

Kleine Anfrage

des Abg. Nikolaos Sakellariou SPD

und

Antwort

des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport

Umgang mit Lebensmitteln als Unterrichtsthema

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Wie wird an den baden-württembergischen Schulen ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln vermittelt?
2. In welchen Schularten, in welchen Unterrichtsfächern und in welchem Umfang wird diese Vermittlungsaufgabe jeweils geleistet?
3. Teilt sie die Auffassung, dass die Vermittlung eines respektvollen Umgangs mit Lebensmitteln künftig verstärkt in den Unterricht einfließen sollte und welche Maßnahmen wird sie dafür gegebenenfalls einleiten?

12.02.2013

Sakellariou SPD

Begründung

Die sich häufenden Nachrichten über respektlosen Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere über die hohe Menge von verzehrgeeigneten, aber weggeworfenen Nahrungsmitteln, gibt Anlass zu der Frage, ob dieses Thema im Unterricht an baden-württembergischen Schulen bisher ausreichend behandelt wird. Das offensichtlich eher gering ausgeprägte Bewusstsein für einen bewussten und respektvollen Umgang mit Nahrung lässt eine stärkere Berücksichtigung auch in der Schule notwendig erscheinen.

Antwort

Mit Schreiben vom 6. März 2013 Nr. 32-6520.1-080/1369/1 beantwortet das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport im Einvernehmen mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Ich frage die Landesregierung:

1. Wie wird an den baden-württembergischen Schulen ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln vermittelt?

Alle Schülerinnen und Schüler der allgemein bildenden Schulen erwerben während ihrer Schulzeit Kenntnisse über den respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Bereits in den Einführungstexten zu den Bildungsplänen der Schularten wird die Bedeutung dieses Themenkomplexes hervorgehoben und auf eine altersgerechte Vermittlung hingewiesen. An beruflichen Schulen wird das Thema über die Verankerung in den Bildungsplänen und das erzieherische Wirken der Lehrkräfte vermittelt.

2. In welchen Schularten, in welchen Unterrichtsfächern und in welchem Umfang wird diese Vermittlungsaufgabe jeweils geleistet?

Mit dem Bildungsplan für die allgemein bildenden Schulen wurde in Baden-Württemberg bereits 2004 ein Paradigmenwechsel vom stoffzentrierten Fächerunterricht hin zu kompetenzorientierten Lernwelten eingeleitet. Interdisziplinär vernetztes und systemisches Lernen anhand praktischer Herausforderungen entspricht sowohl der beabsichtigten Unterrichtskultur als auch den Ansätzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung, die u. a. auch den respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln beinhaltet.

Inhaltlich orientiert sich Bildung für nachhaltige Entwicklung unter anderem an Themenbereichen wie Armutsbekämpfung, Bevölkerungsentwicklung, Biologische Vielfalt, Energie, Ethik, Fairer Handel, Globalisierung, *Landwirtschaft und Ernährung, Konsum und Lebensstile*, Kulturelle Vielfalt, Umweltschutz, Technischer Fortschritt, Ressourcenverbrauch etc., die verstärkt zum Gegenstand von Lehr- und Lernprozessen gemacht werden sollen. Von besonderer Bedeutung ist dabei die integrative Betrachtungsweise konkreter Problemlagen unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer und sozio-kultureller Dimensionen, wozu auch der respektvolle und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln gehört.

Der aktuelle Bildungsplan bietet aufgrund seiner Kompetenzorientierung und thematischen Offenheit vielfältige Möglichkeiten, Bildung für nachhaltige Entwicklung in Fächern und Fächerverbänden sowie im Schulcurriculum zu verankern.

In der *Grundschule* stellt das Thema Ernährungserziehung einen zentral zu wertenden Aufgabenbereich dar, der in allen Fächern und Fächerverbänden zu bearbeiten ist. So sollen die Schülerinnen und Schüler wichtige Funktionen des Körpers und den Zusammenhang zwischen Körper, Ernährung und Bewegung erkennen und zunehmend reflektieren.

Ausgehend von Basiswissen, das in der Grundschule vermittelt wird, gehen die weiterführenden Schularten gemäß ihres spezifischen Bildungsauftrags auf die Thematik ein.

In der *Werkrealschule/Hauptschule* wird der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln, Konsumgütern und Ressourcen handelnd erfahren und reflektiert.

Der Fächerverbund „Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit“ (WAG) vermittelt eine wirtschaftliche, technische, haushalts- und gesundheitsbezogene Bildung, die unter anderem zur verantwortungsbewussten Lebensgestaltung beiträgt. Hier lernen die Schülerinnen und Schüler, Grundnahrungsmittel nach häuslicheren und gesundheitlichen Kriterien sowie nach Prinzipien der Nachhaltigkeit zu bewerten und zu verarbeiten, sich bewusst und damit auch gesund zu ernähren.

Das Wahlpflichtfach „Gesundheit und Soziales“ will die Schülerinnen und Schüler durch Informationen zur Verbraucherbildung anregen und befähigen, Konsumententscheidungen kritisch zu hinterfragen. Auch hier lernen die Schülerinnen und Schüler, ressourcenschonend vollwertige Mahlzeiten zuzubereiten, das eigene Ernährungsverhalten zu reflektieren und daraus Handlungsoptionen zu entwickeln.

Im Wahlpflichtfach „Natur und Technik“ führen die Schülerinnen und Schüler einfache qualitative und quantitative Analyseverfahren bei Haushalts- und Lebensmitteln durch. Sie vergleichen und bewerten die Eigenschaften handelsüblicher Haushalts- und Lebensmittel. Beim Besuch von lebensmittelverarbeitenden Betrieben erhalten die Schülerinnen und Schüler zusätzliche Einblicke in die Herstellung von Lebensmitteln und kommen zu vertieften Einsichten in den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen.

Auch in dieser Schulart besteht die Möglichkeit, der Ernährungserziehung einen besonderen Stellenwert im schuleigenen Curriculum einzuräumen.

In der *Realschule* wird im Wahlpflichtfach „Mensch und Umwelt“ vertieft auf den Umgang mit Lebensmitteln, der Nahrungszubereitung und der vollwertigen Ernährung eingegangen. Im Bereich der Ernährung stehen die Planung, Bewertung und Zubereitung von bedarfsgerechter, vollwertiger und gesunder Ernährung unter Berücksichtigung des Genusswertes und des Ökologiewertes im Mittelpunkt. Vom verbraucherbewussten Einkauf bis zum fertigen Gericht erlernen die Schülerinnen und Schüler exemplarisch den sinnvollen und sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln. Sie können die Lebensmittelqualität unter den Aspekten der Gesundheitsverträglichkeit, der Sozialverträglichkeit und der Umweltverträglichkeit beurteilen.

Auch die Realschülerinnen und Realschüler, die im Wahlpflichtbereich ab Klasse 7 das Fach Technik gewählt haben, wechseln für das Modul „bedarfsgerechte Ernährung Jugendlicher“ in das Fach „Mensch und Umwelt“ und erhalten dort ebenfalls Einblick in die Thematik. Im Zuge des Moduls lernen somit alle Schülerinnen und Schüler auch einfache Speisenfolgen zu planen, zuzubereiten und zu bewerten.

Auch im Bereich der Realschule bieten sich im Schulcurriculum oder bei schulischen und außerschulischen Veranstaltungen mit Verpflegung vielfältige Möglichkeiten für eine vertiefende Ernährungserziehung.

Im *Gymnasium* wird bereits in den Leitgedanken zum Kompetenzerwerb im Fach Biologie darauf verwiesen, dass biologische Erkenntnisse aus den Bereichen Gesundheit, Ernährung, Gentechnik und Reproduktionsbiologie zunehmend auch politische Entscheidungen beeinflussen und damit die Fundamente des Wertesystems der Gesellschaft berühren und verändern. In diesem Kontext kann auch der respektvolle und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln gesehen werden. Darüber hinaus sind ernährungsrelevante Fragestellungen, im Kontext der landwirtschaftlichen Produktion, auch Bestandteil des Geographieunterrichts.

Abgeleitet von diesen Leitgedanken erwerben die Schülerinnen und Schüler im Gymnasium Kompetenzen in den Bereichen Ernährung, Umgang mit Lebensmitteln und Landwirtschaft im Fach Biologie (Klasse 8, Kursstufe), im Profulfach Naturwissenschaft und Technik (Klasse 10) und dem Fach Geographie (Kursstufe).

Konkretisiert werden die Handlungsmöglichkeiten in den unterschiedlichen Schularten und Fächern bzw. Fächerverbänden im Bereich Ernährung durch eine Reihe von *Handreichungen* zum Themen- und Aufgabenfeld „Umwelterziehung und Nachhaltigkeit“, die in Kooperation des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport mit dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und der Stiftung Naturschutzfonds in den letzten Jahren erarbeitet wurden.

Die Handreichungen mit ernährungsrelevanten Themenstellungen stehen unter dem nachfolgenden Link online zur Verfügung: www.dekade-bw.de/servlet/is/25368/.

Im Rahmen der Initiative „KOMM IN FORM – Initiative für clevere Ernährung“ wurden in Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Handreichungen für Fächer verbindendes Arbeiten im Schulgarten in der Sekundarstufe erstellt, die ebenfalls ernährungsrelevante Themen aufgreifen (www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bro/Bro_Umwelterziehung_Heft2.pdf), ebenso wie ein Themenheft für Schülerinnen und Schüler das Hintergründe und Zusammenhänge verdeutlicht, inwieweit die Ernährung etwas mit dem Klima zu tun hat (<http://www.um.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/98574/>).

Der vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz herausgegebene und mehrfach aktualisierte Ringordner „Esspedition Schule – Materialien zur Ernährung Klasse 1 bis 6“ zeigt den Lehrkräften zahlreiche Bezüge auf, wie und wo Ernährungsbildung im Bildungsplan verankert ist, welche vielseitigen Dimensionen Ernährungsbildung beinhaltet und wie die fachlichen und pädagogischen Anliegen zielgruppen- und altersgerecht umgesetzt werden können.

2012 wurde das Thema Ernährung im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (2005 bis 2014) explizit als Jahresthema in den Mittelpunkt gestellt. Alle Beiträge einer Tagung am 29. November 2012 stehen im Internetportal zur „Zukunft gestalten – Nachhaltigkeit lernen“ online zum Download zur Verfügung unter www.dekade-bw.de/servlet/is/57062/.

Des Weiteren werden auf dem Internetportal u. a. für Lehrkräfte zu den jeweiligen Jahresthemen diverse Hinweise zu Lehr- und Lernmaterialien, Medienhinweise, Veranstaltungen sowie themenrelevante Internetlinks zusammengestellt (www.dekade-bw.de/servlet/is/54114/).

Im Rahmen des internationalen Projekttag der UNESCO-Projektschulen haben sich bundesweit die UNESCO-Projektschulen unter dem Motto „Hinterm Teller rand geht's weiter – weltbewusst essen und leben“ mit dem Jahresthema Ernährung auseinandergesetzt.

An *beruflichen Schulen* wird großer Wert auf die Vermittlung eines verantwortungsbewussten Umgangs mit Lebensmitteln gelegt. Die Thematik wird beispielsweise im Ernährungswissenschaftlichen Gymnasium, dem Sozial- und Gesundheitswissenschaftlichen Gymnasium (Schulversuch), der zweijährigen zur Fachschulreife führenden Berufsfachschule und den Berufskollegs für Ernährung und Erziehung, Gesundheit und Pflege sowie dem Berufskolleg für Praktikanten im berufsbezogenen Unterricht aufgegriffen. Der zeitliche Rahmen variiert in den genannten Bildungsgängen und beträgt jeweils mehrere Unterrichtsstunden. Zudem besteht die Möglichkeit, das Thema im Religions- bzw. Ethikunterricht oder auch in den Fächern Geschichte und Gemeinschaftskunde sowie Wirtschaftslehre zu behandeln.

3. Teilt sie die Auffassung, dass die Vermittlung eines respektvollen Umgangs mit Lebensmitteln künftig verstärkt in den Unterricht einfließen sollte und welche Maßnahmen wird sie dafür gegebenenfalls einleiten?

Für die Landesregierung ist Bildung für nachhaltige Entwicklung ein zentraler Leitgedanke der Bildungspolitik. Das heißt, dass u. a. bei der Reform der Bildungspläne aller allgemein bildenden Schulen die Aspekte von Bildung für nachhaltige Entwicklung als Leitprinzip in den einzelnen Fächern verankert werden sollen.

In der Bildungsplanreform ist vorgesehen, das Thema Ernährung grundsätzlich an einen Wahlpflichtbereich anzubinden, der unter anderem auch Aspekte der Alltagskultur, Themen der Ernährung und Fragestellungen zu sozialen Bereichen aufgreift. Darüber hinaus wird die Thematik für alle Schulen als Leitprinzip „Alltagskompetenzen, Verbraucherbildung, Gesundheitserziehung“ verankert.

Zusammen mit dem Landesinstitut für Schulentwicklung, das mit der inhaltlichen Arbeit an der Bildungsplanreform betraut ist, wird zu diesem Themenfeld ein Fachgespräch mit der Verbraucherkommission geführt werden.

An beruflichen Schulen wird dem respektvollen Umgang mit Lebensmitteln als Unterrichtsthema weiterhin eine angemessene Bedeutung zukommen.

Darüber hinaus hat sich das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zum Ziel gesetzt, dass die Wertschätzung von Lebensmitteln und Nachhaltigkeitsaspekte über alle seine Landesinitiativen im Ernährungsbereich künftig noch intensiver thematisiert und über anschauliche und praxisorientierte Beispiele und Unterrichtsmodule möglichst vielen Lehrkräften zugänglich gemacht werden.

Stoch

Minister für Kultus,
Jugend und Sport