



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

# ERNÄHRUNGSBILDUNG IN DER GRUNDSCHULE

Konzeptentwicklung im Rahmen des EU  
Schulprogramms Obst, Gemüse und Milch

Stefanie Teczyk

Vorgelegt am 12.02.2019

Matrikelnummer: [REDACTED]

Erarbeitet im Rahmen des Studienganges Ökotrophologie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

## 1. Gutachter

Prof. Dr. Helmut Laberenz (HAW-Hamburg)

## 2. Gutachter

Prof. Dr. Christoph Wegmann (HAW-Hamburg)

# Inhaltsverzeichnis

---

Abkürzungsverzeichnis .....	III
Abbildungsverzeichnis .....	IV
Tabelleverzeichnis .....	IV
1 Einleitung.....	1
2 Methodik .....	3
2.1 Brainstorming.....	3
2.2 Experteninterview .....	5
3 EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch .....	7
3.1 Inhalt des Programms.....	7
3.2 Ziele des Programms .....	8
3.3 Anforderungen an die Schulen .....	8
3.4 Umsetzung im Ökomarkt e.V.....	9
4 Ernährungsverhalten von Kindern.....	10
4.1 Entwicklung des Ernährungsverhaltens.....	11
4.2 Obst- und Gemüseverzehr von Kindern .....	13
4.3 Ernährungsverhalten in der Familie .....	14
4.4 Ernährungsverhalten in der Schule.....	16
5 Ernährungsbildung .....	16
5.1 Ernährungsbildung in der Schule.....	18
5.1.1 Verbindung von Theorie und Praxis .....	19
5.1.2 Anforderungen an Lehrer/innen .....	21
5.1.3 Das Spannungsfeld gesund/ungesund .....	22
5.2 Aktuelle Situation an deutschen Schulen .....	23
6 Erarbeitetes Konzept zur Ernährungsbildung.....	26
6.1 Brainstorming .....	26
6.2 Ausarbeitung des Konzepts .....	28
6.3 Vorstellung der Maßnahmen.....	30
7 Interviews.....	42
7.1 Vorbereitung und Durchführung der Interviews .....	42
7.2 Auswertung der Interviews .....	43
8 Fazit .....	48
Literaturverzeichnis.....	52
Rechtsquellenverzeichnis.....	58
Verzeichnis der Experteninterviews.....	59

Zusammenfassung.....	59
Abstract .....	60
Inhaltsverzeichnis Anhang.....	i

## Abkürzungsverzeichnis

---

DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EiS	Ernährung in der Schule
EU-Schulprogramm	EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch
EU	Europäische Union
HBSC	Health Behaviour in School-aged Children
MELUR	Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein
MBWFK	Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Schleswig-Holstein
REVIS	Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen
RKI	Robert Koch-Institut

### Abkürzungen bei Rechtsquellen

ABl. L	Amtsblatt der Europäischen Union
Abs.	Absatz
Art.	Artikel
EG	Erwägungsgrund
Nr.	Nummer
S.	Satz
VO	Verordnung
Ziff.	Ziffer

## Abbildungsverzeichnis

---

Abbildung 1: Lernfeld 2 des HWS-Unterrichts. ....	24
Abbildung 2: Überblick der Ideen des Brainstormings sortiert nach Themengebieten. ....	28
Abbildung 3: Zeitliche Übersicht der Maßnahmen. ....	30

## Tabellenverzeichnis

---

Tabelle 1: Vor- und Nachteile des Brainstormings. ....	4
Tabelle 2: Bewertung der Maßnahmen. ....	42

# 1 Einleitung

---

Lebensmittel begleiten alle Menschen durch ihr alltägliches Leben. Der Körper benötigt eine regelmäßige Zufuhr von Nahrung und Flüssigkeit, um sich dadurch mit notwendigen Nährstoffen, Energie und Wasser lebendig zu halten (Ellrott, 2012, S. 156). Der Geist braucht den Genuss von Lebensmitteln für das Wohlbefinden. Daneben kommt Lebensmitteln eine wichtige Rolle für das soziale Miteinander zu. Gemeinsames Essen und Trinken verbindet Menschen und formt Beziehungen (Meyer, 2015, S. 188).

Die Ernährung von Menschen umfasst eine Fülle von Wissen und Kompetenzen, die vom Anbau bis zum Verzehr von Lebensmitteln reichen und den Menschen dabei unterstützen, ein gesundes Leben zu führen. Die Vermittlung dieses Wissens und der damit einhergehenden Kompetenzen wird der Ernährungsbildung zugeschrieben. Die Begleitung hinsichtlich einer gesunden Ernährung war lange Zeit im familiären Kontext verortet. So zeigten Eltern ihren Kindern wie Lebensmittel entstehen, gelagert, zubereitet und gegessen werden. Allerdings erleben Kinder und Jugendliche aufgrund eines Kompetenzverlustes innerhalb ihrer Familien die genannten Lern- und Sozialisationsprozesse nicht mehr im Elternhaus (Wittkowske, Polster, Klatter, 2017, S. 10; Beer, 2005, S. 126). Jugendliche und Kinder wissen heutzutage besser über Technik, Computer und das Internet Bescheid als über „althergebrachtes Wissen oder den Anbau der Landwirtschaft“ (Blessing, Hutter, Welsch, 2010, S. 23). Die Menschheit erlebt also einen zunehmenden Verlust von nahrungsmittelbezogenen Fähigkeiten wie der Qualitätsbestimmung und der Zubereitung. Die Menschen kaufen Lebensmittel über deren Herkunft, Verarbeitung und Verteilung sie kaum etwas wissen. Zudem erzeugen sie kaum noch Nahrung selbst und kaufen immer häufiger verpackte, industriell hergestellte Lebensmittel (Heindl, 2005b, S. 140-141). Des Weiteren verfügen Eltern bedingt durch ihren stressigen (Arbeits-)Alltag häufig nur über wenig Zeit, um frisch zu kochen und greifen vermehrt auf Fertiggerichte zurück (Schlegel-Matthies, 2011, S. 35-36). Das Schwinden von Fachwissen und Kenntnissen kann zum Problem werden, denn diese sind neben der persönlichen und sozialen Erfahrung eine Grundvoraussetzung, um ein Bewusstsein für gesunde Ernährung, Umwelt und nachhaltige Entwicklung auszubilden (Blessing, Hutter, Welsch, 2010, S. 12).

In diesem Zusammenhang wird die Forderung nach praktischer Ernährungsbildung in Schulen deutlich (Beer, 2005, S. 126). Die Institution Schule soll neben theoretischem Wissen auch praktische und soziale Kompetenzen im Bezug zu Lebensmitteln vermitteln und den Kindern gesundes Essen zugänglich machen. Der tägliche Verzehr von Obst und Gemüse ist ein essentieller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Allerdings verzehren Kinder in Deutschland davon häufig zu wenig (vgl. Kapitel 4.2). Um die Akzeptanz durch einen regelmäßigen Verzehr zu erhöhen, fördert

die Europäische Union (EU) Schulen mit der Abgabe von Obst, Gemüse und Milch. Damit Schulen an dem EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch teilnehmen können, ist die begleitende Umsetzung von durch die Schule frei wählbaren, pädagogischen Maßnahmen eine wesentliche Voraussetzung. Die Maßnahmen sollten sich im Kontext von gesunder Ernährungsweise, ökologischem Landbau, regionaler Lebensmittelproduktion, Nahrungsmittelketten und nachhaltigem Umgang mit Lebensmitteln bewegen.

Seit dem Schuljahr 2017/2018 können sich Schulen aus Schleswig-Holstein für das Programm bewerben. Um alle Beteiligten aus diesem Bundesland (Schulen, Lehrer/innen, Eltern, Schüler/innen und Lieferanten) hinsichtlich der Teilnahme zu unterstützen, startete der Ökomarkt e.V. das Projekt (vgl. Kapitel 3.4) eine Internetseite zu erstellen, auf der sämtliche Informationen zu dem Programm dargestellt werden. Ein Unterpunkt auf der Seite wird die Ernährungsbildung sein. Dort werden Lehrer/innen pädagogische Maßnahmen finden, die sie mit ihren Schüler/n/innen im Schulalltag durchführen können. Aus dem Auftrag potentielle Maßnahmen auszuarbeiten ergibt sich die Motivation zur vorliegenden Bachelorarbeit. Die Forschungsfrage dieser Bachelorarbeit lautet deshalb: ***Wie kann ein Konzept aus pädagogischen Maßnahmen zur Ernährungsbildung gestaltet werden, um das Interesse von Kindern für Obst und Gemüse zu wecken und deren Verzehr nachhaltig zu fördern?***

Die in dieser Bachelorarbeit angewendeten Methoden des Brainstormings (Kapitel 2.1) und des Experteninterviews (Kapitel 2.2) werden in Kapitel 2 vorgestellt. In Kapitel 3 wird das EU-Schulprogramm mit dessen Inhalt (Kapitel 3.1), Zielen (Kapitel 3.2), Anforderungen (Kapitel 3.3) und der Umsetzung durch den Ökomarkt e.V. (Kapitel 3.4) beschrieben. Anschließend wird in Kapitel 4 das Ernährungsverhalten von Kindern, insbesondere im Hinblick auf dessen Entwicklung (Kapitel 4.1), den Verzehr von Obst und Gemüse (Kapitel 4.2) sowie das Ernährungsverhalten in der Familie (Kapitel 4.3) und Schule (Kapitel 4.4) beleuchtet. Kapitel 5 untersucht die einschlägige Literatur zur Ernährungsbildung, speziell zur Ernährungsbildung in der Schule (Kapitel 5.1), welches sich in die Unterkapitel Verbindung von Theorie und Praxis (Kapitel 5.1.1), Anforderungen an die Lehrer/innen (Kapitel 5.1.2) und das Spannungsfeld gesund/ungesund (Kapitel 5.1.3) gliedert. Zusätzlich wird in Kapitel 5.2 auf die aktuelle Situation an deutschen Schulen eingegangen. Die vorangegangenen Kapitel zum Ernährungsverhalten und zur Ernährungsbildung bilden die Grundlage für die Erarbeitung des Ernährungsbildungskonzepts (Kapitel 6), welches sich aus dem Brainstorming (Kapitel 6.1), der Ausarbeitung des Konzepts (Kapitel 6.2) und der Vorstellung der pädagogischen Maßnahmen (Kapitel 6.3) zusammensetzt. Um das erarbeitete Konzept zu analysieren, werden in Kapitel 7 die mit Lehrerinnen durchgeführten Experteninterviews präsentiert. Kapitel

7.1 umfasst die Vorbereitung und Durchführung und Kapitel 7.2 die Auswertung der Interviews. Abschließend wird in Kapitel 8 ein Fazit gezogen und die Forschungsfrage beantwortet.

Obwohl das EU-Schulprogramm neben Obst und Gemüse auch Milch beinhaltet, richtet die Bachelorarbeit ihren Fokus ausschließlich auf Obst und Gemüse. Zum einen ist Milch ein tierisches Produkt und bedarf somit einer differenzierten Betrachtung. Zum anderen ist der begrenzte Rahmen einer Bachelorarbeit zu gering, um beide Themenkomplexe zu behandeln.

## 2 Methodik

---

Für die Beantwortung der Forschungsfrage, beziehungsweise zur Erstellung eines Konzepts zur Ernährungsbildung werden die Methoden des Brainstormings (Kapitel 2.2) und des Experteninterviews (Kapitel 2.3) angewendet. Nachfolgend werden die beiden Methoden beschrieben sowie deren Auswahl für das Forschungsdesign begründet.

### 2.1 Brainstorming

Beim Brainstorming werden von einer Gruppe Ideen gesammelt, um zu neuen Lösungsansätzen zu gelangen. Dabei zählt Quantität vor Qualität. Alle Ideen, die den Teilnehmenden kommen, können diese laut aussprechen und werden kommentarlos gesammelt (Pohl, 2012, S. 90). Durch freie Assoziation von Gedanken können neue Lösungsansätze entstehen, Ideen miteinander kombiniert oder aufeinander aufgebaut werden. Ungewöhnliche Ideen entstehen oft spontan (Vahs, Brem, 2013, S. 282). Damit die Konzentration der Teilnehmer/innen während des Prozesses nicht abnimmt, sollte dieser auf 30-45 Minuten begrenzt werden. Die ideale Gruppengröße beträgt fünf bis acht Teilnehmer/innen und setzt sich aus Personen aus unterschiedlichen Bereichen und Hierarchiestufen zusammen (Kreutzer, 2013, S. 225).

Zur Durchführung eines Brainstormings braucht es eine/n Moderator/in. Neben dem Ideensammeln ist eine der wichtigsten und schwierigsten Aufgaben des Moderator/s/in darauf zu achten, dass die Teammitglieder die gesammelten Ideen nicht bewerten und keine Nachteile oder Schwierigkeiten dieser ansprechen, denn Kritik vermindert die Kreativität der einzelnen Personen. Deshalb sollten Ideenfindung und Bewertung voneinander getrennt ablaufen (Kreutzer, 2013, S. 226). Lässt der Ideenfluss nach, sollte der/die Moderator/in durch gezielte Fragen zum Weiterdenken anregen (Pohl, 2012, S. 92).

Der Prozess des Brainstormings gliedert sich in drei Phasen. In der ersten Phase, der Vorbereitungsphase wird allen Teilnehmenden von dem/der Moderator/in der Grund des Vorhabens, die

Regeln und Grundprinzipien der Methode vorgestellt. Zuvor sollte der/die Initiator/in des Brainstormings das Thema klar formulieren und für alle sichtbar visualisieren. Die zweite Phase ist die Hauptphase. Die Beteiligten bringen Ideen, Gedanken und Vorschläge zu dem zu bearbeitenden Thema ein. Diese werden für alle sichtbar durch eine/n Protokollführer/in gesammelt. Hierzu eignen sich Flipcharts, Tafeln, Metaplankarten oder Mind-Maps. In der Nachphase werden die Ideen besprochen, strukturiert und eventuell in Kategorien eingeteilt. In dieser Phase darf bewertet werden. Wenn die Situation es zulässt, können die Teilnehmenden weitere Ideen entwickeln (Vahs, Brem, 2013, S. 281-282; Pohl, 2012, S. 91-92).

Die Brainstorming Methode birgt Vorteile sowie Nachteile für einen Kreativprozess. In Tabelle 1 werden die Vor- und Nachteile, welche die Autoren Vahs und Brems sowie Pohl benennen, zusammengefasst dargestellt.

Vorteile	Nachteile
Ermöglicht freie Assoziation	Vorschläge können subjektiv sein
Viele neue Ideen in kurzer Zeit	Oft aufwendige Nachbereitung
Zeigt Ideenvermögen der Gruppe und des Einzelnen	Nur für Probleme von geringer Komplexität geeignet
Blockaden im kreativen Denken werden ausgeschaltet	Werden die normalen Denkmuster nicht verlassen, kommt es kaum zu neuen Ideen
Keine lange Vorbereitungszeit und kurzfristig umsetzbar	Introvertierte Personen äußern sich eventuell weniger als extrovertierte
Schnell erlernbar	Lange Redebeiträge können Assoziationsfluss hemmen
Geringe Kosten	Nicht bei Unstimmigkeiten im Team geeignet
Kann gut mit anderen Kreativmethoden verbunden werden	Hohe Fehleranfälligkeit aufgrund schlechter Durchführung z.B. keine Unterbindung von Kritik an Ideen

Tabelle 1: Vor und Nachteile des Brainstormings. Zusammengetragen aus Vahs, Brems, 2013, S. 280-282, Pohl, 2012, S. 90-93.

Für die Erstellung des Ernährungsbildungskonzepts fiel die Wahl der Kreativtechnik auf das Brainstorming, weil diese einen einfachen Einstieg in den Themenbereich eröffnet, zusammen mit anderen Menschen viele Ideen in kurzer Zeit gesammelt werden können, das Ideenpotential der gesamten Gruppe genutzt wird und der Ablauf bei geringen Kosten leicht umsetzbar ist. Im Anschluss an das Brainstorming wurden die zusammengetragenen Ideen ausgewertet, um diese mit Erkenntnissen aus der einschlägigen Literatur zur Ernährungsbildung zu Maßnahmen für Grundschuldkinder weiter zu entwickeln.



## 2.2 Experteninterview

Das Experteninterview zählt zu den qualitativen Erhebungsmethoden und versucht dem Interview den Charakter eines Alltagsgespräches zu geben. Der/die Interviewte soll im Vordergrund stehen während der/die Interviewer/in sich zurückhält. Diese Interviewform ist offen gestaltet und gibt Raum auf unerwartete Informationen einzugehen. Der/die Interviewer/in kann somit flexibel auf die Bedürfnisse des/der Befragten eingehen (Lamnek, Krell, 2016, S. 322-323). Bei dem/der Befragten geht es weniger um die Person, sondern um die Funktion „als Experte für ein bestimmtes Handlungsfeld“ (Flick, 1999, S. 109). Nicht die einzelne Person ist Gegenstand der Forschung, sondern ihre Funktion als Expert/e/in. Diese/r wird „nicht als Einzelfall, sondern als Repräsentant einer Gruppe [...] in die Untersuchung einbezogen“ (Flick, 2017, S. 214).

Das Experteninterview wird mit Hilfe eines Leitfadens durchgeführt. Die Reihenfolge der Fragen ist variabel und kann im Gespräch angepasst werden. Der/die Interviewer/in kann entscheiden an welchen Stellen er/sie genauer nachfragt und wann er/sie wieder zum Leitfaden zurückkehrt. Durch das Abfragen vorgegebener Inhalte und durch das flexible Nachfragen handelt es sich um ein teilstandardisiertes Interview. Der/die Interviewer/in benötigt während des Interviews einen Überblick über die bereits behandelten Themen, daher sollte er/sie mit dem Leitfaden vertraut sein. Die Fragen des Leitfadens sind offen formuliert, sodass der/die Interviewte frei erzählen kann. Der Leitfaden dient als Orientierung und Strukturierung während des Interviews, um sicherzustellen, dass keine Punkte vergessen werden und um die Ergebnisse der verschiedenen Interviews vergleichbar zu machen (Flick, 1999, S. 112-114).

Der/die Interviewer/in sollte darauf achten die Offenheit des Leitfadens nicht einzuschränken. Er/sie sollte die/den Interviewte/n nicht unterbrechen, nicht zu starr am Leitfaden hängen und die nächste Frage stellen, anstatt tiefer nachzufragen. Gründe dafür können die Unsicherheit der/des Interviewer/s/in gegenüber der offenen und unklaren Gesprächsform sein, sowie dass diese/r Fragen weglässt, um die Forschungsziele zu erreichen oder aus Zeitdruck, da die Befragten nur begrenzt Zeit haben (Hopf, 1978, S. 101). Nach Flick gibt es „keine eindeutige Festlegung des <richtigen> Interviewerverhaltens in fokussierten [...] Interviews“. Darüber hinaus hänge die Durchführung solcher Interviews wesentlich von der situativen Kompetenz des Interviewers ab. Diese lässt sich durch das vorherige Üben des Interviews erhöhen (Flick, 2017, S. 200).

Meuser und Nagel nennen einige Probleme, die zum Scheitern des Interviews führen können. Diese bestehen in folgenden möglichen Umständen: der/die Befragte stellt sich als Laie heraus, Abweichung vom eigentlichen Thema durch Fokussierung auf Konflikte im Arbeitsumfeld oder die

eigene Person sowie Mitteilung des Wissens in Form eines Vortrags anstelle des Frage-Antwort-Spiels (Meuser, Nagel, 2002, S. 77-79). Durch das Entwickeln eines Leitfadens und der Auseinandersetzung mit diesem kann ausgeschlossen werden, dass der/die Interviewer/in sich „als inkompetenter Gesprächspartner darstellt“ (Meuser, Nagel, 2002, S. 77).

Für die Interviews soll eine Auswahl von Experten/innen des jeweiligen Forschungskontextes getroffen werden. Um eine Stichprobe zu bilden, gibt es zwei verschiedene Herangehensweisen. Eine davon ist die Vorab-Festlegung, bei der die Stichprobe vor Beginn der Untersuchungen anhand von bestimmten Merkmalen festgelegt wird. Diese ergeben sich aus der Forschungsfrage, sowie aus vorherigen Überlegungen und anderen Studien (Flick, 1999, S. 79-80). Die andere Herangehensweise ist das theoretische Sampling. Hierbei wird die Stichprobe während der laufenden Untersuchungen stetig erweitert und ergänzt. Die Methode eignet sich, wenn die genaue Forschungsfrage erst im Verlauf der Untersuchungen gebildet wird und der Umfang und die Merkmale der Stichprobe noch nicht bekannt sind (Flick, 1999, S. 81-82). Für die Durchführung der Interviews dieser Bachelorarbeit wurde die Vorab-Festlegung gewählt, weil sich aus der Forschungsfrage klar Experten ableiten ließen.

Zur Auswertung der Experteninterviews kann eine qualitative Inhaltsanalyse stattfinden. Diese hat zum Ziel eine Ordnung und Strukturierung der Interviewinhalte zu gewährleisten, wobei neben klaren Aussagen auch latente Inhalte aufgegriffen werden. Die qualitative Inhaltsanalyse bedarf der Interpretation des Gesagten, um Zusammenhänge aufzudecken und diese zu kategorisieren. Hierbei wird dem Verstehen ein Vorrang vor dem Erklären eingeräumt (Flick, 2017, S. 409-416).

Jedes Forschungsdesign gibt eine gewisse Struktur der Ergebnisse vor. Für die Untersuchung des im Rahmen dieser Bachelorarbeit erarbeiteten Konzepts wurde die Methode des Experteninterviews ausgewählt, weil sich mit diesem gegenüber teilnehmender Beobachtung, Feldstudie oder systematischen quantitativen Untersuchungen innerhalb von kurzer Zeit eine hohe Dichte an Informationen bezüglich des Forschungsgegenstands erreichen lässt. Darüber hinaus bietet das Experteninterview einen schnellen Einstieg in das Forschungsfeld und kann erste Erkenntnisse vermitteln, die anschließend zur Ergänzung der Forschung herangezogen werden können (Bogner, Menz, 2002, S. 7-8).

---

<sup>1</sup> Im Buch Qualitative Sozialforschung von Flick lassen sich weitere Auswertungsverfahren finden (Flick, 2017, S. 417 ff.).

## 3 EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch

---

Das seit dem Schuljahr 2017/18 existierende EU-Schulprogramm beinhaltet die Förderung für die Abgabe von Obst, Gemüse und Milch in Bildungseinrichtungen (Art. 23 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1308/2013). Bei dem Programm handelt es sich um eine Zusammenlegung des seit dem Schuljahr 2009/10 bestehenden EU-Schulobst- und -gemüseprogramms mit dem EU-Schulmilchprogramm, welches bereits seit 1977 etabliert ist (Europäischer Rechnungshof, 2011, S. 8). Die Weiterführung und Stärkung dieser Programme basiert auf dem Bedeutungsverlust von Obst, Gemüse und Milch in der Ernährung von Kindern und des daraus resultierenden, geringeren Konsums derselben. Dem will die EU durch das zusammengeführte Programm weiter entgegenwirken (EG. 2 VO (EU) 2016/791). Im Folgenden wird entsprechend des in der Einleitung gesetzten Rahmens der Bachelorarbeit auf die Lebensmittelgruppen Obst und Gemüse im Zusammenhang mit dem EU-Schulprogramm eingegangen.

### 3.1 Inhalt des Programms

Die Teilnahme der einzelnen Mitgliedsstaaten am Programm ist freiwillig. In Deutschland partizipieren 15 der 16 Bundesländer (MELUR, 2017b, S. 4). Die Zielgruppe sind Kinder und Jugendliche aus Kindertageseinrichtungen, Vorschulen, Grundschulen oder weiterführenden Schulen (Art. 22 VO (EU) Nr. 1308/2013). Die teilnehmenden Schulen bekommen pro Kind an zwei Schultagen in der Woche 100 g Obst und Gemüse kostenlos geliefert (MELUR, 2017b, S. 5). In Schleswig-Holstein nehmen 126 Grund- und Förderschulen teil. Dadurch werden 25.600 Schüler/innen erreicht (MELUR, 2017a, S.8).

Die Lieferungen des Obst und Gemüses sollen laut Art. 23 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 1308/2013 möglichst aus der EU und der Region stammen. Bevorzugt werden saisonale und ökologisch erzeugte Produkte. Jeder Staat erstellt anhand von objektiven Kriterien eine Liste der zu verteilenden Obst- und Gemüsesorten. Diese sind Regionalität (kurze Versorgungsketten), Saisonalität, Gesundheits- und Umwelterwägungen, sowie Vielfalt und Verfügbarkeit von Lebensmitteln. Darüber hinaus steht es den Mitgliedstaaten frei, in ihrer Strategie die Umsetzung von Nachhaltigkeit und fairem Handel mit einzubeziehen (Art. 23. Abs. 11 VO (EU) Nr. 1308/2013).

Das Programm wird komplett durch die EU finanziert. Für das Schulobst und -gemüse beträgt das Budget 150 Millionen Euro. Für deutsche Schulen stehen 25,8 Millionen Euro zur Verfügung. Die Verteilung auf die teilnehmenden Bundesländer erfolgt gemäß der Anzahl der 6- bis 10-jährigen

Kinder. In Schleswig-Holstein werden 814.010,66 Euro für Obst und Gemüse bereitgestellt. (MELUR, 2017b, S. 4-5).

### 3.2 Ziele des Programms

Das Programm verfolgt die Ziele, den Verzehr von Obst und Gemüse von Kindern in Grundschulen und Förderzentren zu erhöhen, deren Akzeptanz durch einen regelmäßigen Verzehr zu steigern, eine gesunde Schulverpflegung zu unterstützen und die Kenntnisse der Kinder über verschiedenes Obst, Gemüse, sowie über gesunde Ernährung zu vertiefen. In diesem Zusammenhang sollen mindestens ein Viertel der Kinder aus allen sozio-ökonomischen Schichten erreicht werden. Die EU strebt mit dem Programm eine nachhaltige Wirkung auf das Ernährungsverhalten der Kinder über die Grundschulzeit hinaus an. Neben diesen pädagogischen Zielen soll die regionale Landwirtschaft durch eine Einbindung in das Programm gefördert werden. Als spezifische Ziele werden die Steigerung des Verzehrs von Obst und Gemüse von zwei- auf dreimal täglich genannt, sowie das 25% der Kinder mindestens fünf verschiedene Obst- und Gemüsesorten zu sich nehmen sollen, um so die Vielfalt des Verzehrs zu steigern. Außerdem soll sich die Akzeptanz von bisher ungenutzten Obst- und Gemüsesorten, wie z.B. Radieschen, Kohlrabi, Spargel, Melone, Johannisbeere, Ananas und Stachelbeere erhöhen. Das Interesse der Kinder für die Zubereitung von Obst und Gemüse soll beispielsweise durch gemeinsames Kochen von Speisen geweckt werden (MELUR, 2017b, S. 4-6).

### 3.3 Anforderungen an die Schulen

Für das Programm können sich alle Grund- und Förderschulen bewerben. Andere Jahrgänge können nach einer Einzelfallentscheidung auch an dem Programm teilnehmen. Ein Beispiel hierfür ist jahrgangsübergreifender Unterricht. Um Teil des Programms zu werden, müssen sich die Schulen zunächst bei der für die Landwirtschaft zuständigen obersten Landesbehörde bewerben (MELUR, 2017b, S. 13). Für Schleswig-Holstein ist dies das Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung (Landesportal Schleswig-Holstein, o.J.). Die Schulen bewerben sich über die Internetseite des Landes Schleswig-Holstein.<sup>2</sup> Sie werden anhand von sozialen Kriterien und den geplanten pädagogischen Begleitmaßnahmen ausgewählt. Bisherige gesundheitsfördernde Aktivitäten, sowie Ernährungsbildungsmaßnahmen werden der Schule positiv angerechnet (MELUR, 2017b, S. 13). Nimmt eine Schule an dem Programm teil, verpflichtet sie sich pädagogische Maßnahmen mit den Kindern in der Schule durchzuführen. Die Auswahl der verschiede-

---

<sup>2</sup> [www.schleswig-holstein.de/schulobst](http://www.schleswig-holstein.de/schulobst)

nen pädagogischen Begleitmaßnahmen kann jede Schule selbst treffen (MELUR, 2017b, S. 19-21). Durch die pädagogischen Maßnahmen soll den Kindern eine gesunde Ernährungsweise nähergebracht und neues Wissen über gesunde Ernährung, ökologischen Landbau, regionale Lebensmittelproduktion, Nahrungsmittelketten und einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln vermittelt werden. Zusätzlich sollen Strategien zur Vorbeugung von Lebensmittelverschwendung erklärt werden (Art. 23 Abs. 10 VO (EU) Nr. 1308/2013).

Laut Art. 23a Abs. 8 VO (EU) Nr. 1308/2013 müssen die teilnehmenden Schulen im Schulgebäude darauf hinweisen, dass sie an dem Programm teilnehmen und dieses von der EU finanziert wird. Das Land Schleswig-Holstein hat sich dazu entschieden, dass die Schulen ein DIN A1 Plakat gut sichtbar im Eingangsbereich aufhängen müssen (MELUR, 2017b, S. 27).

Nach Abschluss eines Schuljahres soll eine Evaluation stattfinden, in der unter anderem überprüft wird, wie sich der Obst- und Gemüsekonsum der Kinder entwickelt hat, welche Obst- und Gemüsesorten diese benennen können und welche regelmäßig verzehrt werden. Außerdem werden die Kenntnisse über die Herkunft der Lebensmittel und die empfohlenen Verzehrsmengen von Lebensmittelgruppen evaluiert. Weiterhin werden die Schulstunden, in denen Lebensmittel- und Ernährungsthemen behandelt wurden, gemessen und auf Regelmäßigkeit überprüft. Ein weiterer Punkt der Evaluation ist die Vielfalt der Maßnahmen der Ernährungsbildung. Um zu überprüfen, ob der Verzehr und die Kenntnisse, welche die Kinder im Rahmen des EU-Schulprogramms aufgebaut haben, nachhaltig wirken, findet eine zusätzliche Erhebung nach Abschluss der Grundschulzeit statt (MELUR, 2017b, S. 5-7).

### 3.4 Umsetzung im Ökomarkt e.V.

Der Ökomarkt e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der im November 1986 von engagierten Verbraucher/n/innen und ökologisch wirtschaftenden Landwirt/en/innen gegründet wurde. Er berät Verbraucher/innen zu ökologischer Landwirtschaft, nachhaltiger Ernährung und bewusstem Konsum.<sup>3</sup> Das Ziel des Ökomarkt e.V. ist die Förderung des ökologischen Landbaus. Durch vielseitige Projekte werden unterschiedliche Zielgruppen angesprochen, insbesondere pflegt der Ökomarkt e.V. Kontakt zu Schulen, um die Schulverpflegung zu verbessern und Ernährungsbildung zu fördern. Der Verein ist über die Grenzen Hamburgs hinaus auch in Schleswig-Holstein und Niedersachsen aktiv (Ökomarkt e.V., o.J.).

---

<sup>3</sup> Insbesondere betreibt der Ökomarkt e.V. die Aufklärung über die Vorteile ökologisch produzierter Produkte, liefert Informationen über Bezugsquellen, beantwortet Fragen zu vollwertiger Ernährung, sensibilisiert Konsumenten gegenüber nachhaltigem Konsum und berät Erzeuger, hauptsächlich bezüglich der Vermarktung.

Da das EU-Schulprogramm (siehe Kapitel 3, 3.1 und 3.2) in Schleswig-Holstein aufgenommen wurde, startete der Ökomarkt ein Projekt, um eine möglichst große Zahl an Schulen im Hinblick auf die Abgabe von Obst, Gemüse und Milch und deren Begleitung durch pädagogische Maßnahmen zu unterstützen (Antrag: siehe Anhang 1). Zur Umsetzung des Projekts wird der Ökomarkt e.V. eine Internetseite erstellen, auf der Schulen, Lehrer/innen, Eltern und Lieferanten alle wichtigen Informationen zum Themengebiet finden können. Einen wichtigen Teil dieser Informationen stellen Maßnahmen und Unterrichtsmaterialien zur Ernährungsbildung dar.<sup>4</sup> Hierzu sollen mögliche Maßnahmen und zusammenhängende Konzepte recherchiert und ausgearbeitet werden. Außerdem sollen die Durchführung und Praxistauglichkeit der Maßnahmen durch 15 Veranstaltungen in Schulen evaluiert werden.

Die Gestaltung einer solchen Internetseite, insbesondere der Auftrag zur Recherche und Entwicklung von pädagogischen Maßnahmen, welche das EU-Schulprogramm und die Abgabe von Obst, Gemüse und Milch an den geförderten Schulen begleiten sollen, gaben den Anlass zur vorliegenden Bachelorarbeit.

## 4 Ernährungsverhalten von Kindern

---

Essen und Trinken muss der Mensch jeden Tag. Es sind sich täglich wiederholende Handlungen, die sich zu Gewohnheiten festigen können (Methfessel, 2005, S.11). Der primäre Grund warum der Mensch isst und trinkt, ist die Aufnahme von Energie, Wasser und Nährstoffen. Dadurch möchte er sein Überleben sicherstellen (Ellrott, 2012, S. 156). Nahrung und Ernährung sind grundlegende Voraussetzungen für die körperliche, seelische und geistige Entwicklung und Leistung (Heindl, 2003, S. 16-17). Die Esskultur in der heutigen Zeit ist geprägt vom Überfluss und zu dem primären Grund kommen eine Vielzahl von anderen Motiven<sup>5</sup> hinzu. (Ellrott, 2012, S. 156).

Das Bewusstsein für gesunde Ernährung, Umwelt und nachhaltige Entwicklung ist maßgeblich dafür, ob eine Person motiviert ist und die Bereitschaft besitzt ihr Handeln bzw. Ernährungsverhalten danach auszurichten (Blessing, Hutter, Welsch, 2010, S. 12). Allerdings haben Kinder und Jugendliche heute große Wissenslücken in den Themengebieten Natur- und Alltagswissen und verklärte Vorstellungen über die Natur. Nach Bodenstedt wird unter Ernährungsverhalten „die Gesamtheit aller geplanten und gewohnheitsmäßigen Handlungsvollzüge, deren Sinn es ist, Nah-

---

<sup>4</sup> Daneben soll ein Netzwerk von Bio-Betrieben als potentielle Lernorte aufgebaut, Informationen zu Bio-Lieferanten in Schleswig-Holstein zusammen getragen und Informationen zu ökologischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln dargestellt werden. Über die Internetseite hinaus, wird der Ökomarkt auch eine telefonische Beratung anbieten.

<sup>5</sup> Diese sind hedonistische, emotionale, ökonomische und soziale Motive.

nung zu erzeugen, zu beschaffen, zu bearbeiten, sich einzuverleiben oder auch anderen Zwecken symbolisch-kultureller Art zuzuführen“ verstanden (Bodenstedt, 1983, S. 240).

Nachfolgend werden die Gründe zur Entstehung des individuellen Ernährungsverhaltens aufgeführt.

## 4.1 Entwicklung des Ernährungsverhaltens

Das individuelle Ernährungsverhalten entsteht durch den Einfluss von sozialen und kulturellen Faktoren (Ellrott, 2012, S. 156). Für Menschen ist die Ess- und Ernährungskultur Teil ihres Alltags. Sie wachsen von Geburt an mit ihr auf, empfinden diese als normal und hinterfragen diese nicht. Sie ist ein Teil der eigenen Identität und nicht leicht auswechselbar (Methfessel, 2005, S. 9). „Ess- und Ernährungskultur umfassen demnach alles, was mit Essen verbunden ist und von Menschen entwickelt und hergestellt wurde.“ (Methfessel, 2005, S. 8). Menschen entwickeln Vorlieben und Abneigungen, die oft ein Leben lang beibehalten werden (Ludwig, 2004, S. 21). Die eigene Ernährung ist somit eine „sozialisierte Gewohnheit“, die sich nur schwer ändern lässt (Gerhards, Rössel, 2005, S. 16; Heindl, 2003, S. 14).

Das Ernährungsverhalten eines Menschen prägt sich bereits im Mutterleib, denn die Vorliebe für süße Geschmäcker und das Ablehnen von bitteren ist bereits genetisch im Hirnstamm festgelegt. Ein süßer Geschmack weist darauf hin, dass das Verzehrte energiereich und ungiftig ist, wohingegen ein bitteres Lebensmittel giftig sein kann. Bereits vor der Geburt können sich durch das Fruchtwasser pränatal Geschmacksvorlieben bei dem Kind entwickeln. Durch die Muttermilch erwirbt das Kind erste postnatale Geschmacksvorlieben (Ellrott, 2009, S. 66-69). Bei Kindern deren Mutter während der Stillzeit vermehrt Obst und Gemüse zu sich genommen hat, ist die Neophobie<sup>6</sup> diesen gegenüber geringer ausgeprägt und sie haben eine höhere Akzeptanz von pflanzlichen Lebensmitteln (Ellrott, 2009, S. 68). Das Ernährungsverhalten festigt sich weiter in der Kindheit und Jugend. Kinder nehmen Nahrung unreflektiert auf. Ein Kleinkind hat wenige Wahlmöglichkeiten bezüglich seiner Nahrung und isst, was die Eltern ihm geben und sie selbst essen. Somit leben die Eltern dem Kind Ess- und Trinkverhalten vor (Heindl, 2003, S. 36). Kinder lernen durch Imitationslernen, indem sie die Eltern oder Personen, die von ihnen gemocht werden, beobachten und ihr Verhalten und ihre Gewohnheiten übernehmen. Die Vorbildfunktion der Eltern spielt hier eine wichtige Rolle (Ellrott, 2009, S. 70). Das ändert sich, sobald das Kind den Kindergarten oder die Schule besucht. Zu dem Einfluss der Eltern auf das Ernährungsverhalten tritt jener von Freunden, Gleichaltrigen oder Lehrer/n/innen hinzu (Heindl, 2003, S. 36).

---

<sup>6</sup> Ablehnung neuer Speisen

Wenn Kinder eine angenehme Situation mit einem guten Geschmack verbinden, entsteht eine positive Verstärkung und das führt zu einer Konditionierung. Wird versucht Kindern durch abschreckende Konditionierung etwas beizubringen, wie beispielsweise durch die Aussage „Zucker löst Karies aus“, erzielt dies bei den Kindern keine Wirkung, denn für sie zählt der Genuss im Jetzt mehr als negative Folgen in der Zukunft. Oft assoziieren Kinder mit dem Begriff „gesund“, dass ein Lebensmittel langweilig schmeckt, wohingegen Ungesunde lecker schmecken. Kinder ziehen häufig als ungesund eingestufte Lebensmittel Gesunden vor. Durch eine kontrollierende und beschränkende Ernährungserziehung und das Prinzip der Verknappung durch die Eltern steigt die Attraktivität und das Verlangen nach den untersagten Lebensmitteln. Belohnung und Bestrafung wirken sich nur kurzfristig auf das Essverhalten der Kinder aus und sind langfristig kontraproduktiv (für eine genauere Betrachtung des Spannungsfelds gesund/ungesund vgl. Kapitel 5.1.3). „Häufiges Training im positiven Kontext wirkt nachhaltig auf das Essverhalten. Gute Essgewohnheiten können sich durch die Erfahrung mit gutem Essen entwickeln.“ (Ellrott, 2009, S. 70).

Nach Hesecker hängt das Ernährungsverhalten von Menschen davon ab, welche Nahrungsmittel angeboten werden, wie das Ernährungsverhalten in der Familie und der Kultur ist, sowie von dem erworbenen Wissen über eine gesunde Ernährung (Hesecker, 2005a, S. 96-100). Was Menschen mögen hängt davon ab, was in ihrem Umfeld gegessen wird. Das zeigen die unterschiedlichsten Ernährungsvorlieben verschiedener Kulturen. Durch das wiederholte Anbieten eines Lebensmittels können Kinder lernen jeden Geschmack zu mögen. Dieses Phänomen wird „Mere-Exposure-Effect“ genannt (Schlosser, 2002, S. 122). Methfessel beschreibt es wie folgt: „Wir essen nicht, was wir mögen, wir mögen vielmehr, was wir essen.“ (Methfessel, 2005, S. 29). Hesecker weist neben dem Einfluss des sozialen Umfelds daraufhin, dass sich fundiertes Wissen als wesentlicher Faktor auf das Ernährungsverhalten von Kindern ausübt. Wobei er festhält, dass insbesondere in der deutschen Bevölkerung unzureichendes Wissen über die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit und Präventionsmaßnahmen besteht (Hesecker, 2005b, S. 112).

Kinder und die meisten Erwachsenen treffen die Entscheidung über die Wahl des Essens nicht über den Verstand, sondern ausschließlich über den Geschmack (Dietz, 2016, S. 23). Bei dem Menschen besteht ein Motivationsmangel sein Essverhalten frühzeitig zu ändern und ungesunde Speisen wegzulassen, denn ein Konsum dieser verschafft ihm Genuss und führt nicht unmittelbar zu einer Verschlechterung des Gesundheitszustandes. Ein weiteres Problem ist, dass der Mensch jeden Tag Nahrung zu sich nehmen muss und sich so durch die wiederkehrende Handlung leicht eine Routine einstellt (Velthaus, 2002, S. 180).



## 4.2 Obst und Gemüseverzehr von Kindern

Obst und Gemüse sind unverzichtbar für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe und haben einen geringen Energiegehalt. Die Vielfalt und die Verwendungsmöglichkeiten sind hoch (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 24). Die Verzehrmenen für Kinder im Alter von 7-10 Jahren sind laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung jeweils 220 g Obst und Gemüse pro Tag (DGE, 2008, S. 61). Tatsächlich essen lediglich 6 % der Jungen und 7 % der Mädchen im Alter von 6-12 Jahren die empfohlene Verzehrmenge von Gemüse. Die Hälfte aller Kinder nimmt sogar weniger als 50 % der empfohlenen Menge zu sich. Die beliebteste roh verzehrte Sorte ist die Tomate, gefolgt von der Gurke. Auch bei gegartem Gemüse liegt die Tomate an erster Stelle. Der Obstverzehr ist etwas höher. Hier essen 15 % der Jungen und 19 % der Mädchen zwischen 6 und 12 Jahren die empfohlene Menge. Der Apfel ist am beliebtesten. Zu beobachten ist, dass der Verzehr von Obst und Gemüse bei Jugendlichen zwischen 12-17 Jahren nicht ansteigt (RKI, 2008, S. 57).

Der HBSC-Studienverbund Deutschland kommt 2015 zu dem Ergebnis, dass 30,6 % der Mädchen und 19,5 % der Jungen mindestens einmal pro Tag Gemüse essen (HBSC, 2015a, S. 1). Für Obst liegt der Prozentsatz ein wenig höher: Der Anteil der Mädchen liegt bei 43,3 % und der von Jungen bei 31,6 % (HBSC, 2015b, S. 1). Nur etwa jeder zehnte Junge und jedes zwanzigste Mädchen isst nur einmal oder gar kein Obst pro Woche. Der regelmäßige Verzehr von Obst nimmt mit steigendem Alter bei beiden Geschlechtern deutlich ab. Für Gemüse gilt, dass Jungen mit steigendem Alter weniger Gemüse essen, wohingegen der Konsum bei Mädchen gleichbleibend ist. Die Forscher sehen einen Zusammenhang zwischen geringerem Obst- und Gemüseverzehr und niedrigem Wohlstand, sowie zum Migrationshintergrund (HBSC, 2015a, S. 1; 2015b, S.1).

Jüngere Kinder essen Obstsorten wie Apfel, Banane und Birne ungerne, wenn diese noch im Ganzen sind. Ist das rohe Gemüse und Obst geschnitten oder sogar zu einem Zauberapfel oder bunten Spießen zubereitet, essen sie es lieber. Kinder mögen Abwechslung, Spaß und bunte Farben (Heindl, 2003, S. 97). Eine solche Änderung der Verhältnisse bewirkt eine Verbesserung des Ernährungsverhaltens (Eissing, 2017, S. 28-29).

Kinder machen heute nur noch selten die Erfahrung Obst und Gemüse selber anzubauen und zu ernten. Dabei können sie auf diesem Weg viel über Pflanzen lernen und Sinneserfahrungen machen. Viele Kinder erkennen Kiwi, Apfel, Banane und Tomate. Doch nur wenige wissen, dass es viele unterschiedliche Tomatensorten gibt, die sich in Form, Farbe und Größe unterscheiden. Den

meisten Kindern sind Mangold, Rosenkohl und Quitten völlig unbekannt, folglich werden diese weniger gegessen (Wittowske, 2015, S. 129-130).

### 4.3 Ernährungsverhalten in der Familie

Das Frühstück stellt aus gesundheitswissenschaftlicher Perspektive die bedeutendste Mahlzeit des Tages dar. Insbesondere für Kinder und Jugendliche, die alltäglich frühstücken, zeigt sich nachweislich eine gute Aufmerksamkeits- und Gedächtnisleistung in der Schule, welche wiederum einen langfristigen Einfluss auf die Schulleistung ausübt (Heindl, 2017, S. 325). Außerdem haben regelmäßig frühstückende Kinder und Jugendliche einen gesünderen Lebensstil und ernähren sich mit höherer Wahrscheinlichkeit ausgewogen. Der einschlägigen Literatur zur Folge nehmen Kinder und Jugendlicher mit steigendem Alter seltener an Schultagen ein Frühstück zu sich (HBSC, 2015c, S. 1). Außerdem zeigen systematische Rezensionen zum Weglassen des Frühstücks, dass dieses mit einem niedrigen familiären Wohlstand, dem Migrationshintergrund, dem häufigen Konsum von Bildschirmmedien, geringer physischer Bewegung, hoher Aufnahme von Kohlenhydraten, ungesunden Essgewohnheiten und anderen ungesunden Lebensstilen, wie Rauchen und dem Trinken von Alkohol zusammenhängt. Außerdem frühstücken Mädchen seltener als Jungen. (HBSC 2015c, S. 1; Szajewska, Ruszczynski, 2010, S. 115; Rampersaud et al., 2005, S. 744).

Die Schul- und Arbeitszeiten der Familienmitglieder nehmen Einfluss auf die gemeinsamen Mahlzeiten (Bartsch, 2011, S. 83). Eltern und Kinder haben unterschiedliche Tagesabläufe, das führt dazu, dass die Familienmitglieder oft getrennt voneinander essen. Das Idealbild der drei gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten ist nur selten Realität. Die starren Arbeits- und Schulzeiten, die gesellschaftlichen Verpflichtungen, sowie die Freizeitaktivitäten, haben die familiären Mahlzeiten verändert (Schlegel-Matthies, 2011, S. 35). Die gemeinsamen Zeiten, in denen Essen zubereitet und im Anschluss gegessen wird, werden immer seltener (Wespi, 2008, S. 292). Das gemeinsame Mittagessen zu Hause findet nur noch selten statt (Heseker, 2005a, S. 99). Die Erwerbstätigkeit der Mütter und Väter führt dazu, dass die Eltern nur schwer oder keine Zeit finden, mittags etwas für die Familie zuzubereiten. Die Arbeitswege sind oft zu lang, um mittags in der kurzen Pause nach Hause zu fahren. Es ist Normalität geworden, dass sich Kinder nach Schulschluss alleine vorgekochtes Essen in der Mikrowelle aufwärmen, Snacks und Fertiggerichte zu sich nehmen und diese dann vor dem Computer oder Fernseher verzehren. Außerdem wird unterwegs gegessen, in Kantinen, Mensen und Imbissen. Somit hat sich die gemeinsame Hauptmahlzeit vom Mittagessen auf das Abendessen verlagert. Durch die veränderten Lebens- und Haushaltsformen wollen und können Mütter häufig nicht alleine die nötige Zeit und Arbeit für die Versorgung der Familie auf-

bringen. Väter fühlen sich oft nicht für die Verpflegung der Familie zuständig (Schlegel-Matthies, 2011, S. 35-36). Das führt dazu, dass bei den Müttern die Fähigkeiten ein Essen selber zuzubereiten abnehmen und bei den Vätern nicht zunehmen (Ludwig, 2014, S. 20).

Nach einem Arbeitstag werden die Lebensmittel beim Einkauf keiner genauen Sinnesprüfung mehr unterzogen. Bei verpackten, verarbeiteten Lebensmittel, die zunehmend gekauft werden, ist dies gar nicht möglich. Es findet kein aufmerksames Riechen, Fühlen, Hinsehen, Schmecken und Hören statt. Gerade Kinder könnten in diesem Rahmen ihre Sinne schulen und somit ihre Essgewohnheiten prägen und die Geschmacksvielfalt entdecken. Der Genusswert steht nicht mehr im Vordergrund. Mahlzeiten werden mit immer geringerem Zeitaufwand zubereitet. Der Anteil, der frischen Lebensmittel, die verarbeitet werden sinkt und es werden mehr Fertigprodukte verwendet. Kinder lernen die Vielfalt frischer Lebensmittel aus Bequemlichkeit, Zeitmangel, Desinteresse und Unkenntnis der Eltern nicht kennen und ihr Geschmack prägt sich zunehmend auf Convenience Food und Fast Food. Dadurch steigt die Verantwortlichkeit der Bildungseinrichtungen (vgl. Kapitel 5.1) schon in frühen Kinderjahren mit einer Sinnesschulung zu beginnen (Heindl, 2003, S. 186; 2005b, S. 141).

Die Zubereitungsarbeiten frischer Lebensmittel entfallen zunehmend durch das vermehrte Verwenden von Convenienceprodukten. Diese sind bereits verarbeitet und müssen nur aufgewärmt werden. Bereiten Eltern eine Mahlzeit zu, verzichten sie dabei oft auf die Hilfe ihrer Kinder. Diese bekommen heute kaum noch mit, wie eine Mahlzeit zubereitet wird und was für Aufgaben es beinhaltet. Dadurch entsteht eine mangelnde Wertschätzung für Lebensmittel und der Familienhaushalt verliert als Lernort an Bedeutung (Rößler-Hartmann, 2007, S. 104).

Allgemein findet ein Kompetenzverlust statt, wenn es um die Themen gesunde Lebensmittel und Ernährung geht. Eltern wissen immer weniger über das Verarbeiten und Zubereiten von Speisen und somit können sie Kindern weder Wissen noch Kompetenzen vermitteln (Beer, 2005, S. 126). Familien produzieren ihre Lebensmittel kaum noch selbst. Sie sind lediglich Konsumenten und wissen daher auch wenig über die Produkte, Herkunft und Produktion (Heindl, 2003, S. 47). Kinder wissen nicht, wie viel Arbeit bei der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln notwendig ist. Das führt zu einer Entfremdung. Hinzu kommt, dass Lebensmittel billig und überall verfügbar sind. Das führt dazu, dass Lebensmittel heute für Kinder nur noch einen geringen Wert haben (Kühne, 2006, S. 32). Die Aufgabe der Schulen Kindern Wissen über Lebensmittel zugänglich zu machen wird zunehmend wichtiger (vgl. Kapitel 5). Ernährung ist eine Kulturtechnik und unverzichtbar. Kinder haben einen Anspruch darauf, Zugang zu dieser Kulturtechnik zu haben, insbesondere, dass ihnen diese vermittelt wird (Beer, 2005, S. 126).

## 4.4 Ernährungsverhalten in der Schule

Die Zahl der Ganztagschulen in Deutschland nimmt stetig zu und somit auch die zu verpflegenden Kinder. Schulen bieten oft ein gutes Freizeit- und Sportangebot an, doch die angebotene Mittagsverpflegung hat häufig eine mangelhafte ernährungsphysiologische und sensorische Qualität (DGE-Arbeitskreis, 2005, S. 102). In der Schulverpflegung wird vor allem auf den Preis geachtet. Eltern wollen eine hohe Qualität des Essens, wollen aber nicht viel dafür bezahlen und die Caterer wollen Gewinne machen. Das führt dazu, dass das Cateringessen einen „Einheitsgeschmack“ hat und viele Convenienceprodukte verwendet werden (Blessing, Hutter, Welsch, 2010, S. 33; Heindl, 2003, S. 67). Dadurch haben die Kinder weniger Chancen den Geschmack frischer Lebensmittel kennen und mögen zu lernen. Im Gegensatz zu frisch zubereiteten Lebensmitteln enthalten Convenienceprodukte häufig Würzmischungen und Geschmacksverstärker. Die Kinder prägen ihren Geschmack darauf und lehnen frisch zubereitet Lebensmittel ab, da dieser Geschmack anders ist (Pötting, 2011, S. 17; Richarz, 2003, S. 16). Zudem wird oft nicht genügend Obst und Gemüse in der Schulverpflegung angeboten (DGE-Arbeitskreis, 2005, S. 104). Am Schulkiosk werden häufig Süßigkeiten und Softdrinks angeboten, da diese Produkte absatzstark sind. Dadurch entsteht ein Spannungsfeld zwischen wirtschaftlichen und gesundheitlichen Aspekten (Schneider, Metz, 2015, S. 120).

## 5 Ernährungsbildung

---

Ernährungsbildung als Teil der Gesundheitsförderung ist ein wesentliches Mittel, um Menschen in ihrem Essverhalten hinsichtlich einer gesunden Ernährung zu unterstützen. Nach Heindl wird Ernährungsbildung „als das Bemühen des Menschen angesehen, eine persönlich sinnvolle Ernährungsweise durch gesunde Lebensführung aufzubauen, worin er Unterstützung und Begleitung erfährt. Dabei beschränkt sie sich nicht nur auf die Korrektur und Entfaltung individueller Handlungsweisen, sondern berücksichtigt soziale, ökologische und ökonomische Aspekte eines selbstbestimmten und mitverantwortlichen menschlichen Handelns.“ (Heindl, 2003, S. 32). Aktivitäten der Gesundheitsförderung und Prävention sind laut Beelmann für Kinder, Jugendliche, Eltern, Schulen und Kommunen und somit für die ganze Gesellschaft von Nutzen und sollten weiterentwickelt und verbreitet werden (Beelmann, 2016, S. 279).

Das Ziel der Ernährungsbildung ist es, den Mensch darin zu bestärken seine eigenen Fähigkeiten einzusetzen, damit er einen gesunden Lebensstil entwickelt. Die Ernährungsbildung soll dem

Menschen Kompetenzen<sup>7</sup> vermitteln, sodass er sich Mahlzeiten zubereiten kann, mit Bedacht konsumiert, Wissen über die Nahrungsmittelzusammensetzung erlangt und sein Essverhalten sich positiv auf seine Gesundheit auswirkt, um diese gegenwärtig und längerfristig zu erhalten (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 10-11; Wespi, 2008, S. 290). Zusätzlich sind Kompetenzen in Bezug auf sozial, ökologisch und ökonomisch verantwortliches Handeln von Bedeutung, damit Menschen sich selbstbestimmt und gleichberechtigt in die Gesellschaft einbringen können (Schlegel-Matthies, 2008, S. 307). Laut Methfessel soll „die Fähigkeit zur Selbstreflexion“ ein Ziel der Ernährungsbildung sein, denn durch diese kann der Mensch ein eigenverantwortliches und bewusstes Essverhalten entwickeln (Methfessel, 1999a, S. 7). Zwischen Ernährung und Gesundheit besteht eine wechselseitige Verbindung. Gesundheit ist essentiell für Bildung und Entwicklung, welche ihrerseits grundlegend für die Gesundheit sind. Somit ist Ernährungsbildung ein fundamentaler Baustein der Gesundheitsförderung (Bartsch et al., 2013, S. 85).

Heutzutage hat der Mensch die Freiheit aus einer Vielzahl von Lebensmitteln zu wählen, welche er essen möchte. Deshalb ist es besonders wichtig, dass er seine Auswahl verantwortungsbewusst trifft (Methfessel, 2005, S. 7). Bei Ernährungsentscheidungen in einer Überflussgesellschaft geht es nicht mehr nur um sensorische Eigenschaften und die Energieaufnahme, sondern es fließen auch Preis, Nachhaltigkeit, Qualität, soziale Verantwortung und eigene Werte mit ein. Daher ist es bei der großen Auswahl und permanenten Verfügbarkeit an Lebensmitteln von Bedeutung, dass der Mensch Kenntnisse über diese erwirbt, um seine Konsumententscheidung reflektiert und gesundheitsförderlich zu treffen. Dazu braucht es Lern- und Übungsgelegenheiten (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 11; Wespi, 2008, S. 289).

Ernährungsbildung sollte sich nicht nur auf gesundes Essverhalten konzentrieren, sondern den gesamten Zyklus von Lebensmitteln betrachten. Hierzu gehören Anbau, Saisonalität, Regionalität, Transport, Beschaffung, Lagerung, Zubereitung, Haltbarmachung und Entsorgung. In jedem Lebensabschnitt eines Menschen ist Ernährungsbildung von Bedeutung. Entsprechend des Untersuchungsgegenstands dieser Bachelorarbeit wird im Folgenden ein Fokus auf die Ernährungsbildung in Schulen (Kapitel 5.1) gelegt, insbesondere wird in diesem Kontext auf die Verbindung von Theorie und Praxis (Kapitel 5.1.1), Anforderungen an die Lehrer/innen (Kapitel 5.1.2) und das Spannungsfeld zwischen gesunden und ungesunden Lebensmitteln (Kapitel 5.1.3) eingegangen.

---

<sup>7</sup> Kompetenzen lassen sich verstehen als, „die bei Individuen verfügbaren oder durch sie erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten, um bestimmte Probleme zu lösen, sowie die damit verbundenen motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten um die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können“ (Weinert, 2002, S. 27/28).

## 5.1 Ernährungsbildung in der Schule

Damit Kinder Kompetenzen im Bereich Ernährung erlangen, brauchen sie geeignete Angebote, sowie Anleitung und Orientierung durch Erwachsene. Um Kindern ein gutes Ernährungsverhalten beizubringen, müssen die Erwachsenen zunächst ihr eigenes Ernährungsverhalten hinterfragen, denn nur so können diese ihre Vorbildfunktion erfüllen (Uhlen-Blucha, 2007, S. 4). Die Rolle von Bildungseinrichtungen in Bezug auf die Ernährungsbildung gewinnt zunehmend an Bedeutung, da immer mehr Ganztagschulen entstehen und immer weniger Eltern Ernährungskompetenzen und -wissen an ihre Kinder weitergeben. Hinzu kommt, dass der Bildungsstand Einfluss auf das Essverhalten hat, da gesunde Ernährung eng mit Kommunikation und Bildung verknüpft ist. Da sich Adipositas in unserer Gesellschaft zu einer Volkskrankheit entwickelt hat, häufen sich die Forderungen nach der Aufnahme von Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Lehrplan. Zudem sollten Lehrer/innen und Erzieher/innen dementsprechend ausgebildet werden (Heindl, 2003, S. 16-17; 2005a, S. 24, 27).

Bereits im Kindesalter festigen sich Ernährungsweisen. Diese werden oft ein Leben lang beibehalten (vgl. Kapitel 4.1). Umso wichtiger ist es, Kindern frühzeitig eine gesundheitsförderliche Ernährung zu vermitteln. Haben Kinder ein Wissen über Ernährung und können dieses auch praktisch umsetzen, wirkt sich dies positiv auf ihr Ernährungsverhalten aus. Ernährungsbildung fördert Kinder dabei Verantwortung für ihre eigene Gesundheit zu übernehmen (Gerhards, Rössel, 2005, S. 20; Heindl, 2005a, S. 28). Ein großer Vorteil von Schulen ist das Erreichen von Kindern jeder sozialen Schicht durch die Schulpflicht. Als Ort des Lernens ist die Schule besonders geeignet, den Zusammenhang zwischen Essen und dem eigenen Wohlbefinden, sowie zwischen Ernährung und Gesundheit zu verknüpfen (Heindl, 2005c, S. 4). Schüler/innen können nur auf ihr volles geistiges Potential zurückgreifen, wenn sie sich gut ernähren (Eissing, 2017, S. 30). Sie sollen lernen, ihr eingeübtes Essverhalten zu reflektieren und mit gewonnenem Wissen über Nahrung, Ernährung und Konsum zu verbinden, um so ein grundlegendes Wissen über einen nachhaltigen Ernährungsstil<sup>8</sup> zu erlangen (Heindl, 2005c, S. 4).

Ernährungsbildung sollte verständlich und umsetzbar sein (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 14). Um Schüler/innen nicht zu über- oder unterfordern, ist es wichtig diese entwicklungsgemäß zu gestalten (Methfessel, 1999b, S. 36). Die Ernährungsbildung soll sich an den Kindern orientieren, aktivierend, motivierend und verhaltensbezogen sein, sich in allen Fächern wiederfinden lassen

---

<sup>8</sup> Laut Fischer ist ein Ernährungsstil nachhaltig, wenn er umweltverträglich, gesundheitsfördernd, alltagsadäquat, soziokulturell vielfältig, gerecht in Bezug auf globale Nahrungssicherheit, fair in den Arbeitsbedingungen ist und die Geschlechter- und Generationengerechtigkeit berücksichtigt wird (Fischer, 2008, S. 29)

und das Schulleben mitgestalten. Sie ist als Querschnittsaufgabe anzusehen (Matern, Stauf, 2014, S. 262). Wespi zeigt mögliche Themenfelder der Ernährungsbildung aus fünf verschiedenen Perspektiven. Diese können fächerübergreifend und im zirkulären Lernen umgesetzt werden, damit die Schüler/innen zu einer immer differenzierteren Sichtweise gelangen und Zusammenhänge erkennen. Die fünf Perspektiven sind Gesundheit (Umsetzen einer ausgewogenen Ernährung, sensorisches Wahrnehmen und Beurteilung von Lebensmittel, beurteilen der Qualität von Lebensmittel), Ökologie (Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Regionalität, Saisonalität), Ökonomie (Lebensmittelproduktion in Industrie und Landwirtschaft, Fair-Trade), Handwerk (Mahlzeiten zubereiten, Zubereitung variieren) und Kultur (gemeinsam Mahlzeiten zubereiten und essen, Multikulturalität) (Wespi, 2008, S. 293). Außerdem sollen die Schüler/innen die Ernährungsbildung als bedeutungsvoll für ihr Leben ansehen und durch diese ihre Widerstände gegenüber negativen Einflüssen gestärkt werden (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 14). Insbesondere sollen Kinder den Marketingstrategien der Lebensmittelindustrie standhalten können (Ludwig, 2004, S. 23).

Um die Kinder nachhaltig in einem gesunden Lebensstil zu fördern, ist die Stärkung der eigenen Selbstwirksamkeit<sup>9</sup> von zentraler Bedeutung. Im Gegensatz zu starren Regeln oder Anweisungen führt die Entwicklung der eigenen Kompetenzen in altersgerechter Weise zu einer positiven Veränderung des Verhaltens. Die Erhöhung der Selbstwirksamkeit kann das Essverhalten nachhaltig beeinflussen, stellt jedoch die Lehrer/innen vor eine pädagogische Herausforderung. Außerdem kann sich eine Veränderung der Verhältnisse auf das Essverhalten auswirken, insbesondere wenn Kinder einen Zugang zu gesunden Lebensmitteln haben, wie dies beispielsweise durch das EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch ermöglicht wird (Eissing, 2017, S. 18-21, 33). Da die Ausgangssituationen der Schüler/innen oft sehr unterschiedlich sind, empfehlen sich gemeinsame Aktionen in der Gruppe (Kühne, 2006, S. 32).

### 5.1.1 Verbindung von Theorie und Praxis

Da das Handeln der Kinder nur zu einem geringen Teil über das Wissen beeinflusst wird, sollte das Sammeln von praktischen Erfahrungen, die nah an den Lebenssituationen der Kinder sind, bei der Ernährungsbildung im Vordergrund stehen (Ludwig, 2004, S. 23). Ernährungsbildung sollte handlungsorientiert sein und die Schüler/innen zum Selbermachen, Entdecken, Schmecken, Genießen und Experimentieren bewegen (Ellrott, 2009, S. 76). Kinder lernen effektiver, wenn sie an Maßnahmen aktiv teilnehmen, durch Anleitung schrittweise eigene Kompetenzen aufbauen und nicht

---

<sup>9</sup> „Selbstwirksamkeit ist die individuell unterschiedlich ausgeprägte Überzeugung, dass man in einer bestimmten Situation die angemessene Leistung erbringen kann.“ (Eissing, 2017, S. 22).

nur reine Informationen erhalten (Beelmann, 2016, S. 274). Vom Berg beschreibt eine ganzheitliche Ernährungsbildung wie folgt:

„Alle Kompetenzvermittlungsebenen sollten in der Ernährungserziehung Eingang finden und einen Bogen spannen zwischen kognitiver und emotionaler Wissensvermittlung, zwischen sinnlichem Wahrnehmungstraining, handwerklichen küchentechnischen Fähigkeiten, experimentellen Untersuchungen und sozialem Erleben über gemeinsame/auch Kultur übergreifende Speisen- und Festgestaltung und den gemeinschaftlichen Verzehr.“ (vom Berg, 1999, S. 120).

Eignen sich Kinder Kompetenzen in der Zubereitung von Lebensmittel an, erhöhen sie ihre Autonomie. Sie werden unabhängiger von verarbeiteten Lebensmitteln und hierdurch ermöglicht sich ihnen ein abwechslungsreiches Essverhalten (Kühne, 2006, S. 33). Der theoretische Teil sollte allerdings nicht vollkommen außer Acht gelassen werden. Er sollte mit dem gemeinsamen Erleben und Zubereiten von Lebensmittel und in diesem Zusammenhang mit der Vorbildfunktion des/der Lehrer/s/in einhergehen. Kinder lernen am besten durch gemeinsame Erlebnisse. Eine erfolgreiche Ernährungsbildung weckt das Interesse und die Neugier der Kinder durch Farbe, Abwechslung, Geschmack und Genussfähigkeit (Ludwig, 2004, S. 23).

Damit die Kinder ein gesundheitsförderliches Verhalten entwickeln, sind neben dem Wissen und den praktischen Fähigkeiten im Verarbeiten von Lebensmittel, die Motivation und die bewusste Entscheidung hierzu notwendig. Dadurch ist vorausgesetzt, dass sie ihr Vorhaben auch im Alltag umsetzen und sich so eine Veränderung ihres Essverhaltens ergibt (Wespi, 2008, S. 290; Borrmann, Weyland, 2005, S. 148).

Neues Wissen wird am besten behalten, wenn es an Erfahrungen anknüpfen kann. Laut Kracke lernen Menschen „am effektivsten, wenn sie selbst am Lernprozess beteiligt sind“ (Kracke, 1999, S. 156). Hierzu eignen sich handlungsorientierte Methoden die Aktivität, Eigeninitiative und Kreativität fördern (Kracke, 1999, S. 156). Eine Möglichkeit Theorie und Praxis zu verbinden, ist der Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebes oder die Gestaltung eines Schulgartens. Denn Kinder machen heute kaum noch Erfahrungen mit dem Ernten von Obst und Gemüse. Gerade beim Anbau und Ernten können Kinder vieles lernen und Sinneserfahrungen machen (Wittowske, 2015, S. 129). Lernen sie woher ihre Lebensmittel kommen, wie diese angebaut werden und welche Schritte der Verarbeitung notwendig sind, um ein Gericht zu kochen, bekommen sie einen stärkeren Bezug zu den Lebensmitteln und ihre Wertschätzung gegenüber diesen wird erhöht (Becker-Kückens, 2015, S. 220). Über das Zubereiten von Speisen können Kinder einfach an ein genussvolles und bewusstes Essen herangeführt werden. Kochen sie Mahlzeiten selbst, werden unbekannte



Lebensmittel eher probiert und bewusster gegessen (Leicht-Eckhardt, Straka, 2011b, S. 14). Außerdem bekommen sie durch eigenständiges Arbeiten Selbstbestätigung und Anerkennung, übernehmen Verantwortung und lernen soziales Verhalten (Methfessel, 1996, S. 86). Eine wichtige Voraussetzung um Essen genussvoll zu sich zu nehmen, ist die Ausprägung der eigenen Sinne. Durch diese können Kinder Lebensmittel erfahren. Sind die Sinne geschult, lassen sich geschmackliche Feinheiten feststellen. Durch Experimente lernen Kinder verschiedene Gerüche und Geschmäcker von Lebensmitteln wahrzunehmen (Bartsch et al., 2013, S. 87).

Eine erfolgreiche Ernährungsbildung ist nur wirksam und glaubhaft, wenn das Schulesen und die Auswahl am Schulkiosk diese widerspiegeln. Hier bietet sich die Möglichkeit eines Theorie-Praxis-Bezugs (Heindl, 2005a, S. 28, Heseke, 2005a, S. 96). Durch die Einrichtung von Ganztagschulen haben Schulen die Chance das Mittagessen als „Verknüpfung von Verhältnis- und Verhaltensprävention“ zu nutzen (Alexy, Kersting, 2011, S. 293). Leicht-Eckardt und Straka empfehlen die Schulverpflegung nicht als einzelnen Bereich zu sehen. Sie sollte sinnvoll in den Lehralltag integriert werden, um die Kompetenzen der Schüler/innen im Bereich Ernährung zu fördern (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S.11). Schulverpflegung soll Lust auf gesundes Essen wecken und die Neugierde darauf zu erfahren, woher dieses kommt und wie es angebaut wurde (Blessing, Hutter, Welsch, 2010, S. 27). In Ganztagschulen essen die Schüler/innen fünfmal in der Woche gemeinsam zu Mittag. Dadurch bietet sich die Möglichkeit positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten zu nehmen und dieses durch Regelmäßigkeit zu festigen. Hierzu müssen ein gutes Speiseangebot, die passenden Grundbedingungen (beispielweise ein angenehm gestalteter Speiseraum) und die Wertschätzung für das Essen durch die Lehrer/innen vorhanden sein. (Wittowske, Polster, Klatt, 2017, S. 11, Ellrott, 2009, S. 75).

### 5.1.2 Anforderungen an Lehrer/innen

Damit Ernährungsbildung in der Schule gelingen kann, sollten Lehrer/innen bestimmte Anforderungen erfüllen, etwas verändern wollen und motiviert sein. Die Motivation der Lehrer/innen ist von besonderer Bedeutung, denn um Schüler/innen eine zielführende Ernährungsbildung beizubringen, müssen sie sich gegebenenfalls neues Wissen und Kompetenzen aneignen (Ludwig, 2004, S. 13). Die Lehrkraft ist ein Vorbild und ein wichtiger Bestandteil zur Veränderung von Einstellungen bzw. vom Ernährungsverhalten (Eissing, 2017, S. 25). Voraussetzungen, damit Ernährungsbildung eine nachhaltige Wirkung bei Kindern auslöst, bestehen in der Freude an der Ernährungsbildung, der positiven Bewertung des Essens sowie der authentischen und überzeugenden Vermittlung gesundheitsfördernder Ernährung (Heindl, 2003, S. 99).

Der/die Lehrer/in sollte aus der Rolle des allwissenden Vermittlers von Informationen heraustreten und die Schüler/innen unterstützen, beraten und coachen, damit sie eigenständige Entscheidungen treffen können (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 12). Werden die Lehrenden optimal bei der Durchführung von Ernährungsbildung durch die Schulleitung unterstützt, erhöht sich die Wirksamkeit von pädagogischen Programmen. Weitere Faktoren, die sich positiv auswirken, sind eine ausreichende Bereitstellung von Ressourcen, wie Personal, Zeit und Material. Zusätzlich ist eine hohe Selbstwirksamkeit, eine hohe Motivation die Maßnahmen zur Ernährungsbildung bestmöglich durchzuführen, eine positive Einstellung diesen gegenüber und das Wissen über die Inhalte, für den Erfolg von großer Bedeutung (Rohrbach et al., 2006, zitiert nach Beelmann, 2016, S. 278). Da Lehrer/innen in ihrem Studium nur wenig über Ernährungsbildung lernen (vgl. Kapitel 5.2) ist es wichtig, dass ihnen von der Schule Weiterbildungsmaßnahmen angeboten werden und sie sich selbstständig weiter informieren.

Kinder haben bereits bei der Einschulung Ernährungsgewohnheiten erworben, sodass die Lehrer/innen von dem Gedanken, dass sie den Schüler/innen eine für alle geltende „richtige Ernährungsweise“ vermitteln können, Abstand nehmen sollten (vgl. Kapitel 5.1.3). Sie sollten die Lernprozesse der Kinder anleiten und begleiten (Methfessel, 1999a, S. 8).

Damit Ernährungsbildung in der Schule gelingen kann, ist es von zentraler Bedeutung, dass alle Beteiligten aktiv miteinbezogen werden (Leicht-Eckardt, Straka, 2011a, S. 11). Da Eltern einen erheblichen Einfluss auf das Essverhalten der Kinder haben, sollten sie von dem/der Lehrer/in in Konzepte zur schulischen Ernährungsbildung integriert werden (Mittmann, Austel, Ellrott, 2014, S. 128).

### 5.1.3 Das Spannungsfeld gesund/ungesund

Laut Heindl besteht ein Unterschied zwischen Essen und Ernährung. Essen wird mit Genuss und Sinnlichkeit assoziiert, Ernährung mit Verzicht, Unlust, sowie dem Rat von Experten. „Was schmeckt ist nicht gesund. Was gesund ist schmeckt nicht.“ (Heindl, 2003, S. 29). Vorurteile dieser Art halten sich in vielen Köpfen. Das erschwert die Vermittlung von gesundheitsförderlicher Ernährung. Kindern wird oft versucht rational beizubringen, welche Lebensmittel als gesund gelten. Jedoch verstehen sie bis ins Grundschulalter hinein nicht, was gesund für sie und ihren Körper bedeutet (Schmidt, 2011, S. 62). Da Kinder mit dem Wort „gesund“ oft Bevormundung und Zwang verbinden, kann es bereits zur Ablehnung des Lebensmittels führen und weckt den Gedanken, dass es schlechter schmecken könnte. Das Argument, dass etwas gesund ist, sollte in der Ernäh-

rungsbildung nicht benutzt werden. Das Wort „frisch“ bietet sich im Kontext der Ernährungsbildung an (Ellrott, 2012, S. 160).

Ernährungsbildung, die durch Abschreckung (etwa durch Aussagen, dass ungesunde Ernährung krank machen würde) versucht eine positive Verhaltensänderung zu bewirken, ist bei jüngeren Kindern für deren langfristige Entwicklung hinsichtlich eines ausgewogenen Essverhaltens nicht erfolgsversprechend (vgl. Kapitel 4.1). Zwischen dem Verzehr und der zu erwartenden negativen Konsequenz liegt eine Zeitspanne, die sie sich nicht vorstellen können. Das limitiert die kognitive Wissensvermittlung. Erfolgsversprechend ist es, wenn Eltern oder Lehrer/innen in ihrer Vorbildfunktion ein Lebensmittel essen und dabei betonen, wie lecker dieses schmeckt und zum Probieren einladen (Imitationslernen) (Ellrott, 2009, S. 72, 76). Essen Kinder gemeinsam mit ihrem/r Lehrer/in, können sie positive Erfahrungen machen (Ludwig, 2004, S. 24). Außerdem sollten positive Wirkungen wie Wachstum, Wohlbefinden und Freude betont werden (Kühne, 2006, S. 32).

## 5.2 Aktuelle Situation an deutschen Schulen

Bisher wird der „fachliche Anspruch und der soziale, individuelle und gesellschaftliche Nutzen“ von Ernährungsbildung in den Schulen unterschätzt (Bartsch et al., 2013, S. 88). In Deutschland ist die Ernährungsbildung nicht national geregelt. Jedes Bundesland setzt Ernährungsbildung in der Schule unterschiedlich um und verfolgt eigene Ziele. Die Lehrpläne variieren stark von Bundesland zu Bundesland. Das Gleiche gilt für das Aus-, Fort- und Weiterbilden von Fachlehrkräften in diesem Bereich. In dem Schulgesetz jedes Bundeslandes findet sich der Auftrag den Schüler/innen Wissen über Ernährung, Gesundheit und Persönlichkeitsentwicklung zu vermitteln (Bartsch et al., 2013, S. 88). Zudem bleibt es den Schulen überlassen, inwieweit sie ein pädagogisches Konzept zur Stärkung der Gesundheit von Kindern in ihrer Einrichtung umsetzen (Heindl, 2005a, S. 28).

Die Schule ist für Kinder ein Ort des Lernens und Lebens, in welchem ihnen Allgemeinbildung vermittelt wird. Hierzu zählt die Ernährungs- und Verbraucherbildung, die allerdings nur wenig in den Schulalltag einfließt. Oft wird sie gesondert an Projekttagen oder -wochen umgesetzt oder sie konkurriert mit anderen Wahlfächern (Bartsch et al., 2013, S. 91).

In der Grundschule findet sich das Thema Ernährung oft im Lehrplan des Sachunterrichts. Es kann aber auch in anderen Fächern behandelt werden, wie im Religions- und Ethikunterricht und fächerübergreifend stattfinden (Eisenhauer et al., 2018, S. 35). Im Zusammenhang mit Ernährung weisen die Lehrpläne hauptsächlich die Vermittlung von theoretischem Wissen auf (Ludwig, 2004, S. 24). Allerdings braucht dieses Wissen einen praktischen Bezug, damit die Schüler/innen nach-

haltig lernen (vgl. Kapitel 5.1.1). Im Unterricht der Grundschule gibt es für Schüler/innen kaum die Möglichkeit für praktische Übungseinheiten und gemeinsame Reflexionsgelegenheiten in den Bereichen Lebensmitteleinkauf sowie der Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten. Im Unterricht der Primarstufe ist die Vermittlung dieser Fähigkeiten nicht vorgesehen (Bartsch et al, 2013, S. 90).

Im Bundesland Schleswig-Holstein gelingt die Integration des Faches „Verbraucherbildung“ in den Lehrplan der Klassen 5-10. Das seit 2009 existierende Fach umfasst die zentralen Themen Konsum, Lebensstil, Gesundheit und Ernährung und stellt einen ersten Ansatz zur Umsetzung des REVIS-Curriculums<sup>0</sup> dar (Heindl, 2009, S. 571-572). In den Grundschulen in Schleswig-Holstein wird Heimat-, Welt- und Sachunterricht gelehrt, in dem unter anderem die Themen Gesundheit, Ernährung, Natur und Umwelt behandelt werden (MBWFK, 1997, S. 116-117). Ein wichtiger Aspekt im Unterricht ist, dass Schüler/innen ihre eigene Mit- und Umwelt kennenlernen. Hier sollen praktisches Erleben und die Reflexion dessen miteinander verbunden werden. Eine große Bedeutung hat die ökologische Bildung (MBWFK, 1997, S. 93). Lernziel und Inhalte zur Ernährungsbildung im HWS-Lehrplan können Abbildung 1 dem entnommen werden.

Klassenstufe	Lernfeld 2: Sicherung menschlichen Lebens	
	Gesund leben - sich wohlfühlen (Leitthema 3)	
	Intentionen	Inhalte
1/2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sich der elementaren Lebensbedürfnisse des Menschen bewußt werden</li> <li>- Die Gesundheit fördern durch Körperpflege</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schulfrühstück</li> <li>- Körperpflege</li> <li>- Zahnpflege</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesundheit und Krankheit als Lebenszustände bedenken</li> <li>- Den Zusammenhang zwischen Ernährung Bewegung und Gesundheit erkennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vollwerternährung</li> <li>- Genußmittel, Genußgifte</li> <li>- Vom Korn zum Brot</li> <li>- Bewegung macht Spaß und ist gesund.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesundheitsförderndes Verhalten über den Schulalltag hinaus praktizieren</li> <li>- Umweltprobleme wahrnehmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erste-Hilfe-Maßnahmen</li> <li>- Suchtprävention</li> <li>- Richtige Ernährung und Fehlernährung</li> </ul>

Abbildung 1: Lernfeld 2 des HWS Unterrichts, Quelle: MBWFK, 1997, S. 103.

<sup>10</sup> REVIS bedeutet Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen. Dieses von 2003-2005 ins Leben gerufene Projekt, entwickelte strukturelle Voraussetzungen für die Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen (REVIS, 2005, S.1). Weitere Informationen unter [www.evb-online.de](http://www.evb-online.de).

<sup>11</sup> Der Sachunterricht wurde in Schleswig-Holstein in HWS-Unterricht umbenannt. Der Lehrplan ist jedoch unverändert geblieben.

Laut Eisenhauer et al. sollte es eine einheitliche nationale Ernährungsbildung mit einheitlichen Bildungszielen und Kompetenzerwerb geben, deren Inhalte in den Schuljahren aufeinander aufbauen und die ein fester Bestandteil im Schulalltag ist. Die Themen sollen an die verschiedenen Altersgruppen angepasst, sowie anschaulich, kreativ und lebendig gestaltet sein (Eisenhauer et al., 2018, S. 39).

Das Studium zum/zur Grundschullehrer/in beinhaltet keine verbindliche ernährungsbezogene Grundausbildung. Unterrichtet ein/e Lehrer/in Ernährungsbildung, entsprechen die Inhalte den individuellen Interessen und Fähigkeiten des Lehrenden. Ernährungsbildung wird nur in wenigen Fällen von Fachpersonal durchgeführt (Bartsch et al., 2013, S. 91). Heseker, Beer und Schneider führten zwischen den Jahren 1999-2001 eine umfangreiche Untersuchung<sup>2</sup> zur Ernährungsbildung an allgemeinbildenden Schulen in Deutschland durch. Das EiS-Forschungsprojekt<sup>3</sup> zeigte, dass es innerhalb der Bundesrepublik beachtliche Unterschiede zwischen Quantität und Qualität bezüglich Institutionalisierung, Lehrplangestaltung, Aus- und Fortbildung bzw. Einsatz der Lehrkräfte sowie den fachdidaktischen Konzeptionen gibt. Die Lehrpläne umfassen ein weites Spektrum an Themen zur Ernährungsbildung, die in den Klassenstufen 1-4 im Sachunterricht und darüber hinaus im Hauswirtschaftsunterricht angeboten werden. Allerdings werden hieraus lediglich einzelne Themen herausgegriffen und in den Stoffverteilungsplan einer Schule gefügt, welcher dann im Unterricht selbst nicht vollständig durchgeführt wird. Fächerübergreifende Ernährungsbildung findet wenig und unzureichend statt. Ernährungsbildung, so fanden die Forscher heraus, erreicht immer weniger Kinder und Jugendliche. Das liegt unter anderem daran, dass Ernährungsbildung mit anderen Wahlfächern konkurriert oder hauswirtschaftliche Bildungsanteile in einigen Bundesländern nicht angeboten werden. Über 25 % der befragten Schulleiter/innen gaben an, dass 50 % des hauswirtschaftlichen Unterrichts fachfremd gelehrt wird. Das Fach Hauswirtschaft erfährt in den meisten Schulen wenig Anerkennung. Dementsprechend sind Schulküchen in Grundschulen selten vorhanden. Hierdurch ist eine Ernährungsbildung, die praktische Fähigkeiten mit theoretischem Wissen in Verbindung bringt, entscheidend beschränkt. Ein weiterer Punkt, den die Forscher herausarbeiteten, ist die Mangelhaftigkeit von hauswirtschaftlichen Schulbüchern, die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit simplifizieren oder einseitig darstellen. Auch Biologiebücher weisen im Bezug auf ernährungswissenschaftliche Themen Fehler auf (Heseker, Beer, 2004, S. 244).

---

<sup>12</sup> systematische Lehrplananalysen vorgenommen; Interviews von Lehrkräfte und Schulleitungen; Evaluation von Fort-bzw. Weiterbildungsangeboten; Analyse von 400 Schulbücher anhand des „Paderborner Rasters“ (Themenanalyse, Lernzielorientierung, methodisch-didaktische Impulssetzung, Wertevermittlung, Hinweise zur Verbindung von Fachkompetenz und Schlüsselqualifikationen)

<sup>13</sup> EiS = Ernährung in der Schule

## 6 Erarbeitetes Konzept zur Ernährungsbildung

---

Im vorliegenden Kapitel wird der Prozess der Konzeptentwicklung durch die Ergebnisse des Brainstormings (Kapitel 6.1) und der anschließenden Ausarbeitung des Konzepts (Kapitel 6.2) beschrieben. Die einzelnen Maßnahmen, welche Teil des Konzepts sind, werden in Kapitel 6.3 präsentiert.

### 6.1 Brainstorming

Die Gruppe, mit der das Brainstorming im Rahmen dieser Bachelorarbeit durchgeführt wurde, setzte sich aus einer Stadtteilschullehrerin aus Hamburg und fünf Ökotrophologiestudentinnen der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg zusammen. Nicht alle Personen kannten sich untereinander. Da diese Personen in keiner gemeinsamen Organisation arbeiteten, gab es unter ihnen keine Hierarchie. Den Teilnehmenden wurde mit der Einladung zu dem Brainstorming die Problemstellung bereits einige Tage zuvor mitgeteilt, sodass erste Ideen entstehen konnten.

Im Vorfeld wurde aus der im Kapitel 2 erarbeiteten Literatur ein Ablauf für das Brainstorming zur Fragestellung, wie können pädagogische Maßnahmen gestaltet sein, damit Kindern Obst und Gemüse wieder nähergebracht wird, erstellt. Dafür wurde ein zeitlicher Rahmen von einer Stunde gesetzt. Außerdem wurden Regeln festgelegt. Diese waren, dass jeder ausreden darf, die Ideen laut ausgesprochen und auf einer gelben Metaplankarte notiert werden und keine Kritik oder Bewertung der Ideen während der Hauptphase vorgenommen wird. Die Moderatorin hatte sich weiterführende Fragen überlegt, um der Gruppe neue Impulse zu geben, sollte die Ideenfindung ins Stocken geraten. Die Fragen sollten die Problemstellung aus einer anderen Perspektive beleuchten.

Diese Fragen waren:

- Wie können Kinder lernen, wie Obst- und Gemüse wächst?
- Wie kann die Freude am Kochen bei Kindern geweckt werden?
- Wie kann das Interesse der Kinder für Obst und Gemüse geweckt werden?
- Welche Spiele können Kindern Obst und Gemüse näherbringen?
- Welche Fähigkeiten/Werkzeuge braucht es für diese Idee?

Zur Vorkehrung für das Brainstorming wurde im Raum eine angenehme Arbeits- und Denkatmosphäre geschaffen. Hierzu wurden auf einem Tisch, um welchen sich die Teilnehmenden setzen würden, neben ausreichend Getränken und gesunden Knabbereien, auf jedem Platz gelbe

Metaplankarten und ein Stift gelegt. Auf die Karten sollen die Teilnehmerinnen ihre Ideen notieren. Hierdurch entfällt die Aufgabe des Protokollanten. Nachdem sich alle vorgestellt und gesetzt hatten, begann die Moderatorin die Vorbereitungsphase, indem diese den Ablauf und die Regeln des Brainstormings erklärte. Die Problemstellung wurde für alle Teilnehmerinnen sichtbar auf ein Blatt geschrieben.

Die Hauptphase wurde in zwei Runden unterteilt. In der Ersten ging es um das Sammeln von möglichst vielen Ideen. Jede Teilnehmerin konnte sich einbringen. Die Moderatorin achtete dabei auf den Kreativfluss, indem diese Kritik unterband und die weiterführende Frage einbrachte, welche Spiele Kindern Obst und Gemüse wieder näherbringen könnten. Daraufhin entwickelten sich einige Ideen in Richtung spielerischer Methoden. Als auch dieser Ideenfluss abebbte, läutete die Moderatorin die zweite Runde ein, indem diese vorschlug, einzelne Idee mit der Gruppe herauszunehmen, um diese gemeinsam weiterzuentwickeln. Da in der ersten Runde bereits 43 Ideen gesammelt wurden, beschloss die Gruppe, Ideen, die schon sehr konkret waren, zur Seite zu legen. Die übrig gebliebenen Ideen wurden zusammen weitergedacht. Wurde eine Idee konkretisiert, wurden die Ideen auf der Rückseite der Metaplankarten notiert. Ideen, die sich neu entwickelten, wurden auf weißen Metaplankarten gesammelt. Alle Teilnehmer haben sich die gesamte Zeit über mit Ideen eingebracht und es herrschte ein reger Gedankenfluss. Diese Phase dauerte 60 Minuten. Nach deren Ablauf gingen drei Personen. Die anderen Teilnehmer blieben noch weitere 30 Minuten und wirkten weiter mit.

In der anschließenden Bewertungsphase wurden die gesammelten Ideen nach Themen sortiert und die Metaplankarten wurden in Clustern an eine Wand geklebt. Dabei ging die Gruppe wie folgt vor: Zuerst sammelten sie alle Ideen, die mit dem Anbau von Lebensmitteln in Verbindung standen. Dann entstand ein roter Faden, der sich über den Anbau, die Beschaffung, die Verarbeitung bis hin zur Lebensmittelverschwendung zog und im Wesentlichen den Lebenszyklus von Lebensmitteln (mit Ausnahme von Transport und Lagerung) darstellte. Während der Bewertungsphase entstanden wieder neue Ideen, die auch auf weißen Metaplankarten gesammelt wurden.

Am nächsten Tag wurden die noch nicht einsortierten Karten ohne die Gruppe den Themen zu geordnet und Überschriften für diese gefunden (siehe Abbildung 1). Die verschiedenen Themengebiete waren Anbau, Lebensmittelbeschaffung, Verarbeitung, Lebensmittelverschwendung, Spiele, Medien, Einbeziehen anderer Personen, Saisonalität und Sinne.

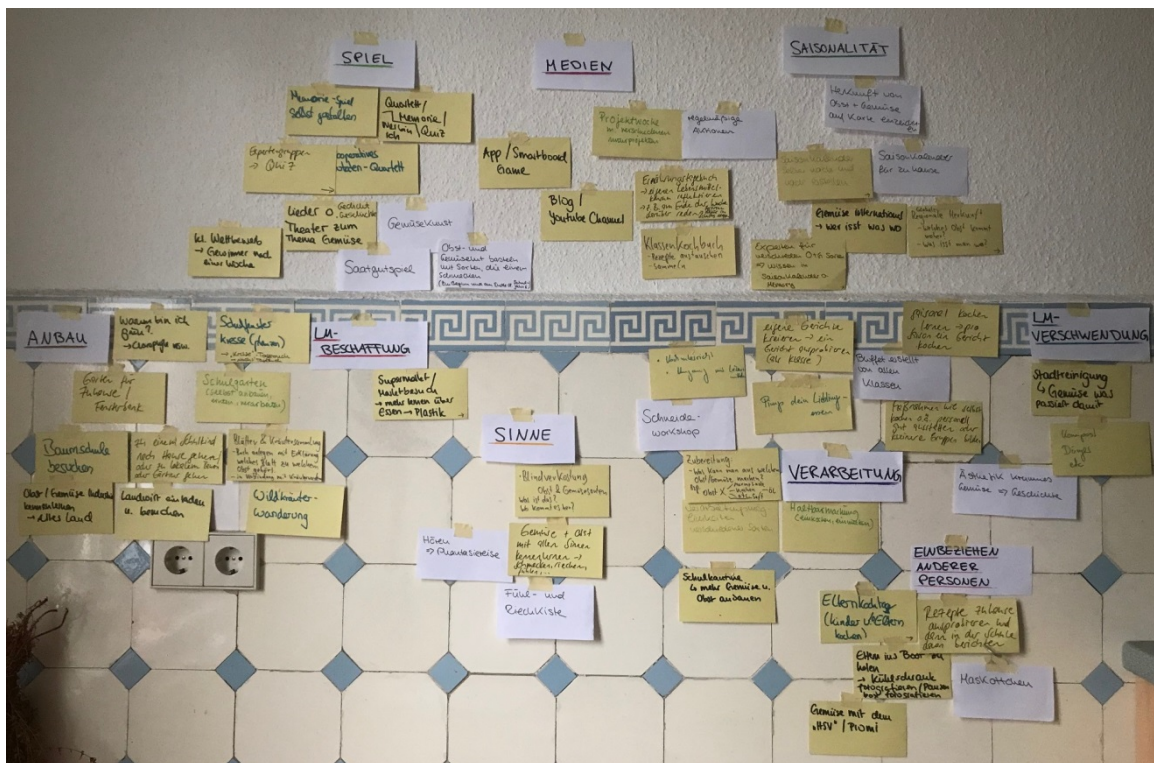


Abbildung 2: Überblick der Ideen des Brainstormings sortiert nach Themengebieten (Für eine Einzelsicht siehe Anhang 2).

## 6.2 Ausarbeitung des Konzepts

Das Konzept soll Lehrer/innen einen zusammenhängenden Entwurf von verschiedenen Maßnahmen geben, die diese im Schulalltag umsetzen können, um das Kennenlernen, das Interesse und den Verzehr von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse bei den Schüler/innen zu steigern. Die einzelnen Maßnahmen wurden mit Hilfe der Kreativtechnik des Brainstormings erarbeitet und weiterentwickelt (vgl. Kapitel 6.1). Der rote Faden, nämlich der Zyklus von Lebensmitteln, der sich durch das Brainstorming und dessen Auswertung zog, soll sich in dem Konzept zur Ernährungsbildung wiederfinden. Alle Cluster sollen Beachtung finden und in das Konzept miteinbezogen werden. Dies ist sinnvoll, denn das Konzept soll Kindern neues Wissen und Erfahrungen entlang der Lebensmittelkette vermitteln. Bei der Auswahl und Entwicklung der Maßnahmen wurden die Ziele des EU-Schulprogramms berücksichtigt (vgl. Kapitel 3.2). Dementsprechend kann das Konzept bzw. können Teile des Konzepts als pädagogische Begleitmaßnahmen zum EU-Schulprogramm genutzt werden.

Das nachfolgende Konzept wurde für die Klassenstufen 3 und 4 der Grundschule konzipiert, da die Schüler/innen für einige Maßnahmen Textverständnis brauchen und sich selbstständig Inhalte



erarbeiten sollen.<sup>4</sup> Es ist jedoch sinnvoll mit den Schüler/n/innen Ernährungsbildung bereits ab der 1. Klasse durchzuführen (vgl. Kapitel 5.1). Das Brainstorming schaffte eine Grundlage, aus der die Maßnahmen entstanden sind. Aus dem Brainstorming wurden Impulse aufgenommen und zu konkreten Maßnahmen ausgearbeitet. Außerdem wurden weitere Maßnahmen zum Ergänzen des Konzepts hinzugefügt, die nicht während des Brainstormings entstanden sind.

Die Maßnahmen sollen die Neugier der Kinder wecken und das Interesse daran fördern, wie Obst und Gemüse wächst, riecht, schmeckt, aussieht und sich anfühlt. Außerdem sollen die Schüler/innen neues Wissen und Fähigkeiten im Verarbeiten von Obst und Gemüse erlangen (zur Verbindung von Theorie und Praxis vgl. Kapitel 5.1.1). Bei allen Maßnahmen ist es wichtig, dass der/die Lehrer/in die Kinder nicht zwingt etwas zu probieren. Sie sollten auch nicht versuchen, die Kinder zum Essen zu überreden und damit argumentieren, dass ein bestimmtes Lebensmittel „gesund“ sei (vgl. 5.1.3). Damit die Ernährungsbildung sich nachhaltig auf das Essverhalten der Kinder auswirken kann, ist es wichtig, Ernährungsbildungsmaßnahmen regelmäßig mit den Schüler/innen durchzuführen. Das Konzept wurde für ein Schuljahr entwickelt und startet deshalb im August. Die Reihenfolge der Maßnahmen wurde entsprechend des roten Fadens und der saisonalen Umsetzbarkeit gewählt. Insgesamt beinhaltet das Konzept 17 Maßnahmen. Einige Maßnahmen begleiten das ganze Schuljahr, zwei finden jeweils zu Beginn und Ende des Schuljahres statt und einige werden nur einmalig umgesetzt. Das Konzept kann von eine/m/r Klassenlehrer/in oder in Kooperation mit anderen Lehrer/innen durchgeführt werden.

Zu Beginn des Schuljahres werden die ganzjährigen Maßnahmen „Mappe“, „Lerntagebuch“, „Saisonalenkalender“, „Experten“ und „Memory“ eingeführt. Außerdem werden die Eltern zu dem ersten „Elternabend“ eingeladen. In den ersten Wochen werden die „Obst-Gemüse-Hüte“ gebastelt und ein „Hofbesuch“ organisiert. Die Schüler/innen durchlaufen einen „Sinnesparcours“ und besuchen einen Super- und einen Wochenmarkt. In den Wintermonaten finden die Maßnahmen „Zubereitungstechniken“ und „Kreatives Schreiben“ statt. Im Frühjahr entwickeln die Kinder ein eigenes Spiel und legen einen „Fensterbankgarten“ an. Kurz vor den Sommerferien richtet die Klasse eine „Quizolympiade“ aus, veranstaltet gemeinsam mit den Eltern ein „Grillfest“ und der zweite „Elternabend“ erfolgt. Die Maßnahme „Wer bin ich?“ kann während des gesamten Schuljahres gespielt werden. Abbildung 3 zeigt einen Überblick des möglichen zeitlichen Ablaufs der Maßnahmen.

---

<sup>14</sup> An dem EU-Schulprogramm können auch Förderschulen teilnehmen. Die Maßnahmen wurden allerdings für Grundschüler/innen entwickelt. Da die Bedürfnisse und Fähigkeiten von Förderschüler/innen besondere Aufmerksamkeit benötigen, wurden Förderschulen in der Ausarbeitung des Konzepts nicht berücksichtigt.

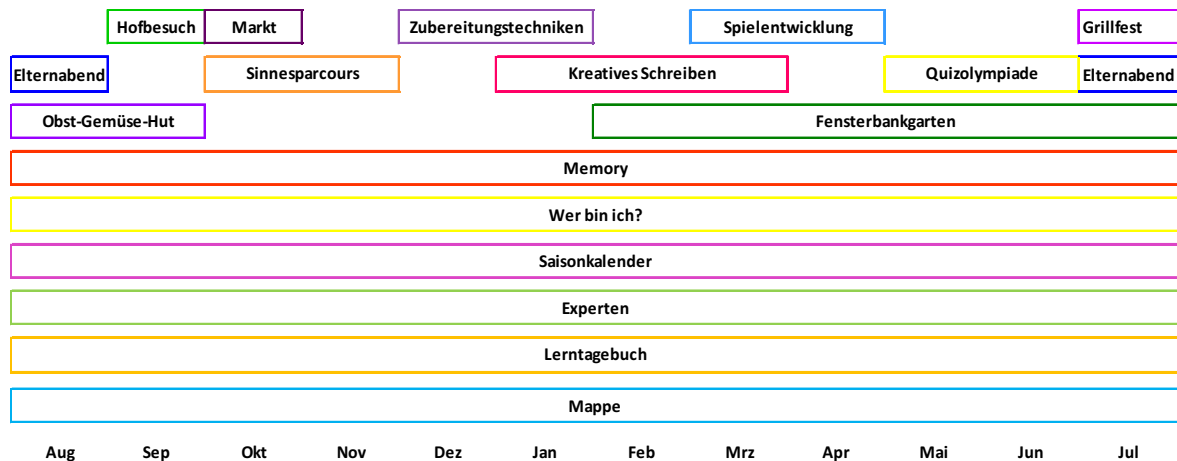


Abbildung 3: Zeitliche Übersicht der Maßnahmen.

Das Konzept kann auch über zwei Schuljahre hinweg umgesetzt werden. Darüber hinaus ist es möglich, dass sich Lehrer/innen einzelne Maßnahmen aussuchen und diese mit den Schüler/innen umsetzen. Zu beachten ist, dass die Maßnahme „Experten“ mit den Maßnahmen „Saisonkalender“ und „Memory“ zusammenhängt. Es empfiehlt sich das Konzept fächerübergreifend durchzuführen (vgl. Kapitel 5.1). Die Auswahl der Maßnahmen ist vielfältig, handlungsorientiert und deckt verschiedene Kompetenzbereiche ab. Die Maßnahmen bestehen aus einer Kombination aus Theorie und praktischer Umsetzung (vgl. Kapitel 5.1.1).

### 6.3 Vorstellung der Maßnahmen

#### Elternabende

Zu Beginn eines Schuljahres empfiehlt es sich, einen Elternabend zu den Themen Ernährungsbildung und EU-Schulprogramm in der Schule zu veranstalten. Ernährungsbildung ist wirksamer, wenn die Eltern miteinbezogen werden (vgl. Kapitel 5.1.2). Die Eltern erfahren welche Maßnahmen der/die Lehrer/in mit den Kindern durchführen wird und welche Ziele diese verfolgen und stellen den Kindern eventuell Fragen zu den Maßnahmen. Die Eltern können durch den direkten Kontakt für die Ernährung ihrer Kinder sensibilisiert und darauf hingewiesen werden, wie wichtig eine gesunde, ausgewogene Ernährung für die Kinder ist. Sie bekommen ausführliche Informationen, Hinweise und Tipps, wie sie zu Hause mehr Obst und Gemüse in den Essalltag integrieren können. Sollte der/die Lehrer/in Hilfe und Unterstützung bei Aktionen im Rahmen der Ernährungsbildung benötigen, kann dies angesprochen werden. Die Eltern erfahren auch von dem geplanten „Grillfest“ vor den Sommerferien und werden eingeladen. Eventuell sollten die Eltern die Einladung bereits vor den Sommerferien erhalten, damit sie sich diesen Termin schon einmal im Kalender notieren können. Es ist sinnvoll, einen zweiten Elternabend zum Ende des Schuljahres zu

veranstalten, um im Gespräch herauszufinden, ob und wie sich das Ernährungsverhalten der Kinder in Bezug auf Obst und Gemüse verändert hat und um den Eltern zu berichten, wie die Maßnahmen gelaufen sind.<sup>5</sup> Durch eine qualifizierte Zusammenarbeit mit den Eltern wird die Wahrscheinlichkeit erhöht, dass die Familien zu Hause die erhaltenen Informationen annehmen, überdenken und anwenden (Hassel, 2008, S. 118).

### Mappe

Die Schüler/innen legen eine Mappe für die Ernährungsbildung an, in der sie alle Materialien über das Schuljahr hinweg sammeln. Hierzu eignet sich ein Schnellhefter aus Pappe. Dieser kann von den Kindern fächerübergreifend im Kunstunterricht passend zu den Themen Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung gestaltet werden. Der/die Lehrer/in sollte darauf achten, dass die Kinder die Mappe zu jeder Ernährungsbildungseinheit mitbringen. Eltern können sich den Schnellhefter zu Hause ansehen und auf diesem Weg Anregungen für das Essverhalten der Familie, Ideen für den Lebensmitteleinkauf und die Zubereitung von Lebensmitteln bekommen. Bei dem „Elternabend“ (siehe oben) werden die Eltern explizit dazu eingeladen. Hierdurch wird der Bedeutung der Einbeziehung der Eltern in pädagogische Maßnahmen zur Ernährungsbildung nachgekommen (Mittmann, Austel, Ellrott, 2014, S. 128). Ein besonderer Vorteil der Mappe ist, dass sich die Schüler/innen zu verschiedenen Zeitpunkten (auch über das Schuljahr hinaus) die Materialien noch einmal ansehen können.

### Lerntagebuch

Nach jeder Ernährungsbildungseinheit bekommen die Kinder einen Fragebogen ausgehändigt. Dieser dient zu ihrer eigenen Reflexion und fragt ab, was sie Neues gelernt haben, was schon bekannt war, welche neuen Obst- und Gemüsesorten sie kennengelernt haben, welches Obst und Gemüse sie probiert haben und mochten. Die ausgefüllten Fragebögen werden in die Mappe geheftet und dienen als Lerntagebuch. Eltern können diese ansehen und wissen was ihr Kind neues gelernt hat, welche neuen Sorten ihr Kind kennengelernt hat und im besten Fall sogar mag. Die Eltern können dieses Obst oder Gemüse bei dem nächsten Einkauf besorgen und in die eigene Speiseplanung integrieren. Zudem können diese Fragebögen zur Evaluation der pädagogischen Maßnahmen genutzt werden.

---

<sup>15</sup> Geeignetes Material: Gesundheitsberatungsausschuss der Ärztekammer Nordrhein (2002). Vorschläge zur Elternarbeit: Essen und Ernährung. Düsseldorf: Ärztekammer Nordrhein, AOK Rheinland.

Ausformuliert könnten die Fragen wie folgt lauten:

- Was hast du heute Neues gelernt?
- Was kanntest du schon?
- Welche neue Obst- oder Gemüsesorte hast du heute kennengelernt?
- Welches Obst und Gemüse hast du heute probiert?
- Was hat dir geschmeckt?

Lerntagebücher helfen bei der Organisation und Dokumentation und haben einen Prozesscharakter. Durch sie können die Lehrenden die Lernprozesse ihrer Schüler/innen analysieren. Den Lernenden dienen sie zur Orientierung über die gelernten Inhalte. Des Weiteren helfen sie den Schüler/innen positiven Einfluss auf die Wahrnehmung ihrer Lernfortschritte zu nehmen. Durch die Lerntagebücher reflektieren und dokumentieren die Schüler/innen das Gelernte. Lerntagebücher haben je nach Kontext eine andere Form und inhaltliche Gestaltung (Grittner, Hochstetter, Kraemer, 2010, S. 258).

### Experten

Zu Schuljahresbeginn zieht jedes Kind zwei oder drei Zettel, je nachdem wie umfangreich das „Memory“ und der „Saisonkalender“ werden sollen, auf denen jeweils der Name einer Obst- oder Gemüsesorte steht. Das Kind ist ab diesem Zeitpunkt Experte für dieses Obst und/oder Gemüse und erhält damit den Forschungsauftrag Informationen über die Herkunft, Inhaltsstoffe, Besonderheiten, Wachstums- und Erntezeit herauszufinden. Die Informationen sollen die Schüler/innen aus verschiedenen Quellen zusammentragen (z.B. Nachschlagewerke, Internet, eine andere Person, wie Eltern, Mitschüler/innen und Lehrer/in fragen). Die Schüler/innen können Fähigkeiten und Strategien zum Erwerb von Wissen aufbauen. Hierdurch berührt diese Maßnahme das Thema des Lernen lernens. Das Lernen lernen umfasst die Suche nach Information, sowie die Fähigkeit diese zu analysieren, zu interpretieren und fundierte Schlüsse ziehen zu können (Konrad, 2014 S. 28-29). Durch die Nutzung von Computer und Internet können spezielle Medienkompetenzen aufgebaut werden, insbesondere können die Schüler/innen das Internet als Lernwerkzeug kennen lernen (Feil, Gieger, Quellenberg, 2009, S. 19).

Die Schüler/innen bekommen für die Recherche folgende Leitfragen:

- Wann habe ich Saison?
- Wie/wo wachse ich?
- Welche Gemüse- bzw. Obstart bin ich?
- Welche Teile sind essbar?

- Habe ich besondere Eigenschaften?
- Kann ich roh gegessen werden?

Die herausgefundenen Informationen werden in einem Steckbrief zusammengetragen. Aus den Steckbriefen kann ein Buch gebunden werden oder die Kinder können sie in ihre Mappen heften. Mit dieser Maßnahme verbessern die Schüler/innen ihre Kompetenzen im Recherchieren, Sammeln von Informationen und Verstehen von Texten. Zudem erlangen sie neues Wissen über Obst- und Gemüsesorten.<sup>6</sup>

### Saisonkalender

Die Klasse bastelt gemeinsam einen Saisonkalender, der im Klassenraum aufgehängt und jeden Monat durch regionale, saisonale Sorten ergänzt wird. Der Saisonkalender ist in die zwölf Monate aufgeteilt und hängt mit der Maßnahme „Experten“ zusammen. Am Anfang jedes Monats werden die neuen Sorten, die zu diesem Zeitpunkt Saison haben, von dem/der jeweiligen Expert/en/in der Klasse vorgestellt. Der/die Experte/in klebt jeweils ein Foto der Sorte, welches der/die Lehrer/in mitgebracht hat, zu allen Monaten in denen diese Saison hat. Eine weitere Aufgabe des/der Expert/en/in ist es, die Obst- oder Gemüsesorte vorher einzukaufen und mit in die Schule zu bringen, damit alle Mitschüler/innen diese betrachten, anfassen und probieren können. In Verbindung mit dem Saisonkalender lässt sich mit der Klasse sehr gut über importiertes Obst und Gemüse sprechen. Das Ziel der Maßnahme ist die Kenntniserweiterung in Bezug auf Regionalität und Saisonalität von heimischen Obst- und Gemüsesorten. Eine weitere Kompetenz, die verbessert wird, ist das Präsentieren. Durch die Aufteilung der gesamten Arbeitsaufgabe, die individuelle Bearbeitung und das anschließende Zusammenfügen der Ergebnisse werden die Schüler/innen an Kooperatives Lernen herangeführt, wodurch sie positive Interdependenz, insbesondere den Zusammenhang von eigener Verantwortung und Verantwortung der Gruppe für den Erfolg des gemeinsamen Projekts erfahren (Konrad, 2014 S. 81). Nachdem alle Fotos eines Monats aufgeklebt wurden, macht der/die Lehrer/in ein Foto von dem Monat. Er/sie druckt das Foto für jede/n Schüler/in aus, damit diese es in ihre Mappen heften können und den Saisonkalender auch zu Hause benutzen können.

---

<sup>16</sup> Geeignetes Material: Ernten, S. (2013). Obst. Esslingen: Esslinger Verlag.

Ernten, S. (2004). Gemüse. Esslingen: Esslinger Verlag.

Aladjidi, V., Tchoukrie, E. (2011). Kiwi, Kürbis, Kokosnuss: 100 x Obst und Gemüse, Hildesheim: Gerstenberg.

Metka, M. (2018). Obst, Gemüse und Co. WISSEN häppchenweise: Herbst & Winter, Wien: Maudrich Verlag.

Metka, M. (2018). Obst, Gemüse und Co. WISSEN häppchenweise: Frühling & Sommer, Wien: Maudrich Verlag.

## Memory

Für die Umsetzung der Maßnahme „Memory“ braucht es „Experten“. Diese gestalten mit den zuvor herausgefundenen Informationen zu ihrem jeweiligen Obst oder Gemüse ein Pärchen. Jedes Pärchen besteht aus einer Bildkarte, die das Gemüse oder Obst zeigt und aus einer Informationskarte, auf der sich schriftliche Informationen und ein kleines Bild der betreffenden Sorte, befinden. Das Memory kann zu Schuljahresende, wenn alle Expert/en/innen ihre Informationen gesammelt haben, gemeinsam mit den Kindern im Unterricht erstellt werden oder die Expert/en/innen basteln die Karten zu Hause. Der/die Lehrer/in sollte den Expert/en/innen Pappkärtchen für die Pärchen zur Verfügung stellen. Die fertiggestalteten Paare können die Schüler/innen mit in die Schule bringen, wenn sie die Sorte im Saisonkalender vorstellen. So wird das Spiel kontinuierlich erweitert und kann schon während des gesamten Schuljahres gespielt werden. Spielen die Kinder das Spiel öfter, wiederholen sie die Lerninhalte, prägen sich diese ein und speichern sie im Langzeitgedächtnis ab. Zur Abspeicherung ins Langzeitgedächtnis ist es notwendig, dass die über die verschiedenen Sinne aufgenommenen Informationen eine hohe emotionale Qualität haben und dass ganze Erinnerungsnetze aktiviert werden. Dies wird durch das Spielen des selbstgebastelten Memorys erreicht, denn die Regeln von Memory sind den Kindern voraussichtlich bekannt und schaffen eine emotional positive Lernatmosphäre (Heimlich, 2015, S. 186). Memory ist ein Übungsspiel und durch die vielen Wiederholungen, die intrinsische Motivation und den Erfolg im Spiel, „ein ideales Medium“ zum Üben von Lerninhalten. Die Schüler/innen lernen, ohne dass sie es bewusst merken (Walter, 1993, S. 219). Die Merk- und Konzentrationsfähigkeit der Kinder wird bei dieser Maßnahme gefördert und sie erweitern spielerisch ihre Kenntnisse über heimische Obst- und Gemüsesorten.

## Obst-Gemüse-Hut

Am Anfang des Schuljahres basteln die Kinder einen Hut aus Tonkarton, dessen Vorderseite sie mit Bildern von Obst und Gemüse, welches sie gerne essen, dekorieren. Die Schüler/innen können dafür Fotos nehmen, die verschiedenen Sorten aufmalen oder Ausmalbilder benutzen. Am Ende des Schuljahres bekleben die Kinder die Rückseite des Obst-Gemüse-Hutes. Indem die Vorder- mit der Rückseite verglichen wird, kann sichtbar gemacht werden, welche neuen Obst- und Gemüsesorten die Kinder mögen. Der Obst-Gemüse-Hut kann fächerübergreifend im Kunstunterricht gebastelt werden und bietet die Möglichkeit einer gestalterischen Einheit der Ernährungsbildung. Mittels der Kunst können die Schüler/innen ihr Ausdrucksrepertoires entfalten und durch die gestalterische Transformation der eigenen Vorlieben zu Obst und Gemüse findet mit dem Werk eine Reflexion dieser statt (Kirchner, 2009, S. 20).

### Hofbesuch

Der Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebes, welcher Obst und/oder Gemüse anbaut, ist eine außerschulische Bildungsmaßnahme. Vor dem Besuch sollte die Lehrkraft mit den Schülern/innen über den Anbau von Obst und Gemüse im Unterricht sprechen. Dazu bietet sich der Sachunterricht an. Der Besuch ist eine gute Möglichkeit, um einen intensiven Praxisbezug zur gelernten Theorie herzustellen.

Die Kinder können mit allen Sinnen erfahren, wie sich die Arbeit eines Landwirt/s/in gestaltet und Obst und Gemüse angebaut wird. Sie lernen, wie Landwirtschaft, Natur, Umwelt und Ernährung zusammenhängen. Kinder können beim Aussäen oder bei der Ernte mithelfen. Es bietet sich an, diese Maßnahme nach den Sommerferien oder im frühen Herbst durchzuführen, weil die Kinder dann selber etwas ernten können. Durch das praktische Erleben ist diese Erfahrung für Kinder nachhaltig. Außerdem macht es Sinn diese Maßnahme früh mit den Kindern durchzuführen, denn dann haben sie eine Vorstellung davon woher die Lebensmittel kommen, über die im weiteren Schuljahr gesprochen werden wird.<sup>7</sup>

Laut Hopf sind „außerschulische Lernorte [...] didaktisch-pädagogisch ergiebige Informations-, Erfahrungs- und Tätigkeitsorte, die außerhalb der Klassenräume ein aktives Erkunden und Lernen ermöglichen.“ (Hopf, 1993, S. 186). Die Vorteile des außerschulischen Lernorts sind das handlungsorientierte Lernen, das projektorientierte Arbeiten, der lebenspraktische Bezug und das fächerübergreifende Vernetzen der Lerninhalte. Dadurch, dass die Schüler/innen vor Ort mit unterschiedlichen Lernkanälen und Sinnen lernen, können die Kinder das Gelernte leichter begreifen und das Wissen langfristig für ihren Alltag abspeichern (Sauerborn, Brühne, 2012, S. 17).

### Sinnesparcours

Der Sinnesparcours besteht aus verschiedenen Stationen, die von den Kindern durchlaufen und an denen unterschiedliche Sinne angesprochen werden. Der/die Lehrer/in kann die Parcoursstationen frei im Hinblick auf die Sinne Sehen, Hören, Schmecken, Tasten und Riechen gestalten.

Für den Sinn Sehen bietet sich eine Blindverkostung an. Hierzu werden einem Kind die Augen verbunden und ein anderes gibt diesem ein klein geschnittenes Obst- oder Gemüsestück zum Erschmecken in den Mund. Der/die Lehrer/in kann die Kinder darauf hinweisen, die Konsistenz, das Mundgefühl und den Geschmack der Probe wahrzunehmen. Eine Variante, um den Kindern zu zeigen, dass die Nase mitverantwortlich für das Schmecken ist, könnte folgendermaßen gestaltet

---

<sup>17</sup>Ein Leitfaden für Lehrkräfte findet sich unter <https://www.bzfe.de/inhalt/lernort-bauernhof-3000.html>.  
Stand 09.02.2019.

sein: Ein/e Schüler/in probiert mit verbundenen Augen und zugehaltener Nase einen Apfel und soll erraten, welches Obst oder Gemüse es probiert. Danach findet eine zweite Blindverkostung desselben Obst oder Gemüses statt, bei der das Kind den Riechsinn wieder benutzen darf. <sup>8</sup>

Neben dem Probieren von unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten selbst, bietet sich als Variante an, unterschiedliche Verarbeitungsmethoden einer Sorte zu verkosten. Eine Sorte, die sich gut dafür eignet, ist der Apfel. Dieser kann in Stücke geschnitten, grob und fein gerieben, getrocknet, als Saft oder als Apfelmus gereicht werden. Die Kinder können wahrnehmen, wie sich der Geschmack eines Lebensmittels verändert, je nachdem wie es verarbeitet wurde. Eine weitere Variante, bei der die Schüler/innen die Sortenvielfalt kennenlernen können, ist eine Verkostung von verschiedenen Apfelsorten mit anschließender Bewertung. Mögliche Kriterien könnten Süße, Säure, Saftigkeit und Knackigkeit sein.

Durch die Entdeckungsreise des Sinnesparcours bekommen die Kinder einen Zugang zu bewusster Wahrnehmung von Lebensmitteln. Der Parcours sensibilisiert die Sinneswahrnehmung und bietet Anreize für die Geschmacksentwicklung der Schüler/innen (vgl. Kapitel 5.1.1). Das Sensibilisieren der Sinne ist für die Kinder von Bedeutung, um Lebensmittel mit Genuss essen zu können (Bartsch et al., 2013, S. 87). Der Parcours kann im Klassenraum, im Foyer oder in der Aula aufgebaut werden, sodass auch andere Klassen die Möglichkeit haben, diesen zu durchlaufen. <sup>9</sup>

#### Markt- und Supermarktbesuch

Die Kinder besuchen mit einer Lehrkraft einen Super- und einen Wochenmarkt. Zuvor sehen sie sich gemeinsam den Saisonkalender an und gehen durch, welche Sorten gerade Saison haben. Im Supermarkt untersuchen sie gemeinsam das Obst- und Gemüseangebot. Die Themen Plastikverpackungen, Saisonalität, Regionalität können angesprochen werden. Ein weiterer Besuch führt sie auf den Wochenmarkt. Der Vergleich des Angebots kann zeigen, dass auf dem Markt eine größere Sortenvielfalt angeboten wird. Die Kinder können sehen, welche Sorten sie schon kennen und welche nicht. Vor dem Marktbesuch wurden die Schüler/innen in Gruppen eingeteilt und haben von dem/der Lehrer/in Rezepte bekommen, deren Zutaten sie einkaufen sollen. Dadurch lernen sie, einen Einkaufszettel zu schreiben. Bei der Auswahl der Rezepte sollte der/die Lehrer/in auf regionale und saisonale Zutaten achten. Auf dem Markt können die Kinder erfahren, dass ein Einkauf ein sinnliches Erlebnis sein kann. Sie können Gerüche wahrnehmen und sehen die bunte Vielfalt der Marktstände. Anschließend werden die Rezepte gemeinsam zubereitet. Nachdem die

---

<sup>18</sup>Weitere Vorschläge zu Stationen auf der Internetseite des Kompetenzzentrums für Ernährung (Bayern) <https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/109438/index.php>. Stand 10.02.2019

<sup>19</sup> Geeignetes Material: Meyer-Plöger, A., Goetze, A., Lange, M. (2004) Fühlen wie's schmeckt – Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche (6-14 Jahre), Künzell: Food Media



Schüler/innen während des Hofbesuches gelernt haben, wie Lebensmittel angebaut werden, bekommen sie nun einen Einblick in den weiteren Verlauf der Lebensmittelkette. Der Markt und Supermarkt eignet sich als Ort des außerschulischen Lernens (vgl. Hofbesuch).

### Zubereitungstechniken

Bei dieser handlungsorientierten Maßnahme werden verschiedene Stationen aufgebaut, an denen die Kinder das Waschen, Schälen, Raspeln, Scheiden, Wiegen und Verarbeiten von Gemüse und Obst lernen. Bevor mit dem Verarbeiten und Zubereiten begonnen wird, werden Hygiene- und Arbeitsregeln besprochen. Anschließend werden die Rezepte gemeinsam gelesen und die Arbeitsschritte erläutert. Die Rezepte sollen kindgerecht in der Durchführung und für Grundschüler verständlich sein. Zudem sollen alle Rezepte im Klassenraum zubereitet werden können, da Grundschulen oft nicht mit einer Lehrküche ausgestattet sind. Die Kinder bekommen alle Rezepte und Informationen mit den Hygiene- und Arbeitsregeln in ausgedruckter Form für ihre Mappe. Sie haben somit die Möglichkeit die Rezepte zu Hause mit den Eltern oder allein nachzukochen.

Durch das Kochen soll bei den Schüler/n/innen das Interesse für das Herstellen von Speisen geweckt, ihre motorischen Fähigkeiten trainiert, ihre Sinne geschult und ihre Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten gestärkt werden (Winkler et al, 2004, S. B25). Zudem erlangen sie grundlegende Kenntnisse in verschiedenen Zubereitungstechniken und lernen nach Rezept zu kochen. Durch die Maßnahme sollen die Kinder die Geschmacksvielfalt von Obst und Gemüse kennenlernen. Außerdem wird das Lese- und Textverständnis gefördert. Kinder erleben Mahlzeiten, die in der Gruppe eingenommen werden als positiv und trauen sich eher in einer Gruppe Gleichaltriger neue Lebensmittel zu probieren (Winkler et al., 2004, S. B25). Kinder bevorzugen geschnittenes Obst und Gemüse (vgl. Kapitel 4.2). Wissen sie, wie sie sich dieses selbst schneiden können, werden sie unabhängiger und es erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass sie sich Obst und Gemüse zu Hause selber zubereiten.<sup>20</sup>

### Quizolympiade

Am Ende des Schuljahres kann eine Quizolympiade ausgerichtet werden. Hierzu bilden die Schüler/innen Teams und denken sich gemeinsam eine Kategorie und passende Fragen aus. Die Fragen sollen unterschiedliche Schwierigkeitsgrade haben. Nachdem die Schüler/innen über das gesamte Schuljahr hinweg neues Wissen über Obst und Gemüse gesammelt haben, werden sie angeregt

---

<sup>20</sup> Geeignetes Material: Brüggemann, I., Gomm, U., Braukmann, M. (2018). Ernährungsführerschein, Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung; Einheit 1, 2 und 3

Somrei, E., Icks, A., Schindler-Marlow, S. (2006). Küche, Kochen und Kultur – ein thematischer Zugang zur Gesundheitsförderung, Mühlheim an der Ruhr: Verlag an der Ruhr, S. 46-56

Mögliche Rezepte: Möhrenwaffeln, Brot- und Obstspieße, Möhren-Apfel-Salat und Apfelchips.

ihrer Lernprozess zu reflektieren. Die Fragen können auf Metaplankarten geschrieben werden. Auf der Rückseite wird der Punktwert notiert. Je schwieriger eine Frage ist, desto mehr Punkte kann ein Team für die richtige Antwort bekommen. Die Karten können an eine Pinnwand geheftet werden, sodass die Teams sehen können, welche Fragen noch nicht beantwortet wurden. Die Teams wählen reihum eine Kategorie und den Schwierigkeitsgrad aus und beantworten die Frage. Sind alle Fragen beantwortet, gewinnt das Team mit den meisten Punkten. Alle Teams bekommen einen Preis, dies könnte ein großer Obst- und Gemüsekorb oder gesunde Süßigkeiten sein. Durch das Spiel können die Kinder ihr Wissen testen und festigen. Bei dieser Methode handelt es sich um ein Ratespiel. Dies verbessert die Wahrnehmungsfähigkeit, Aufmerksamkeit, das Gedächtnis, und das Denkvermögen der Schüler/innen (Walter, 1993, S. 214).

### Spielentwicklung

Bei dieser Maßnahme werden die Schüler/innen in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe hat die Aufgabe ein eigenes Spiel zu erstellen. So können später alle Kinder gleichzeitig spielen und es entstehen unterschiedliche Ideen und Umsetzungen. Das Spiel soll ein Würfelspiel werden, dessen Ziel es ist einen bestimmten Punkt auf dem Spielbrett zu erreichen. Dazu wird ein Spielplan erstellt. Auf diesem befinden sich normale Felder, Ereignis-, Aktions- und Fragefelder. Die Schüler/innen sollen sich gemeinsam Regeln überlegen und diese aufschreiben. Sie können das Spiel stetig mit neuen Karten erweitern, da sie im Laufe des Schuljahres neues Wissen über Obst und Gemüse erlangen. Das Spiel kann im Rahmen von zwei Projekttagen durchgeführt werden oder es kann über einen Zeitraum im Unterricht bearbeitet werden. Der Spielplan und die Spielfiguren können im Kunst- oder Werkunterricht gestaltet werden.

Aktionskarten fordern den/die Spieler/in dazu auf, aktiv etwas zu tun. Beispiele dafür sind eine Blindverkostung, einen Zauberapfel schneiden, zehn Kniebeugen machen oder pantomimisch eine Karotte darstellen. Auf den Fragekarten können Fragen über Obst und Gemüse, deren Anbau, Scherzfragen, Teekesselchen oder Anagramme stehen. Bei Ereigniskarten rückt ein/e Spieler/in mit der Spielfigur auf dem Spielfeld vor oder zurück. Zwei Beispiele dafür sind: „Du hast heute 5 Portionen Obst und Gemüse gegessen. Rücke 5 Felder vor.“ oder „Du hat vergessen den Fensterbankgarten zu gießen. Gehe 2 Felder zurück.“.

Die Schüler/innen beschäftigen sich kreativ, kognitiv und spielerisch mit dem Thema. Kinder können durch das Spielen im Unterricht ihr erworbenes Wissen anwenden, vertiefen und soziale Erfahrungen sammeln. Dies schafft eine ganzheitliche Lernsituation. Durch das Entwickeln eines Spiels bietet sich den Schüler/innen die Möglichkeit ihre Schreib- und Darstellungskompetenzen zu vertiefen. Sie entwickeln eine Idee, setzen diese um und verfassen eine Anleitung. Die Schü-

ler/innen setzen sich durch das Umsetzen eines Spiels intensiv mit den Lerninhalten auseinander, da sie diese nicht nur flüchtig bearbeiten. Durch das Spiel können sie ihr Wissen testen, es dient somit zur selbstständigen Lernkontrolle (Andersson, 2013, S. 11). Sie können auch Inhalte miteinander beziehen, die nicht im aktuellen Unterricht bearbeiten oder bereits früher durchgenommen wurden. Da die Kinder in Gruppen arbeiten, sprechen sie über ihre Ideen, sie stimmen sich ab und kommen gemeinsam zu einer Lösung, die allen gefällt. Das ist von besonderer Bedeutung für das soziale Lernen (Andersson, 2013, S. 12).

### Fensterbankgarten

Der/die Lehrer/in besorgt Saatgut, Blumenerde, Kompost, Blumenkästen und/oder Blumentöpfe. In diese säht die Klasse verschiedene Pflanzen aus. Die Pflanzgefäße werden auf die Fensterbank gestellt, damit diese ausreichend Licht bekommen. Die Kinder können Schritt für Schritt beobachten, wie ein Samen keimt und zu einer Pflanze heranwächst. Sie können an jedem Schultag sehen, wie sich die Pflanzen verändert haben. Durch das regelmäßige Gießen übernehmen die Schüler/innen Verantwortung für die Pflanzen. Zum Anbauen auf der Fensterbank eignen sich Salate, Kräuter, Kresse, Radieschen und Bohnen.<sup>2</sup> Die erlebnisorientierte Maßnahme soll die Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen. Kinder können durch das eigene Anbauen, Pflegen und Ernten von Pflanzen Sinneserfahrungen (vgl. Kapitel 5.1.1) sammeln (Wittkowske, 2015, S. 129).

### Grillfest

Kurz vor den Sommerferien, zu Schuljahresabschluss organisiert der/die Lehrer/in gemeinsam mit den Schüler/innen ein Grillfest, zu dem auch die Eltern eingeladen werden. Das Einbeziehen von Eltern in pädagogische Maßnahmen zur Ernährungsbildung hat Bedeutung, da Eltern das Essverhalten ihrer Kinder entscheidend beeinflussen (Mittmann, Austel, Ellrott, 2014, S. 128). Zur Vorbereitung auf das Fest sollen die Kinder ihre Eltern fragen, ob diese gute Rezepte haben, die gemeinsam mit ihnen am Grillfest zubereitet werden können. Zusätzlich bringt der/die Lehrer/in Kochbücher und Rezepte mit in die Schule. Gemeinsam mit den Schüler/innen wird abgestimmt, welche Speisen an dem Grillfest zubereitet werden. Der Fokus der Rezepte soll auf Obst und Gemüse liegen. Wenn die Klasse keine Widerstände erhebt, können alle Rezepte für das Grillfest vegetarisch sein. Die Kinder teilen sich in Gruppen ein und bekommen ein Rezept. Dieses wird gemeinsam mit den Eltern am Tag des Festes in der Schule zubereitet. Innerhalb der Gruppe wird festgelegt, wer welche Zutaten im Vorfeld besorgt und mit in die Schule bringt. Aus den Rezepten wird ein Rezeptbuch erstellt und jede Familie bekommt ein Exemplar. Mit dieser außerschulischen

---

<sup>21</sup> Geeignetes Material: Walker, L. (2007). Es wächst, es wächst: Säen, pflanzen, ernten im Klassenzimmer, Mühlheim an der Ruhr: Verlag an der Ruhr.

Maßnahme sollen die Eltern und Kinder erfahren, dass das gemeinsame Zubereiten von Speisen Freude bereiten kann und sie dazu inspirieren, zu Hause gemeinsam zu kochen. Kinder können für ihr späteres Leben ernährungsbezogene Kompetenzen erlernen, wenn sie zu Hause gemeinsam mit den Eltern Lebensmittel zubereiten (Ellrott, 2017, S. 163).

### Kreatives Schreiben

Im Deutschunterricht sollen sich die Kinder eine Geschichte zu dem Thema „Es kommt nicht auf das Äußere, sondern auf das Innere an“ ausdenken. Der/die Lehrer/in gibt einige Charaktere vor. Beispiele für Charaktere sind eine krumme Gurke, eine Karotte mit zwei „Beinen“ oder ein Apfel mit einer nicht völlig glatten Schale. Die Kinder sollen lernen, dass Lebensmittel, die von der normalen Form abweichen, nicht schlechter sind als Exemplare, die makellos sind. Die zu vermittelnde Botschaft besteht darin, dass es auch bei Obst und Gemüse nicht auf das äußere Erscheinungsbild, sondern auf das Innere, also Geschmack und Nährwert, ankommt. Diese Maßnahme soll Kinder etwas über Lebensmittelverschwendung beibringen. Neben kognitiven und emotionalen Prozessen wird die Fantasie der Kinder angeregt, sodass sich hieraus im kreativen Schreiben ein Zusammenhang bildet, der versucht dem/der Schüler/in als ganze Person einen Zugang zum Schreiben zu öffnen (Böttcher, 2010, S. 14). Die Ergebnisse der Schreibforschung zeigen, dass kreatives Schreiben Initiierung durch einen Anlass und Methoden<sup>22</sup> des Schreibens braucht. Die Regelmäßigkeit dieser entspannten Schreibform bietet eine gute Voraussetzung für die Schreibentwicklung, denn Schüler/innen bauen Schreibkompetenzen aus, erhöht das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten des Schreibens und steigert somit ihre Schreibmotivation (Böttcher, 2010, S. 21).

### Wer bin ich?

Ein Kind denkt sich eine Obst- oder Gemüsesorte aus, beschreibt ihre Eigenschaften und erklärt, wo und wie die Pflanze wächst. Die anderen Kinder raten, welches Gemüse oder Obst sich das Kind ausgedacht hat. Der Gewinner darf sich als nächstes eine neue Sorte aussuchen. Eine andere Variante des Spiels ist, ein Kind denkt sich eine Sorte aus und die anderen Kinder finden durch Fragen heraus, um welche Sorte es sich handelt. Die gestellten Fragen muss das Kind mit ja und nein beantworten können. Das Spiel kann in jeder Ernährungsbildungseinheit oder auch in anderen Fächern gespielt werden, da es kurzweilig ist. Diese Maßnahme soll die Merkfähigkeit und das Konzentrationsvermögen der Kinder fördern. Die Kinder müssen die Begriffe, die sie zum Beschreiben der Sorte benutzen, sorgfältig auswählen um Missverständnisse zu vermeiden. Dazu brauchen sie eine differenzierte Wahrnehmung der Gegenstände, Situationen und Handlungs-

---

<sup>22</sup> Für Methoden zum kreativen Schreiben siehe Böttcher, 2010, S. 22 ff.

sammenhänge (Schwander, Andersen, 2005, S. 87). Bei dieser Maßnahme handelt es sich auch um ein Ratespiel (vgl. Maßnahme „Quizolympiade“).

Die verschiedenen pädagogischen Maßnahmen unterscheiden sich bezüglich der Vorbereitungszeit, den Kosten, dem Einsatz von Personal, der Umsetzbarkeit und dem angestrebten Lernziel. Die Bewertung der einzelnen Maßnahmen erfolgt anhand einer Schätzung für die jeweiligen Kriterien in Tabelle 2, wobei die Vorbereitungszeit in gering (0-5 Stunden), mittel (6-10 Stunden) und hoch (ab 11 Stunden) und die Kosten in gering (0-20 Euro), mittel (21-50 Euro) und hoch (ab 51 Euro) unterteilt sind. In der Spalte Personal wird eine Einschätzung des Personalbedarfs zur Durchführung der Maßnahme angegeben, die zusätzlich zu/m/r Lehrer/in benötigt wird. Aus Vorbereitungszeit, Kosten und Personaleinsatz wird die Umsetzbarkeit der Maßnahmen abgeleitet, wobei ein Plus die Umsetzbarkeit als aufwändig, zwei Plus als durchschnittlich und drei Plus als einfach einstuft. Außerdem lässt sich in der Tabelle 2 noch eine Spalte zu den Lernzielen für die Schüler/innen bezüglich der einzelnen Maßnahmen finden.

	Vorbereitungszeit	Kosten	Personalbedarf	Umsetzbarkeit	Lernziele
Eternabende	gering	gering	-	+++	Mitbeziehung der Etern
Mappe	gering	gering	-	+++	Strukturierung und Organisation der Lernhelfer
Lerntagebuch	gering	gering	-	+++	Reflexion des Geernteten
Experten	gering	gering	-	+++	Kompetenzen in Recherchieren, Lernen erlernen
Sa sonka ender	mittel	gering	-	++	Kooperatives Lernen, Sozialität und Regeneration
Memory	gering	gering	-	+++	Spezielle Wiederholung von Lernhelfern
Obst Gemüse Hut	gering	gering	-	+++	Kreativer Ausdruck
Hofbesuch	hoch	hoch	1	+	Praxiserleben, handlungsorientiertes Lernen
Sinnescours	hoch	mittel	2	+	Sinn- und bewusste Wahrnehmung schulen
Marktbesuch	hoch	mittel	1	+	Handlungsorientiertes Lernen
Zubereitung	hoch	mittel	1-2	+	Lebensmittelverarbeitung, Kompetenzerwerb
Quizolympiade	mittel	gering	-	++	Spezielle Wiederholung von Lernhelfern

Spezientwicklung	mittel	gering	-	++	Selbständiges Arbeiten, soziale Kompetenz
Fensterbankgarten	hoch	mittel	-	++	Kompetenzen im Anbau, Sensibilisierung
Griffest	hoch	mittel/hoch	1-2	+	Mitbeziehen der Eltern, Zubereitung
Kreatives Schreiben	gering	gering	-	+++	Schreibkompetenz
Werblich?	gering	gering	-	+++	Wiederholung des Gelernten

Tabelle 2: Bewertung der Maßnahmen.

## 7 Interviews

Das erarbeitete Konzept zur Ernährungsbildung in Bezug auf Obst und Gemüse für die 3. und 4. Klasse einer Grundschule wurde im Rahmen von Experteninterviews mit drei Grundschullehrerinnen analysiert. Im Folgenden werden die Vorbereitung und Durchführung der Interviews dargestellt (Kapitel 7.1). Außerdem werden die Interviews mittels einer qualitativen Inhaltsanalyse ausgewertet (Kapitel 7.2).

Um das oben genannte Konzept mit seinen Maßnahmen auf Umsetzbarkeit, Praxistauglichkeit und Altersangemessenheit zu untersuchen und somit eine Unter- wie Überforderung der Schüler/innen zu vermeiden, wurden drei Experteninterviews mit Grundschullehrerinnen geführt.

### 7.1 Vorbereitung und Durchführung der Interviews

Die Auswahl der Interviewteilnehmerinnen erfolgte mit einer Vorab-Festlegung (vgl. Kapitel 2.2). Es wurden drei Lehrerinnen anhand von zwei Merkmalen ausgewählt. Zum einen sollen sie an Grundschulen in Schleswig-Holstein unterrichten und zusätzlich sollen diese Schulen an dem EU-Schulprogramm teilnehmen. Die drei befragten Lehrerinnen werden im Nachfolgenden jeweils mit A, B oder C bezeichnet. Die Kontaktaufnahme mit den Lehrerinnen erfolgte telefonisch. Insgesamt wurden drei Interviewtermine mit drei Lehrerinnen, die an unterschiedlichen Schulen unterrichten, vereinbart. Das Konzept wurde den Lehrerinnen vor dem Interviewtermin per E-Mail zugesandt, damit diese sich einen Überblick über die Maßnahmen verschaffen und während des Interviews Fragen zu diesen gestellt werden konnten.

Im Vorfeld der Interviews wurde ein Leitfaden erstellt. Dieser diente zur Orientierung und Strukturierung während der Interviews. Die Formulierungen der Fragen wurden allgemein und offen gewählt, damit die Interviewten möglichst frei auf die Fragen antworten konnten (vgl. Kapitel

2.2). Einige Fragen hatten Folgefragen, um genauere Informationen zu bekommen. Die Fragen wurden so gewählt, dass Informationen darüber erhalten wurden, ob das erarbeitete Konzept sich im Schulalltag umsetzen lässt, die Lehrerinnen dieses auch umsetzen würden, welche Maßnahmen ihnen besonders gefallen und welche sie für ungeeignet halten. Durch die Interviews sollten außerdem Informationen darüber gesammelt werden, ob das Konzept praxistauglich und für Grundschüler/innen der 3. und 4. Klasse angemessen ist. Um die Interviewten an das Thema heranzuführen, wurden die Interviews mit einer Einstiegsfrage begonnen. Diese sollte abfragen, welche Erfahrungen die Lehrerinnen mit dem EU-Schulprogramm bisher gesammelt haben.

Die Interviews wurden mit einem Tonaufnahmegerät aufgezeichnet. Hierdurch hatte die Interviewerin während der Interviews Zeit, sich ganz auf diese zu konzentrieren. Die Interviewerin hat zur Vorbereitung auf die Interviews das Aufnahmegerät getestet und sich die Fragen des Leitfadens verinnerlicht, damit sie während des Interviews flexibel auf das Gesagte reagieren konnte.

Die Interviews wurden face-to-face an den jeweiligen Schulen geführt. Alle Lehrerinnen haben sich zuvor das Konzept durchgelesen. Lehrerin A ist Klassenlehrerin einer 3. Klasse, Lehrerin B die einer 4. Klasse und Lehrerin C die von einer 1. Klasse. Bevor das Interview begann, wurde das Einverständnis der Befragten eingeholt, die Interviews aufzuzeichnen. Bei einem Interview (B) war eine Schullehrerin dabei. Sie ist für die praktische Umsetzung des Schulprogramms an der Schule zuständig und schneidet das angelieferte Obst und Gemüse mit den Kindern.

## 7.2 Auswertung der Interviews

Die Auswertung der Interviews erfolgte mittels einer qualitativen Inhaltsanalyse (vgl. Kapitel 2.2). Hierzu wurden die Interviews zunächst stichpunktartig anhand der Fragen des Leitfadens in einer Tabelle zusammengefasst (siehe Anhang 4). Die Inhalte wurden anschließend Kategorien zugeordnet und analysiert. Diese lauten: bisherige Erfahrungen mit Ernährungsbildung und dem EU-Schulprogramm, besonders geeignete Maßnahmen, Umsetzbarkeit, Verbesserungsvorschläge, Vorlieben der Kinder, Altersangemessenheit sowie Einfluss der Maßnahmen auf das Essverhalten der Kinder. Zur Auswertung der Experteninterviews bot sich die qualitative Inhaltsanalyse an, da durch diese Methode eine inhaltliche Tiefe erreicht werden kann (vgl. Kapitel 2.2).

### Bisherige Erfahrungen mit Ernährungsbildung und dem EU-Schulprogramm

Die Interviews zeigten, dass in den verschiedenen Schulen bereits Aktionen zur Ernährungsbildung durchgeführt werden. Einige Maßnahmen aus dem Konzept, wie den „Sinnesparcours“, den „Hofbesuch“ und den „Markt- und Supermarktbesuch“ setzen die Schulen bereits um. An der Schule B

ist der Besuch eines Hofes sogar im schulinternen Curriculum vorgeschrieben. Zudem frühstücken alle drei Lehrerinnen jeden Morgen gemeinsam mit ihrer Klasse.

*„Viele coole Ideen. Ein paar haben wir davon schon.“ (B).*

*„Auch eine Reihe von Dingen haben wir schon gemacht.“ (A).*

Alle Lehrerinnen machten bisher positive Erfahrungen mit dem EU-Programm. Für die Schüler/innen seien die Obst- und Gemüselieferungen ein „Highlight“ und sie verzehrten diese mit Freude. Lehrerin A gab an, dass das Pausenfrühstück der Kinder seit Einführung des EU-Schulprogramms mehr Obst und Gemüse enthält.

*„Wir haben noch nie so gesund gegessen.“ (A).*

*„Sie lieben es, die Kinder.“ (C).*

### Besonders geeignete Maßnahmen

Alle Lehrerinnen finden den Saisonkalender besonders geeignet für die schulische Ernährungsbildung. Lehrerin A gefällt daran, dass dieser über mehrere Jahre hinweg benutzt werden könne. Sie sieht den Saisonkalender als ein „tolles Langzeitprojekt“ und möchte den Kalender noch in diesem Schuljahr mit ihrer Klasse beginnen. Ihr gefällt, dass die Kinder selbstständig etwas vorbereiten und voneinander lernen können, indem sie beobachten, wie andere Kinder ihre Arbeit vorstellen. Der Kalender könne ergänzt werden, wenn die Kinder etwas Neues lernen.

*„Saisonkalender fand ich auch ganz toll die Aktion.“ (C).*

Lehrerin A möchte neben dem Saisonkalender auch das „Kreative Schreiben“ und das „Grillfest“ in diesem Schuljahr mit ihrer Klasse umsetzen. Das „Kreative Schreiben“ findet Lehrerin A gut, da Kinder sich gerne Fantasiegeschichten ausdenken und das Thema gut gewählt sei, denn jedes Kind habe schon einmal die Erfahrung gemacht, anders zu sein. Die Kinder können sich Gedanken über Obst und Gemüse machen und gleichzeitig ihre eigenen Gefühle miteinbringen. Das „Grillfest“ möchte sie umsetzen, da das gemeinsame Zubereiten und das Genießen der Speisen ein Event für alle sei. Eltern, Kinder und Schule können sich verbinden und so ein „Wir-Gefühl [...] gestalten“. Den Kindern mache das Zubereiten Spaß und Lehrerin A kann sich vorstellen, dass die Eltern dies ebenso empfinden. Sie betonte, dass sich das „Grillfest“ „wunderbar“ organisieren lasse. Das „Memory“ findet sie auch sehr geeignet. Lehrerin B und C gefällt der „Fensterbankgarten“ besonders an dem Konzept.

*„Memory ist natürlich sehr schön, wenn das fertig ist.“ (A).*



In der 4. Klasse der Lehrerin B lernen die Schüler/innen wie man kurze Präsentationen hält. Bisher hielten sie diese über ihr Lieblingstier. Die Lehrerin B kann sich sehr gut vorstellen, dass die Kinder die Referate auch über Obst- und Gemüsesorten halten können. Auch Lehrerin C findet die Maßnahme „Experten“ besonders geeignet. Die Kinder können viel darüber lernen wo und wie das Obst und Gemüse wächst. In diesem Zusammenhang können auch die Themen Saisonalität und Nachhaltigkeit behandelt werden.

*„Das Experten-Ding finde ich total super in Klasse 3.“ (B).*

### Umsetzbarkeit

Alle Maßnahmen seien nach Meinung der Lehrerinnen im Schulalltag umsetzbar und geeignet für die Ernährungsbildung. Lehrerin A findet „alles machbar“ und auch Lehrerin B stimmt zu:

*„Ich finde das Alles soweit einsetzbar.“ (A)*

Lehrerin C gefällt an dem Konzept, dass es „schuljahresbegleitend“ ist.

*„Diese Begleitung durch das Jahr, da habe ich gedacht: , [...] das ist was ordentliches.““ (C).*

*„Das glaube ich schon, dass es sich leicht umsetzen lässt. Man muss sich nur draufeinlassen und auch wirklich sagen: ‚Das ist nicht nur eine Einheit, wie es sonst ist, hier fang‘ ich an, da höre ich auf.‘“ (C).*

Lehrerin B sieht bei der Maßnahme „Experte“ die Herausforderung, dass Kinder eventuell nicht selbstständig Informationen herausfinden, eigenständig in eine Bibliothek gehen können oder zu Hause nicht den Zugang zu einem Computer haben. Deshalb habe die Schule eine eigene Bücherei, in der es viele Bücher über Obst und Gemüse gibt. Dahingegen findet Lehrerin A, dass die Schüler/innen es schaffen die Informationen selbst herausfinden z.B. in der Schulbücherei oder durch Hilfe der Eltern.

Auf die Frage, ob die Lehrerinnen das Konzept mit ihrer Klasse umsetzen würden, antworteten die Lehrerinnen A und B, dass das Konzept zu viele Maßnahmen für ein Schuljahr beinhalte. Lehrerin A kann sich vorstellen, das Konzept über vier Jahre hinweg umzusetzen. Alle Maßnahmen in einem Jahr durchzuführen, fühle sich „zwangsjackig“ für sie an. Allerdings sei es ihrer Einschätzung nach kein Problem 3-4 Maßnahmen pro Jahr zu realisieren. Die Maßnahmen können auch wiederholt in den Schuljahren angeboten werden und mit den Schüler/innen zusammen verbessert oder ergänzt werden. Sie nimmt sich vor, die Maßnahmen „Kreatives Schreiben“, „Grillfest“ und „Saisonkalender“ mit ihrer Klasse noch in diesem Schuljahr umzusetzen. Lehrerin B würde die

Auswahl der Maßnahmen immer abhängig von ihrer Klasse machen. Lehrerin C sagt, dass sich das Konzept innerhalb eines Schuljahres realisieren lässt.

*„Insgesamt finde ich keine Maßnahme vollkommen absurd. Ich finde sie alle grundsätzlich sinnvoll. Man muss gucken wie man das möglichst verteilt, damit die Kinder nicht irgendwann so sagen: ‚Uah schon wieder Ernährung.‘“ (B).*

*„Beim Lesen habe ich gedacht: ‚Das ist eine runde Sache. [...] Ich hatte tatsächlich überlegt, hm und dachte: ‚Das hat Hand und Fuß, da hat sich jemand was überlegt. Wenn man sich es nochmal aufschreibt, kann ich mir das tatsächlich vorstellen. Wenn ich darf würde ich es so in der HWS-Konferenz einmal vorstellen.‘“ (C).*

### Verbesserungsvorschläge

Zu der Maßnahme „Obst-Gemüse-Hut“ hatten zwei Lehrerinnen Verbesserungsvorschläge. Lehrerin B schlägt vor anstatt des Huts eine Kollage zu basteln, da die Kinder in der 3. oder 4. Klasse einen Hut „uncool“ fänden. Der andere Vorschlag (C) ist lieber einen Marktstand oder Korb zu bekleben, da diese besser zum Thema passe als ein Hut.

*„Beim Obst und Gemüse Hut dachte ich: ‚Wieso Hut?‘“ (B).*

Eine weitere Maßnahme, zu der es Verbesserungsvorschläge gab, sind die „Elternabende“. Lehrerin B merkt an, dass es unpraktisch sei, einen eigenen Elternabend zum Thema Ernährung durchzuführen. Sie würde dieses an dem Elternabend ansprechen, der zu Beginn des Schuljahres stattfindet. Auch Lehrerin A sagte, dass das Thema wunderbar an einem der regulären Elternabende angesprochen werden kann.

*„Es ist völlig unpraktikabel einen Elternabend nur für Obst und Gemüse zu machen. Das würde ich in den normalen Elternabend einfach mit einbinden.“ (B).*

Lehrerin C machte noch den Vorschlag, die „Mappe“ durch ein Heft zu ersetzen, da in einer Mappe oft „alles durch die Gegend“ fliege und das Material den „Charakter eines Arbeitsbogens“ habe.

### Vorlieben der Kinder

Auf die Frage, was den Kindern an dem Konzept besonders gut gefalle, antworteten alle, dass die Schüler/innen das praktische Arbeiten und das Aktivwerden besonders ansprechen. Das würden ihre bisherigen Erfahrungen zeigen, die sie mit ihren Schüler/innen gemacht haben.

*„Tatsächlich am selber schnibbeln und kochen und so und Rezepte nachlesen und da haben sie das weiß ich am meisten Spaß dran.“ (B).*

*„Wenn irgendwas praktisch ist, da brennen die für.“ (B).*

*„Alles was aktiv und handelnd ist, wird toll sein.“ (C).*

Lehrerin A antwortete, dass die Schüler/innen sich gerne an ein gemeinsames Pizza backen oder Ausflüge zurückerinnern. Die „Experten“ können nach Lehrerin A auf Anklang stoßen, denn die Kinder können auf diesem Weg erfahren, dass sie Experte von etwas werden und durch verschiedene Quellen tief in das Thema einsteigen können. Sie fügte noch das „Grillfest“ hinzu, da es ein schönes Erlebnis sei und die Schüler/innen es „total toll“ fänden. Lehrerin B erwähnte, dass Kinder große Freude an Ausflügen haben und sich in diesem Kontext der „Markt- und Supermarktbesuch“ und der „Hofbesuch“ anbieten. Sie erwähnte außerdem, dass das Raussuchen von Rezepten, das Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln den Kindern Spaß bereitet. Lehrerin C nannte den Sinnesparcours, Hofbesuch, das Gestalten des eigenen Hefts und gab an, dass alles Künstlerische ihnen Freude bereitet. Zudem fügte sie das Anlegen eines „Fensterbankgartens“ hinzu, denn die Schüler/innen können die Pflanzen beim Wachsen beobachten. Sie kann sich auch vorstellen, dass die Informationsbeschaffung bei den „Experten“ den Kindern Spaß bereitet, da sie dort frei arbeiten können. Die Lehrerinnen A und B glauben, dass die Kinder Spaß am Entwickeln eines eigenen Spiels haben und sie dieses auch während des Schuljahres stets durch neue Karten ergänzen können.

### Altersangemessenheit

Laut der Befragten A ließen sich bezüglich der Altersangemessenheit die Maßnahmen in jeder Klassenstufe durchführen. Zu dem „Kreativen Schreiben“ merkte sie an, dass die Schüler/innen erst ab der 3. Klasse eine Geschichte aufschreiben können. Sie schlug vor Kinder in der 1. oder 2. Klasse eine Geschichte erzählen und jedes Kind dazu einen Satz ergänzen zu lassen. Eine Andere (B) merkte an, dass der „Obst-Gemüse-Hut“ eher etwas für die 1. oder 2. Klasse sei. Auch das „Memory“ könne ihrer Meinung nach für die Schüler/innen zu einfach sein, sodass diese schnell das Interesse daran verlieren können. Lehrerin B schlug vor, Quizkarten zu erstellen, da die Kinder in ihrer Klasse gerne rätseln. Der „Sinnesparcours“ eigne sich auch für die 1. Klasse, da Kinder bei diesem nicht lesen und schreiben müssen. Alle anderen Maßnahmen findet sie geeignet für die 3. und 4. Klasse. Lehrerin C sagte, dass die Maßnahmen auch in der 2. Klasse durchgeführt werden können. Bei der Maßnahme „Experten“ können die Schüler/innen in Gruppen zusammenarbeiten. Das „Lerntagebuch“ hält sie bereits für die 1. Klasse geeignet. Eine Idee von Lehrerin C ist, das Konzept als ein Pilotprojekt mit einer 2. und 3. Klasse zu starten, um herauszufinden, ob die Maßnahmen angepasst werden müssen.

*„Ihre Maßnahmen sind so, [...] dass es in jede Klassenstufe passt.“ (A).*

## Einfluss auf das Essverhalten der Kinder

Alle Lehrerinnen sind von dem positiven Einfluss des Konzeptes auf das Essverhalten überzeugt. Lehrerin A kann sich diese Entwicklung vorstellen, da die Kinder die Maßnahmen mit „Kopf, Herz und Hand“ erleben und sich ihr Wissen dadurch vertieft (A). Die Kinder werden sensibler und nehmen die gesammelten Informationen mit nach Hause und tragen diese in die Familien (C).

*„Weil man verschiedene Dinge vertieft, bastelt, malt, tut und spielt miteinander. Also eben auch aktiv selbst mit entwerfen darf, dass fordert und fördert. Anders als wenn man nur isst.“ (A).*

Alle Maßnahmen wurden bei der Auswertung der Experteninterviews von den Lehrerinnen als umsetzbar eingestuft. Zwei Maßnahmen haben solchen Anklang bei einer Lehrerin gefunden, dass sie diese im nächsten halben Jahr durchführen möchte. Eine weitere Lehrerin möchte das Konzept im Lehrerkollegium vorstellen, da sie es sehr ansprechend findet.

Durch die Auswertung der Interviews haben sich verschiedene Überlegungen zur Anpassung des Konzepts ergeben. Das Konzept sollte eventuell über zwei Schuljahre hinweg umgesetzt werden. Die Reihenfolge der Maßnahmen müsste dementsprechend angepasst werden. Außerdem zeigten die Interviews, dass einige Maßnahmen auch für Erst- und Zweitklässler/innen geeignet sein könnten und der hohe Praxisanteil den Kindern gefallen könnte. Die Maßnahme „Elternabende“ könnte in die regulären Elternabende integriert werden. Der „Obst-Gemüse-Hut“ könnte durch das Basteln eines Marktstandes ersetzt werden, da dieser geeigneter für das Thema Obst und Gemüse ist.

## 8 Fazit

---

Die vorliegende Bachelorarbeit hat gezeigt, dass der Schule als Ort des Lernens eine bedeutende Rolle zur Vermittlung von Ernährungsbildung zukommt, um Kinder bei der Entwicklung eines ausgewogenen Ernährungsverhaltens zu unterstützen. Denn die Art und Weise wie sich ein Mensch ernährt, prägt sich bereits in jungen Jahren. Da sich in Familien ein Rückgang von Wissen und Kompetenzen in Bezug auf Lebensmittel beobachten lässt und Eltern ihren Kindern immer weniger davon weitergeben, ergibt sich für Schulen die Aufgabe neben der Vermittlung von theoretischem Wissen auch die Integration von handlungsorientierten Lehreinheiten anzubieten.

Da eine ganzheitliche Ernährungsbildung in vielen Schulen noch keinen Einzug erhalten hat und das Ernährungsverhalten bzw. Lebensmittelangebot an Schulen häufig unzureichend ist, fördert

die EU mit dem EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch Lehrinrichtungen bei der Abgabe dieser Lebensmittel mit dem Ziel die Akzeptanz und den Verzehr von Obst und Gemüse unter Einbindung der regionalen Landwirtschaft zu steigern. Mit der Teilnahme an dem Programm verpflichten sich die Schulen begleitende pädagogische Maßnahmen mit den Schüler/innen umzusetzen, die die Lehrkräfte freigestalten können. Im Auftrag des Ökomarkt e.V. soll für Schulen in Schleswig-Holstein eine Internetseite erstellt werden, auf der neben wichtigen Informationen zum Programm auch pädagogische Maßnahmen zu finden sein sollen. Für die Bachelorarbeit ergab sich hieraus die Forschungsfrage: Wie kann ein Konzept aus pädagogischen Maßnahmen zur Ernährungsbildung gestaltet werden, um das Interesse von Kindern für Obst und Gemüse zu wecken und deren Verzehr nachhaltig zu fördern?

Die Auswertung der einschlägigen Literatur zur Ernährungsbildung hat gezeigt, dass der Themenbereich komplex ist. Im Folgenden sollen die wichtigsten Ergebnisse im Bezug auf Ernährungsbildung zusammengefasst werden.

Ernährungsbildung sollte vor allem nicht bloß auf eine gesunde Ernährung abziehen, sondern den Menschen wie auch den Zyklus von Lebensmitteln als Ganzes betrachten. Die Unterstützung zu einem persönlich sinnvollen Ernährungsverhalten, welches der Mensch selbst bestimmt und wodurch sich dieser gleichzeitig mitverantwortlich zeigt, steht dabei im Vordergrund. Hierfür beinhaltet Ernährungsbildung sowohl die Vermittlung von Wissen und Kompetenzen im Anbau, dem Transport, der Beschaffung, der Lagerung, der Zubereitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln, sowie Regionalität und Saisonalität. Damit Kinder Einblicke in dieses weite Feld bekommen, brauchen sie geeignete Angebote, sowie die Förderung und das Miteinbeziehen durch Erwachsene. Denn das Ernährungsverhalten von Kindern richtet sich weitestgehend danach was sie vorgelebt bekommen.

Aus diesem Grund sollte die Grundschule als Institution der frühen Ernährungsbildung darauf achten, Eltern miteinzubeziehen, sodass sich das Essverhalten in den Familien durch wechselseitiges Lernen zwischen den Generationen verbessern kann. Weitere Anforderungen an Lehrer/innen und an die Schulleitung sind Weiterbildungsmaßnahmen, da das erziehungswissenschaftliche Studium Lehrer/innen meist unzureichend im Hinblick auf Ernährungsbildung ausbildet und dieser Unterricht oft von fachfremdem Personal durchgeführt wird. Außerdem sollten mehr Schulen mit dem notwendigen Material und Küchen ausgestattet werden.

Damit Ernährungsbildung in der Schule gelingt, sollte die Vermittlung von Theorie mit praktischem Erleben verknüpft werden. Dementsprechend wurden die pädagogischen Maßnahmen für das

Konzept handlungsorientiert gestaltet. Außerdem zeigte sich, dass eine dogmatische Einteilung in gesunde und ungesunde Lebensmittel, insbesondere eine Argumentation hinsichtlich eines gesunden Ernährungsverhaltens keine Früchte trägt. Vielmehr kann das Argument „gesund“ zu einer Ablehnung der entsprechenden Lebensmittel führen. Dem zur Folge sollten Kinder ihre eigenen Sinne schärfen und lernen selbst zu beurteilen, was ihrer Gesundheit gut tut.

Diese Ergebnisse flossen in die Gestaltung des vorliegenden Konzepts mit ein. Hinzu kamen die Ideen des Brainstormings zur Frage, wie pädagogische Maßnahmen gestaltet sein können, damit Kindern Obst und Gemüse wieder nähergebracht wird. Das Konzept besteht aus 17 pädagogischen Maßnahmen, die in einem Schuljahr von einer 3. oder 4. Klasse gemeinsam mit eine/r/m Lehrer/in oder mehreren Lehrer/n/innen durchgeführt werden können. Ebenso können einzelne Maßnahmen herausgenommen und umgesetzt werden. Der rote Faden des Konzepts zieht sich durch den Lebenszyklus von Lebensmitteln.

Die Methode des Brainstormings erwies sich als geeignet, um eine gute Vorauswahl von Ideen hinsichtlich des Konzepts zu generieren. Das Brainstorming ließ sich leicht und schnell umsetzen und beleuchtete die Gestaltung von pädagogischen Maßnahmen zur Ernährungsbildung aus verschiedenen Perspektiven, sodass sich der rote Faden einer ganzheitlichen Betrachtung von Lebensmitteln für das Konzept ergab.

Das erarbeitete Konzept wurde drei Lehrerinnen vorgelegt, welche anschließend zu diesem unter der Leitfrage, ob sie das erarbeitete Konzept mit ihren Schüler/innen umsetzen können, interviewt wurden. Die Auswertung dieser Experteninterviews ergab, dass das Konzept praxistauglich und bei allen Lehrerinnen auf Anklang gestoßen ist, wobei ein Schuljahr eventuell zu kurz für die Umsetzung aller Maßnahmen ist. Allerdings kann das Konzept auch auf zwei Jahre ausgedehnt werden. Auf besonderes Interesse aller Lehrerinnen stießen die Maßnahmen „Saisonkalender“ und „Experten“. Nach Einschätzung der Lehrerinnen würden den Schüler/innen vor allem handlungsorientierte und spielerische Maßnahmen, sowie Ausflüge Spaß und Freude bereiten.

Für eine kritische Würdigung der Interviews lässt sich festhalten, dass die drei Experteninterviews zwar einen ersten Eindruck für die oben angegebene Fragestellung lieferten, allerdings weitere Experteninterviews durchgeführt werden sollten, um die festgelegten Kategorien weiter zu schärfen und tiefergehend zu analysieren. Außerdem bietet sich eine wissenschaftliche Beobachtung der konkreten Anwendung des Konzepts mit Schulkassen an. Für die zusätzlichen Experteninterviews und eine Untersuchung der konkreten Umsetzung des Konzepts besteht weiterer Forschungsbedarf. Außerdem handelt es sich bei dem vorliegenden Konzept um einen Entwurf, der

weiterer Entwicklung bedarf, insbesondere könnten zu einigen Maßnahmen Quellen zu Materialien und Arbeitsblätter angegeben bzw. diese erstellt und angehängt werden. Die Lehrer/innen müssten bis zur Umsetzung der präsentierten Maßnahmen noch selbstständig weiter recherchieren und kreativ werden. Außerdem könnten klarere generelle Handlungsempfehlungen für Lehrer/innen ausgearbeitet werden (Wie etwa: „Argumentieren Sie nicht mit gesund/ungesund“ oder „Treten Sie aus der Rolle des/der Allwissenden heraus“).

Abschließend ist festzuhalten, dass viele verschiedene Faktoren darauf einwirken, dass Ernährungsbildung in Grundschulen gelingen kann. Das EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch kann hierzu einen entscheidenden Beitrag leisten, indem Schulen mit der Abgabe dieser für eine ausgewogene Ernährung notwendigen Lebensmittel gefördert und diese somit in den Alltag der Schüler/innen integriert werden. Gleichzeitig wirkt die EU durch die Förderbedingung begleitende pädagogische Maßnahmen umzusetzen darauf ein, dass Ernährungsbildung in Schulen nicht im theoretischen Rahmen verbleibt, sondern mit der Praxis verbunden wird. Da die Schulen in der Gestaltung der Maßnahmen frei sind, kann das ausgearbeitete und in dieser Bachelorarbeit präsentierte Konzept Lehrer/innen bei der Planung und Durchführung von pädagogischen Maßnahmen zur Ernährungsbildung unterstützen.

## Literaturverzeichnis

---

- Andersson, K. (2013). Neue Spiele braucht das Land: Die Entwicklung von Spielideen und ihre Umsetzung als Lernaufgabe, in: Ethik & Unterricht, 13. Jg., Nr. 3, S. 11-15.
- Bartsch, S. (2011). Familienmahlzeiten aus Sicht der Jugendlichen, in Schöneberger, H., Methfessel, B. (Hrsg.), Mahlzeiten: Alte Last oder neue Lust?, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 79-93.
- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A., Lührmann, P., Oepping, A., Rademacher, C., Schulz-Greve, S. (2013). Ernährungsbildung : Standort und Perspektiven, in: Ernährungsumschau, 60. Jg., Nr. 2, S. 84-94.
- Becker-Kückens, M. (2015). „Wirf mich nicht weg! Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln“. Ein Bericht über ein Bildungsprojekt in der Praxis, in Schockemöhle, J., Stein, M. (Hrsg.), Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen, Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt, S. 210-222.
- Beilmann, A. (2016). Wirksamkeit schulischer Gesundheitsförderung und Prävention, in: Bilz, L., Sudeck, G., Bucksch, J., Klocke, A., Kolip, P., Melzer, W., Ravens-Sieberer, U., Richter, M. (Hrsg.), Schule und Gesundheit Ergebnisse des WHO-Jugendgesundheits surveys „ Health Behaviour in Scholl-aged Children“. Weinheim und Basel: Beltz Juventa, S. 267-283.
- Beer, S. (2005). Das EiS-Projekt, in: Hesecker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 126-131.
- Blessing, K., Hutter, C., Welsch, N. (2010). Schluss mit Fertig-Pizza: Wissens-Hunger Tipps für eine gesunde Schulverpflegung. Stuttgart: Hirzel Verlag.
- Bodenstedt, A. (1983). Ernährungsverhalten und Ernährungsberatung, in: von Blanckenburg, P., Cremer, H.-D. (Hrsg.), Handbuch der Landwirtschaft und Ernährung in den Entwicklungsländern. Band 2: Nahrung und Ernährung, Stuttgart: Ulmer Verlag, S. 239-267.
- Bogner, A., Menz, W. (2002). Das theoriegenerierende Experteninterview: Erkenntnisinteresse, Wissensformen, Interaktion, in: Bogner, A., Littig, B., Menz, W. (Hrsg.), Das Experteninterview: Theorie, Methode, Anwendung, Opladen: Leske & Budrich, S. 71-95.
- Borrmann, B., Weyland, U. (2005). Ernährungslehre an berufsbildenden Schulen: Entwicklung handlungsorientierten Unterrichts, in: Hesecker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 148-154.
- Böttcher, I. (2010). Kreatives Schreiben: Grundlagen und Methoden. Beispiele, Vorschläge, Projekte. Ab Jahrgangsstufe 2. Berlin: Cornelsen Verlag Scriptor GmbH und Co. KG.
- DGE-Arbeitskreis (2005). Ernährung in der Ganztagschule, in: Hesecker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 102-109.
- DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) (2008). Ernährungsbericht 2008. Bonn.



- Eisenhauer, L., Breidenassel, C., Arms, E., Stehle, P. (2018). Ernährungsbildung in der Grundschule eine bundesweite Bestandsaufnahme, in: Aktuelle Ernährungsmedizin, 43. Jg., Nr. 1, S. 34-40.
- Dietz, A. (2016). Auf die Sinne fertig los!: Ein Parcours für den guten Geschmack, in Ernährung im Fokus, 16. Jg., Nr. 01-02, S. 22-26.
- Eissing, G. (2017). Änderungen von Verhalten oder der Verhältnisse: Wie verändern wir die Ernährung von Kindern und Jugendlichen?, in: Wittkowske, S., Polster, M., Klatter, M. (Hrsg.), Essen und Ernährung, Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt, S. 17-35.
- Ellrott, T. (2009). Die Entwicklung des Essverhaltens im Kindes- und Jugendalter, in: Kersting, M. (Hrsg.), Kinderernährung aktuell: Schwerpunkte für Gesundheitsförderung und Prävention, Sulzbach: Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, S. 66-77.
- Ellrott, T. (2012). Psychologie der Ernährung, in: Aktuelle Ernährungsmedizin, 37. Jg., Nr. 1, S. 155-167.
- Europäischer Rechnungshof (Hrsg.) (2011). Sonderbericht Nr. 10/2011 Sind die Programme „Schulmilch“ und „Schulobst“ wirksam?. Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union.
- Feil, C., Gieger, C., Quellenberg, H. (2009). Lernen mit dem Internet: Beobachtungen und Befragungen in der Grundschule, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Fischer, D. (2008). Nachhaltige Ernährungsbildung Konturen eines Bildungskonzeptes für die Schule, in: Kolthaus, S., Hermann, M.-E. (Hrsg.), Schriftenreihe Ökotrophologie der FH Osnabrück, Band 3, Aachen: Shaker-Verlag, S. 23-76.
- Flick, U. (1999). Qualitative Forschung: Theorie, Methoden, Anwendungen in Psychologie und Sozialwissenschaften. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag GmbH.
- Flick, U. (2017). Qualitative Sozialforschung: Eine Einführung. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag GmbH.
- Gerhards, J., Rössel, J. (2005). Sag mir, wie du lebst, und ich sag dir, was du isst, in: Heseke, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 16-23.
- Grittner, F., Hochstetter, J., Kraemer, T. (2010). Perspektiven auf Instrumente der pädagogischen Diagnostik in der Grundschule, in: Arnold, K.-H., Hauenschild, K., Schmidt, B., Ziegenmeyer, B. (Hrsg.), Zwischen Fachdidaktik und Stufendidaktik: Perspektiven für die Grundschulpädagogik, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 257-268.
- Hassel, H. (2008). Ernährungsbildung auf dünnem Eis?: Möglichkeiten und Grenzen der pädagogischen Intervention in Kindergarten und Schule, in: Ernährung im Fokus, 8. Jg., Nr. 4, S. 114-121.

- HBSC-Studienverbund Deutschland (2015a). Studie Health Behaviour in School-aged Children Faktenblatt „Gemüsekonsum von Kindern und Jugendlichen“. [http://www.gbe-bund.de/pdf/Faktenbl\\_gemuesekonsum\\_2013\\_14.pdf](http://www.gbe-bund.de/pdf/Faktenbl_gemuesekonsum_2013_14.pdf). Stand 10.02.2019.
- HBSC-Studienverbund Deutschland (2015b). Studie Health Behaviour in School-aged Children Faktenblatt „Obstkonsum von Kindern und Jugendlichen“. [http://www.gbe-bund.de/pdf/Faktenbl\\_obstkonsum\\_2013\\_14.pdf](http://www.gbe-bund.de/pdf/Faktenbl_obstkonsum_2013_14.pdf). Stand 10.02.2019.
- HBSC-Studienverbund Deutschland (2015c). Studie Health Behaviour in School-aged Children Faktenblatt „Häufigkeit des Frühstücks von Kindern und Jugendlichen“. [http://www.gbe-bund.de/pdf/Faktenbl\\_fruehstueck\\_2013\\_14.pdf](http://www.gbe-bund.de/pdf/Faktenbl_fruehstueck_2013_14.pdf). Stand 08.02.2019.
- Heimlich, U. (2015). Einführung in die Spielpädagogik. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt.
- Heindl, I. (2003). Studienbuch Ernährungsbildung: Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt.
- Heindl, I. (2005a). Gesundheit und soziale Zugehörigkeit, in: Heseker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 24-28.
- Heindl, I. (2005b). Ernährung, Gesundheit und institutionelle Verantwortung : Eine Bildungsoffensive, in: Heseker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 139-141.
- Heindl, I. (2005c). Gesundheitswissenschaftliche Fundierung der Ernährungsbildung im Forschungsprojekt REVIS: Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung Band 6. Paderborn: Universität Paderborn.
- Heindl, I. (2009). Ernährungsbildung curriculare Entwicklung und institutionelle Verantwortung, in: Ernährungsumschau 56. Jg., Nr. 10, S. 568-573.
- Heindl, I. (2017). Ernährungsbildung und Esskultur in Schulen Deutschlands, in: Wierlacher, A. (Hrsg.), Kulinaristik des Frühstücks / Breakfast Across Cultures: Analyse - Theorien Perspektiven, München: IUDICIUM Verlag GmbH, S. 325-334.
- Heseker, H. (2005a). Gesundheitsfördernde Ernährung in der Schule, in: Heseker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 96-101.
- Heseker, H. (2005b). Die Darstellung von Ernährungsthemen in Schulbüchern, in: Heseker, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag Frankfurt, S. 112-125.
- Heseker, H., Beer, S. (2004). Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule, in: Bundesgesundheitsblatt: Gesundheitsforschung | Gesundheitsschutz , Band 47, Berlin: Springer Medizin Verlag, S. 240-245.
- Hopf, A. (1993). Grundschularbeit heute: Didaktische Antworten auf neue Lebensverhältnisse. Linz: Veritas Verlag.
- Kirchner, C. (2009). Kunstpädagogik für die Grundschule. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt.

- Konrad, K. (2014). Lernen lernen – allein und mit anderen: Konzepte, Lösungen, Beispiele, Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH.
- Kühne, P. (2006). Gesundheitsförderliche Ernährung, in: Lehrerbildung und Schule in der Diskussion, Nr. 10, S. 30-40.
- Kracke, E. (1999). Neue Lern- und Lehrverträge fordern neue Lehrende, in: Methfessel, B. (Hrsg.), Essen lehren – Essen lernen: Beiträge zur Theorie und Praxis der Ernährungserziehung, Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren, S. 150-164.
- Kreutzer, R. T. (2013). Praxisorientiertes Marketing: Grundlage – Instrumente – Fallbeispiele. Wiesbaden: Springer Gabler.
- Lamnek, S., Krell, C. (2016). Qualitative Sozialforschung. Weinheim: Beltz Verlag.
- Landesportal Schleswig-Holstein (o.J.). Informationen für Schulen. Landesportal Schleswig-Holstein, [https://www.schleswig-holstein.de/DE/Fachinhalte/E/eu\\_direktzahlungen/informationenSchulen.html;jsessionid=302CF3938E3DE5EA788FE3586D8640FC](https://www.schleswig-holstein.de/DE/Fachinhalte/E/eu_direktzahlungen/informationenSchulen.html;jsessionid=302CF3938E3DE5EA788FE3586D8640FC). Stand 09.02.2019.
- Leicht-Eckardt, E., Straka, D. (2011a). Ernährungsbildung und Schulverpflegung Band 1: Grundlagen – Strategien – Projekte. Sulzbach im Taunus: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.
- Leicht-Eckardt, E., Straka, D. (2011b). Ernährungsbildung und Schulverpflegung Band 2: Umsetzung – Rezepte. Sulzbach im Taunus: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.
- Ludwig, S. (2004). Ernährungserziehung. Kissing: WEKA MEDIA GmbH & Co. KG..
- Matern, S., Stauf, V. (2014). Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung in Schulprogrammen von Grundschulen, in: Ernährungsumschau, 62. Jg., Nr. 5, S. 66-73.
- MBWFK (Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Schleswig-Holstein) (1997). Lehrplan Grundschule. Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen Schleswig-Holstein. <https://lehrplan.lernnetz.de/index.php?wahl=154>. Stand 09.02.2019
- MELUR (Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Schleswig-Holstein ) (2017a). Informationstermin Lieferanten im MELUR am 30.05.2017: EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch für Schleswig-Holstein. Landesportal Schleswig-Holstein. [https://www.schleswig-holstein.de/DE/Fachinhalte/E/eu\\_direktzahlungen/Downloads/lieferantenveranstaltung.html](https://www.schleswig-holstein.de/DE/Fachinhalte/E/eu_direktzahlungen/Downloads/lieferantenveranstaltung.html). Stand 09.02.2019
- MELUR (Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Schleswig-Holstein) (2017b). Strategie für die Umsetzung eines Schulprogramms in Deutschland – Region: Schleswig-Holstein: Schuljahr 2017/2018 bis Schuljahr 2022/2023. Landesportal Schleswig-Holstein. <https://www.schleswig-hol->

stein.de/DE/Fachinhalte/E/eu\_direktzahlungen/Downloads/strategieEUSchulprogramm.pdf?\_\_blob=publicationFile&v=2. Stand 09.02.2019.

- Methfessel, B. (1996). Hauptsache es schmeckt!, in: Ministerium Ländlicher Raum Baden-Württemberg (Hrsg.): Kinderernährung heute: Tagungsbericht zum 15jährigen Bestehen des Programms "Ernährungserziehung bei Kindern" in Baden-Württemberg, Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren. S. 83-97.
- Methfessel, B. (1999a). Essen lehren Essen lernen: Beiträge zur Theorie und Praxis der Ernährungserziehung. Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren.
- Methfessel, B. (1999b). Körperbeziehungen und Ernährungsverhalten bei Mädchen und Jungen Lehr- und Lernvoraussetzungen in der Ernährungserziehung, in: Methfessel, B. (Hrsg.), Essen lehren Essen lernen: Beiträge zur Theorie und Praxis der Ernährungserziehung, Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren, S. 31-76.
- Methfessel, B. (2005). REVIS Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, Band 7, Universität Paderborn.
- Meuser, M., Nagel, U. (2002). ExpertInneninterviews vielfach erprobt, wenig bedacht: Ein Beitrag zur qualitativen Methodendiskussion, in: Bogner, A., Littig, B., Menz, W. (Hrsg.), Das Experteninterview: Theorie, Methode, Anwendung, Opladen: Leske & Budrich, S. 71-95.
- Meyer, C. (2015). Esskulturen und Tischgesellschaften in sozialpädagogischen Institutionen entlang des Lebenslaufs und besonderer Lebenslagen, in: Schockemöhle, J., Stein, M. (Hrsg.), Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen: Handlungsmöglichkeiten in pädagogischen und sozialpädagogischen Einrichtungen, S. 178-194.
- Mittmann, S., Austel, A., Ellrott, T. (2014). Welche Faktoren sind mit dem Obst- und Gemüseverzehr von Grundschulern assoziiert?, in: Ernährungsumschau, 63. Jg., Heft 8, S. 124-129.
- Ökomarkt e.V. (o.J.). Der Ökomarkt e.V.: Erfolgreiche Arbeit seit fast 30 Jahren. Ökomarkt e.V. <https://www.oekomarkt-hamburg.de/wir/>. Stand 10.02.2019.
- Pohl, M. (2012). Kreative Kompetenzen: Kreativität entwickeln Ideen finden Probleme lösen. Berlin: Cornelsen Verlag.
- Pötting, G. (2011). Evaluation von Unterrichtskonzepten zur Ernährungserziehung in Grundschulen. Hamburg: Verlag Dr. Kovač.
- Rampersaud, G., Pereira, M., Girard, B., Adams, J., Metz, J. (2005). Breakfast habits, nutritional status, body weight, and academic performance in children and adolescents, in: Journal of the American Dietetic Association, 105 Jg., Nr. 5, S. 743-760.
- REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) (2005). Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen 2003-2005. <http://www.evb-online.de/docs/Curriculum.pdf>. Stand 10.02.2019.

- Richarz, I. (2003). Der Stellenwert der Ernährungserziehung im Kontext haushaltsbezogener Bildung, in: Fröleke, H., Sebastian, K. (Hrsg.), Ernährungsbildung im Dialog, Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren.
- RKI (Robert-Koch-Institut) (Hrsg.) (2011). KiGGS Kinder- und Jugendgesundheitsstudie Welle 1: Projektbeschreibung. Beiträge zur Gesundheitsberichterstattung des Bundes. Berlin: Robert Koch-Institut.
- Rößler-Hartmann, M. (2007). Die Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag der Jugendlichen. Hamburg: Verlag Dr. Kovač.
- Sauerborn, P., Brühne, T. (2012). Didaktik des außerschulischen Lernens. Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren GmbH.
- Schlegel-Matthies, K. (2008). Ernährungsbildung in Unterricht und Schulprofil, in: Antoni-Komar, I., Pfriem, R., Raabe, T., Spiller, A. (Hrsg.), Ernährung, Kultur, Lebensqualität Wege regionaler Nachhaltigkeit, Marburg: Metropolis-Verlag, S. 303-316.
- Schlegel-Matthies, K. (2011). Mahlzeit im Wandel die Entideologisierung einer Institution, in: Schöneberger, H., Methfessel, B. (Hrsg.), Mahlzeiten: Alte Last oder neue Lust?, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 27-38.
- Schlosser, E. (2002). Fast Food Nation: The dark side of the all-american meal. New York: Perennial edition.
- Schmidt, S. (2011). Wie Kinder beim Essen lernen, in: Schöneberger, H., Methfessel, B. (Hrsg.), Mahlzeiten: Alte Last oder neue Lust?, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 55-70.
- Schneider, K., Metz, M. (2015). Essen in der Schule nachhaltige Schulverpflegung und Partizipation, in: Schockemöhle, J., Stein, M. (Hrsg.), Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen: Handlungsmöglichkeiten in pädagogischen und sozialpädagogischen Einrichtungen, Bad Heilbrunn: Julius Klinkhardt Verlag, S. 117-127.
- Schwander, M. W., Andersen, K. N. (2005). Spiel in der Grundschule: Multiple Funktionen maßgebliche Aufgaben. Bad Heilbrunn: Julius Klinkhardt Verlag.
- Szajewska H, Rusczyński M. (2010). Systematic review demonstrating that breakfast consumption influences body weight outcomes in children and adolescents in Europe, in: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 50. Jg., Nr. 2, S. 113-119.
- Uhlen-Blucha, B. (2007). "Treffpunkt des guten Geschmacks": Eine Initiative der Heinrich-Böll-Stiftung Schleswig-Holstein, in: Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen Schleswig-Holstein (Hrsg.): Geschmack bildet - Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen: Arbeitsmaterialien zur Ernährungsbildung für Kita und Schule, Kiel: Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen Schleswig-Holstein, S. 4-6.
- Vahs, D., Brem, A. (2013). Innovationsmanagement: Von der Idee zur erfolgreichen Vermarktung. Stuttgart: Schäffer-Poeschel Verlag.

- Velthaus, G. (2002). Bildung als ästhetische Erziehung. Bad Heilbrunn: Klinkhardt Verlag.
- vom Berg, D. (1999). Eßkultur: Die Revolution findet alltäglich statt!: Konzepte, die der Infantilisierung des (souveränen)Verbrauchers begegnen, in: Methfessel, B. (Hrsg.), Essen lehren Essen lernen: Beiträge zur Theorie und Praxis der Ernährungserziehung, Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren, S. 95-132.
- Walter, G. (1993). Spiel und Spielpraxis in der Grundschule. Donauwörth: Ludwig Auer GmbH.
- Weinert, Franz E. (2002). Schulleistungsmessungen in Schulen. Weinheim und Basel: Beltz Verlag.
- Wespi, C. (2008). Ernährungsbildung: Ein erfolgsversprechender Ansatz, in: Wicki, W., Bürgisser, T. (Hrsg.), Praxishandbuch Gesunde Schule: Gesundheitsförderung verstehen, planen und umsetzen, Bern: Haupt Verlag, S. 289-296.
- Winkler, G. (2011). Bedeutung von Umfeld und Ambiente bei Schulmahlzeiten, in: Schöneberger, H., Methfessel, B. (Hrsg.), Mahlzeiten: Alte Last oder neue Lust?, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 131-140.
- Wittkowske, S. (2015). „Hört endlich auf, von gesunder Ernährung zu reden!“: Ein Plädoyer für Schulgartenarbeit und den Spaß der Kinder an guten Essen, in: Schockemöhle, J., Stein, M. (Hrsg.), Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen, Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt, S. 128-142.
- Wittkowske, S., Polster, M., Klatte, M. (2017). Essen und Ernährung: Herausforderungen für Schule und Bildung. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt.

## Rechtsquellenverzeichnis

---

### Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung (EU) 2016/791 vom 11. Mai 2016 (ABl. L 135 vom 24.05.2016, S. 1).

### Verordnung (EU) Nr. 2016/791

des europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Mai 2016 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 hinsichtlich der Beihilferegelung für die Abgabe von Obst und Gemüse, Bananen und Milch in Bildungseinrichtungen (ABl. L 135 vom 24.05.2016, S. 1).

## Verzeichnis der Experteninterviews

---

Expertengespräch Lehrerin A, Klassenlehrerin einer 3. Klasse der Grundschule [REDACTED], persönlich geführt am [REDACTED] Uhr (Leitfaden).

Expertengespräch Lehrerin B, Klassenlehrerin einer 3. Klasse der [REDACTED], persönlich geführt am [REDACTED] Uhr (Leitfaden).

Expertengespräch Lehrerin C, Klassenlehrerin einer 1. Klasse der [REDACTED], persönlich geführt am [REDACTED] Uhr (Leitfaden).

## Zusammenfassung

---

Die vorliegende Bachelorarbeit gibt einen Überblick über die Ernährungsbildung in Grundschulen und präsentiert die Entwicklung eines Konzepts, bestehend aus pädagogischen Maßnahmen, im Rahmen des EU-Schulprogramms Obst, Gemüse und Milch. Hierzu wird der Fragestellung nachgegangen, wie ein Konzept aus pädagogischen Maßnahmen zur Ernährungsbildung gestaltet werden kann, um das Interesse von Kindern für Obst und Gemüse zu wecken und deren Verzehr nachhaltig zu fördern. Zur Beantwortung wurde die einschlägige Literatur zum Essverhalten und zur Ernährungsbildung sowohl in familiären Zusammenhängen als auch in der Schule beleuchtet und in die Gestaltung des Konzepts einbezogen. Es zeigte sich, dass Familien häufig keine Ernährungsbildung mehr leisten und dass der Institution Schule zur Vermittlung von Wissen und Kompetenzen für gesunde Ernährung eine wichtige Rolle zukommt. Im Rahmen der Ernährungsbildung geht die Bachelorarbeit besonders auf die Verbindung von Theorie und Praxis ein, beschreibt welche Anforderungen Lehrer/innen erfüllen sollten und betrachtet das Spannungsfeld zwischen so genannten gesunden und ungesunden Lebensmitteln. Für die Gestaltung des Konzepts wurde erkannt, dass die pädagogischen Maßnahmen die verschiedenen Stationen des Zyklus von Lebensmitteln aufgreifen sollten.

Mittels der Kreativtechnik Brainstorming wurden Ideen für pädagogische Maßnahmen gesammelt, ausgewertet und als Grundlage für das Konzept herangezogen. Die Methode Experteninterviews wurde angewendet, um das erarbeitete Konzept auf seine Praxistauglichkeit hin zu untersuchen.

## Abstract

---

The present bachelor thesis gives an overview of nutritional education in elementary schools and presents the development of a concept consisting of pedagogical measures, within the scope of the EU school fruit, vegetables and milk scheme. For this purpose the following research question is pursued: How can a concept existing out of pedagogical measures for nutritional education be designed in order to awaken the interest of children for fruits and vegetables, and to encourage their ongoing eating. To answer this question the respective literature concerning eating behavior and nutritional science both within the family context and in school was examined and was included into the design of the concept. It appeared that families often do not accomplish nutritional education anymore and that the institution of school has to assume the role of imparting knowledge and competences for a healthy diet. In the context of nutritional education the bachelor thesis particularly connects theory and practice, describes the requirements that teachers should fulfil and considers the field of so called healthy and unhealthy food. For the design of the concept the coherence of pedagogical measures capturing the cycle of food had been identified.

Through the Creative Technique of "Brainstorming" ideas for pedagogical measures were collected, evaluated and used as a basis for the concept. The method of experts-interviews was applied to examine the acquired concept in regard to its practicability.



## Inhaltsverzeichnis Anhang

---

Anhang 1:	Antrag Ökomarkt e.V.	ii
Anhang 2:	Dokumentation Brainstorming	xiii
Anhang 3:	Leitfaden	xvi
Anhang 4:	Auswertung der Experteninterviews	xviii

### **„Das Schleswig-Holsteiner Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch – ökologisch gestalten! “**

#### **1) Hintergrund**

Die Europäische Union hat ein neues Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch auf den Weg gebracht, das im Jahr 2017 die alten EU-Programme für Schulmilch und Obst- und Gemüse ablösen wird (VO (EU) 2016/791). Das schleswig-holsteinische Kabinett hat am 15. November 2016 entschieden, dass Schleswig-Holstein an dem neuen Programm teilnehmen wird.

Ca. 10% der Grundschulen in Schleswig-Holstein haben die Möglichkeit sich um eine Förderung zu bewerben. Neu an diesem Programm ist unter anderem eine verstärkte Betonung und Förderung pädagogischer Maßnahmen, wie z.B. Besuche von Kindern auf Bauernhöfen, Ernährungsbildungsangebote etc. Dafür werden u.a. pädagogische Konzepte benötigt. Sie sind mitentscheidend für die Auswahl der Schulen, wenn sich zu viele Schule um eine Förderung bewerben sollten. (siehe hierzu Antragsverfahren MELUR 2 unter: <http://www.sch-esw-g-holstein.de/DE/Fachnachweise/EuDirektzahlungen/Downloads/%20bewerbungsformular.pdf>; sessionid=B7F3CB902733F4F1463F5A674B06E9EE?\_\_blob=publicationfile&v=2)

Das Antragsverfahren für Lieferanten soll wie derzeit das Schulmilchprogramm vom Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume (LLUR) als nachgeordnete Behörde des MELUR durchgeführt werden.

#### **2) Informationen zum Antragsteller**

Der Ökomarkt e.V. ist seit 2004 Regionalpartner für die Länder Schleswig-Holstein und Hamburg in der Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft „Bio kann jeder!“. Durch Workshops und Beratung hat der Ökomarkt e.V. seit vielen Jahren Kontakt zu Schulen mit dem Ziel die Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten und das Thema „Ernährungsbildung“ an Schulen voran zu bringen. Zudem organisiert der Ökomarkt e.V. seit vielen Jahren Bauernhofbesuche auf ökologisch wirtschaftenden Betrieben in Schleswig-Holstein.

Mit der Aufnahme des Schulprogramms Obst, Gemüse und Milch in Schleswig-Holstein, besteht die einmalige Chance die Ausrichtung des EU-Förderprogramms in Richtung einer umweltfreundlichen, regionalen und ökologischen Versorgung der Schulen auszurichten und zeitgleich die LehrerInnen, SchülerInnen und die Elternhäuser für die Themen Ernährungsbildung und ökologischer Landbau zu sensibilisieren. So könnten öffentliche Fördermittel im Sinne der nachhaltigen Entwicklung des Landes Schleswig-Holstein eingesetzt werden.

Ziel des seit 2015 kommunizierten Weltaktionsprogramms (das die Bundesregierung mit verabschiedet hat und dessen Umsetzung in den Bundesländern ansteht) ist es Bildungsträger und insb. Schulen dabei zu unterstützen im Rahmen des „whole institutional approach“ Lernumwelt und Lerninhalte im Sinne einer „Bildung für

Nachhaltigkeit“ glaubhaft miteinander zu verknüpfen. Das Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch ist eine hervorragende Fördermaßnahme mit der die Ziele des Weltaktionsprogramms in mehrfacher Hinsicht umgesetzt werden können, wenn es ökologisch und regional ausgerichtet wird.

Beispiele aus anderen Bundesländern (z.B. Niedersachsen) und EU-Ländern (z.B. Österreich) zeigen, dass viele Schulen, wenn sie die Möglichkeit haben, auf ökologische Obst-, Gemüse- und Milchlieferanten zurückgreifen. Der Ökomarkt e.V. hat enge persönliche Kontakte zu den Koordinatoren bestehender Schulfruchtprogramme und möchte diese auch für Schleswig-Holstein nutzbar machen.

Der Ökomarkt e.V. ist seit 2015 im Rahmen der NUN-Zertifizierung als „Bildungszentrum für Nachhaltigkeit“ zertifiziert. Eine Liste der Projekte, die die Kompetenz des Ökomarkt e.V. nachweisen und die Kooperationspartner in Schleswig-Holstein beschreiben, ist dem Anhang zu entnehmen.

### **3) Ziele des Projektes**

Dieses Vorhabens soll dazu beitragen, dass möglichst viele Schulen im Sinne einer "Nachhaltigen Entwicklung" ökologisches Obst, Gemüse und Milch in ihren Schulen ausgeben und die Ausgabe der Lebensmittel durch pädagogische Maßnahmen begleiten. Zudem soll das Projekt die Lehrerinnen und Lehrer dabei unterstützen, sinnvolle pädagogische Konzepte zu entwickeln und erfolgreich an Ihrer Schule durchzuführen.

Ziele des beantragten Projektes sind:

- Schleswig-Holsteiner-Schulen dafür zu sensibilisieren, dass es aus pädagogischen und ökologischen Gründen wichtig ist, möglichst viel regionales und ökologisches Obst und Gemüse im Rahmen der EU-Förderung von Schulen zu bestellen
- Schulen bei der Ausgestaltung von pädagogischen Konzepten in ihrer Schule zu unterstützen
- Schulen bei der Suche nach Bio-Betrieben, die sie im Rahmen der pädagogischen Arbeit besuchen können, zu unterstützen
- Schulen darüber zu informieren, wer ihnen Bio-Obst, Gemüse und Milch liefern kann
- Die Verantwortlichen für die Entwicklung des Schulobst-, Gemüse- und Milchprogramms in Schleswig-Holstein dabei zu unterstützen, das Programm in Schleswig-Holstein bekannt zu machen und im Sinne einer Bildung für Nachhaltigkeit zu gestalten.

### **4) Maßnahmen:**

Folgende aufeinander abgestimmte Maßnahmen sollen die Umsetzung der genannten Ziele ermöglichen:

- Erstellung einer aktualisierbaren Internetseite, die Schulen alle relevanten Informationen bereitstellt, zur Umsetzung des Obst- und Gemüseprojektes
- Telefonische Beratung von Schulen für die Integration von Obst, Milch und Gemüse aus ökologischer Erzeugung
- Recherche und Ausarbeitung von Aktionen und Unterrichtsmaterial für Grundschulen rund um Bio-Obst, Gemüse und Milch

- Durchführung von 15 Pilotveranstaltungen zum Thema Obst und Gemüse, um die vorgeschlagenen Aktionen mit Schulklassen auf ihre Praxistauglichkeit hin zu erproben.
- Aufbau eines Netzwerks von Bio-Betrieben, die als Lernorte für die Schulen in Frage kommen in Zusammenarbeit mit den Bio-Verbänden; Durchführung von Netzwerktreffen für BauernhofpädagogInnen der Höfe, die sich als Lernorte für das Schulobst, -Gemüse, und Milchprogramm Schulen anbieten wollen
- Informationen zu den Besonderheiten von ökologischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln
- Informationen zu Bio-Lieferanten in Schleswig-Holstein in Zusammenarbeit mit den Bio-Verbänden und dem Netzwerk Ökologischer Landbau Schleswig-Holstein.

## 5) Umsetzung im Einzelnen

### 5.1) Internetseite

Wichtiger Bestandteil des hier beantragten Projektes ist die Erstellung einer Homepage, die LehrerInnen zwei zentrale Fragen beantwortet:

- 1) Wie gelingt es mir ökologisches und möglichst regionales Obst, Gemüse und Milch für meine Schule zu organisieren und was sind die Argumente dafür?
- 2) Wie kann ich meine Grundschüler im Rahmen von Aktionen (Frühstücksaktion, Bauernhofbesuche...) und im Unterricht für Bio Obst, Gemüse und Milch begeistern?

Auf einer ansprechend gestalteten Homepage sollen zentrale Fragen, Ansprechpartner und Erfahrungen aus anderen Bundesländern kurz und bündig beantwortet werden. Es erscheint sinnvoll eine aktualisierbare Internetseite zu gestalten, da sich das Programm und damit die Lieferanten-, Schul- und Lernort-Bauernhofstruktur erst aufbaut und Neuerungen in der Umsetzung des Programms darüber gut kommuniziert werden können. Eine Printversion um die Informationen zu transportieren wäre hier zu träge.

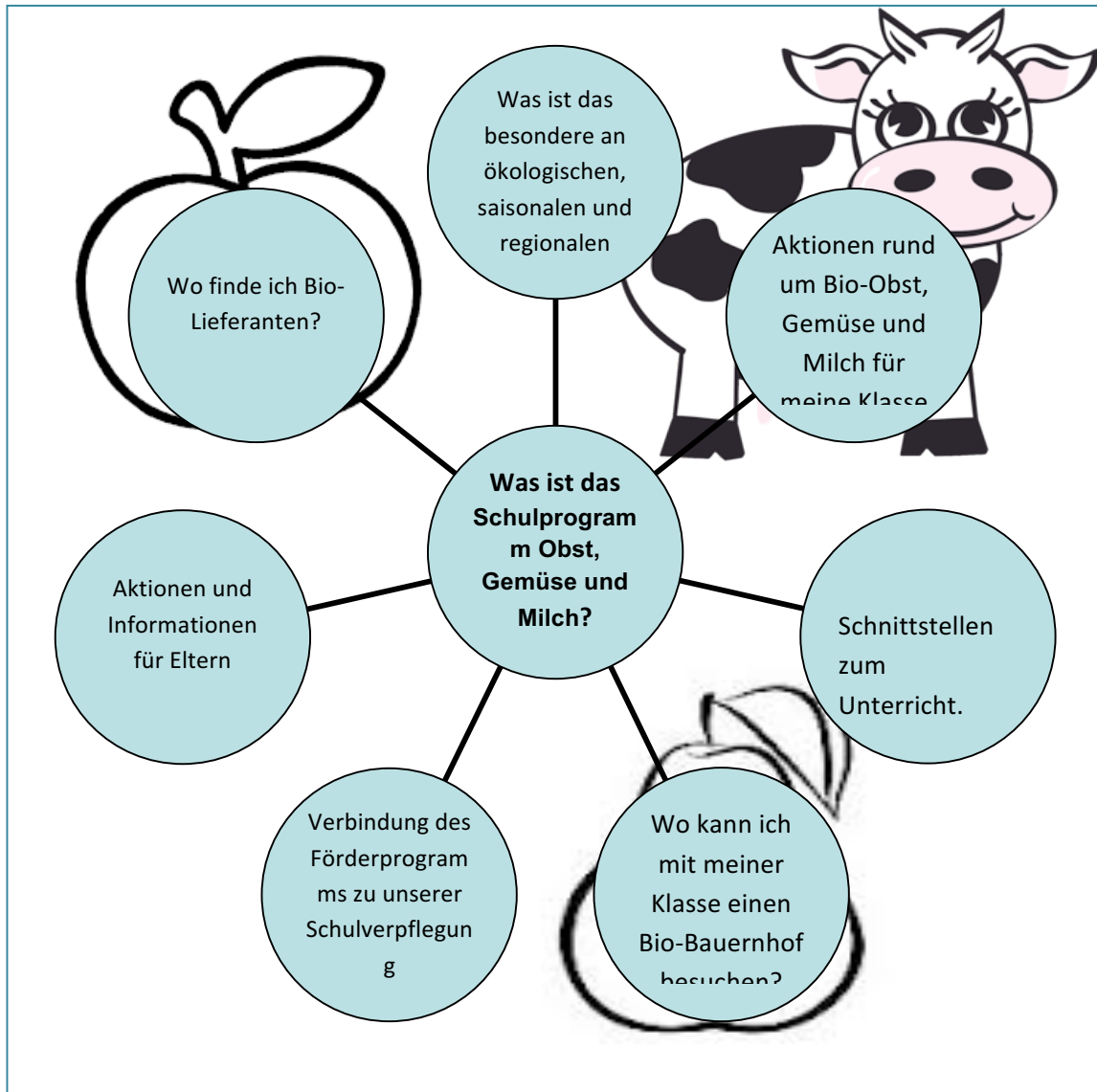
Es ist jedoch geplant einen Flyer zu erstellen, der auf die Existenz der Seite hinweist und z.B. bei Informationsveranstaltungen für Schulen ausgegeben werden kann.

Die Startseite könnte wie die unten gezeigte Grafik aufgebaut sein. Durch einen Klick auf das jeweilige Thema könnten sich Lehrkräfte und Schulleitungen zielgenau informieren.

Ob die Internetseiten beim Ökomarkt e.V. gehostet werden oder eine eigene Domain entsteht sollte in Absprache mit den Verantwortlichen für das Programm in den Ministerien geklärt werden. Zur Antragstellung (17 KW 2017) stand laut Aussage des Verantwortlichen im MELUR noch nicht fest, wer die Ausschreibung gewinnt, die zurzeit für die Betreuung des Obst-, Gemüse- und Milch-Programms in Schleswig-Holstein läuft. Das Ministerium befürwortet aber die unterstützenden Aktivitäten des hier beantragten Projektes und geht davon aus, dass wenn die Verantwortlichkeit für die Servicestelle klar ist, eine Zusammenarbeit sinnvoll und erwünscht ist. Nach Bekanntgabe des Ausschreibungsgewinners wäre zu klären wie eine technisch sinnvolle Lösung aussieht,

damit die Schulen einfach auf die im Internet zur Verfügung gestellten Informationen zugreifen können.

Eine Verlinkung mit den Partnern (IQSH, Bio-Verbände, Ministerium in Schleswig-Holstein etc.) sowie mit guten Homepages aus anderen Bunds- und EU Ländern ist vorgesehen.



**Abb 1: Mögliche Struktur der Startseite, Bausteine für die Erstellung der Homepage**

## **5.2) Recherche von Aktionen und Unterrichtsmaterial für Grundschulen**

Durch die Zusammenstellung von praxiserprobten Aktionen und Lernmaterial rund um ökologische(s) Obst, Gemüse und Milch erhöhen sich die Chancen das LehrerInnen das Obst, Gemüse und Milch nicht nur an die SchülerInnen ausgeben, sondern idealerweise

eine Verknüpfung mit dem Unterricht und der Verpflegung an der Schule herstellen. Im Gegensatz zu den allgemeinen Obst-, Gemüse- und Milch-Schulaktionen sollen hier Materialien rund um Bio-Obst, Gemüse und Milch eingestellt werden, die den Gedanken des Ressourcen- und Umweltschutzes betonen. Lehrkräfte sollen so konkrete Hilfestellungen und Impulse für die Einbindung der ökologischen Themen (Saisonalität, Regionalität, Abfallreduzierung...) in den pädagogisch gestalteten Schulalltag und in den Unterricht erhalten.

Neben bereits vorhandenem Material wird es auch wichtig sein neue Inhalte zu erstellen. Dies könnte beispielsweise die folgenden Themen beinhalten:

- Was ist das besondere an ökologischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln aus Schleswig-Holstein?
- Aktionen rund um Bio-Obst, Gemüse und Milch für meine Klasse
- Aktionen und Informationen für Eltern
- Wo kann ich mit meiner Klasse einen Bio-Bauernhof besuchen?
- Schnittstellen zum Unterricht. Anschluss an die Fächer.

Aktionen und Unterrichtsbausteine, die der Ökomarkt e.V. selber erstellt, werden auf 15 Pilotveranstaltungen in Schulen oder auf einem Bio-Bauernhof auf ihre Praxistauglichkeit getestet und - wenn sie sich als sinnvoll erweisen - für die Internetseite aufbereitet.

### **5.3) Recherche von Bio-Bauernhöfen, die ihre Höftore für Grundschulen öffnen wollen**

Die Herkunft der Bio-Lebensmittel mit allen Sinnen auf dem Bauernhof oder in einer Gärtnerei zu erleben ist ein wichtiger Baustein, wenn es darum geht Grundschüler an Obst und Gemüse und Milch heranzuführen.

Der Ökomarkt e.V. hat ein Netzwerk von außerschulischen Lernorten aufgebaut. In den Bio-Betrieben können sich u.a. Grundschulen über den Anbau von Obst, Gemüse und Milch informieren. Zurzeit können 15 Bio-Urproduktionsbetriebe, 6 Verarbeitungsbetriebe und Orte des Bio-Handels ausgewählt werden. Dieses bestehende Netzwerk soll im Rahmen des Projektes erweitert werden. Idealerweise um die Bio-Höfe, die auch als Bio Lieferanten für die Schulen auftreten. Schulen haben dann die Möglichkeit im Rahmen ihrer pädagogischen Ernährungsbildungskonzepte Partner für Bio-Bauernhofbesuche zu identifizieren.

Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein hat in den vergangenen Jahren im Rahmen der Diversifizierungsförderung die Ausbildung von „Lernort Bauernhof Pädagoginnen“ gefördert. In Schleswig-Holstein gibt es ca. 200 Menschen, die die Ausbildung durchlaufen haben. Ein Teil davon arbeitet auf Bio-Betrieben und garantiert pädagogisch wertvolle Veranstaltungen für Grundschulklassen. Im Rahmen des Projektes soll aktiv an der Vermittlung zwischen den Schulen und diesen ausgebildeten

Bauernhofpädagogen gearbeitet werden. Der Ökomarkt e.V. kennt die Ansprechpartnerin in der Landwirtschaftskammer und wird diese Kontakte nutzen um Netzwerkarbeit zu leisten.

Für die Lernort Bauernhof Pädagoginnen sollen jährlich 1-2 Veranstaltungen zum Thema Schulobst, Gemüse und Milch angeboten werden. Zudem wird abgefragt, welche Bauernhöfe Interesse haben sich als „Lernort Bio Bauernhof“ speziell für die Schulen zu öffnen, die am Programm teilnehmen.

#### **5.4) Bereitstellung von Informationen rund um Bio-Lieferanten**

Die Schulen, die sich im Rahmen des Projektes bewerben, werden über Schleswig-Holstein verteilt sein. Daher erscheint es sinnvoll diesen im Land verteilten Schulen eine Liste der möglichen Bio-Lieferanten zur Verfügung zu stellen. In Niedersachsen und Österreich ist nicht nur ein Handel zwischen Urproduktionsbetrieb und Schule entstanden, sondern in manchen Orten sind Abo-Kistenbetriebe oder sogar Bio-Großhändler als Lieferanten dazwischen geschaltet. Es wird sich noch herausstellen, welche Lieferstrukturen – und insbesondere Bio-Lieferantenstrukturen - sich in Schleswig-Holstein etablieren. Hier ist die Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Ökologischer Landbau und den Bio-Verbänden (Bioland, Demeter, Naturland) gefragt, die dort den Überblick und die Kompetenz haben. Die Adressen dann an die Schulen weiterzugeben, könnte Aufgabe der Internetseiten des Projektes sein. Nach Aussage der Verantwortlichen im Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen bevorzugen 70% der am niedersächsischen Programm teilnehmenden Schulen einen Bio-Lieferanten für die Belieferung der Schule. Es wäre schön wenn eine ähnliche Quote in Schleswig-Holstein erreicht werden könnte.

#### **6) Öffentlichkeitsarbeit, Teilnahme an Veranstaltungen**

In der Projektlaufzeit 2017-2019 wird der Ökomarkt e.V. auf mindestens 4 Workshops für Schulen in Schleswig-Holstein auf das Schulobst-, Gemüse- und Milchprogramm durch Informationsmaterialien sowie einem Flyer aufmerksam machen. Im Rahmen von Ernährungsbildungseinheiten dieser Workshops wird der Ökomarkt e.V. speziell die Förderoptionen des Landes kommunizieren und Schulen konkrete Hilfen geben wie es Ihnen gelingen kann Bio-Schulobst, Gemüse und Milch für ihre Schule zu organisieren. Dafür nutzt er das in Schleswig-Holstein seit 2004 eingeführte Veranstaltungsformat der Kampagne „Bio kann jeder!“ des BMEL. Mittel zur Co-Finanzierung des hier beantragten Projektes kommen zudem aus dem Projekt „Bio Bauern über die Schulter geschaut“ des BMEL.

In den vergangenen Jahren hat der Ökomarkt e.V. als Referent an Veranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (DGE) teilgenommen. Über solche Veranstaltungen/Tagungen könnten die Projektinhalte ebenfalls einem breiten Publikum kommuniziert werden.

## 7) Nachhaltigkeit des Projektes

Erfahrungen aus anderen Bundesländern belegen, dass Schulfruchtprogramme, wenn sie erst einmal eingeführt sind, über mehrere Förderperioden hinweg Bestand haben (siehe hierzu [http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/\\_Texte/DossierKitaUndSchule.htm](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/_Texte/DossierKitaUndSchule.htm); sessionid=DAD5E51660845529CA20143D93E2C0E0.2\_c d385?nn=391874&notfirst=true&docId=1067744). In den meisten Fällen wurden die Mittel auch aufgestockt, so dass davon auszugehen ist, dass kontinuierlich mehr Schulen die Option erhalten die Förderung in Anspruch zu nehmen.

Die Homepage, der Aufbau von Bio-Lieferantenstrukturen und von einem Lernort Bio-Bauernhof Netzwerk ist also langfristig gesehen eine sinnvolle Möglichkeit die „neuen Schulen“ konstruktiv mit dem Thema vertraut zu machen und ihnen konkrete Hilfen für die Umsetzung an die Hand zu geben. Zudem ist an den jeweiligen Schulen davon auszugehen, dass immer wieder neue LehrerInnen zum Kollegium stoßen, die sich über die bereitgestellten Informationen einfach über die Vorteile eines Bio-Schulobst, Gemüse- und Milchprogramms informieren können.

Durch die Erstellung einer Homepage (im Gegensatz zu Print Medien) ist es relativ einfach Veränderungen und Neuerungen im Förderprogramm oder bei Betrieben oder Lieferanten einzupflegen. Nach Ablauf der Projektzeit ist davon auszugehen, dass der Ökomarkt e.V. die Kapazitäten hat diese Neuerungen im Rahmen seiner Tätigkeiten auch weiterhin zu aktualisieren, wenn die Struktur dafür aufgebaut wurde.

## 8) Projektlaufzeit und Mitwirkende

Das Projekt beginnt im Oktober 2017 und endet im Dezember 2019.

### **Ansprechpartnerin Projektinhalte:**

██████████

Tel. ██████████

██████████ Hamburg

### **Ansprechpartnerin Finanzen:**

██████████

Tel. ██████████

## 9) Angaben zu Kosten und Finanzierung des Projektes

(Siehe Anlage *Kosten- und Finanzierungsplan* als Excel Tabelle)

██████████

Hamburg, den 28.04.2017



## Anhang 1:

### I. **Ökomarkt e.V. : Arbeitsschwerpunkte und ausgewählte Projekte**

#### I.I **Ausgewählte Projekte**

##### ***Schule und Landwirtschaft***

Das Projekt Schule und Landwirtschaft veranschaulicht Kindern und Jugendlichen die Entstehung ihrer Lebensmittel. Auf 15 ökologischen Höfen und Verarbeitungs- und Verkaufsorten ökologischer Produkte können Kinder und Jugendliche die gesamte Wertschöpfungskette von Bio-Produkten erfahren.

##### ***Bio für Kinder***

Das Projekt „Bio für Kinder“ berät Kommunen und Träger von Schulen und Kitas, Schul- und Kitaleitungen, Elterninitiativen, Caterer und HauswirtschaftsleiterInnen bei der Einführung bzw. Verbesserung ihrer Ernährungsangebote für Kinder und Jugendliche.

Der Ökomarkt e.V. ist Regionalpartner der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für mehr Bioprodukte und nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

##### ***Bio für junge Erwachsene***

Das Projekt **Bio transparent – So kostbar sind unsere Lebensmittel** informiert junge Erwachsene darüber, dass jedes Lebensmittel seinen gerechtfertigten „Wert“ hat. Zur Umsetzung bietet der Ökomarkt e.V. Aktionsstände und Workshops in Bildungseinrichtungen wie Universitäten und Berufsschulen an.

##### ***Forum Berufsbildung Hamburg***

Im Rahmen von FORUM Berufsbildung Hamburg finden in Norddeutschland Weiterbildungen und Qualifizierungsmaßnahmen zum Thema Naturkost für den Fachhandel statt.

**Für LandwirtInnen und GärtnerInnen** bietet der Verein in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Hamburg Betriebsbesichtigungen und Fortbildungsveranstaltungen an.

##### **EU Projekte**

Im Rahmen von EU-Projekten entwickelte der Ökomarkt e.V. mit Partnern aus 8 EU Ländern einen Online-Lehrgang zum Thema „Nachhaltig kochen“([www.suscooks.eu/](http://www.suscooks.eu/)). Ein

weiteres Projekt beschäftigt sich mit der Entwicklung von EU-weiten Schulungskonzepten für den Bio-Handel (<http://www.ecvet-ecoqualify.eu/de/>).

Umfassendere Informationen zu den Projekten unter: [www.oekomarkt-hamburg.de](http://www.oekomarkt-hamburg.de)

## I.II

### **Zertifikate:**

- Bildungszentrum für Nachhaltigkeit, durch die Stadt Hamburg
- Unternehmen mit Gemeinwohl-Bilanz, Gemeinwohl-Ökonomie Hamburg

### **Anerkennungen:**

Anerkennung als Bildungsträger und als Partner der Jugendhilfe sowie im Rahmen von Fortbildungen für das Landesinstitut für Lehrerbildung Hamburg und das IQSH in Schleswig-Holstein.

## I.III

### **Ausgewählte Kooperationspartner Schleswig-Holstein und Hamburg:**

- Bioland Schleswig-Holstein, Landesvereinigung Ökologischer Landbau Schleswig-Holstein und Hamburg
- Verantwortliche für den Ökologischen Landbau und für den Bereich Bildung für Nachhaltigkeit im Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Schleswig-Holstein
- Institut für Lehrerbildung und Qualitätsentwicklung in Schleswig-Holstein (IQSH)
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Sektion Schleswig-Holstein
- Servicebüro Kindergarten und Schule der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung in Schleswig-Holstein e.V.
- Landwirtschaftliche Betriebe wie z.B. Gut Wulksfelde, Gut Wulfsdorf, Trenthorst, Lindhof.....
- Aktivregionen in Schleswig-Holstein, insbesondere die Aktivregion Alsterland e.V.
- HAW, FB Oecotrophologie
- Uni Hamburg , FB Biologiedidaktik
- Mobile Bildung e.V. mit seinen Projekten Fair Trade Stadt Hamburg und hamburg mal fair
- Bioland Schleswig-Holstein und Hamburg
- Landesvereinigung Ökologischer Landbau Schleswig-Holstein und Hamburg
- W 3 – Werkstatt für internationale Kultur und Politik
- Foodsharing
- Neugraben fairändern e. V.
- Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung Hamburg

### **Gremienarbeit in Hamburg:**

- Mitglied im Arbeitskreis des MELUR für „Nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsverpflegung“
- Mitglied der Länderübergreifenden Arbeitsgruppe NUN-LÜL zum NUN Zertifikat
- Mitglied des Zukunftsrates Hamburg
- Mitglied Arbeitskreis der Hamburger UmweltpädagogInnen
- Mitglied der Jury der NUN-Zertifizierung der Umweltbehörde Hamburg
- Unterstützung der Fraktionsvorsitzenden von SPD und Grünen als Experte bei den Verhandlungen mit der Initiative „Guter Ganzttag“ Schwerpunkt: Mittagsverpflegung im Rahmen eines Volksbegehrens
- Mitglieder Jury für die Auswahl der Hamburger Umweltschulen (Kooperation LI)
- Mitarbeit beim Ernährungsrat Hamburg

### **Honorartätigkeiten des Ökomarkt e.V. für Partner in Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen:**

- Experten für die Beratung von Schulen im Rahmen des Klima-Coaches – Netzwerk des Landesinstituts für Lehrerbildung
- Durchführung von vom Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen Schleswig-Holstein (IQSH) anerkannten Fortbildungen für LehrerInnen
- Freie MitarbeiterInnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg
- Vortragstätigkeit für die Vernetzungsstellen Schulverpflegung Schleswig-Holstein und Niedersachsen
- Prozessberatung in Kitas und Schulen zur Optimierung von Verpflegungskonzepten sowie der Einführung von Bio-Produkten auf Honorarbasis
- Prozessberatung im Bereich Schulverpflegung der Gemeindeverwaltung der Stadt Bad Oldesloe
- Beratung von Grell Naturkost zum Thema Schul- und Kitaverpflegung

### **Gremienarbeit bundesweit:**

- Mitarbeit an der DAFA Forschungsstrategie für den ökologischen Landbau des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft in der Arbeitsgruppe: Wissenschaftstransfer
- Mitarbeit in der Arbeitsgruppe Öffentliche Beschaffung (Handlungsfeld 5) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen der „Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau“
- Mitglied der Jury des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, die für Bundesminister Schmidt den Bundespreis Ökologischer Landbau auslobt
- Gründungsmitglied der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof
- Regionalpartner der Initiative „Bio kann jeder“. Bundesweiter Austausch zum Thema Kita- und Schulverpflegung

## **Ausgewählte Kooperationspartner bundesweit**

- Bio Anbauverbände (z.B. Demeter und Bioland)
- Regionalpartner für den Ökologischen Landbau in anderen Bundesländern, z.B. landaktiv e.V., Ökoherz Thüringen e.V., Ökolöwe Sachsen e.V., Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V., Berlin, Umweltzentrum Hannover
- DGE
- Fair Trade Städte Netzwerk/ Engagement Global
- Netzwerk der Bio Städte
- Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof und Forum Lernort Bauernhof

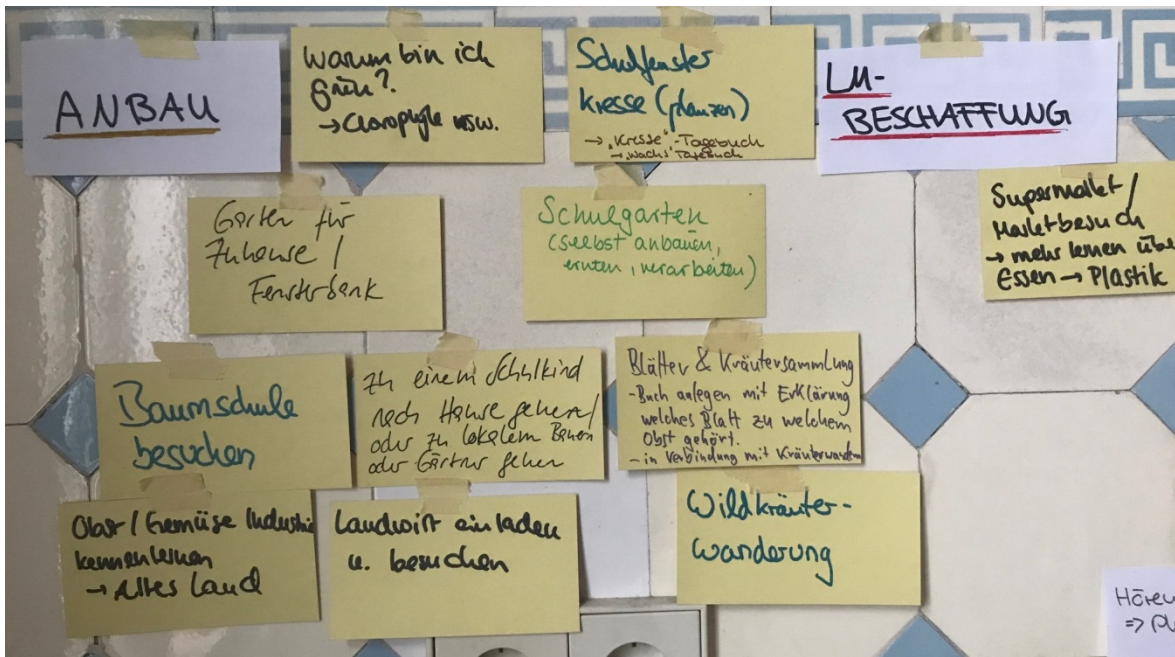
## **II. Der Ökomarkt Verein**

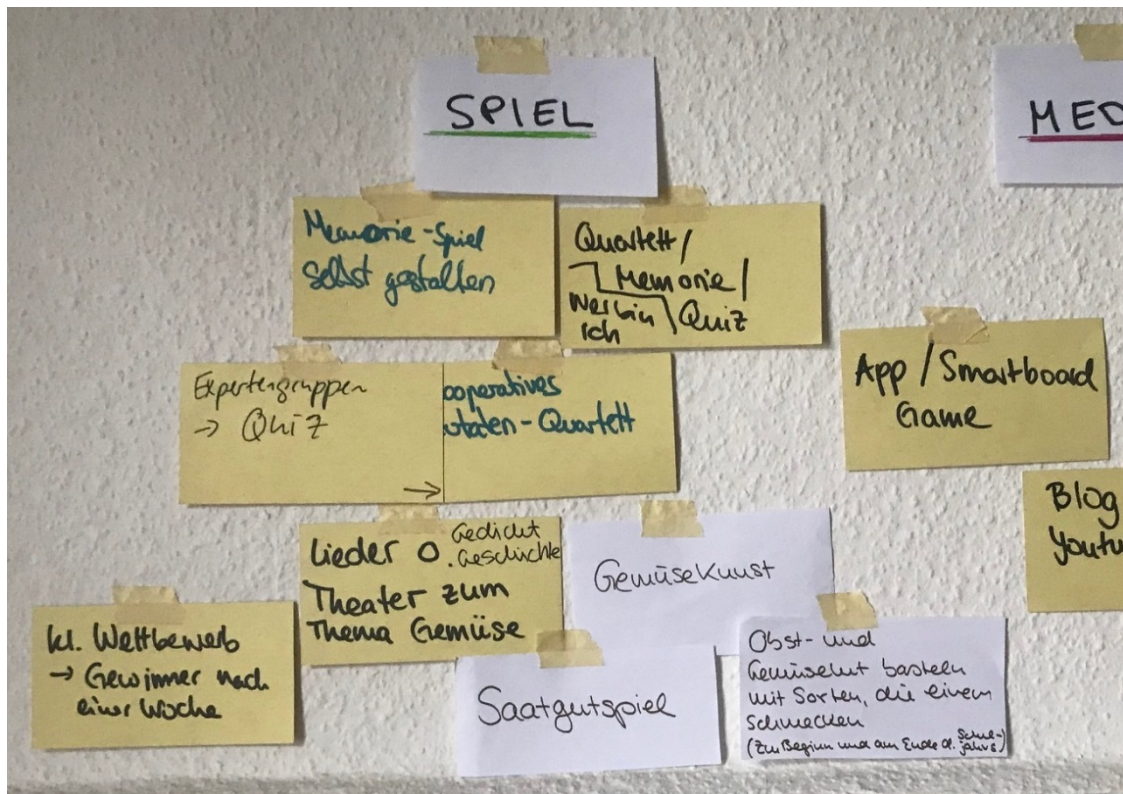
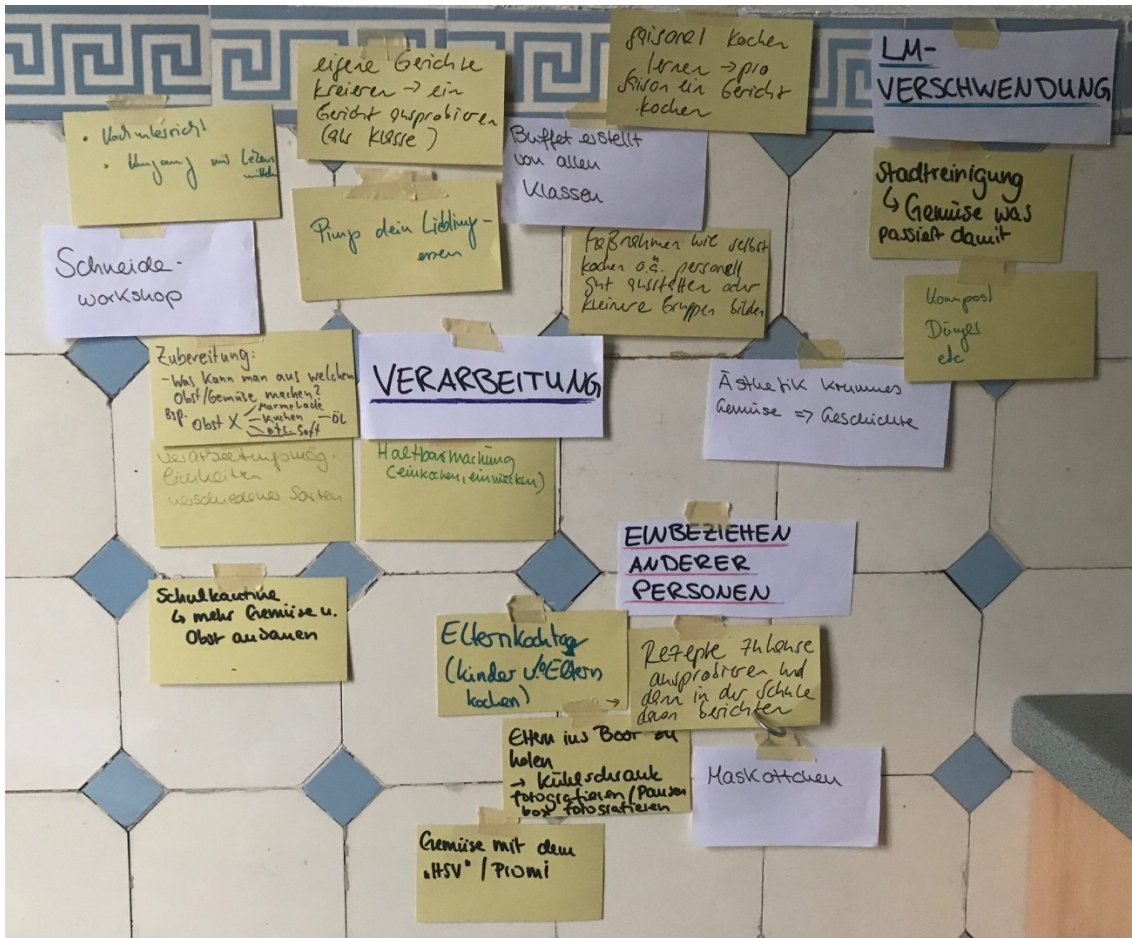
- steht für eine nachhaltige, Ressourcen schonende Lebens- und Wirtschaftsweise.
- ist gemeinnützig, gemeinwohlorientiert (Gemeinwohlerzertifiziert im Jahr 2014), überparteilich und verbandsunabhängig.
- ist insbesondere in Schleswig-Holstein und Hamburg tätig und kooperiert mit Partnern bundes- und europaweit.
- pädagogische Veranstaltungen sind am Leitbild einer Bildung für Nachhaltigkeit orientiert, dafür erwarb der Verein 2015 das NUN Zertifikat. ([www. http://www.hamburg.de/nun-zertifizierte/](http://www.hamburg.de/nun-zertifizierte/))

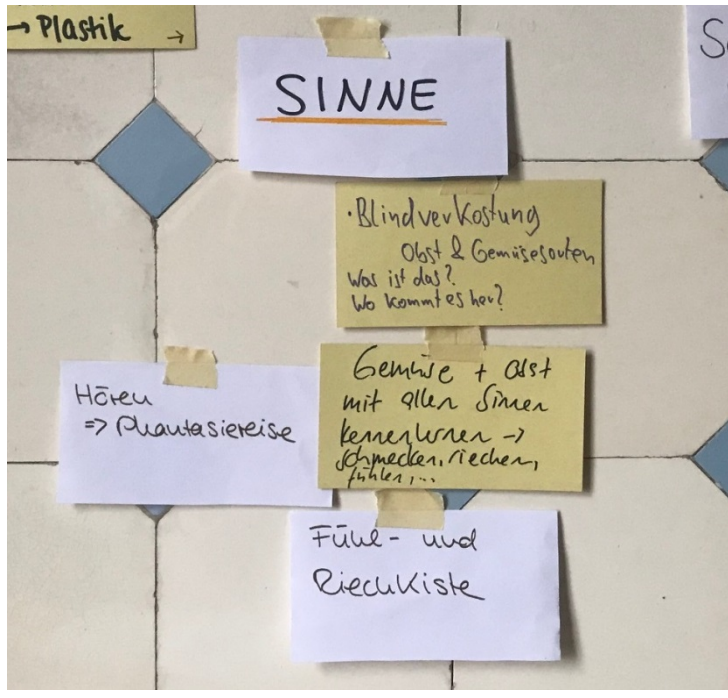
### ***Wir setzen uns ein für***

- einen sorgsamen Umgang mit der Natur und aktiven Umweltschutz
- Umweltbildung für Menschen jeden Alter
- die nationale und internationale Vernetzung von Akteuren des ökologischen Landbaus und nachhaltiger Ernährungskultur  
Förderung der regionalen Wirtschaftskreisläufe durch eine Stärkung der ökologischen Produktion, ökologischen Verarbeitung und des ökologischen Handels.
- die Förderung des ökologischen Landbaus und der artgerechten Tierhaltung – vor allem in der Region  
ein bewusstes und nachhaltiges Konsumverhalten
- eine genussvolle, gesundheitsbewusste und umweltverträgliche Ernährungsweise mit Produkten aus ökologischem Landbau
- faire Preise und soziale Produktions- und Arbeitsbedingungen
- Verzicht auf Gentechnik.

## Anhang 2: Dokumentation Brainstorming







## Anhang 3: Leitfaden

---

### Forschungsfrage

- Können Lehrer/innen das erarbeitete Konzept mit Ihren Schüler/innen umsetzen?

### Einleitung

- Begrüßung, Dank für die Bereitschaft zur Teilnahme
- Vorstellung von Autorin und Projekt
- Beschreibung des Interviewablaufs
- Aufzeichnen, Anonymität

### Hauptteil

#### Einstiegsfrage

- Welche Erfahrungen haben Sie mit Ihren Schülern in Bezug auf das EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch gemacht?

#### Frage 1

- Führen Sie an Ihrer Schule Ernährungsbildung durch?
  - Was unternehmen Sie mit Ihren Schüler/innen?
  - Konnten Sie beobachten, dass die Kinder dadurch mehr bzw. lieber Obst und Gemüse essen?

#### Frage 2

- Welche Maßnahmen aus dem Konzept finden Sie besonders geeignet für die Ernährungsbildung in der Schule?
  - Was für Gründe sprechen dafür?

#### Frage 3

- Welche Maßnahmen aus dem Konzept finden Sie nicht geeignet für die Ernährungsbildung in der Schule?
  - Welche Gründe sprechen dagegen?
  - Wie könnten die Maßnahmen umgestaltet werden, damit sie sich eignen?

#### Frage 4

- Wie beurteilen Sie die Umsetzbarkeit der Maßnahmen im Schulalltag?
  - Wie schätzen Sie den Umfang Vorbereitungen ein?
  - Welche Hindernisse könnten auftreten?

#### Frage 5

- Was denken Sie für welche Altersgruppe die Maßnahmen geeignet sind?
  - Sind die Maßnahmen zu komplex für Schüler?



#### Frage 6

- Wie schätzen Sie, wirken sich die Maßnahmen auf den Obst- und Gemüseverzehr der Kinder aus?
  - Wie müssten Sie gestaltet sein damit sie sich positiv auswirken?
  - Welche Kompetenzen müssten die Schüler/innen erlernen?

#### Frage 7

- Was glauben Sie, gefällt den Kindern an dem Konzept?
  - Können Sie mir das etwas genauer beschreiben?

#### Frage 8

- Was würden Sie sagen, können Sie das Konzept gut in den Schulalltag integrieren?
  - Wenn ja warum?
  - Wenn nein warum nicht?
  - Welche Ausgangsvoraussetzungen müssten gegeben sein?

#### Frage 9

- Würden Sie das Konzept mit einer Schulklasse anwenden?
  - Wenn ja, warum?
  - Wenn nein, warum nicht?
  - Können Sie sich vorstellen einzelne Maßnahmen anzuwenden?
  - Wenn ja, welche?

#### Abschlussfrage

- Möchten Sie noch etwas hinzufügen?

#### Abschluss

- Kurze Zusammenfassung
- Informationen über die Auswertung des Interviews
- Danksagung für die Teilnahme an der wissenschaftlichen Arbeit

## Anhang 4: Auswertung der Experteninterviews

	<b>Lehrerin 1</b>	<b>Lehrerin 2</b>	<b>Lehrerin 3</b>
<b>Welche Erfahrungen haben Sie mit Ihren Schülern in Bezug auf das EU-Schulprogramm gemacht?</b>	<p>Kinder schneiden das gefertigte Obst und Gemüse selbst und erlernen den Umgang mit dem Essen.</p> <p>Kinder haben seit dem Programm mehr Obst und Gemüse in ihren Brotdosen. „Wir haben noch nie so gesund gegessen.“</p> <p>Das Obst und Gemüse „steht in der Höhe“ für die Schüler/innen.</p>	<p>Kinder haben Lust auf Obst und Gemüse und freuen sich darauf. Lieferant hat viele bekannte Sorten, Neugier wird eher nicht geweckt.</p> <p>Eine Lieferung beinhaltet farbige Möhren. Es gab einen großen Aufruhr. Die Kinder dachten sie seien echt oder verhext. Die Kinder essen am liebsten Äpfel.</p>	<p>Sprechen über neue unbekannte Sorten in den Lieferungen (Gattung, wo und wie wächst die Sorte). Kinder probieren das Obst und Gemüse gerne. Wenn die Lieferung kommt, kann sie und ihre Kollegen das Obst und Gemüse gar nicht „so schnell schmecken“, wie die Kinder es essen. Die Kinder essen jede Sorte.</p> <p>„Die Kinder freuen sich schon drauf, wenn das kommt.“</p> <p>„Es ist wirklich ein ganz tolles Programm.“</p> <p>„Sie lieben es die Kinder.“</p>
<b>Führen Sie an Ihrer Schule Ernährungsbildung durch?</b>	<p>Schule nimmt an Klasse 2000 teil. Zusätzlich führt jede/r Lehrer/innen an der Schule unterschiedliche Maßnahmen durch. Sie war mit ihrer Klasse schon einmal auf dem Markt und im Supermarkt. Es war ein tolles Erlebnis. Die Kinder haben die Sortenvielfalt bestaunt und der Besuch kam sehr gut an.</p> <p>Die Klasse frühstückt jeden Tag gemeinsam. Das Thema Saisonalität wird manchmal angesprochen, wenn z.B. ein Kind im Winter Erdbeeren dabei hat.</p> <p>„Auch eine Reihe von Dingen haben wir schon gemacht.“</p>	<p>Schule nimmt an Klasse 2000 teil.</p> <p>Schneparcours in der 1. Klasse. Markt- und Supermarktbesuch in der 3. Klasse. Im Anschluss wurde eine Gemüsesuppe gekocht und die meisten Kinder waren „Feuer und Flamme dabei“.</p> <p>Es gibt einen Schulgarten und eine Schulgarten-AG. Ein Hofbesuch steht verpflichtend für Klasse 4 auf dem Lehrplan.</p>	<p>Im Laufe der gesamten Grundschulzeit wird das Thema Ernährung immer wieder aufgegriffen. Die Schüler/innen besuchen einen Markt und einen Hof. In der 2. Klasse wird es intensiv behandelt und besprochen wie ein gesundes Frühstück aussieht. In jeder Klasse wird gemeinsam gefrühstückt.</p> <p>Einen kleinen Schneparcours hat sie auch schon durchgeführt.</p>
<b>Welche Maßnahmen aus dem Konzept finden Sie besonders?</b>	<p>Findet das gemeinsame Zubereiten von Speisen beim Gröfesto. „Aber das kann ja wirklich nett sein.“</p> <p>„Memory ist natürlich sehr schön, wenn das fertig ist und wenn man einfach sagt: „Oh so geht das. Ich weiß noch was anderes und mach' noch extra Karten dazu.““</p> <p>„Das mit dem kreativen Schreiben finde ich gut. [...] Ich glaube, dass es Kinder sehr, also dass sie gerne soche</p>	<p>„Viele tolle Ideen. Ein paar haben wir davon schon.“</p> <p>Sa sonkaender ist eine „mega tolle“ Idee.</p> <p>Kann sich Maßnahme „Experten“ sehr gut vorstellen. Diese kann perfekt zu Beginn des dritten Schuljahres durchgeführt werden, da Kinder keine Referate halten müssen. Diese könnten sie über Obst und Gemüse halten.</p>	<p>Ihr Gefäß der Fensterbankgarten und der Sa sonkaender sehr gut. Die Maßnahme „Experten“ findet sie auch besonders geeignet, da die Kinder genau erlernen wie, wann und wo das Gemüse oder Obst wächst. Die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität können gut behandelt werden.</p>

<p><b>geeignet für die Ernährungsbildung in der Schule?</b></p>	<p>Fantasiegeschichten schreiben, weil sie auch mal nicht, sondern zwar keine Gurken und keine Wurzeln mit zwei Beinen, aber sie sind auch mal irgendwo anders und deswegen dass man das nebenbei noch bearbeiten kann. Als ich über Obst und Gemüse Gedanken machen und B. ebenso die eigenen Gefühle darstellen brägen.“ Sie möchte noch in diesem Jahr das „kreative Schreiben“ mit ihrer Klasse in Deutschland durchführen. Kinder denken sich gerne Fantasiegeschichten aus. Das Thema ist gut gewählt, da jedes Kind schon einmal die Erfahrung gemacht hat anders zu sein. Kinder können sich Gedanken über O+G machen und ihre eigenen Gefühle mitteilen.</p> <p>Das gemeinsame Zubereiten und das Genießen der Speisen bei dem Grifest ist ein Event. Eltern, Kinder und Schule verbinden sich und es entsteht ein Wir-Gefühl. Den Kindern macht das Zubereiten Spaß und sie können sich vorstellen, dass es die Eltern auch so empfinden.</p> <p>Ergänzen Sie: तो, dass es durch neue Karten immer wieder ergänzt werden kann. Kann sich vorstellen, dass Schüler/innen sich zu Hause neue Ideen überlegen und Ideen in der Schule auf Karte schreiben.</p> <p>Der Sa sonkaender ist ein „toes Langzeitprojekt“ und sie kann sich gut vorstellen, ihn mit den Kindern umzusetzen. To ist, dass die Kinder etwas vorbereiten müssen. Kinder können voneinander lernen, indem sie beobachten wie andere Kinder vorgestritten haben. Was effektiv sein gut, was machen sie genauso oder was kann ich selber besser machen. Kann jedes Jahr weiter benutzt werden und ergänzt werden, wenn Kinder etwas Neues gelernt haben.</p>	<p>Fensterbankgarten und Quizolympade auch eine „mega coole“ Idee.</p> <p>„Wer bin ich“ eignet sich für jeden Einstieg in die HWS-Stunde.</p> <p>Kreatives Schreiben passt in den Religionsunterricht. Es handelt sich um soziales Lernen zu dem Thema, dass man niemanden ausgrenzt und jeder unterschiedliche Stärken und Schwächen hat.</p>	<p>„Diese Begleitung durch das Jahr, da habe ich gedacht: , [...] das ist was ordentliches.“</p> <p>„Sa sonkaender fand ich auch ganz tolle Aktion.“</p> <p>„Fensterbankgarten fand ich auch toll.“</p> <p>„Beim Lesen habe ich gedacht: , Das ist eine runde Sache.“</p>
---	--	--	---

<p><b>Welche Maßnahmen finden Sie nicht geeignet für die Ernährungsbildung in der Schule?</b></p>	<p>S e f ndet a e Maßnahmen gee gnet.</p>	<p>E nen e genen E ternabend nur für das Thema Ernährungsbildung zu veranstalten ist unpraktisch. Das Thema kann an dem regulären E ternabend eingebracht werden. Es kann schwer werden, dass Schüler Memorykarten zu Hause gestalten und mitbringen.</p>	<p>S e f ndet a e Maßnahmen gee gnet. A erd ngs f ndet s e n Heft schöner als e ne Mappe, da dort oft „a es durch die Gegend fegt“. Material hat sonst den „Charakter eines Arbeitsbogens“. Eine weitere Verbesserung: Anstatt des Huts, lieber einen Marktstand oder Korb bekommen.</p>
<p><b>Wie beurteilen Sie die Umsetzbarkeit der Maßnahmen im Schulalltag?</b></p>	<p>Alle Maßnahmen sind machbar und lassen sich gut umsetzen. Das Grö ßte kann „wunderbar“ organisiert werden.</p>	<p>Alle Maßnahmen sind einsetzbar.</p> <p>Der S nnesparcours, Hof- und Marktbesuch brauchen Vorbereitungszeit.</p> <p>Sa sonkander kann gut nebenbei laufen.</p> <p>Das ganze Konzept beinhaltet zu viele Maßnahmen</p>	<p>Man kann sie so einsetzen.</p> <p>„Das glaube ich schon, dass es sich leicht umsetzen lässt. Man muss sich nur drauf einlassen und auch wirklich sagen: „Das ist nicht nur eine E nheit, weil es sonst st, hier fang‘ ich an, da höre ich auf.“</p> <p>Das Konzept lässt sich auch in zwei Schuljahren umsetzen, damit es nicht so „gebastelt“.</p> <p>„Und ich glaube, dass es sich gut umsetzen, doch, doch das glaube ich schon. Das sind ja durchdachte Sachen“</p>
<p><b>Was denken Sie für welche Altersgruppe die Maßnahmen geeignet sind?</b></p>	<p>Die Maßnahmen passen in jede Klassenstufe. Die Maßnahme „kreatives Schreiben“ erst ab der 3. Klasse. Vorher kann in der Klasse eine Geschichte erzählt werden und jedes Kind ergänzt einen Satz. Im Konzept gibt es viele Angebote mit verschiedenem Anspruchsniveau.</p>	<p>Kann sich vorstellen, dass Kinder in der 3. oder 4. Klasse einen „Obst-Gemüse-Hut“ „uncool“ finden. Lieber eine Co age basteln. Der Hut ist gut für Klasse 1 und 2 geeignet.</p> <p>Memory könnte zu einfach sein für die 4. Klasse und die Kinder könnten schnell das Interesse verlieren. Lieber Quizzes erstellen, da die Kinder gerne rätseln.</p> <p>S nnesparcours auch gut für die 1. Klasse geeignet, da Kinder nicht lesen und schreiben müssen.</p> <p>Die weiteren Maßnahmen eignen sich gut für die 3. oder 4. Klasse.</p>	<p>Sie stellen sich vor, dass die Maßnahmen auch in der 2. Klasse durchgeführt werden können. Bei der Maßnahme „Experten“ könnten die Kinder in Gruppen zusammenarbeiten. Das Lerntagebuch sogar bereits in der Ersten. Es könnte ein Projekt gestartet werden mit einer 2. und einer 3. Klasse um zu schauen, inwieweit die Maßnahmen angepasst werden müssen oder ob gar nicht so viel verändert werden muss.</p> <p>Fensterbankgarten und S nnesparcours lässt sich in 2. Klasse durchführen.</p>

<b>Auswirkungen auf Obst- und Gemüseverzehr</b>	Die Maßnahmen wirken sich positiv auf den Verzehr aus, da sie „mit Kopf, Herz und Hand“ erbeten werden und durch sie das Wissen vertieft wird.	Sie denkt, dass sich die Maßnahmen zusammen mit dem EU-Schulprogramm positiv auf das Essverhalten der Kinder auswirken.	Sie „kann sich gut vorstellen“, dass die Kinder sensibler werden und sich das auf den Verzehr auswirkt. Sie nehmen die Informationen mit nach Hause und tragen sie in der Familie.
<b>Was glauben Sie, gefällt den Kindern an dem Konzept?</b>	Kinder mögen das Selbermachen und aktiv werden. Kinder erlernen sich gerne an Aktivitäten aus der Schule zurück z.B. Pizza backen. Sie kann sich vorstellen, dass Kinder das GröÙfest „tota to“ finden und es ein schönes Erlebnis ist.  Kinder können merken, dass sie Experte von etwas werden können. Durch das Informieren beverschönernde Quellen können sie tief in das Thema einsteigen.	Kinder haben Spaß an dem Entdecken neuer Speisen. Sie haben große Freunde an den Ausflügen. Die praktischen Tätigkeiten, wie schneiden und zubereiten von Lebensmitteln und Rezepte raussuchen.	Sie glaubt, dass die Kinder Spaß am Sparsparcours, Hofbesuch, Heft gestalten und am Kunstern haben. Das Anlegen eines Fensterbankgartens und das Beobachten wie die Pflanzen wachsen werden Kindern Freude bereiten. Alle Maßnahmen, die aktiv und handlungsorientiert sind. Sie kann sich auch vorstellen, dass die Informationsbeschaffungen Spaß macht, da sie freiarbeiten können.  „Aber was aktiv und handelnd ist, wird toll sein.“
<b>Würden Sie das Konzept mit einer Schulklasse anwenden?</b>	Das ganze Konzept ist zu viel für ein Schuljahr. Sie kann sich vorstellen das Konzept über vier Jahre hinweg umzusetzen. Maßnahmen können wiederholt angeboten werden und mit Schülern/innen zusammen verbessert/ergänzt werden. Es fühlt sich „zwangsjackig“ an, wenn sie sich vornehmen muss das ganze Konzept in einem Schuljahr zu schaffen. 3-4 Aktionen über das Jahr verteilt, sind gar kein Problem.  Nimmt sich vor gemeinsam das GröÙfest, Sa sonka erden und kreatives Schreiben mit ihrer Klasse dieses Schuljahr noch durchzuführen. Möchte Sa sonka erden im Februar beginnen	Einige Maßnahmen aus dem Konzept setzen sie an der Schule bereit. Ob sie alle Maßnahmen umsetzt, würde sie immer abhängig von der Klasse machen.	„Ich hatte tatsächlich überlegt, ihm und dachte:“ Das hat Hand und Fuß, da hat sie sich jemand was überlegt. Wenn man sich es nochmal aufschreibt, kann ich mir das tatsächlich vorstellen. Wenn ich darf würde ich das auch so in der HWS Konferenz einmal vorstellen.““
<b>Möchten Sie noch etwas hinzufügen?</b>	Maßnahmen sollten echt auf der Internetseite zu finden sein. Adresse sollte genannt sein, falls Lehrer/innen neue oder Ergänzungen zu den Maßnahmen haben z.B. für Rezepte, Spiele oder wenn sie feststellen, dass etwas gut mit den Schülern funktioniert  Ganz wichtig, dass Kinder alle Sinnen einsetzen.	Findet es schade, dass nicht alle Schulen an dem Programm teilnehmen können.  Herausforderung bei Experten ist, dass Kinder eventuell Probleme dabei haben könnten sich Gegenstände Informationen zu beschaffen, Gegenstände in eine Bücherei gehen können oder zu Hause nicht die Möglichkeit haben einen Computer zu benutzen.	Ihr gefällt an dem Konzept, dass es schulfördernd ist.  „Ich habe beim Lesen gedacht, das ist eine neue Sache. Wenn jemand fachfremd unterrichtet und der so ein Konzept bekommt, hab ich gedacht ja der könnte sich daran anhängen und sagen: „Okay da habe ich“

	<p>Sie denkt, dass die Kinder bei der Maßnahme „Experten“ die Informationen selbst herausfinden können z.B. in der Schulbücherei oder dass die Eltern helfen.</p>	<p>Deshalb hat die Schule eine eigene Bücherei, in der es mittlerweile viele Bücher über Obst und Gemüse gibt.</p>	<p>was fürs ganze Jahr. Damit starte ich und dann geht es peu à peu weiter oder man sagt sogar man wechselt es aus und macht es für zwei Jahre.““  „Ich fand das richtig rund das Ganze.“</p>
--	---	--	---

## Eidesstattliche Erklärung

---

Ich versichere, dass ich die 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.

---

Stefanie Teczyk