender dargestellt, als dies im Lehrplan gefordert. Aufgrund dessen muss hier eine Kürzung vorgenommen werden, so dass sich dieser Teil nur noch auf einen Grundsatz beschränken wird.

5.3 Überholte Inhalte des Lehrbuches

In der, unter Gliederungspunkt 5, dargestellten Synopse wird unter anderem aufgezeigt welche Inhaltsschwerpunkte des Lehrplans durch welche Kapitel im Buch abgedeckt werden. Im Folgenden wird nun auf die Kapitel des Lehrbuches eingegangen, die im Lehrplan thematisch nicht mehr vorgesehen sind. Um die logische Abfolge zu wahren, ist die Vorgehensweise dem Inhaltsverzeichnis des Buches angepasst.

Die Einführung des Lehrbuches füllt die Seiten 6 bis 9. Sie befasst sich mit unterschiedlichen Lebens- und Esssituationen. Neun Bilder auf den ersten zwei Seiten zeigen unterschiedliche Personen, in unterschiedlichen Situationen beim Essen. Auf den folgenden zwei Seiten wird ein Familienalltag ausführlich beschrieben. Hierzu werden jeweils Fragen gestellt, die diese Situationen kritisch beleuchten. Der Schwerpunkt weicht hier zu stark von dem der Verbraucherbildung ab und geht zu sehr auf die Haushaltsführung und die Ernährung ein. Im Fokus muss die Verbraucherbildung mit ihren Bereichen Konsum, Ökologie, Wirtschaft und Ernährung stehen, denn die Einleitung deutet auf den kommenden Inhalt des Lehrbuches hin.

Das Kapitel 2.4 „Reinigung“ ab Seite 50, hat einen Umfang von sechs Seiten im Lehrbuch. Wie bereits in Gliederungspunkt 5.2 erwähnt wird den Inhalten dieses Kapitels laut Lehrplan zwar eine Bedeutung beigemessen, überschreitet aber den geforderten Umfang. Im Buch werden, auf Seite 50 und 51 Reinigungsmittel vorgestellt sowie das Geschirrspülen per Hand erklärt. Auf den Folgeseiten 52 bis 55 wird die Reinigung verschiedener Materialien und Elektrogeräte erläutert. Diese Seiten des Kapitels sind laut Lehrplan nicht relevant. Das Kapitel muss auf die ersten beiden Seiten reduziert werden.

Die Vollwerternährung wird in Kapitel 4.6 auf Seite 111 bis Seite 113 erläutert. In der Synopse ist dieses Kapitel den Lernfeldschwerpunkten „Gesundheit, Selbstwirksamkeit des Essverhaltens“ und der „Ernährung und Leistungsfähigkeit“ zugeordnet. Auf Seite 111 wird der Themenschwerpunkt Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft bis zur Abbildung der Biosiegel auf dieser Seite gestrichen. Laut Lehrplananforderungen wird dieses Thema an anderer Stelle im Lehrbuch gesehen, worauf in den folgenden Gliederungspunkten Bezug genommen wird.

In Kapitel 8 des Schulbuches wird auf den Seiten 169 bis 181 die Wohnungssuche und die Wohnungseinrichtung thematisiert. Im Lernfeld „Private Lebensführung als Potential“ wird die Lebensplanung und –gestaltung als Anforderung genannt, nimmt aber Bezug auf die Verantwortung für das eigene Handeln und den Kompetenzerwerb zur Alltagsbewältigung. Dieses umfangreich angelegte Kapitel der Wohnungsbeschaffung fällt aus dem Anforderungsbereich und muss gestrichen werden.

Das Kapitel 9 heißt „Pflege und Textilien“ und erstreckt sich über die Seiten 182 bis 189. Auf diesen Seiten werden Wasch- und Pflegemittel für die Textilreinigung genannt, sowie die Pflege der unterschiedlichen Textilarten definiert. Diese Thematik ist im Fachbereich der Haushaltslehre angesiedelt. Das Anforderungsprofil der Verbraucherbildung greift diesen Schwerpunkt nicht auf, aufgrund dessen kann dieses Kapitel in dem neuen Lehrbuch nicht mehr vorkommen.

Das darauf folgende Kapitel 10 „Gesundheitsgerechte Freizeitgestaltung“ befasst sich, auf den Seiten 190 bis 205, mit den Themen Stressbewältigung und Freizeitgestaltung. Es werden Tipps und Anregungen für Jugendliche gegeben. Im Mittelpunkt dessen stehen die Gestaltung eines Menüs und das Anrichten verschiedener Speisen sowie das Herrichten einer Tischdekoration. Im Lehrplan Verbraucherbildung ist im Hinblick auf diese Themen der Schwerpunkt auf die Eingliederung der Jugendlichen in die Gesellschaft und das Erlernen von Verantwortungsbewusstem Handeln gelegt. Dieses Kapitel wird aufgrund der Neustrukturierung durch eines der Lernfelder ersetzt und muss entnommen werden.

6 Anpassung des Buches auf die Kernbereiche

In diesem Teil der Arbeit erfolgt die Anpassung des Lehrbuches auf die im Lehrplan geforderten Lernfeldschwerpunkte. Wie unter Gliederungspunkt 5 in Abbildung 1 und 2 dargestellt, zeigt die Synopse welche Anforderungen bis jetzt nicht im Buch enthalten sind. Diese gilt es nun thematisch zu füllen und in die Gliederung des Buches einzuarbeiten. Zum einen werden neue Kapitel entstehen und zum anderen werden bereits bestehende Kapitel umgestellt, erweitert oder deren Schwerpunkt verändert.

Die im Folgenden aufgezeigten Veränderungen müssen so verstanden werden, als wären sie von einer Lektorin, einem Lektor vorgegeben, aber nicht im Detail bearbeitet worden. D.h. die Änderungen werden aufgezeigt, sowie Änderungsvorschläge und Anweisungen gegeben. Anhand dessen wird deutlich in wiefern die Seiten verändert, und welche Themen an welchen Stellen im Lehrbuch hinzugefügt werden müssen. Es werden keine Texte ausformuliert, sondern es wird lediglich ein Konzept für die Autorin zusammengestellt.

6.1 Kernbereich I: Konsum und Lebensstil

Die Anforderungen aus Kernbereich I des Lehrplans liegen hauptsächlich in den Inhalten der Kapiteln 5 bis 7 des Arbeitsbuches Hauswirtschaft. Der Schwerpunkt wird sowohl im Lehrbuch als auch im Lehrplan auf die Wirtschaftswissenschaft gelegt. Im Fokus stehen die privaten Haushalte und die Jugendlichen als handelnde Konsumenten. Zu Teilen ist dies, wie oben ersichtlich, bereits im Buch enthalten. Allgemein kann die Aussage getroffen werden, dass die Vorgänge der Haushaltsführung im Wirtschaftskreislauf beschrieben werden, diesbezüglich die ökologischen und nachhaltigen Aspekte, die Rolle des Konsumenten jedoch zu wenig berücksichtigt werden. Im weiteren Verlauf wird an konkreten Beispielen explizit aufgezeigt, welche Inhalte dieses Kernbereiches dem Lehrbuch hinzugefügt werden müssen.

6.1.1 Rolle als Verbraucher/in

Das Lernfeld „Rolle als Verbraucher/in“ wird im Buch auf den Seiten 126 bis 136 fast vollständig umgesetzt. Auf der Seite 130 werden die Lebensmittelkennzeichnung und das Etikett thematisiert. Die verschiedenen Kennzeichnungen werden anhand einer Abbildung erläutert. Diesem Thema sind die Qualitäts- und Prüfsiegel gut anzufügen. Sie sind ebenfalls auf dem Etikett von Waren zu finden und geben Informationen über das Produkt. Die Folgeseite ist dann mit der Überschrift „Qualitäts- und Prüfsiegel – Konsumgüter auf dem Prüfstand“ zu versehen. Als Einleitung erfolgt eine kurze Erklärung zu den Siegeln die

allgemein gehalten ist und noch nicht konkret auf die einzelnen Siegel eingeht. Im Anschluss werden die unterschiedlichen Siegel abgebildet und mit einer kurzen Erläuterung versehen. Daraus geht hervor, wofür die Siegel stehen, wer der Herausgeber ist und auf welchen Produkten sie zu finden sind. Beispiele für diese Gütesiegel sind in Abbildung 3 zu sehen. Die sechs Siegel sind von 1 bis 6 nummeriert und haben unterschiedliche Bedeutungen.



Abbildung 3: Gütesiegel (Weiß, 2008, S. 343)

Eine Erläuterung zu den Siegeln in Abbildung 3 kann im Lehrbuch wie folgt aussehen:

1. „Zahnmännchen mit Schirm“, steht für Süßigkeiten die keine Karies an Zähnen verursachen. Herausgeber ist der Verein „Aktion Zahnfreundliche e.V.“. Zu finden ist dieses Zeichen unter anderem auf Kaugummi- und Bonbonverpackungen.
2. „Ecarf-Siegel“, steht für besonders allergikerfreundliche Produkte. Eingeführt worden ist das Siegel von der Europäischen Allergiestiftung. Das Siegel ist auf Lebensmitteln sowie auf Kleidung und Kosmetikartikeln zu finden.
3. „V-Label“ oder Europäisches Vegetarismus-Label, steht europaweit für vegetarische Lebensmittel. Herausgeber ist die Europäische Vegetarier Union. Dieses Siegel ist auf Produkten zu finden, die weder Fleisch, tierische Fette oder andere Zutaten von Schlachttieren, wie z.B. Gelatine, enthalten.
4. „CMA Geprüfte Markenqualität“, dieses Siegel steht für unabhängig geprüfte landwirtschaftliche Erzeugnisse mit gleich beliebender Qualität. Herausgeber ist die CMA - Centrale Marketing-Gesellschaft. Das Siegel ist z.B. auf Milch, Obst und Gemüse sowie Brot zu finden.
5. „DLG-Siegel“, ist eine Prämierung von Lebensmitteln die in Gold, Silber und Bronze für einen besonders guten Geschmack vergeben wird. Träger des Zeichens ist die

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V.. Zu finden ist dieses Siegel z.B. auf Fertiggerichten, Brot und Backwaren, Getränken und auch auf Bioprodukten.

6. „Deutsches Weinsiegel“, steht für besonders guten Geschmack von Weinen. Dieses Siegel wird ebenfalls von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e.V. herausgegeben. Es ist auf Weinen zu finden.

(Weiß, 2008, S. 341 ff.)

Die Übung von Seite 131 „Wir erstellen ein Etikett“, kann erhalten bleiben muss aber um eine Frage zu den Qualitäts- und Prüfsiegeln ergänzt werden. Folgende Frage eignet sich: Welches Qualitätssiegel darf auf der Speisequarkverpackung abgedruckt sein?

Seite 136 hat die Überschrift „Rechte des Käufers bei einer Reklamation“. Vor dieses Thema muss eine Erläuterung zum Kaufvertrag gestellt werden, nur wer einen Kaufvertrag eingeht, hat ein Recht auf Reklamation. Die Rechte des Konsumenten werden auf dieser Seite erläutert, daher besteht der logische Zusammenhang, dass auch auf die Pflichten hingewiesen wird. Da im Regelfall immer erst die Pflicht und dann die Kür kommen, wird der Kaufvertrag vorab auf der Seite erklärt. Anschaulich erfolgt dies durch ein Fallbeispiel eines geschlossenen Vertrages. Hierfür ist ein Kauf im Internet geeignet. Es spricht die Zielgruppe der Jugendlichen an.

Um dieses Lernfeld vervollständigen zu können muss das Kapitel 5 des Lehrbuches um das Themengebiet „Märkte und seine technologischen Entwicklungen“ erweitert werden. Es gibt eine Vielzahl von Märkten, in denen die Jugendlichen als Konsumenten fungieren. Hier gilt es zunächst einmal die klassischen Märkte zu beleuchten, beispielsweise der Einzelhandel und der Versandhandel. Durch das Medium Internet ist die Zahl der Märkte noch erweitert worden. Über diese Märkte gilt es Fachwissen zu vermitteln. Durch eine Aufzählung der verschiedenen Marktformen und jeweils einer kurzen Erklärung muss das Internetshopping detailliert beleuchtet werden. Den Schülerinnen und Schülern sind die Gefahren und Risiken dieser Einkaufsmethode aufzuzeigen. Hierbei ist besonders der Zahlungsverkehr zu beachten. Die einzelnen Zahlungsmethoden, wie z.B. die Kreditkartenzahlen, Zahlung per Lastschrift und Überweisung, werden erläutert. Anschaulich wird dies durch Screenshots von Kaufvorgängen gemacht. Beschriftungspfeile benennen die einzelnen Tools. Für die Schülerinnen und Schüler ist so ein eindeutiger Bezug zur Realität geboten. Sachlogisch ist dies inhaltlich im Buch im Anschluss an die Seiten 128 und 129, auf denen die Käuferfallen anhand des Beispiels Supermarkt aufgezeigt werden, anzusiedeln. Die eigentlichen Kaufvorgänge sollten thematisch abgeschlossen sein, bevor es ab Seite 130 mit der Lebensmittelkennzeichnung weiter geht. Erst werden also die Märkte erläutert, und im Anschluss geht es um die Produkte die dort erworben werden können.

6.1.2 Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung

Die Anforderungen des Lehrplans zur wirtschaftlichen und nachhaltigen Lebensführung befinden sich, wie oben bereits aufgezeigt, im Lehrbuch in Teilen der Kapitel 5, 6 und 7. Im Bezug auf die Nachhaltigkeit werden nicht alle Ansprüche erfüllt. Die Begriffe Ökologischer Fußabdruck und Ökobilanz müssen erläutert und anschaulich dargebracht werden. Bei ersterem handelt es sich um einen symbolischen Fußabdruck. Hiermit ist die Fläche auf der Erde gemeint, die jeder Mensch mit seinem individuellen Lebensstil und -standart in Anspruch nimmt, indem er Ressourcen verbraucht. Hierzu zählt der bei der Müllentsorgung entstehende CO₂ Ausstoß, die Produktion von getragener Kleidung, Nahrung sowie Energie. (Lehrplankommission Verbraucherbildung, 2009) Dieser Fußabdruck ist gut durch eine erklärende Abbildung darzustellen. Eine Möglichkeit ist eine graphische Darstellung des prozentualen Verbrauchs im Alltag. In Abbildung 4 ist eine Beispieldarstellung zu sehen, die zeigt, welche Spuren in der Umwelt, ein Deutscher in seinem Alltag durch seinen Konsum und seine Lebensweise hinterlässt. (Greenpeace, 2009) Eine andere Möglichkeit wäre die Zeichnung eines Fußabdrucks auf der Weltkugel.



Abbildung 4: „Ökologischer Fußabdruck eines Deutschen“ (Steffens, 2009)

Unter der Ökobilanz ist eine systematische Analyse zu verstehen, in der aufgezeigt wird, welche Produkte welche Auswirkungen auf die Umwelt haben. (Lehrplankommission Verbraucherbildung, 2009) Als Beispiel für die Erklärung dieses Begriffs kann hier ein Liter Milch im Tetrapack dienen. Angefangen bei der Kuh, die die Milch gibt, über die Fahrt mit dem PKW zum Supermarkt, bis hin zur Entsorgung des leeren Tetrapacks wird in kurzen Erklärungen aufgezeigt welche Umweltbelastungen entstehen. Die Schülerinnen und Schüler müssen verstehen lernen welchen Einfluss ihr Verhalten auf die Umwelt hat, wie ökologisches Hauswirtschaften funktioniert.

Im Lehrbuch einzuordnen ist sowohl der ökologische Fußabdruck, als auch die Ökobilanz in Kapitel 1.3 „Umweltschutz“. Umweltschutz und Nachhaltigkeit stehen in engem Zusammenhang. Ein umweltbewusstes Verhalten geht mit einer entsprechenden Nachhaltigkeit einher. Denn Nachhaltigkeit bedeutet, Aspekte der Umwelt mit sozialen und wirtschaftlichen Aspekten zu vereinen. (Rat für Nachhaltige Entwicklung, 2009) Das Kapitel wird die Überschrift „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ erhalten und um zwei Seiten erweitert. Im Anschluss an die Seite 25 werden zu den oben genannten Themen zwei Seiten folgen.

Im Zusammenhang mit dem Thema Nachhaltigkeit zu sehen, sind ebenfalls die beiden noch offenen Punkte des Lernfeldes „Kritische und strategische Konsumenten“ sowie die „Lebensstile im Vergleich“. Die beiden genannten Themen werden im Kapitel 1.3 angesiedelt und erhalten zwei Seiten nachstehend den neuen Bereichen Ökologischer Fußabdruck und Ökobilanz. Zum Feld des kritischen und strategischen Konsums gehören auch Bio-Produkte und deren Kennzeichnung. Im Lehrbuch ist dieser Teil bislang unter der Vollwert-Ernährung in Kapitel 4.6 zu Teilen vorhanden gewesen. Aufgrund der Lehrplananforderung wird dieser vorhandene Teil nun dem Schwerpunkt des strategischen Konsumenten angegliedert. Fragen wie z.B., Ist Bio gleich Bio? Was bedeutet der Konsum von Bio-Produkten für mich und für meine Umwelt? sind Aufhänger für die Themenumsetzung auf der Seite. Durch die Erläuterung wie Biolebensmittel angebaut werden, wird den Schülern deutlich gemacht, dass sie mit dem Kauf dieser Produkte die Umwelt schonen und somit zur Nachhaltigkeit beitragen.

Die Lebensstile im Vergleich lassen sich, wie der Schwerpunkt schon aussagt, anschaulich in einem Vergleich zweier Personen mit unterschiedlichen Lebensstilen darstellen. Zwei Texte beschreiben jeweils einen kurzen Tagesablauf von zwei unterschiedlichen Personen im jugendlichen Alter, um eine Identifikation der Schülerinnen und Schüler zu bewirken. Eine der zwei Personen hat einen verschwenderischen Lebensstil im Hinblick auf die Ressourcen und die andere Person verhält sich, auf die Nachhaltigkeit bezogen, korrekt. In den Texten wird deren Wasser- und Stromverbrauch, deren Schulweg, mit dem Rad oder mit dem Auto sowie deren Einkaufsverhalten angesprochen. Anhand von Fragen sollen die Schüler die Texte und Lebensstile der beiden Personen kritisch beleuchten und herausfinden, welche der Personen einen nachhaltigeren Lebensstil pflegt und aus welchem Grund sie zu diesem Schluss gekommen sind.

6.1.3 Private Lebensführung als Potential

Die Shell-Studie 2006 hat gezeigt, dass Jugendliche klare Vorstellungen der eigenen Lebensplanung und –gestaltung haben. Auch die Aspekte Umwelt und Gesundheit sowie

der Umgang damit spielt für die befragten Jugendlichen eine große Rolle. Sich innerhalb der Gesellschaft für andere einzusetzen und die Beziehung zu Freunden und der Familie zu pflegen, ist für die Jugendlichen genauso erstrebenswert, wie eine persönliche Unabhängigkeit. Zwar gibt es zwischen den Geschlechtern unterschiedliche Gewichtungen, aber letztlich gilt, dass die Themen als persönlich wichtig wahrgenommen werden. (Deutsche Shell Holding, 2006) An diese Erkenntnisse muss das Lehrbuch anknüpfen und den Schülerinnen und Schülern Hilfestellung geben, um den aufgeworfenen Fragen der Jugendlichen begegnen zu können. Für die Verwirklichung im Lehrbuch wird ein neues Kapitel, nach dem Kapitel 6 „Haushalt und Wirtschaft“ angelegt. Das Kapitel wird mit der Überschrift „Verantwortung lernen – Verantwortung leben“ versehen.

Darüber hinaus gilt es eine Sensibilität für individuelle und gesellschaftliche Ressourcen zu vermitteln. Dabei spielt der Blick hinter die Kulissen der Produktpalette eine wichtige Rolle. D.h. bewusst zu konsumieren und bei Produktentscheidungen ökologische und soziale Aspekte mit einfließen zu lassen. Welche Bedingungen herrschten bei der Produktion der Textilien oder Lebensmittel? Wie viele Ressourcen, wie z.B. Wasser sind bei der Produktion verbraucht und verunreinigt worden? (Rat für Nachhaltige Entwicklung 2009, S. 6 ff) Hier gilt es bei den Jugendlichen einen neuen Blickwinkel für deren Konsumalltag zu entwickeln. Sie müssen lernen, was Ressourcen für sie bedeuten und dass diese nicht in unerschöpflichen Mengen vorhanden sind. Im Lehrbuch ist dies mit einer Definition zu Ressourcen und einer Erläuterung durch Beispiele zu realisieren.

Der Umgang mit Konflikten, bzw. das Zusammenleben mit den Mitmenschen und Verantwortung für das eigene Handeln zu übernehmen, sind weitere Schwerpunkte des Kapitels. Das Bundesamt für Statistik weißt in seinem Bericht des Jahres 2008 eine deutliche Steigerung der Jugendkriminalität zwischen 1990 und 2004 aus. In diesem Zeitraum stieg die Rate der Tatverdächtigen (im Alter zwischen 14 bis 21 Jahre) um 30%. (Lorenz, 2008) Die Hintergründe für diese Entwicklung sind vielfältig und hier nicht weiter zu vertiefen. Aus dieser Statistik wird nur deutlich, dass Jugendliche mit steigender Tendenz mit dem Gesetz und damit letztlich mit den gesellschaftlichen Regeln in Konflikt geraten. Auch daher ist es für diesen Themenbereich wichtig, möglichst schnell von der Theorie in die Praxis zu gelangen, von daher sind Anleitungen zu praktischen Übungen folgerichtig. Ein bedeutsamer Begriff in diesem Zusammenhang ist „Zivilcourage“. Hierzu eignet sich eine Aufgabe in der unterschiedliche Situationen erläutert werden in denen Zivilcourage gefordert ist. Die Jugendlichen sollen sich dazu äußern, wie sie in den dargelegten Situationen handeln würden.

Ziel dieses Kapitels ist es, den Schülern deutlich zu machen, dass sie ein wichtiger und damit verantwortlicher Teil der Gesellschaft sind und sich auch dementsprechend den Herausforderungen stellen müssen.

6.2 Kernbereich II: Ernährung und Gesundheit

Die Inhaltsschwerpunkte des Kernbereichs II finden sich, wie in der Synopse unter 5 ersichtlich, im Großteil in den Kapiteln 1 bis 4 des Lehrbuchs wieder. Im Lehrplan, wie im Lehrbuch steht hier primär die Ernährung im Fokus. Das Buch vermittelt in den Kapiteln die Nahrungszubereitung, gibt Aufschluss über die Lebensmittelgruppen und weist auf den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit hin. Der Lehrplan stimmt in weiten Teilen mit dem Buch überein, beleuchtet allerdings die Ernährungsbildung stärker. Die Schülerinnen und Schüler lernen für ihr Ernährungsverhalten Verantwortung zu übernehmen und können einen Zusammenhang zwischen Essgewohnheiten und Körperkonstitution sowie Bewegung herstellen. Im Folgenden werden die im Lehrbuch nicht enthaltenen Schwerpunkte des zweiten Kernbereichs an Beispielen den Lehrbuchkapiteln zugeordnet.

6.2.1 Essen und Ernährung

Aus dem Lernfeld Essen und Ernährung werden durch das Lehrbuch nur zwei Schwerpunkte in den Kapiteln 4.3 und 4.5 abgedeckt. Für die Umsetzung der fehlenden Lernfeldschwerpunkte wird ein eigenständiges Unterkapitel im Kapitel 4 des Lehrbuches angelegt. Das Unterkapitel wird nach Unterkapitel 4.2 ab Seite 100 angesiedelt und die Überschrift „Essen und Identität“ tragen. Die bereits bestehenden Kapitel werden sich nach hinten verschieben.

Auf den ersten beiden Seiten des neuen Unterkapitels wird es um die Frage gehen: Wie entsteht Essverhalten? Nach einer kurzen Einführung in die Thematik folgt für die Schülerinnen und Schüler eine Aufgabe, in der es darum geht das eigene Essverhalten aufzuschlüsseln. Die Aufgabenstellung lautet folgendermaßen: „Was habe ich gestern gegessen? Listet Lebensmittel auf, die ihr zu euch genommen habt. Schreibt daneben, warum ihr gegessen habt“ (aid, 2001, S. 5). In Abbildung 5 ist an einem Beispiel aufgezeigt, wie diese Aufgabe grafisch im Buch dargestellt werden kann. Anhand dieser Aufgabe wird den Schülern aufgezeigt wie viele unterschiedliche Motive sie zum Essen führen und wie oft es tatsächlich das Hungergefühl ist, das sie zum Essen bewegt. Es wird ein Bewusstsein für ihr Essverhalten geschaffen.

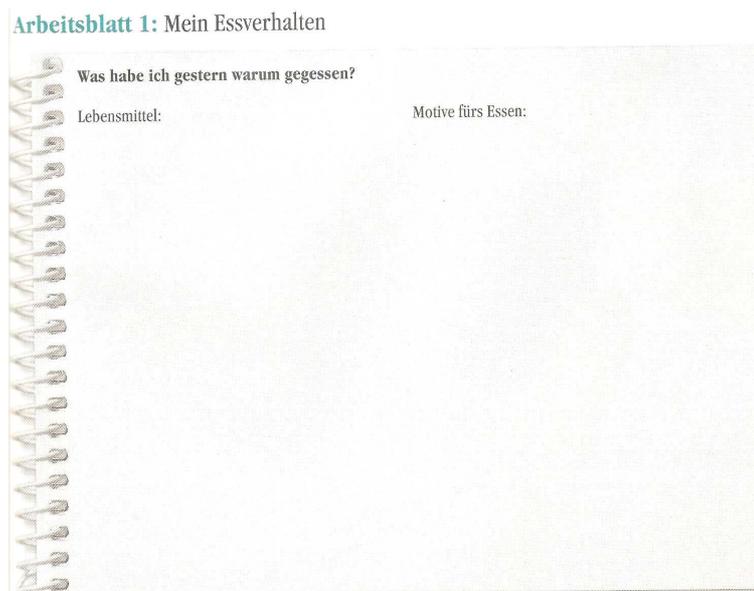


Abbildung 5: Aufgabe Essverhalten (aid, 2001, S. 5)

Der Entwicklung des Essverhaltens liegen verschiedene Faktoren zu Grunde. Hierbei handelt es sich um genetische Faktoren, Umwelteinflüsse sowie die Übernahme von Aversionen und Vorlieben. (aid, 2001, S. 6 f) Diese Faktoren werden im Anschluss an die Übung in kurzen Absätzen, von einigen Zeilen erläutert. Zu den eben erwähnten Faktoren kommt noch der Aspekt der Kulturen, der in hohem Maße zum Essverhalten beiträgt. Die Kultur eines jeden lehrt, zu welchen Tageszeiten gegessen wird, welche Lebensmittel wie zubereitet werden und welche Gerichte welcher Mahlzeit entsprechen. So gibt es in jeder Kultur bestimmte Riten, wie z.B. den Fastenmonat Ramadan bei den Moslems oder auch die Frühstückskultur der Deutschen, die in fast keinem anderen Land gegeben ist. (aid, 2001, S. 8) Der Aspekt der Kultur und Religion muss ebenfalls aufgegriffen werden. Durch eine Berichterstattung von Jugendlichen aus unterschiedlichen Kulturkreisen, mit Aussagen zu ihrer jeweiligen Kultur bezogen auf das Essverhalten auf der Seite werden diese Aspekte vermittelt. Hierfür ist die Überschrift „Verschiedene Kulturen, unterschiedliche Ernährung“ passend.

Unter dem Gesichtspunkt der Essgewohnheiten, wie im Lehrplan angefordert, werden auf der darauf folgenden Seite die Essmuster sowie die Routine und der Rhythmus der Mahlzeiteneinnahme unter der Überschrift „Essmuster“ erläutert. Gerade bei Kindern und Jugendlichen spielen das Frühstück und die Zwischenmahlzeiten eine wichtige Rolle. Sie sollen möglichst vollwertig sein. Um den Anforderungen in Schule und im Beruf gerecht werden zu können und die Konzentration sowie die Leistungsfähigkeit aufrecht zu erhalten, muss das Frühstück reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen sein. Auch die Pausenbrote, die als Zwischenmahlzeiten fungieren, sollten möglichst eiweißhaltig sein,

denn gerade die noch im Aufbau befindlichen Körper der Jugendlichen brauchen eine hohe Menge an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. (Kastner und Höll-Stüber, 2004, S. 25) Einleitend in die Thematik ist auf dieser Seite ein Tagesplan, im Bezug auf die Mahlzeiteneinnahme eines Jugendlichen abgebildet. In diesem Plan werden die Mahlzeiten mit Uhrzeit, Ort und Gegebenheit oder Besonderheit, die der Jugendliche zu sich nimmt aufgelistet. Der Jugendliche in dem Beispielplan ernährt sich nicht ausnahmslos einwandfrei, sondern isst beispielsweise viele Süßigkeiten oder frühstückt nicht ausgewogen genug. Die Schülerinnen und Schüler müssen diesen Plan kritisch hinterfragen. Des Weiteren wird auf der Seite Aufschluss über die richtige Mahlzeitenaufnahme sowie Tipps und Beispiele für ein Frühstück oder Pausenbrote gegeben.

Auf den zwei Folgeseiten des neu angelegten Kapitels werden die, laut Lehrplan geforderten Lernfeldschwerpunkte Nahrung, Ernährung und Gastlichkeit sowie die Genussfähigkeit zusammengefasst behandelt. Es geht darum die Nahrungsaufnahme in den Bezug mit Sinnlichkeit zu setzen und die Essgewohnheiten emotional verstehen zu lernen. (Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig-Holstein, 2009, S. 9) Zu Beginn dieser Seite werden die Aufgaben der Ernährung angesprochen. Eine kurze Einleitung führt zu den Grundlagen, die hier das Hunger- und Durstgefühl sind. (Kastner und Höll-Stüber, 2004, S. 25) Daneben spielen auch der Appetit sowie das Sättigungsgefühl eine grundlegende Rolle. Für diese Begrifflichkeiten sind Definitionen erforderlich. Hierdurch wird ein Unterschied dieser Körpergefühle aufgezeigt und bei den Schülern ein Verständnis dafür erlangt, warum gegessen wird. Im Anschluss sind Fragen zur eigenen Erfahrung der Schüler im Hinblick dieser Faktoren passend. Diese können schriftlich festgehalten werden und anschließend in einem Erfahrungsaustausch diskutiert werden. Damit das eigene Essverhalten verstanden werden kann, ist es notwendig erst einmal aufzuschlüsseln wann und warum gegessen wird. Hierbei spielt auch die Sinnlichkeit und die Genussfähigkeit eine entscheidende Rolle. Die Genussfähigkeit beim Essen ist nicht nur auf die Sinneswahrnehmungen Schmecken und Riechen zurückzuführen, sondern spricht auch die Sinnesorgane Augen, Ohren und den Tastsinn an. Genießen hat also nicht nur etwas mit den Lebensmittelinhaltsstoffen, sondern eher damit wie gegessen wird zu tun. Es kommt auf die Umgebung, die Mitmenschen und die Situation an, ob die Nahrungsaufnahme genossen werden kann. (aid, 2001, S. 24-25) Unter der Überschrift „Genießen mit allen Sinnen“ wird beschrieben, inwiefern die einzelnen Sinnesorgane am Genuss beteiligt sind. Angefangen mit den Augen, über die Nase und die Zunge bis hin zu den Ohren und dem Tastsinn. Eine passende Übung zu diesem Thema ist eine Phantasiereise. Diese kann beispielsweise wie folgt im Lehrbuch abgedruckt werden:

„Schließen Sie Ihre Augen. Erinnern Sie sich jetzt an ein Essen, das Sie so richtig genossen haben. Wo fand das Essen statt? Was gab es zu essen? Wie sah das Essen aus? Wer war dabei? Beschreiben Sie möglichst alle Details.“ (aid, 2001, S. 25)

Diese Übung hilft den Schülerinnen und Schülern sich an Situationen zu erinnern, in denen sie ihr Essen genießen konnten. Durch die Beschreibung der Situation, z.B. im Urlaub, am Geburtstag, mit der besten Freundin, ein Picknick im Freien etc. lässt sich erschließen aus welchen Gründen das Essen genossen werden konnte. Es gilt herauszufinden, was Genuss für jeden einzelnen bedeutet und die Mahlzeiten sinnlich wahrzunehmen. (aid, 2001, S. 24)

6.2.2 Ernährung und Gesundheitsförderung

Die Anforderungen des Lernfeldes „Ernährung und Gesundheitsförderung“ sind, wie in der Synopse unter 5 ersichtlich, durch das Kapitel 3 und Unterkapitel aus 4 des Arbeitsbuches Hauswirtschaft abgedeckt. In diesem Lernfeld lernen die Schülerinnen und Schüler sich mit den Einflüssen der Ernährung auf ihre Gesundheit auseinander zu setzen. Zu Beginn des Kapitels 3 auf Seite 56 im Lehrbuch ist die Ernährungspyramide abgebildet. Laut Lehrplananforderungen muss auch der Ernährungskreis im Buch enthalten sein. Aufgrund dessen wird die Ernährungspyramide auf Seite 56 mit der kombinierten Darstellung der Lebensmittelpyramide und des Ernährungskreises der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) ausgetauscht. Beides ist in Abbildung 6 ersichtlich. Die zusammengefasste Darstellung verfolgt das Ziel, die Kernaussagen der Verzehrsempfehlung vereinfacht darzustellen und die Umsetzung im Alltag zu erleichtern.

Personengruppen		Vitamin C		
		mg/Tag	mg/MJ	
			männlich	weiblich
Kinder	1 bis 4 Jahre	60	13	14
Jugendliche	15 bis 18 Jahre	100	9	12

Abbildung 8: Empfehlungen für die Nährstoffdichte (Schlieper, 2007, S. 342)

Im Zusammenhang mit Übergewicht fordert das Lehrbuch die Begrifflichkeit Energiebilanz zu definieren. Auf den Seiten 94 bis 97 im Lehrbuch werden die Ursachen, gesundheitliche Gefährdungen und Reduktionsdiäten bei Übergewicht genannt. Eine Erläuterung der Energiebilanz ist passend auf Seite 96 in die Gliederungspunkte mit einzureihen. Die ebenfalls auf der Seite gestellte Frage bezüglich der abgebildeten Lebensmittel wird um den Zusatz erweitert, welche Lebensmittel mit einer niedrigen Energiebilanz aufgenommen werden könnten.

In Deutschland nimmt die Zahl der Zivilisationskrankheiten zu, denen eine unausgewogene Ernährung sowie zu wenig Bewegung zugrunde liegen. Aufgrund dessen ist es wichtig die Gesundheit im Zusammenhang mit einer ausgewogenen Ernährung und genügend Bewegung verstehen zu lernen. (BMELV: In Form 2008, S. 7) Der Lehrplan greift diese Thematik in den Lernfeldschwerpunkten „Langzeiteffekt der Bewegung für das Essverhalten“ und „Prävention und Gesundheitsförderung“ auf. Ziel ist es den Jugendlichen begreiflich zu machen, inwiefern sich eine gesunde Ernährung und Sport auf ihren Körper auswirken. Hierzu gehören die Verbesserung der Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit und die Steigerung des Lernvermögens. Ein weiterer wichtiger Punkt ist das Erfahren von Stress- und Aggressionsabbau sowie Angstbewältigung durch Bewegung. (aid, 2007) Zur Erfassung der Bewegung eignen sich die Inhalte und Grundsätze der Kinder-Bewegungspyramide des aid. Diese ist für Kinder entwickelt worden und kann im Lehrbuch graphisch nicht identisch umgesetzt werden, lässt sich aber auf das jugendliche Alter projizieren. Anhand der Pyramide in Abbildung 9 wird aufgezeigt wie oft die Jugendlichen mit welcher Intensität in welchen Phasen des Tages aktiv sein sollten.



Abbildung 9: Die Kinderbewegungspyramide (aid, 2007)

Die Bewegungspyramide in Abbildung 9 zeigt wie viel sich Kinder und Jugendlichen wie oft am Tag bewegen sollten. Die Grundlage der Pyramide bildet der Alltag mit gewöhnlichen Aktivitäten, wie mit dem Fahrrad zur Schule fahren oder Treppen steigen. Dafür sollen pro Tag sechs Mal fünf Minuten aufgewendet werden. Die Freizeitaktivitäten sind in der Mitte angesiedelt und sollen vier Mal pro Tag für 15 Minuten ausgeübt werden. Hierbei handelt es sich um das freie Spielen. In der Spitze der Pyramide befinden sich die sportlichen Aktivitäten. Diese sollen zwei Mal am Tag für 15 Minuten ausgeführt werden. (aid, 2007)

Nach einer Einleitung in das Thema ist diese Pyramide auf der ersten, der beiden neu entstehenden Seiten abzubilden. Dazu gibt es eine Erklärung und Aufgaben, die von den Schülern fordern sich mit dem Ist-Zustand ihres Bewegungspensums auseinander zu setzen. Im Lehrbuch ist diese Thematik im Kapitel 4.1 auf zwei zusätzlichen Seiten anzusiedeln. Nach den 10 Regeln der DGE auf Seite 93 ist eine Überleitung vom Ernährungswissen zur Selbsterfahrung gut herzustellen. Auf Seite 90 im vorletzten Absatz wird bereits auf die Bewegung Bezug genommen.

In das 4. Kapitel des Lehrbuches ist auch der Lernfeldschwerpunkt „Neuartige Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel“ zu integrieren. Der Schwerpunkt wird ein Unterkapitel zwischen den jetzigen Unterkapiteln 4.6 und 4.7 auf Seite 114 erhalten und die Überschrift „Functional Food – Gesundheit zum Essen?“ (DGE, 2002) tragen. Die Begriffe Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, Novel Food (Neuartige Lebensmittel) sowie die gentechnisch veränderten Organismen, auch GVO genannt, werden auf vier neuen Seiten erläutert und teilweise anschaulich dargestellt. Unter Functional Food werden funktionelle Lebensmittel verstanden, die mit unterschiedlichen Nährstoffen angereichert werden um den Gesundheitszustand aufrecht zu erhalten oder zu verbessern. (DGE, 2002) Nach einer kurzen Erläuterung auf der ersten Seite des Unterkapitels werden unterschied-

liche Produkte, wie z.B. Probiotika aufgelistet und bebildert. In den Abbildung 10 und 11 sind Beispielbilder von Phantasieprodukten zum Thema Functional Food aufgezeigt, die ins Lehrbuch eingearbeitet werden könnten:



Abbildung 10: Illustration Functional Food I (Healthy Living, 2007, S. 83)



Abbildung 11: Illustration Functional Food II (Healthy Living, 2007, S. 80)

Im Anschluss daran wird der Themenkomplex der Nahrungsergänzungsmittel thematisiert und definiert. Die Nahrungsergänzungsmittel bieten einen guten Vergleich zu den funktionellen Lebensmitteln, da sie Lebensmittelbestandteile sind, die aufgrund ihres Nährwertes aufgenommen werden, aber in Tabletten oder Kapselform vorliegen. Beide verfolgen das Ziel der ausreichenden Versorgung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Nährwerten. (Schlieper, 2007, S. 338) Zu beiden Themen eigenen sich Fragen die die Erkundung des Supermarktangebotes von den Schülern fordern. Die Jugendlichen erforschen die Bandbreite der Produkte selbstständig und können sich ein Bild des Angebotes machen und Erfahrungen sammeln. Zwischen den neuartigen und den gentechnisch veränderten Lebensmitteln besteht insofern ein Zusammenhang, dass viele der Novel-Food-Erzeugnisse in Zukunft gentechnologisch hergestellt werden sollen. (Kastner und Höll-Stüber, 2004, S. 25) Aufgrund dessen ist es sinnvoll beide Themen erst getrennt voneinander zu erläutern und anschließend auf die Verknüpfungspunkte einzugehen. Da die Novel-Food-

Erzeugnisse aus den GVO resultieren, ist es sinnvoll die gentechnisch veränderten Lebensmittel voran zu stellen. Das Thema ist bereits auf der Seite 118 im Lehrbuch vorhanden und wird erhalten bleiben. Fügt sich jedoch mit in das neu entstehende Unterkapitel ein und wird auf eine andere Seite verschoben. An dieses Thema lässt sich der Bereich Novel-Food-Erzeugnisse, wie beschrieben, gut anschließen. Auch hier geht es darum die Begrifflichkeit zu erläutern und mithilfe von Beispielen aus dem Lebensbereich der Jugendlichen in Form von Bildern und entsprechenden Beschreibungen zu veranschaulichen.

Des Weiteren muss der Lernfeldschwerpunkt „Nahrungs- und Genussmittel unter rechtlichen Rahmenbedingungen“ im Lehrbuch untergebracht werden. Als thematischer Einstieg eignet sich hierfür die Seite 102 im Kapitel 4.4 „Schadstoffe und Lebensmittelverderb“ des Buches. Das Thema von Seite 103 wird um eine Seite nach hinten verschoben. Unter der, im Lehrbuch bestehende Überschrift „Schadstoffe und Zusatzstoffe“ sind Inhalte des Lebensmittelrechts einzufügen. Zu den Inhalten zählen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, dessen Grundlagen erläutert werden müssen. Thematisch kommt es hier nicht auf die Tiefe an, Ziel ist es den Schülerinnen und Schülern die Grundlagen dessen zu vermitteln. Eine übersichtliche Darstellung zum Lebensmittelrecht bietet das Schaubild in Abbildung 12.

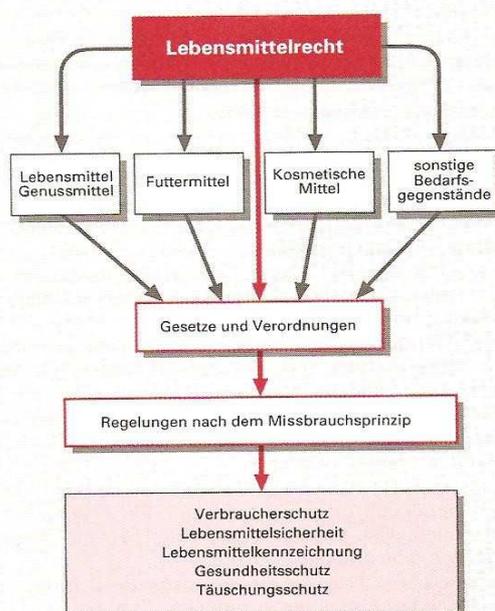


Abbildung 12: „Lebensmittelrecht – Überblick“ (Schlieper 2007, S. 333)

Wie der Lernfeldschwerpunkt wiedergibt müssen auch die Genussmittel im Lehrbuch ein Vorkommen haben. Logisch einzuordnen sind diese im Buch im Kapitel 3 „Ernährungspyramide und Lebensmittelgruppen“. Genussmittel finden sich auch in der Lebensmittelpyramide (Bsp. Kaffee und Tee) wieder und sollten deshalb auch in diesem Kapitel eingeordnet werden. Im Anschluss an die Seite 83, nach der Lebensmittelgruppe Fette und Öle werden zwei Seiten in einem Unterkapitel „3.9 Genussmittel“ eingefügt. Auf den beiden Seiten werden die Genussmittel Koffein, Alkohol und Tabak beleuchtet und erklärt. Dabei wird der Schwerpunkt auf die Auswirkungen der genannten Stoffe auf den Körper gelegt. D.h. wie wirken die Genussmittel und in welchen Mengen dürfen sie verzehrt werden, ohne einen schädlichen und beeinträchtigenden Einfluss auf den Organismus zu haben.

7 Methodenkompetenz

In dem Lehrplan Verbraucherbildung ist neben den inhaltlichen Anforderungen der Kernbereiche zu jedem der Lernfeldschwerpunkte auch ein Anforderungsprofil der Methodenkompetenz dargelegt. Die aufgeführten Methoden beziehen sich dabei nicht ausschließlich auf das Lehrbuch, sondern sind auf den gesamten Unterricht ausgelegt. Dies schließt unter anderem Tafelbilder, Aktionen im Unterricht oder Präsentationen durch die Lehrkraft mit ein.

In diesem Kapitel der Arbeit werden einige Methoden des Lehrplans, die sich im Lehrbuch eignen umzusetzen, genannt und in Beziehung zum Lehrbuch gesetzt. Des Weiteren werden die bisherigen Methoden im Lehrbuch aufgegriffen und eine Bilanz gezogen, inwieweit das Lehrbuch Methodenkompetenzen besitzt. Dabei wird das Lehrbuch in unveränderter Form als Grundlage gesehen.

Der erste Kernbereich „Rolle als Verbraucherin / Verbraucher“ geht methodisch darauf ein, dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind Fallbeispiele eigenständig zu bearbeiten, selbstständiges Erarbeiten von Zeit-, Selbst-, Finanz- und Haushaltsmanagement sowie Rollenspiele auf Basis der aufgeworfenen Thematiken werden gefördert. Anhand dessen wird deutlich, dass der Schwerpunkt auf die Selbstständigkeit der Schüler gelegt wird. Die Jugendlichen sollen lernen eigenständig zu denken und Probleme lösen zu können. Durch gezielte Fragestellungen und Handlungssituationen kann dies geschult werden. Im Lehrbuch wird dies unter anderem im Kapitel 6.2 „Haushaltsführung“ methodisch umgesetzt. Die Haushaltsbuchführung wird anhand eines Beispiels einer Anleitung zur Führung eines Haushaltsbuches thematisiert. Auf Seite 143 werden die Schüler damit beauftragt eigenständig ein Haushaltsbuch zu führen. Auch die Rollenspiele sind im Lehrbuch umgesetzt. Auf Seite 151 ist am Beispiel „Aufteilung der Hausarbeit“ ein Rollenspiel als Übung gegeben, bei dem die Lösungsansätze selbstständig von den Schülern erarbeitet werden müssen. Von den Jugendlichen wird durch das Spielen der Rollen Eigeninitiative verlangt, die im Lehrplan gefordert wird. Im Kapitel 1.3 auf Seite 24 im Lehrbuch geht es thematisch um Umweltschutz. Die auf der Seite gestellten Fragen sind neutral gestellt und beziehen sich nicht direkt auf die Lebensweise der Schüler. Hier müsste eine Frage gestellt werden anhand derer die Jugendlichen beispielsweise ihren persönlichen Wasserverbrauch errechnen können. So wären sie unmittelbar mit einbezogen und fühlen sich persönlich angesprochen, denn die Problemstellung greift in ihr privates Leben ein.

Der zweite Kernbereich „Ernährung und Gesundheit“ ist von der Methodik darauf ausgerichtet den Lernfeldern thematisch angepasste Dokumente, Quellen und Umfrageergebnisse auswerten zu können. Des Weiteren wird verlangt Vermittlungsmodelle, wie z.B.

den Ernährungskreis zu kennen, und auf das eigene Essverhalten anwenden zu können. Ebenso müssen die Schüler lernen Produktinformationen zu entschlüsseln und diese für sich zu nutzen. Im Lernfeld der Nahrungszubereitung muss laut Lehrplan gezielt darauf hingearbeitet werden, dass die Schüler Techniken der Nahrungszubereitung beherrschen und anwenden können. Außerdem ist es ein Ziel nach Anleitung arbeiten zu können, und dass es ihnen möglich ist, selbstständig Gerichte zu entwickeln und die dazu nötigen Arbeitsprozesse zu kennen. Das Lehrbuch stimmt im Kapitel 2 ab Seite 28 mit den geforderten Methoden des Lehrplans überein indem die Arbeitstechniken der Küche detailliert und mit Abbildung versehen beschrieben werden. Darüber hinaus wird bereits auf Seite 28 in Frage 3. gefordert nach Anleitung einen Arbeitsplatz selbstständig vorzubereiten. Das fordert Eigenverantwortung und bereitet die Jugendlichen auf selbständiges Arbeiten in der Küche vor. Auf Seite 56 ist die Ernährungspyramide als Vermittlungsmodell dargestellt, noch nicht vorhanden ist der Ernährungskreis auf den aber bereits im vorangegangenen Gliederungspunkt 6 Bezug genommen worden ist. Die Produktinformationen werden in unterschiedlichen Kapiteln des Lehrbuches erläutert. Im Kapitel 3.6 wird z.B. auf Seite 75 der auf der Packung angegebene Fettgehalt von Käse erläutert und im Kapitel 5.1 werden auf Seite 130 die Etikettangaben anhand einer Abbildung erklärt. Die Aufgabe auf Seite 131 fordert von den Schülern die selbstständige Erarbeitung eines Etiketts. Wie im Lehrplan gefordert wird das Entschlüsseln von Produktinformationen so von Grund auf erlernt und verhilft zur praktischen Anwendung. Eine weitere wichtige Methode, die im Lehrbuch auf Seite 85 umgesetzt ist, ist eine Mind-Map. Hierbei werden zu einem bestimmten Thema Ideen und Gedanken zusammengefasst. Anhand dessen lernen die Schüler ihre Gedanken zu ordnen und können Inhalte vereinfacht behalten.

Das Lehrbuch enthält die im Lehrplan geforderten Methoden zu Teilen. In den Fragestellungen werden die Schülerinnen und Schüler aufgefordert selbstständig zu denken und zu handeln, wie die Beispiele im Vorangegangenen deutlich machen. Allgemein ist es von Nöten in der Überarbeitung des Buches an das Erlernen der Selbstständigkeit der Schüler anzuknüpfen. Erfahrungsberichte der Jugendlichen sind zu hinterfragen, sowie Lösungsansätze zu bestimmten Problemstellungen einzufordern. Dadurch ist eine ehrliche Auseinandersetzung mit den Themen von den Schülern gewährleistet.

8 Neugliederung des Lehrbuches

Im Folgenden ist die Neugliederung des Lehrbuches anhand des Inhaltsverzeichnisses dargestellt. Die Änderungen die sich aufgrund der, in den Gliederungspunkten 5. und 6. dieser Arbeit, erarbeiteten Umstrukturierung ergeben hier in das Inhaltsverzeichnis des ursprünglichen Lehrbuches eingefügt. Diese sind farblich kenntlich gemacht. In dieser Neugliederung sind die Seitenzahlen nicht mit aufgeführt, weil es lediglich um die inhaltlichen Änderungen geht. Eine genaue Umsetzung mit konkretem Seitenumfang ist erst dann möglich, wenn der Autor die Texte verfasst und geändert hat. Dies ist in dieser Arbeit nicht möglich und würde deren Rahmen überschreiten.

Inhaltsverzeichnis

Einführung:

Verbraucherbildung – Für den Alltag gewappnet!

1. Arbeitsplatz Küche

1.1 Arbeitsplanung

- Wir bringen Tätigkeiten bei der Zubereitung einer Mahlzeit in eine sinnvolle Reihenfolge
- Planen und Zubereiten einer Mahlzeit für zwei Personen
- Erstellung von Arbeitsplänen
- Planvoll arbeiten
- Hygienisch arbeiten
- Arbeitsbereiche
- Arbeitsplatzgestaltung
- Arbeitshaltung

1.2 Arbeitssicherheit

- Unfallgefahren – Unfallschutz
- Erste-Hilfe-Maßnahmen

1.3 Umweltschutz und Nachhaltigkeit

- Umweltbewusster Umgang mit dem Trinkwasser
- Umweltbewusster Umgang mit Energie – Strom
- Müll – eine Gefahr für unsere Umwelt
- [Der Ökologische Fußabdruck](#)
- [Kritisch konsumieren](#)
- [Alles Bio, oder was?](#)
- [Lebensstile](#)

2 Arbeitstechniken in der Küche

2.1 Vorbereitungsarbeiten

- Schneidegeräte
- Entfernen von unerwünschten Bestandteilen
- Zerkleinerungstechniken
- Mischen und Schlagen von Lebensmitteln
- Aufbereitungsarten

2.2 Vorratshaltung in Kühl- und Gefriergeräten

- Aufbewahren im Kühlschrank
- Einfrieren von Obst und Gemüse
- Einkauf und Zubereitung von Tiefkühlkost

2.3 Gartechniken

- Energiebewusst garen
- Allgemeine Regeln für das Garen
- Wir erstellen eine Rezeptdatei
- Kochen
- Garziehen
- Dämpfen
- Dünsten
- Schmoren
- Braten in der Pfanne – Kurzbraten
- Braten im Backofen - Langzeitbraten
- Überbacken – Gratinieren
- Backen
- Frittieren
- Grillen
- Garen in der Mikrowelle
- Garen im Dampfdrucktopf

2.4 Reinigung

- Reinigungsmittel
- Geschirrspülen per Hand

3 Ernährungspyramide und Lebensmittelgruppen – Grundlagen der vollwertigen Ernährung

3.1 Ernährungspyramide und Ernährungskreis

3.2 Vorkommen und Hauptaufgaben der Nährstoffe

- Den Nährstoffe auf der Spur – Wir finden mit Experimenten Antworten auf unsere Fragen
- Kohlenhydratnachweis
- Eiweißnachweis
- Fettnachweis
- Vitamin-C-Nachweis

3.3 Lebensmittelgruppe Getränke

- Wie viel sollen wir trinken?
- Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk – was heißt das?
- Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser

3.4 Lebensmittelgruppe Getreide, Kartoffeln

- Ein Projekt – was ist das?
- Getreidekorn – was steckt alles drin?
- Zubereitung von Massen und Teigen
- Reis – Regeln für die Verwendung
- Kartoffeln – Verarbeitung
- Planspiel – Wir eröffnen ein Kartoffelrestaurant
- Kohlenhydratbedarfsdeckung

3.5 Lebensmittelgruppen Gemüse und Obst

- Gesundheitswert
- Wir erstellen einen Steckbrief

3.6 Lebensmittelgruppe

Milch und Milchprodukte

- Trinkmilchaufbereitung
- Wassergehalt und Fettgehalt in Käse

3.7 Lebensmittelgruppe

Fleisch, Fisch, Ei

- Wir schreiben eine Bilder-geschichte – „Fleischlos glücklich“
- Verarbeitung von Fleisch
- Eisen – nicht nur in Fleisch
- Verschiedene Fischarten
- Seefisch liefert Jod
- Verarbeitung von Fisch
- Verarbeitung von Eiern

3.8 Lebensmittelgruppe

Fette und Öle

- Fettbedarfsdeckung
- Garen mit Fett
- Wir erstellen ein Mind-Map – so geht das Lernen leichter

3.9 Genussmittel

- Koffein, Alkohol, Tabak
- Wie reagiert mein Körper

4 Gesunderhaltung durch Ernährungswissen

4.1 Mahlzeitengestaltung

- Bedeutung der Mahlzeiten für die Tagesleistungskurve
- Wie viel sollen Jugendliche essen?
- Vollwertig essen nach den 10 Regeln der DGE
- [Prävention durch Bewegung](#)

4.2 Störungen im Essverhalten

- Ursachen für Übergewicht
- Übergewicht führt zu gesundheitlichen Gefährdungen
- Gewichtsreduktionsdiät bei Übergewicht
- Unterernährung

4.3 Essen und Identität

- [Wie entsteht Essverhalten?](#)
- [Verschiedene Kulturen - unterschiedliche Ernährung](#)
- [Essmuster](#)
- [Essen und genießen](#)

4.4 Fast Food

4.5 Schadstoffe und Lebensmittelverderb

- Schadstoffe und Zusatzstoffe
- [Lebensmittelrecht – eine Übersicht](#)
- Nitrat, Nitrit – kann der Gehalt gemindert werden?
- Farbstoffe
- Aflatoxine – Brot ist verschimmelt
- Salmonellose – eine Lebensmittelinfektion

4.6 Vegetarische – pflanzliche – Ernährung

- Wir erproben ein Rollenspiel
- Bewertung vegetarischer Kost

4.7 Vollwerternährung

4.8 Neuartige Lebensmittel - Gesundheit zum Essen?

- [Functional Food](#)
- [Nahrungsergänzungsmittel](#)
- [Gentechnisch veränderte Lebensmittel](#)
- [Novel Food](#)

4.9 Gesundheitliche und ökologische Belastungen

- Wie können Krankheiten entstehen?
- Fantasiereise
- Umweltbelastung durch Transport
- Wir starten ein Diskussionsspiel
- Cadmium
- Salz des Lebens?
- Wir erstellen Wandzeitungen – Wie ernähre ich mich richtig?
- Gesundheitsbewusst würzen

5 Einkauf und Verbraucherschutz

- Wir führen eine Simulation durch – Kundenberatung

5.1 Versorgung für den täglichen Bedarf

- Einkauf im Supermarkt
- [Marktformen – welche gibt es?](#)
- Der Supermarkt - eine Käuferfalle?
- Lebensmittelkennzeichnung – das Etikett
- [Qualitäts- und Prüfsiegel - Konsumgüter auf dem Prüfstand](#)

- Wir erstellen ein Etikett

5.2 Werbung und Verbraucherschutz

- Wir erkunden, für welche Lebensmittel geworben wird
- Werbung – eine Informationsmöglichkeit?
- Verbraucherinformation ist Verbraucherschutz
- [Der Kaufvertrag](#)
- Rechte des Käufers bei einer Reklamation

5.3 Umweltbewusster Einkauf

6 Haushalt und Wirtschaften

6.1 Haushalte im Wirtschaftskreislauf

- Geldstrom und Güterstrom
- Einkommensquellen

6.2 Haushaltsbuchführung

6.3 Entscheidungsprozess zur

Gebrauchsgüterbeschaffung

- Geschirrspülen mit der Maschine oder von Hand?
- Ermittlung von Betriebskosten
- Umweltbelastung durch die Geschirrspülmaschine?

6.4 Zusammen leben und entscheiden

- Rollenspiel – Aufteilung der Hausarbeit
- Haushalte im Wandel
- Veränderte Haushaltssituation
- Familienkonferenz
- Über den Einsatz der Betriebsmittel entscheiden
- Speisen selbst hergestellt oder vorgefertigt?

7 Verantwortung lernen - Verantwortung leben

- **Leben in der Gesellschaft**
- **Ressourcen verwalten**
- **Umgang mit Konflikten**
- **Zivilcourage zeigen**

8 Soziale Sicherheit der Haushaltsmitglieder

- Wir führen eine Erkundung durch
- Bedürfnisse und Aufgaben der Familienmitglieder
- Gesetzliche Sozialleistungen
- Private Versicherungen
- Versicherungsfälle – Wie würdest du entscheiden?

Rezepte

Anhang

- Nährwerttabelle
- Sachwortverzeichnis
- Rezeptverzeichnis
- Lösungen, Bildquellenverzeichnis
- Impressum

Mengenangaben zur Aufstellung und Berechnung von Kostplänen

Maße und Gewichte

Hauptangebotszeiten bzw. Haupterntenzeiten von Obst und Gemüse

9 Ergebniszusammenfassung

In der hier vorliegenden Arbeit sind die Inhalte des Lehrbuches Arbeitsbuch Hauswirtschaft den Anforderungen des Lehrplans Verbraucherbildung des Bundeslandes Schleswig-Holstein angeglichen worden. Die Neugliederung des Lehrbuches in Gliederungspunkt 8. stellt das abschließende Ergebnis der Untersuchungsgänge der Arbeit dar. Im Verlauf der Arbeit ist deutlich geworden, dass die Verbraucherbildung ein eigenständiger Bildungsbereich ist, in dem jedoch auch Teile der Hauswirtschaft wieder zu finden sind. Die Synopse in Gliederungspunkt 5. zeigt, dass das Arbeitsbuch Hauswirtschaft durchaus Teilen des Lehrplans Verbraucherbildung entspricht. Des Weiteren ist in der Neugliederung des Lehrbuches unter 8. ersichtlich, dass sich die aus dem Lehrplan heraus neu entwickelten Kapitel und Schwerpunkte in die Gliederung des ursprünglichen Buches einfügen lassen. Es lässt sich die Schlussfolgerung treffen, das Lehrbuch und Lehrplan grundsätzliche Parallelen in ihren jeweiligen Themenschwerpunkten aufweisen, diese aber in unterschiedliche Richtungen vertiefen.

In dieser Arbeit sind einige Punkte mit deutlich mehr Tiefe behandelt worden, als dies im Aufgabenfeld eines Lektors üblich ist. So sind beispielsweise unter 6.1.1 die verschiedenen Siegel im Einzelnen vorgestellt, beschriftet und in Reihenfolge gebracht worden. Auch die konkreten Veränderungen verschiedener Kapitel, gehen über den in der Praxis üblichen Part eines Lektors hinaus. Der Autor ist derjenige, der zwar in Absprache mit dem Lektor, aber letztlich verantwortlich für das Resultat zeichnet. So werden auch abschließende Entscheidungen nicht alleine von dem Lektor, sondern im Einvernehmen beider Parteien getroffen.

Andererseits sind einzelne Punkte, wie die konkrete Anpassung des Seitenumfanges im Bezug auf die neu entstehenden Seiten sowie wegfallenden Kapitel, die Kriterien zur Begutachtung von Lernmitteln und die Methodenkompetenz nicht bzw. nur am Rande von der vorliegenden Arbeit aufgenommen und behandelt worden. Auch ist die Frage eines neu zu findenden Titels nicht in den Umfang eingeflossen, was letztlich damit zusammenhängt, dass der Rahmen der Arbeit begrenzt, und damit die Möglichkeit alle Details zu erfassen, eingeschränkt ist. Der Gesamtumfang des neuen Schulbuches ist immer auch vor dem Hintergrund der Wirtschaftlichkeit festzulegen. Damit ergibt sich das Spannungsfeld auf der einen Seite, den geforderten Inhalten des Lehrplans nachzukommen und auf der anderen Seite ein für den Verlag wirtschaftlich vertretbares Produkt anzubieten. Auch in diesem Punkt müsste eine Konzession an den Umfang und die damit verbundene Tiefe gemacht werden.

In der Praxis geht die Entstehung eines neuen Lehrbuches also über den hier aufgezeigten Entwurf hinaus. Dieser Entwurf stellt in einigen Punkten mehr und in anderen Bereichen weniger dar, als es die Arbeitsergebnisse eines Lektors tun würden. Genau dies ist jedoch auch der Ansatz den die Arbeit verfolgt. Es geht darum einen Einblick zu verschaffen, wie eine Umstrukturierung konkret aussehen kann, ohne sich dabei in allen Punkten im Detail aufzuhalten.

10 Literaturverzeichnis

aid - Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V.: Die Kinderbewegungspyramide. URL: http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrung_bewegung_kinderbewegungspyramide.php. Stand: 02.11.09

aid - Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V.: Essen und Psyche – Warum „richtig“ essen oft so schwer fällt. 2. Auflage. Bonn. 2001

BMELV – Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Berlin. 2008

Deutsche Shell Holding: Shell Jugendstudie 2006 – Werte. Deutsche Shell Holding GmbH. URL: <http://www.shell.de/home/content/deu/footer/impressum/>. Stand: 08.10.09

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.. URL: http://www.dge.de/images/presse/lmpyramide_1024x596.jpg. Stand: 02.11.09

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Functional Food - Gesundheit zum Essen?. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.. URL: <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=167>. Stand: 04.11.09

Duden. Band 12: Zitate und Aussprüche – Herkunft und aktueller Gebrauch. Mannheim: Dudenverlag. 2002

Greenpeace: Ökologischer Fußabdruck – Was ist das?. Greenpeace e.V.. URL: http://www.greenpeace.de/themen/umwelt_wirtschaft/oekologischer_fussabdruck/artikel/oekologischer_fussabdruck_was_ist_das/ansicht/bild/2/ Stand 04.11.09

Kastner, Anny / Höll-Stüber, Eva: Gesund durch richtige Ernährung. 17. Auflage. Hamburg: Verlag Handwerk und Technik. 2004

Lehrplankommission Verbraucherbildung: Glossar Lehrplan Verbraucherbildung. Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig – Holstein. Kiel. 2009

Lehrpläne Schleswig-Holstein: Verbraucherbildung Sekundarstufe I. Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig – Holstein URL: <http://lehrplan.lernnetz.de/intranet1/index.php?hv=5&link=5&action=baum>. Stand 02.10.09

Lorenz, Alexander: Jugendkriminalität in Deutschland. Statistisches Bundesamt Deutschland. URL: http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Content/Publikationen/STATmagazin/Rechtspflege/2008__1/PDF2008__1,property=file.pdf. Stand: 08.10.09

Meyers Grosses Taschenlexikon: Band 23: Unt – Wat. 2. Auflage. Mannheim: Meyers Lexikonverlag. 1987

Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig – Holstein: Lehrplan Verbraucherbildung für die Sekundarstufe I der weiterführenden allgemein bildenden Schulen Regionalschulen, Gemeinschaftsschulen, Förderzentren. Kiel. 2009

Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Schleswig-Holstein: Lehrplan Haushaltslehre für die Sekundarstufe I der weiterführenden allgemeinbildenden Schulen Hauptschule, Realschule, Gesamtschule. Kiel. 1997

Schlegel-Matthies / Kirsten. Hesecker, Helmut: Verbraucherbildung im Forschungsprojekt REVIS – Grundlagen. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung Band 2. Universität Paderborn. 2004

Schlegel-Matthies, Kirsten: Verbraucherbildung (Consumer Education). evb-online. URL:http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/glossar_verbraucherbildung.php. Stand 08.09.09

Schlieper, A. Cornelia: Arbeitsbuch Hauswirtschaft. Hamburg: Verlag Handwerk und Technik. 11. Auflage. 2008

Schlieper, A. Cornelia: Grundfragen der Ernährung. Hamburg: Verlag Handwerk und Technik. 16. Auflage. 2007

Schröder, Angela / Krüger, Detlef / Westenhöfer, Joachim: Primärprävention und Gesundheitsförderung in der Grundschule. Hamburg: Verlag Dr. Kovac. 2009

Steffens, Beate: Der ökologische Fußabdruck eines Deutschen. Greenpeace e. V..
URL: http://www.greenpeace.de/themen/umwelt_wirtschaft/oekologischer_fussabdruck/artikel/oekologischer_fussabdruck_was_ist_das/ansicht/bild/2/. Stand: 04.11.09

Steffens, Katrin: Functional Food, Gesundheit aus dem Supermarkt: Würstchen gegen Grippe? Healthy Living, 3. Hamburg: Life & Health Verlagsgesellschaft mbH. S. 76-83 2007

Rat für Nachhaltige Entwicklung: Der Nachhaltige Warenkorb. Rat für Nachhaltige Entwicklung. Berlin. 2008

Rat für Nachhaltige Entwicklung: Was ist Nachhaltigkeit?. Rat für Nachhaltige Entwicklung. URL: <http://www.nachhaltigkeitsrat.de/nachhaltigkeit>. Stand: 10.10.09

Verlag Handwerk und Technik. URL: http://www.handwerk-technik.de/details.php?catp=_536&p_id=107434. Stand 10.10.09

VZBV - Verbraucherzentrale Bundesverband: Verbraucherkompetenzen frühzeitig fördern – mehr Alltagspraktisches in die Schule! Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. Berlin. 2008

VZBV - Verbraucherzentrale Bundesverband: PISA in der Verbraucherbildung. Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.. URL: http://www.vzbv.de/start/index.php?page=themen&bereichs_id=1&themen_id=2&mit_id=404&task=mit&search_1=hauswirtschaft&search_2=&hiliting=yes. Stand: 20.09.09

Weiß, Claudia: Zeichenvielfalt auf Lebensmittel: ein Wegweiser. Ernährungsumschau, 6. Sulzbach: Umschau Zeitschriftenverlag Breidenstein GmbH. S. 340-345. 2008

11 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.

23. November 2009

Merle Düngefeld

12 Anhang

- Lehrplan Verbraucherbildung für die Sekundarstufe I der weiterführenden allgemein bildenden Schulen Regionalschulen, Gemeinschaftsschulen, Förderzentren