

## **Große Anfrage**

**der Fraktion der CDU**

**und**

## **Antwort**

**der Landesregierung**

### **Gesunde und nachhaltige Ernährung**

Große Anfrage

Wir fragen die Landesregierung:

1. Wie hat sich der wissenschaftliche Blick darauf, was eine gesunde Ernährung beinhalten muss, in den letzten Jahrzehnten verändert?
2. Welche Grundsätze für eine gesunde und ausgewogene Ernährung haben unabhängig von neuen Forschungsergebnissen und möglichen Trends bis heute ihre Gültigkeit?
3. Wie haben sich die Essgewohnheiten, gerade auch im Hinblick auf die Bedeutung des gemeinsamen Kochens und Essens mit dem Partner oder der Familie, in den letzten Jahrzehnten entwickelt (unter Darlegung was die Gründe für Veränderungen sind und ob es hierbei nach ihrer Kenntnis Unterschiede im europäischen Vergleich gibt)?
4. Ist ihr bekannt, wie hoch der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel der privaten Haushalte gemessen am Haushaltseinkommen in Baden-Württemberg sowie dem gesamten Bundesgebiet ist und welche Position Deutschland im Vergleich zu den anderen europäischen Ländern hier einnimmt?
5. Wie hat sich die Bedeutung von Herkunft, Produktionsweise etc. bei Nahrungsmitteln mit Blick auf Tier-, Natur- und Umweltschutz in den letzten Jahrzehnten entwickelt (unter Darstellung der Gründe für diese Veränderungen)?
6. Wie hat sich die Zahl der ernährungsbedingten Erkrankungen in den letzten Jahrzehnten entwickelt (unter Angabe der Ursachen für mögliche Veränderungen)?
7. Welche Bedeutung hat die Außer-Haus-Verpflegung ihrer Ansicht nach für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und wie hat sich das Angebot an Außer-Haus-Verpflegung in den letzten Jahrzehnten entwickelt?

8. Welchen Raum nimmt die Ernährungsbildung oder auch die Vermittlungen von Grundkenntnissen in den Bereichen Kochen, Hauswirtschaft etc. in dem heutigen Unterrichtsangebot ein (unter Angabe der Jahrgangsstufen sowie der Schularten und Darstellung, inwieweit sich dies in den letzten Jahrzehnten verändert hat)?
9. Welche schulischen und außerschulischen Angebote zur Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche gibt es in Baden-Württemberg und inwieweit werden diese vom Land gefördert?
10. Hat sich ihres Erachtens der Blick auf die Wertschätzung von Lebensmitteln in den letzten Jahrzehnten verändert (unter Darlegung der Gründe für die Veränderungen)?
11. Haben ihres Erachtens auch die Veränderungen in der Agrarlandschaft (Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe innerorts, fehlender Bezug zur Landwirtschaft in den urbanen Gebieten etc.) Einfluss auf die Wertschätzung von Lebensmitteln?
12. Ist ihr bekannt, wie viele Haushalte in Baden-Württemberg über einen eigenen Garten, in welchem sie einen Teil ihrer Lebensmittel selbst anbauen, verfügen und wie sich deren Zahl in den letzten Jahrzehnten verändert hat?
13. Wie hat sich die Problematik der Lebensmittelverschwendung in den letzten Jahrzehnten entwickelt (tabellarische Darstellung der vorrangig weggeworfenen Lebensmittelgruppen)?
14. Welches sind die Gründe für das Entsorgen von Lebensmitteln im Privathaushalt sowie in der Gastronomie, in der Außer-Haus-Verpflegung und im Lebensmitteleinzelhandel?
15. Kann beim Privathaushalt ein verändertes Kaufverhalten festgestellt werden und was wären mögliche Gründe für eine solche Verhaltensänderung?
16. Welche Maßnahmen werden in Baden-Württemberg und nach ihrer Kenntnis auf Bundesebene ergriffen, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken?
17. Welche Erwartungen und Zielsetzungen werden mit dem neu gegründeten Landeszentrum für Ernährung verbunden?
18. Wie sollen die neun Leitsätze der Ernährungsstrategie umgesetzt werden (unter Angabe des hierfür vorgesehen Zeitrahmens)?
19. Welche Akteure sind in die Umsetzung der Ernährungsstrategie eingebunden und welche Bereiche sollen hierüber erreicht werden?
20. Welcher Anteil der in Deutschland verkauften landwirtschaftlichen Produkte wird nach ihrer Kenntnis auch in Deutschland produziert (unter Angabe der Produkte und des prozentualen Anteils)?
21. Welchen Stellenwert nimmt der Export von landwirtschaftlichen Produkten ein (unter Angabe der Produkte und des prozentualen Anteils)?
22. Welchen Anteil in Bezug auf Frage 20 und 21 nehmen Produkte aus der ökologischen Landwirtschaft ein?
23. Inwieweit hat die Kaufentscheidung der Konsumenten Einfluss auf Themen wie Tier-, Natur- und Umweltschutz sowie die finanzielle Situation der landwirtschaftlichen Betriebe im Land und welche Möglichkeiten bestehen, um hier positive Anreize für eine bewusste Kaufentscheidung zu setzen?

24. Welche Bedeutung hat das EU-Schulprogramm aus ihrer Sicht für die Bereiche Landwirtschaft und Ernährung und wie hat sich die Förderung in diesem Bereich in den letzten zehn Jahren entwickelt?
25. Ist ihr das Label Rouge aus Frankreich bekannt und wie bewertet sie dieses mit Blick auf die in Deutschland sowie Baden-Württemberg bestehenden Labels/Qualitätszeichen (tabellarische Übersicht über die jeweiligen Vor- und Nachteile)?

04.06.2019

Dr. Reinhart, Dr. Rapp  
und Fraktion

#### Begründung

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung trägt dazu bei, bestimmte Erkrankungen zu vermeiden und sich selbst fit zu halten. Aufgrund von Zeitdruck ist es jedoch heute oftmals schwierig, sich ausreichend Zeit zu nehmen. Hinzu kommt, dass sich die Rahmenbedingungen in den letzten Jahrzehnten verändert haben und damit auch teilweise der Stellenwert der Ernährung. Geänderte Familienstrukturen und Arbeitszeiten erschweren es, geregelte Abläufe einzuhalten und sich die notwendigen Pausen nehmen zu können.

Hinzu kommt, dass das Produktangebot stetig wächst und fast jeder Wunsch sofort erfüllt werden kann. Die verschiedenen Ernährungstrends und die sich immer wieder ändernden Einschätzungen dazu, woraus eine gesunde Ernährung besteht, machen es einem nicht leicht, den richtigen Weg zu finden.

Umso wichtiger ist es, dass die Vermittlung von Grundlagen so früh wie möglich begonnen wird und vor allem Kinder frühzeitig an das Thema Ernährung herangeführt werden. Ernährungsbildung ist ein zentraler Baustein für einen bewussten Umgang mit seiner Gesundheit und den vorhandenen Ressourcen, daher sollte hier ein möglichst umfassendes Angebot für alle Altersgruppen bestehen.

Die Große Anfrage dient dazu, den aktuellen Sachstand abzufragen und ein umfassendes Bild von der Gesamtsituation zu gewinnen.

#### Antwort

Schreiben des Staatsministeriums vom 16. Juli 2019 Nr. III-547.:

In der Anlage übersende ich unter Bezugnahme auf § 63 der Geschäftsordnung des Landtags von Baden-Württemberg die von der Landesregierung beschlossene Antwort auf die Große Anfrage.

Schopper  
Staatsministerin

**Anlage:** Schreiben des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Mit Schreiben vom 2. Juli 2019 Nr. Z(38)-0141.5/452F beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Namen der Landesregierung die Große Anfrage wie folgt:

*Wir fragen die Landesregierung:*

*1. Wie hat sich der wissenschaftliche Blick darauf, was eine gesunde Ernährung beinhalten muss, in den letzten Jahrzehnten verändert?*

Zu 1.:

Unter gesunder Ernährung wird eine ausgewogene Mischkost verstanden, die Lebensmittel enthält, die im jeweiligen Lebensraum traditionell verfügbar sind. Die Zusammenstellung der Lebensmittel sollte energetisch ausgewogen und die Versorgung mit allen lebenswichtigen Makro- und Mikronährstoffen in der notwendigen Kontinuität und Menge sicherstellen (Biesalski et al., 2018). Aus dieser Beschreibung geht hervor, dass es die gesunde Ernährung nicht gibt. Es sind sehr unterschiedliche Wege zu einer gesundheitsförderlichen Kostform für den Menschen möglich, die nicht nur weltweit angepasst auf die verfügbaren Lebensmittel, sondern auch innerhalb eines Landes wie etwa Deutschland von den Verbrauchern realisiert werden.

Für die Bundesrepublik Deutschland legt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, [www.dge.de](http://www.dge.de)) Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung vor. Basis dafür sind die wissenschaftlich ermittelten Referenzwerte für Nährstoffe. Eine Zufuhr von Energie und Nährstoffen entsprechend dieser Referenzwerte soll bei nahezu allen gesunden Personen die lebensnotwendigen Funktionen sicherstellen und damit zum Erhalt und der Förderung der Gesundheit beitragen. Diese Werte werden in lebensmittelbezogene Empfehlungen „übersetzt“, um sie für die Bevölkerung verständlich und im Alltag anwendbar zu machen.

Wie in jeder anderen Wissenschaft entwickeln sich Erkenntnisse im Laufe der Jahrzehnte mit zunehmendem Forschungsstand der Fachrichtung weiter. Neben dem rein naturwissenschaftlichen Wissen über Nährstoffe und ihre Nutzung im Stoffwechsel sowie die Zusammensetzung von Lebensmitteln betrifft dies in den letzten Jahren zunehmend auch die Einbeziehung von Erkenntnissen zum Beispiel der Kulturwissenschaften, der Soziologie und der Psychologie. Sehr verkürzt formuliert gilt inzwischen: Der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern wie er isst.

Bereits 1955 legte die DGE mit dem ersten Ernährungskreis ein Modell vor, das zu einem besseren Verständnis der Empfehlungen beitragen sollte. Es war noch stark nährstofforientiert, sehr detailliert und für die Öffentlichkeit schwer verständlich (Abb. 1). Bereits ein Jahr später wurde deshalb ein Modell auf der Basis von Lebensmitteln entwickelt, das im Laufe der Zeit immer wieder überarbeitet wurde und bis heute aktuell ist (Abb. 2).



ne besondere Herausforderung stellt dies heute angesichts verminderter körperlicher Arbeit und mangelnder Bewegung sowie eines wachsenden Anteils alter Menschen dar. Die Ernährungsweise der Menschen ist darauf in sehr vielen Fällen nicht abgestimmt und birgt die Gefahr von Übergewicht und Adipositas oder Nährstoffdefiziten.

Kein Lebensmittel enthält alle Nährstoffe, die der Mensch benötigt. Deshalb ist eine abwechslungsreiche Ernährung mit einer vielfältigen Auswahl von Lebensmitteln notwendig, die kulturell und individuell ganz unterschiedlich zusammengestellt sein kann. Eine Berücksichtigung aller Lebensmittelgruppen erleichtert die Bedarfsdeckung. Es ist jedoch auch möglich, eine ausreichende Nährstoff- und Energiezufuhr zu erreichen, wenn man z. B. auf Fleisch und/oder Milchprodukte verzichtet. Jede Einschränkung in der Lebensmittelwahl erfordert jedoch ein größeres Wissen um Lebensmittel, ihre Auswahl und Zubereitung. Ernährungswissen und Ernährungsbildung legen deshalb wichtige Grundsteine zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung.

*3. Wie haben sich die Essgewohnheiten, gerade auch im Hinblick auf die Bedeutung des gemeinsamen Kochens und Essens mit dem Partner oder der Familie, in den letzten Jahrzehnten entwickelt (unter Darlegung was die Gründe für Veränderungen sind und ob es hierbei nach ihrer Kenntnis Unterschiede im europäischen Vergleich gibt)?*

Zu 3.:

Essgewohnheiten sind ein Spiegel der Gesellschaft und ihrer Veränderung. Die Zunahme kleiner Haushalte, die Alterung der Gesellschaft, die vermehrte Bildung und Berufstätigkeit von Frauen, die Auflösung fester Rollenmuster und Veränderungen in der Arbeitswelt sind nur einige Faktoren, die auf die Gestaltung der Mahlzeiten, die Auswahl der Lebensmittel und das Kochen in den Familien Einfluss haben.

Gemeinsame Mahlzeiten mit Partner oder Familie werden seltener. Das Außer-Haus-Essen hat stark zugenommen (s. detailliert Frage 7) und Mahlzeiten werden vielfach durch Snacks ersetzt. Selbst der Begriff Kochen ist einem Wandel unterworfen. In Zeiten zunehmender Verwendung von Fertigprodukten wird oft schon die Zubereitung von fertigen Tiefkühlprodukten als Kochen angesehen.

Vor etwa 50 Jahren waren nur wenige Frauen berufstätig; die Mittagsmahlzeiten wurden oft mit der ganzen Familie eingenommen. Die Kochkompetenz in dieser Zeit war hoch. Durch die Berufstätigkeit beider Partner und ein ständig wachsendes Angebot an Fertiggerichten sinken der Aufwand für das Kochen und in vielen Fällen auch die Kochkompetenz.

Im 13. Ernährungsbericht der DGE (2016) wurde die Kochhäufigkeit in Zusammenhang mit dem Lebensmittelverzehr an fast 7.000 Befragten untersucht. Rund 70 Prozent der nicht erwerbstätigen Frauen kochen fast täglich. Der Anteil sank mit zunehmender Berufstätigkeit und stieg mit der Haushaltsgröße und dem Alter. Das Bildungsniveau und das Haushaltseinkommen hatten dagegen keinen signifikanten Einfluss. Erstmals untersucht wurde der Einfluss der Kochhäufigkeit auf den Verzehr einiger Lebensmittelgruppen. Zusammengefasst wurde festgestellt, dass eine hohe Kochhäufigkeit eine positiv zu bewertende Zusammensetzung der Ernährung und damit eine bessere Ernährungsqualität mit mehr Obst und Gemüse, weniger Fertigprodukten und einem niedrigeren Anteil an Fleisch begünstigt. Die Wissenschaftler empfehlen deshalb Maßnahmen zur Ernährungsbildung, die auch praktische Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung umfassen. Dieser Forderung kommt Baden-Württemberg unter anderem mit der landesweiten Umsetzung des Ernährungsführerscheins bereits nach.

Auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft untersucht seit einigen Jahren mit dem Ernährungsreport durch eine Befragung von ca. 1.000 repräsentativ ausgewählten Bürgern und Bürgerinnen unterschiedlichen Alters unter anderem die Häufigkeit des Kochens. Mit geringfügigen Schwankungen wird dabei festgestellt, dass knapp drei Viertel (74 Prozent) der Befragten Spaß daran haben. Doch nur rund 40 Prozent kochen täglich, weitere weniger als 40 Prozent

zwei- bis dreimal pro Woche. 16 Prozent der Männer kochen nie. Fast jedem Zweiten (48 Prozent) ist eine schnelle und einfache Zubereitung wichtig, bei den 30- bis 44-jährigen sind es sogar 58 Prozent, bei den über 60-jährigen nur noch 41 Prozent. Viele Rentnerinnen und Rentner nehmen sich in dieser Lebensphase mehr Zeit zum Essen und greifen seltener zu Fertiggerichten.

Laut EUROSTAT in „Das Leben von Frauen und Männern in Europa“ (Ausgabe 2018) kümmern sich 79 Prozent der Frauen in der EU täglich um das Kochen und/oder die Hausarbeit, verglichen mit 34 Prozent bei den Männern. Die größten Unterschiede wurden in Griechenland (85 Prozent der Frauen und 16 Prozent der Männer), die kleinsten in Lettland (82 Prozent der Frauen und 57 Prozent der Männer) festgestellt. Deutschland lag mit 72 Prozent der Frauen und 29 Prozent der Männer etwa im Mittelfeld. Genauere Angaben zum gemeinsamen Essen und Kochen in der Europäischen Union liegen der Landesregierung nicht vor.

*4. Ist ihr bekannt, wie hoch der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel der privaten Haushalte gemessen am Haushaltseinkommen in Baden-Württemberg sowie dem gesamten Bundesgebiet ist und welche Position Deutschland im Vergleich zu den anderen europäischen Ländern hier einnimmt?*

Zu 4.:

Der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel der privaten Haushalte gemessen am Haushaltseinkommen wird für Baden-Württemberg nicht systematisch erhoben. Entsprechende Zahlen liegen der Landesregierung daher nicht vor. Bezogen auf das Bundesgebiet lag der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel und alkoholfreier Getränke nach Angaben von Eurostat im Jahr 2017 bei 10,6 Prozent. Dieser Wert ist während der letzten Jahre vergleichsweise konstant geblieben. Im europäischen Vergleich ergibt sich ein deutliches Gefälle für die Ausgaben von Lebensmitteln. In den Niederlanden, Österreich, Schweiz und Dänemark liegt dieser Anteil auf deutschem Niveau. In Frankreich liegen die Ausgaben um ca. 3 Prozentpunkte und in Rumänien um ca. 17 Prozent über dem deutschen Wert. Ein höherer Anteil weist nicht auf eine höhere Wertschätzung der Lebensmittel in den entsprechenden Ländern. Grundsätzlich gilt: je höher das Bruttoinlandsprodukt, desto geringer sind anteilig die Ausgaben für Essen und alkoholfreie Getränke. Somit ist der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel allein kein Maßstab für den Grad der Wertschätzung von Lebensmitteln.

*5. Wie hat sich die Bedeutung von Herkunft, Produktionsweise etc. bei Nahrungsmitteln mit Blick auf Tier-, Natur- und Umweltschutz in den letzten Jahrzehnten entwickelt (unter Darstellung der Gründe für diese Veränderungen)?*

Zu 5.:

Mit der Veränderung der regionalen, nationalen und globalen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen und den entsprechenden Auswirkungen auf die Lebenswelt der Menschen änderte sich das Konsumverhalten entsprechend kontinuierlich.

Durch den EU-Binnenmarkt, die Globalisierung und somit die Internationalisierung der Lebensmittelmärkte und der Lebensmittelproduktion steht den Verbrauchern heute ein vielfältiges Produktangebot von unterschiedlicher Prozess- und Produktqualität und mit entsprechenden Preisleistungsverhältnissen zur Verfügung.

Die Kaufentscheidungen der Verbraucher werden von sogenannten harten und weichen Kaufkriterien wie Preis, Frische, Herkunft (z. B. Regionalität), Prozessqualität in der Erzeugung und Verarbeitung (z. B. Ökolandbau, Biodiversität, Tierwohl) bestimmt. Nicht zu vernachlässigen ist in diesem Kontext, dass auch die Einkaufssituation, wie ausreichende Parkplätze, Service am Verkaufsort, Öffnungszeiten und zukünftig die digitalen Einkaufsmöglichkeiten eine wichtige Rolle spielen können.

Festgestellt werden kann, dass die Bedeutung der Prozessqualität und insbesondere das Thema Herkunft und Regionalität insbesondere in den letzten zehn Jah-

ren deutlich zugenommen hat. Gründe dafür sind die Globalisierung, gestiegene Einkommen aufgrund der lang anhaltenden positiven wirtschaftlichen Entwicklung, die Digitalisierung der Kommunikation in den entsprechenden sozialen Netzwerken, aber auch die sich verändernden wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen und Entwicklungen insbesondere was die Arbeitswelt betrifft. Auch die Erkenntnis – u. a. bedingt durch Krisen (BSE) oder Skandale im Lebensmittelsektor (z. B. Fipronil in Eiern, EHEC-Bakterien in Sprossen), dass vitale regionale Wertschöpfungsketten einerseits etwas mit einer positiven Entwicklung der eigenen Region im Hinblick auf die Ausprägung der Natur- und Kulturlandschaft und andererseits mit Transparenz und „Sicherheit“ zu tun hat, setzte sich in den letzten Jahren im zunehmenden Maße bei bestimmten gesellschaftlichen Schichten signifikant durch.

*6. Wie hat sich die Zahl der ernährungsbedingten Erkrankungen in den letzten Jahrzehnten entwickelt (unter Angabe der Ursachen für mögliche Veränderungen)?*

Zu 6.:

Bestimmte Ernährungsmuster können das Auftreten verschiedener Erkrankungen begünstigen. Viele dieser Erkrankungen können jedoch auch bei adäquater, ausgewogener Ernährung entstehen. Die Ernährung stellt dann nur einen Einflussfaktor neben weiteren dar. Häufig wird daher von „ernährungsmitbedingten“ statt von „ernährungsbedingten“ Erkrankungen gesprochen. Zu den wesentlichen ernährungsmitbedingten Erkrankungen zählen die chronischen lebensstilassoziierten Erkrankungen wie Adipositas, Diabetes mellitus und Herz-Kreislauf-Erkrankungen einschließlich Hypertonie, sowie allergenbedingte, endokrinologische oder sonstige stoffwechselbedingte Erkrankungen (z. B. Kuhmilchweiß- oder Eiereiweiß-Allergien, Schilddrüsenerkrankungen ausgelöst durch Jodmangel, Gicht, Glutenunverträglichkeit, Osteoporose, Vitamin B12-Mangel bedingte Erkrankungen usw.) und auch (bestimmte) Krebserkrankungen.

Das Zusammenspiel von Gesundheit, Ernährung und weiteren Einflussfaktoren ist sehr vielfältig und komplex. Gemeinsam ist den betreffenden Erkrankungen zudem, dass eine hohe Dunkelziffer besteht, weil sie lange Zeit unerkannt mit geringen oder kaum vorhandenen Beschwerden verlaufen können. Häufig werden diese Erkrankungen erst durch eine gezielte Diagnostik z. B. durch Vorsorgeuntersuchungen oder im weiteren Verlauf beim Auftreten von erheblichen Beschwerden bzw. bereits vorhandenen Folge- oder Begleiterkrankungen erkannt.

Für viele der von Ernährung beeinflussten Erkrankungen stehen kaum oder nur sehr eingeschränkt Daten zur Verfügung. Dieses trifft insbesondere auch auf Daten im zeitlichen Verlauf und auf Landesebene zu. Wesentliche Datenquellen für Verlaufsbeobachtungen stellen bundesweite Surveys zur Gesundheit wie z. B. durch das Robert-Koch-Institut dar, die jedoch nur einzelne ausgewählte Erkrankungen erfassen. Die Auswahl der im Weiteren dargestellten Daten wurde auf Basis der Public Health-Relevanz vorgenommen. Dabei werden neben der Häufigkeit und Schwere der Erkrankung insbesondere auch die Verfügbarkeit aussagekräftiger Daten im zeitlichen Verlauf berücksichtigt. Nachfolgend werden deshalb Daten zu Übergewicht und Adipositas, Diabetes mellitus und Herz-Kreislauf-Erkrankungen (einschl. Hypertonie) dargestellt. Da die Ursachen von Krebserkrankungen multifaktoriell, sehr komplex sowie die Entstehungsmechanismen bei vielen noch nicht ausreichend bekannt sind, erfolgt im Rahmen der gestellten Frage auch keine Darstellung von Daten zu Krebserkrankungen.

Daten zu verschiedenen gesundheitsrelevanten Einflussfaktoren und Erkrankungen bei Erwachsenen in Deutschland wurden durch den „Bundesgesundheitsurvey 1998“ (BGS98), welcher von 1997 bis 1999 durchgeführt wurde, und die von 2008 bis 2011 durchgeführte erste Welle der „Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland“ (DEGS1) erhoben. Durchgeführt wurden die Surveys vom Robert-Koch-Institut. Für den BGS98 und für die DEGS1 wurde jeweils eine für Deutschland repräsentative Stichprobe von 18- bis 79-Jährigen zu gesundheitsrelevanten Themen befragt und medizinisch untersucht (BGS98: n=7.124, DEGS1: n= 8.152).

Bei der Konzeption der ersten Erhebungswelle der DEGS wurde darauf geachtet, dass das Erhebungsspektrum des Bundesgesundheits surveys 1998 weitergeführt wird, sodass die Daten über einen Zeitraum von etwa einem Jahrzehnt verglichen werden können.

### Übergewicht

Wenn über die Nahrung mehr Energie zugeführt wird als der Körper verbraucht, entsteht Übergewicht. Übergewicht gilt als Risikofaktor für verschiedene Erkrankungen. Erwachsene mit Übergewicht haben ein höheres Risiko, Stoffwechselstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu entwickeln als normalgewichtige Erwachsene. Übergewicht kann zudem die körperliche Fitness beeinträchtigen, Gelenke belasten und auch negative Auswirkungen auf die psychische Gesundheit haben. Gemäß dem dritten World Cancer Research Fund Report (2018) liegt eine starke Evidenz vor, dass ein Übergewicht im Erwachsenenalter das Risiko von verschiedenen Krebserkrankungen erhöht. Hierzu gehören Krebserkrankungen der Speiseröhre, des Pankreas, der Leber, des Dick- und Mastdarms, der Brust (postmenopausal) und der Nieren.

Sowohl im BGS98 als auch im DEGS 2008 bis 2011 wurde bei 67,1 Prozent der Männer und bei 53,0 Prozent der Frauen Übergewicht ( $\text{BMI} \geq 25 \text{ kg/m}^2$ ) festgestellt. Allerdings hat sich der Anteil der adipösen Übergewichtigen ( $\text{BMI} \geq 30 \text{ kg/m}^2$ ) erhöht. Dieses trifft vor allem für die Männer zu (Männer: 18,9 Prozent zu 23,3 Prozent; Frauen: 22,5 Prozent zu 23,9 Prozent, s. Abbildung 3).

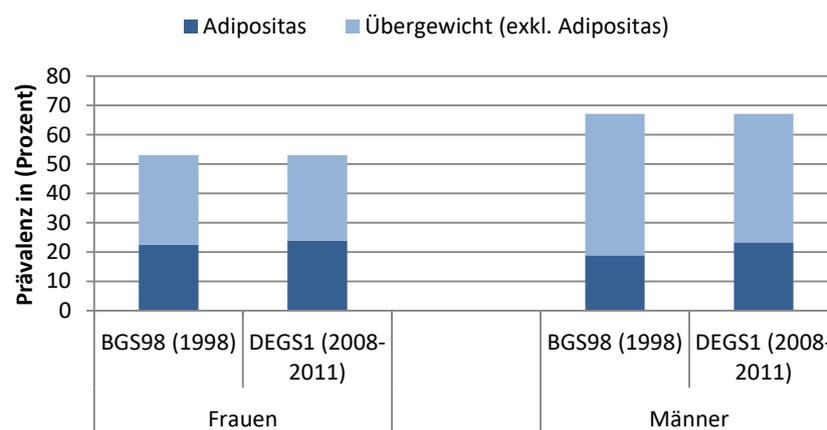


Abbildung 3: Entwicklung der Prävalenz von Übergewicht und Adipositas in der erwachsenen deutschen Bevölkerung zwischen 1998 sowie 2008 bis 2011 (BGS98, DEGS1)

### Diabetes mellitus

Diabetes mellitus bezeichnet eine Erkrankung, die mit Störungen des Zuckerstoffwechsels verbunden und eine der wesentlichen chronischen Stoffwechselerkrankungen der Bevölkerung ist. Etwa 90 bis 95 Prozent der von Diabetes betroffenen Personen haben einen Diabetes mellitus Typ II, der ernährungsmitbedingt ist. Ein wichtiger Risikofaktor für das Auftreten eines Typ II Diabetes stellt die Adipositas dar, die auch ein Risikofaktor für verschiedene weitere Stoffwechselerkrankungen ist. Als weitere Risikofaktoren für Diabetes mellitus Typ II gelten genetische Prädisposition, Rauchen, Bewegungsmangel und höheres Lebensalter.

Auch zum Diabetes mellitus liegen Daten aus dem BGS98 und der DEGS1 vor. Es wurde u. a. erhoben, wie hoch die Prävalenz des bekannten Diabetes ist. Die Definition des bekannten Diabetes beruht auf Selbstangaben zu einem jemals ärztlich festgestellten Diabetes oder der Einnahme von Antidiabetika. Nach Ergebnissen der DEGS1 wurde bei 7,2 Prozent der Erwachsenen in Deutschland jemals ein Diabetes diagnostiziert (7,4 Prozent der Frauen; 7,0 Prozent der Männer). Die Prävalenz des bekannten Diabetes ist damit im Vergleich zum BGS98

gestiegen, hier lag der Anteil des jemals ärztlich festgestellten Diabetes bei 5,6 Prozent. Gleichzeitig ist der Anteil des unerkannten (und damit unbehandelten) Diabetes von 3,8 Prozent in der BGS98 auf 2,0 Prozent in der DEGS1 gesunken (s. Abbildung 4).

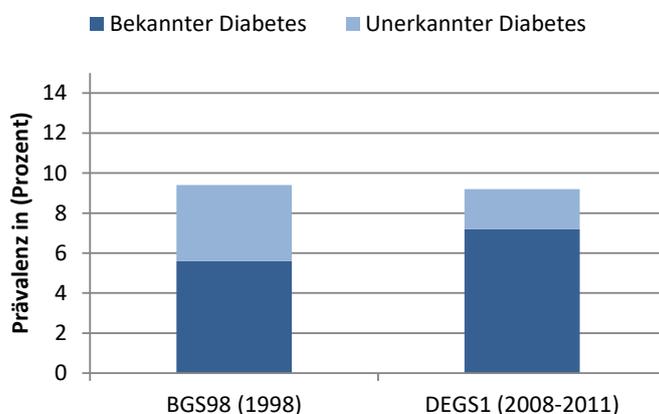


Abbildung 4: Entwicklung der Prävalenz von bekannten und unerkannten Diabetes mellitus in der erwachsenen deutschen Bevölkerung zwischen 1998 sowie 2008 bis 2011 (BGS98, DEGS1)

Neben dem zunehmenden Übergewicht bzw. Adipositas in der Bevölkerung kann der Anstieg des bekannten Diabetes innerhalb der letzten Jahrzehnte zumindest teilweise auch auf eine verbesserte Früherkennung zurückzuführen sein. Zudem wird davon ausgegangen, dass die Prävalenzzunahme des bekannten Diabetes zu etwa einem Drittel auf den demografischen Wandel mit einer zunehmend älter werdenden Bevölkerung zurückzuführen ist. Auch eine verbesserte Versorgung von an Diabetes Erkrankten und damit eine verlängerte Überlebenszeit kann zu einer Zunahme der Prävalenz führen.

#### *Herz-Kreislauf-Erkrankungen*

Herz-Kreislauf-Erkrankungen zählen neben Krebserkrankungen zu den Haupttodesursachen in Deutschland und sind daher von großer gesundheitspolitischer Relevanz. Die altersstandardisierte Sterberate pro 100.000 Einwohner an Herz-Kreislauf-Erkrankungen als Haupttodesursache ist von 1.048 im Jahr 1980 auf 368 im Jahr 2016 deutlich zurückgegangen (s. Tabelle 1).

<i>Krankheiten des Kreislaufsystems</i>	<i>Sterbefälle je 100.000 Einwohner (altersstandardisiert)</i>								
	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2016
<i>Krankheiten des Kreislaufsystems</i>	1.048,1	951	827,1	710,3	603,8	512,2	439,3	397,3	368,1

Tabelle 1: Entwicklung der Sterblichkeit an Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Deutschland ab 1980

Adipositas kann das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen. Weitere relevante Risikofaktoren sind Bewegungsmangel, Rauchen, Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen, Diabetes und eine genetische Prädisposition. Zum Teil beeinflussen sich die Risikofaktoren gegenseitig oder treten häufig gemeinsam auf. So kann z. B. Übergewicht das Auftreten von Hypertonie, Fettstoffwechselstörungen und Diabetes begünstigen. Der Verlauf von Herz-Kreislauf-Erkrankungen kann durch Verhaltensänderungen und medikamentöse Therapien beeinflusst werden. Auch hat sich die Akutversorgung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen verbessert („Gesundheit in Deutschland“, 2015, RKI).

Hypertonie (Blutdruck über 140/90 mm Hg) ist ein relevanter Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, der selbst ernährungsmitbedingt sein kann und

rund ein Drittel der Bevölkerung betrifft (DEGS1). Nach den Ergebnissen des BGS98 und der DEGS1 hat sich die Prävalenz von Bluthochdruck zwischen 1998 sowie 2008 bis 2011 gering erhöht (BGS98: 30 Prozent, DEGS1: 32 Prozent), jedoch ist der Anteil des kontrollierten Blutdrucks deutlich gestiegen. Während 1998 lediglich rund ein Viertel (23 Prozent) aller von Hypertonie betroffenen Menschen einen kontrollierten Blutdruck hatten, war dies bei rund der Hälfte (51 Prozent) der Erwachsenen in den Jahren 2008 bis 2011 der Fall (s. Abbildung 5).

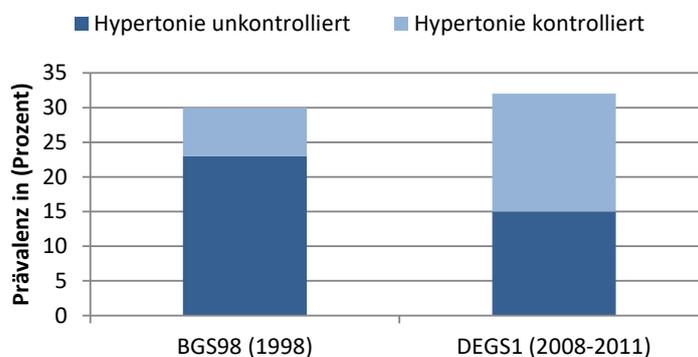


Abbildung 5: Entwicklung der Prävalenz von kontrolliertem und unkontrolliertem Bluthochdruck in der erwachsenen deutschen Bevölkerung zwischen 1998 und 2008/11 (BGS98, DEGS1; Neuhauser et al., *Journal of Human Hypertension* 29, 247-253)

7. Welche Bedeutung hat die Außer-Haus-Verpflegung ihrer Ansicht nach für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und wie hat sich das Angebot an Außer-Haus-Verpflegung in den letzten Jahrzehnten entwickelt?

Zu 7.:

Die Außer-Haus-Verpflegung hat für die Verpflegung der Bevölkerung in den vergangenen Jahrzehnten stark an Bedeutung gewonnen. Aktuelle Studien und Erhebungen zeigen, dass die Menschen so oft wie nie zuvor außer Haus essen und dieser Trend weiterhin zunimmt. So zeigen z. B. die Ergebnisse des aktuellen BMEL-Ernährungsreports, dass 73 Prozent der Befragten mindestens einmal pro Monat in einem Restaurant oder einer Gaststätte essen und 20 Prozent mindestens einmal pro Woche eine Kantine besuchen, fünf Prozent essen täglich in einer Kantine (BMEL-Ernährungsreport 2019).

Diese Entwicklung spiegelt sich auch in den Ausgaben für Speisen und Getränke außer Haus wider. In 2018 beliefen sich die Ausgaben in Deutschland auf insgesamt 80,55 Milliarden Euro. In 2015 lagen sie noch bei 73,6 Milliarden Euro. Nicht nur die Besucherzahlen, sondern auch die Durchschnittsausgaben pro Person stiegen dabei in den letzten Jahren an. Im Schnitt gab in 2018 jeder der rund 11,8 Milliarden Gäste pro Besuch 6,84 Euro in Restaurants, Imbissen und Kantinen aus (CREST Verbraucherpanel der npd group Deutschland 2019).

Die Ursachen für diesen Trend sind gesellschaftliche und demographische Entwicklungen wie die erhöhte Mobilität, die Entstrukturierung des Alltags, die gestiegene Erwerbstätigkeit und das gestiegene Verpflegungsangebot in Kindertageseinrichtungen und Schulen.

Die zunehmende Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung für die Verpflegung der Menschen bietet damit auch große Potenziale für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Dies ergibt sich insbesondere daraus, dass die Bereitstellung von Speiseangeboten (d. h. inklusive landwirtschaftlicher Produktion, Beschaffung, Zubereitung) professionell gesteuert werden kann. Durch die Heterogenität bezogen auf Betriebsformen und Gästestruktur bietet sich die Chance, das Produktions-Konsum-System der Außer-Haus-Verpflegung strukturell nachhaltiger auszurichten und dabei gleichzeitig ein qualitativ hochwertiges Angebot für eine gesundheitsförderliche Ernährung aller Bevölkerungsgruppen zu berücksichtigen.

Durch die zunehmende ganztägige Betreuung von Kindern und Jugendlichen nimmt der Einfluss von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten immer mehr zu. Hier können eine gesundheitsförderliche Verpflegung und die Qualität der Ernährung die körperliche und geistige Entwicklung bei Kindern und Jugendlichen positiv beeinflussen. Außerdem profitieren Kinder und Schüler von einem breiten Angebotspektrum, denn sie erleben eine Geschmacksvielfalt, die sich auch oftmals später in den Essgewohnheiten widerspiegelt. Am Arbeitsplatz oder in der Hochschule kann eine ausgewogene Verpflegung die Leistungsfähigkeit steigern und langfristig Einfluss auf die Entstehung zahlreicher ernährungsmitbedingter Krankheiten nehmen. In Krankenhäusern oder Rehabilitationskliniken kann die Verpflegung einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit der Patienten leisten, den Genesungs- bzw. Rehabilitationsprozess fördern und das Wohlbefinden der Patienten steigern. Bei älteren Menschen, die in stationären Pflegeeinrichtungen für Senioren oder durch Angebote mobiler Menüdienste verpflegt werden, ist eine gesundheitsförderliche Verpflegung entscheidend für den Erhalt der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit und der Selbstbestimmtheit sowie das Wohlbefinden.

Durch den Einsatz von ökologisch erzeugten, saisonalen und regionalen Lebensmitteln kann die Außer-Haus-Verpflegung einen enormen Beitrag für eine nachhaltige Ernährung leisten. Auch Aspekte wie die Vermeidung von Lebensmittelverlusten, fairer Handel, gute Arbeitsbedingungen oder Energieeffizienz sind wichtige Kriterien. Ökologisch nachhaltig zu handeln bedeutet in der Außer-Haus-Verpflegung, die Umwelt über den gesamten Prozess der Speisenproduktion – vom Einkauf, über die Herstellung bis hin zur Abfallreduzierung und -entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalles – möglichst wenig zu belasten. Nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass der Umgang mit Partnern, Lieferanten, Mitarbeitenden sowie den Tischgästen fair und sozial gestaltet ist. Wirtschaftlich nachhaltig zu agieren bedeutet ressourcenschonend zu produzieren wie beispielsweise Energie, Wasser, Reinigungsmittel optimal einzusetzen, regional einzukaufen oder Speisen möglichst innerhalb eines geringen Umkreises auszuliefern.

Empfehlungen für die Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung bieten die wissenschaftlich anerkannten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. für die verschiedenen Lebenswelten in Tageseinrichtungen für Kinder, Schulen, Hochschulen, am Arbeitsplatz sowie in Kliniken und Senioreneinrichtungen. Einrichtungen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung können sich extern nach DGE-Qualitätsstandard überprüfen lassen und erhalten bei Erfüllung der Qualitätskriterien der Zertifizierungsstelle ein DGE-Zertifikat für ihr Angebot. Somit wird die Qualität der Verpflegung kontrollierbar und transparent.

#### *Entwicklungen im Angebot von Außer-Haus-Verpflegung in den letzten Jahrzehnten*

Aktuelle Studien und Erhebungen zeigen, dass die Menschen nicht nur häufiger auswärts essen, sondern, dass sie immer größeren Wert auf ein gesundheitsförderliches, genussvolles und nachhaltiges Speisenangebot legen und zunehmend bereit sind, für diese Qualität auch einen höheren Preis zu zahlen (BMEL-Ernährungsreport 2018, Ökobarometer 2017).

Dabei haben in den vergangenen Jahren vor allem die Trends „Nachhaltigkeit“, „Gesundheit“, „Individualisierung“ und „Digitalisierung“ die Entwicklung des Angebots in der Außer-Haus-Verpflegung geprägt.

Der Trend zu mehr Nachhaltigkeit zeigt sich z. B. in einer gestiegenen Nachfrage nach und im vermehrten Einsatz von ökologisch erzeugten, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Dabei bezieht sich Regionalität sowohl auf die Produkte als auch auf die Rezepturen. Tradition wird wiederentdeckt. Mit dem Trend der Regionalität geht auch die Saisonalität von Lebensmitteln einher und der Wunsch nach traditionellen oder handwerklich gefertigten Gerichten.

Auch wenn klassische Gerichte wie Currywurst mit Pommes weiterhin Verkaufsschlager sind, zeichnet sich der Trend „Gesundheit“ z. B. in der Reduktion von Fleischportionen (in Größe und Häufigkeit) und in einer erhöhten Nachfrage nach

vegetarischen und veganen Speisenangeboten ab. Maßnahmen seitens der Betriebe und Einrichtungen sind zum Beispiel die Umsetzung der Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bzw. das Angebot einer DGE-zertifizierten Menülinie sein. Mit einer gesunden Kost wird Kunden häufig auch der Aspekt der Frische assoziiert. Maßnahmen seitens der Unternehmen sind hier z. B. das sogenannte Front Finishing, als auch das Angebot eines Frontcooking-Bereichs.

Hiermit kommen Unternehmen gleichzeitig dem Trend der Individualisierung nach, indem die Kunden ihre Wünsche und Vorlieben mitteilen können und Gerichte individuell zusammengestellt werden können. Im Zusammenhang mit dem Frischeaspekt steht auch der Trend zu „frei-von“, das heißt ein Verzicht auf Zusatzstoffe oder das Angebot gluten- oder laktosefreier Speisen. Unternehmen verbinden ein gesundes Angebot in der Kantine beispielsweise zunehmend mit einem betrieblichen Gesundheitsmanagement, auch um die Mitarbeiterzufriedenheit zu erhalten und ihnen die Möglichkeit zum Austausch untereinander zu geben.

Bedingt durch den demographischen Wandel und der damit verbundenen Alterung der Gesellschaft zeigt sich, dass es vermehrt auch spezielle Angebote für Senioren gibt, wie mobile Menüdienste oder sogenanntes „Smooth Food“. Auch traditionelle Gerichte werden vermehrt angeboten. Eine Folge des demographischen Wandels ist ebenfalls, dass der Anteil an Migranten in Deutschland zunimmt, sodass vermehrt auch die Berücksichtigung verschiedener Ernährungsgewohnheiten (z. B. halal) ein Thema für Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung ist.

Der Trend „Individualisierung“ spiegelt sich unmittelbar in einem vermehrten Außer-Haus-Konsum wider. Tagesabläufe und Mahlzeitenstrukturen (Frühstück, Mittag- und Abendessen) werden flexibler, was sich z. B. in einem vermehrten Angebot von to-go-Produkten und take-away-Konzepten oder längeren Öffnungszeiten zeigt. Essen ist damit nahezu zu jeder Zeit und an jedem Ort verfügbar.

Der Trend „Digitalisierung“ wirkt sich auf das Angebot der Außer-Haus-Verpflegung durch das Angebot von IT-Lösungen wie Apps, Homepages etc. aus, damit sich Kunden über das Speisenangebot informieren sowie sich über das Essen austauschen können.

Die Sicherstellung eines qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Angebots in der Außer-Haus-Verpflegung stellt eine wichtige Maßnahme für eine nachhaltige Verhältnisprävention in der Ernährungspolitik des Landes dar.

Im Rahmen des Sonderprogramms zur Stärkung der biologischen Vielfalt führt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz daher derzeit Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in den Lebenswelten Schule und Hochschule, Landeskantinen sowie Klinik und Heim durch. Hierzu wird auf die Drucksachen 16/2116, 16/3280 und 16/1623 verwiesen.

Die Erfahrungen im Rahmen der Projekte zeigen, dass ein Einsatz ökologisch erzeugter, möglichst regionaler Lebensmittel von mindestens 15 Prozent bezogen auf den Gesamtwareneinsatz und die Durchführung einer Bio-Zertifizierung auch in kurzer Zeit in der Gemeinschaftsverpflegung realistisch umsetzbar sind und dass das Potenzial besteht, den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 20 Prozent im Wareneinsatz eines gesamten Jahres weiter zu erhöhen. Außerdem zeigt sich, dass im Sinne einer gesundheitsförderlichen Verpflegung die Qualitätsstandards der DGE für die Gemeinschaftsverpflegung ohne große Hürden umsetzbar sind und es wichtig ist, dass Einrichtungen und Betriebe diese Qualität durch eine entsprechende Zertifizierung nachweisen und transparent machen können. Durch die Einsparung von Lebensmittelverlusten können zudem Ressourcen und Kosten eingespart werden, die wiederum für die Qualität der Verpflegung eingesetzt werden können. Die Modellprojekte zeigen außerdem, dass die Ziele gut umsetzbar sind, wenn Einrichtungen und Betriebe dabei auf individuelle Beratung und Unterstützung zurückgreifen können.

8. *Welchen Raum nimmt die Ernährungsbildung oder auch die Vermittlungen von Grundkenntnissen in den Bereichen Kochen, Hauswirtschaft etc. in dem heutigen Unterrichtsangebot ein (unter Angabe der Jahrgangsstufen sowie der Schularten und Darstellung, inwieweit sich dies in den letzten Jahrzehnten verändert hat)?*

Zu 8.:

Ernährung und die Entwicklung eines gesunden Lebensstils sind für Schülerinnen und Schüler wichtige Schlüsselkompetenzen. Schulen nehmen neben dem Elternhaus eine wichtige Rolle bei der Vermittlung des dafür notwendigen Wissens und einer verantwortungsorientierten Alltagskompetenz wahr. Das baden-württembergische Bildungssystem trägt auf verschiedensten Ebenen den Anforderungen zur Vermittlung von Grundlagen zum Thema Ernährung Rechnung. Eng mit dem Thema Ernährung sind auch Kompetenzen im Bereich Kochen und Hauswirtschaft verbunden.

Seit der Bildungsplanreform von 2004 (allgemein bildende Schulen) legen in Baden-Württemberg Bildungsstandards fest, über welche Kompetenzen Schülerinnen und Schüler zu einem bestimmten Zeitpunkt ihrer Schulkarriere verfügen müssen. Das Unterrichtsgeschehen wird seitdem nicht allein über Inhalte, sondern verstärkt über Kompetenzen gesteuert.

Mit der Bildungsplanreform 2016 (allgemein bildende Schulen) erfolgte durch konkretere Kompetenzbeschreibungen eine Stärkung der Fachlichkeit.

Im aktuell gültigen Bildungsplan 2016 ist das Thema Ernährung schulart- und fachübergreifend in den neu aufgenommenen Leitperspektiven sowie in verschiedensten Fächern verankert. Dadurch sind vielfältige Anknüpfungspunkte zur Ernährungsbildung möglich. Die Entscheidung, welche Methoden, Materialien oder anderweitigen Angebote (vgl. Frage 9) altersangemessen und für die Verwirklichung der Vorgaben und zur unterrichtlichen Umsetzung am geeignetsten sind, obliegt der Lehrkraft.

Des Weiteren wurde im Zuge dieser Reform für die Haupt- und Werkrealschulen, die Realschulen sowie die Gemeinschaftsschulen ab Klasse 7 das Wahlpflichtfach „Alltagskultur, Ernährung und Soziales“ eingeführt. Die Schüler setzen sich im Fach „Alltagskultur, Ernährung, Soziales“ gezielt mit der Ausformung ihres privaten Alltags auseinander.

Eine umfangreiche Auflistung inhaltlicher Anknüpfungspunkte zum Thema Ernährungsbildung im aktuellen Bildungsplan sowie der Bildungspläne der allgemein bildenden Schulen seit 1984 kann der *Anlage* entnommen werden.

Die beruflichen Schulen in Baden-Württemberg bieten in einer Vielzahl von Bildungsgängen Fächer mit Themenschwerpunkten und mögliche Anknüpfungspunkte für das Thema „Gesunde und nachhaltige Ernährung“ an. Dabei wird vor allem in den Berufsfeldern Agrarwirtschaft, Gesundheit sowie Ernährung und Hauswirtschaft die Ernährungsbildung ganzheitlich und mit einem hohen Anteil an praktischem Handeln vermittelt.

Die Verankerung des Themas in den beruflichen Schulen und die Veränderungen in den letzten Jahren sind ebenfalls der *Anlage* zu entnehmen.

9. *Welche schulischen und außerschulischen Angebote zur Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche gibt es in Baden-Württemberg und inwieweit werden diese vom Land gefördert?*

Zu 9.:

In den Schulen Baden-Württembergs können verschiedenste Angebote zur Ernährungsbildung umgesetzt werden. Vonseiten der Landesregierung gibt es zahlreiche Unterstützungsmaterialien. Auch hier gilt, die Entscheidung, welche Angebote altersangemessen und für die Verwirklichung der Vorgaben und zur unterrichtlichen Umsetzung am geeignetsten sind, obliegt der pädagogischen Verantwortung der Lehrkraft. Es bestehen keine Pflichtangebote.

Zahlreiche unterrichtliche und außerunterrichtliche Angebote, die einen Bezug zum Thema Ernährung haben, werden an den Schulen innerhalb von Projekten, Seminarkursen, Arbeitsgemeinschaften etc. verwirklicht, z. B.

- Marktgang in Klasse 5 (Erfragen von Preisen, Erlangung von Hintergrundwissen zu Qualität und regionalen Produkten/Herkunft),
- Imker-AG,
- Streuobstwiesenprojekte,
- Verkauf von Fair-Trade-Produkten,
- Gründung von Schülergenossenschaften, die Obst regional einkaufen, klein schneiden und als Früchtebecher in der Pause verkaufen.

Eine wichtige Quelle zu Gesundheitsförderungsangeboten für Schulen ist der „Rote Faden Prävention“, der ca. 90 Programme, Projekte und Medienbausteine enthält.

Im Folgenden werden die wichtigsten Angebote, die aktuell – und sofern nicht anders gekennzeichnet – landesweit verfügbar sind, zusammengestellt. Häufig ist die Ernährungsbildung nur ein Teilaspekt eines ganzheitlichen Ansatzes der Gesundheitsförderung. Ein Anspruch auf Vollständigkeit wird nicht erhoben.

#### *Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi)*

BeKi-Referentinnen stehen Schulen als externe Expertinnen zur Verfügung, welche Unterrichtseinheiten, Aktionstage und Elterninformationsveranstaltungen zu Ernährungsthemen gestalten sowie Angebote der pädagogischen Begleitung des EU-Schulprogramms durchführen.

Schulleitungen und Lehrkräfte aller Schulen können an BeKi-Fortbildungsveranstaltungen teilnehmen, die über die Landratsämter, das Schulamt oder die Lehrerseminare ausgeschrieben sind. Dabei werden der Ringordner „Esspedition Schule – Materialien zur Ernährung Klasse 1 bis 6“ eingeführt, Fachwissen vermittelt und Beispiele für didaktische Einheiten vorgestellt.

Die Landesinitiative BeKi-Bewusste Kinderernährung wird aus Landesmitteln finanziert.

[www.beki-bw.de](http://www.beki-bw.de)

#### *Der Ernährungsführerschein*

In Baden-Württemberg hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz allen Grundschulen zum Beginn des Schuljahres 2017/2018 ein Medienpaket Ernährungsführerschein zur Verfügung gestellt. Bei diesem fertig ausgearbeiteten Unterrichtskonzept für die dritte Klasse steht der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt (6 bis 7 Doppelstunden). Die Lehrkraft führt die Unterrichtseinheiten selbstständig im Klassenzimmer durch. Zielsetzung ist die landesweite regelmäßige Umsetzung des Ernährungsführerscheins in allen dritten Klassen. Im ersten Schuljahr haben bereits ca. 65 Prozent der Grundschulen den Ernährungsführerschein umgesetzt. Zur Unterstützung der Lehrkräfte bieten die Landwirtschaftsämter in ganz Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit den Staatlichen Schulämtern bzw. dem Kultusministerium Fortbildungen zum Ernährungsführerschein an. Im Schuljahr 2017/2018 fanden ca. 90 Fortbildungen statt, bei denen etwa 1.300 Lehrkräfte erreicht wurden. Die Fortbildungen werden auch im Schuljahr 2018/2019 angeboten und im Schuljahr 2019/2020 weitergeführt.

Die Maßnahme wird aus Landesmitteln finanziert.

<http://machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Ernaehrungsfuehrerschein>

*Schülermentoren „Nachhaltig Essen“*

Der Ansatz der Wissensweitergabe von „peer-to-peer“ ist beim Schülermentorenprogramm Baden-Württemberg fest verankert. Mit dem Themenangebot „Nachhaltig Essen“ des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz steht für die Ernährungs- und Verbraucherbildung eine neue Qualifizierung für Schüler zur Verfügung, um als Schülermentor an ihren Schulen mit und für Gleichaltrige rund ums Essen und Trinken aktiv zu werden. Durch die qualifizierten Schülermentoren können Maßnahmen oder Projekte zum Thema Ernährung an der Schule unterstützt bzw. neu geplant werden.

Die Maßnahme wird aus Landesmitteln finanziert.

*MILE (Move | Interact | Learn | Eat)*

MILE ist ein digitales Lernangebot des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für Jugendliche im außerschulischen Bereich. Mit Smartphones oder Tablets können sie sich auf eine Mission, eine Art digitale Schnitzeljagd, begeben, um an verschiedenen Stationen Aufgaben zu lösen.

Das Ziel von MILE ist es, über die Einbindung digitaler Medien, Jugendliche in ihrer Lebenswelt abzuholen und ihnen Ernährungs- und Verbraucherbildung transparent und alltagstauglich näher zu bringen.

Qualifizierte Ernährungsreferentinnen bieten erlebnisorientierte Veranstaltungen in der Freizeit (Jugendeinrichtungen, Sportvereine etc.) oder Projekt- und Gesundheitstage in Schulen an. Bei den Veranstaltungen werden neben Ernährung auch Elemente der Bewegung und Entspannung eingebaut.

Die Maßnahme wird aus Landesmitteln finanziert.

[www.mile-bw.de](http://www.mile-bw.de)

*Der Haushaltsführerschein*

Das Angebot ist ein praxiserprobter Baustein mit den Themenfeldern Gesundheit und Ernährung, Lebensbewältigung und Lebensgestaltung, Umgang mit Finanzen sowie nachhaltiges Handeln.

Das Kultusministerium und die Landfrauenverbände in Baden-Württemberg übernehmen hierbei gemeinsam Verantwortung in Form von Kooperationsprojekten.

Die Inhalte der Module zum Erwerb des Haushaltsführerscheins basieren auf dem aktuell gültigen Bildungsplan.

<https://landfrauen-bw.de/projekte/archiv/haushaltsfuhrerschein/>

*EU-Schulprogramm*

Das Land finanziert die verwaltungsmäßige Umsetzung des EU-Schulprogramms einschließlich Kommunikation und Evaluierung und unterstützt die Einrichtungen bei der pädagogischen Begleitung. Auf die Antwort zur Frage 24 wird verwiesen.

[www.schulprogramm-mlrbw.de](http://www.schulprogramm-mlrbw.de)

*Klasse2000*

Klasse2000 ist ein eingetragener Verein und bietet bundesweit ein Programm zur Gesundheitsförderung, Sucht- und Gewaltvorbeugung in Grundschulen an. Das Programm setzt auf die Zusammenarbeit von Lehrkräften, externen Gesundheitsförderern mit Angeboten und Handlungshilfen der Gesundheitsförderung in Baden-Württemberg sowie Eltern. Klasse2000 fördert die positive Einstellung der Kinder zur Gesundheit und vermittelt Wissen über den Körper. Bewegung, gesunde Ernährung und Entspannung sind ebenso wichtige Bausteine wie der Umgang mit Gefühlen und Stress sowie Strategien zur Problem- und Konfliktlösung.

[www.klasse2000.de](http://www.klasse2000.de)

*Komm mit in das gesunde Boot – Grundschule*

Die Wissensvermittlung und die Verhaltensschulung werden durch speziell ausgebildete Lehrkräfte im Unterricht durchgeführt. Die Kinder werden zu einem gesunden Ernährungs- und Bewegungsverhalten motiviert und entsprechend geschult. Sie tragen dies in ihre Familien weiter. Die Lehrkräfte erhalten als Arbeitsmaterial u. a. Ordner mit 20 direkt einsetzbaren Unterrichtseinheiten pro Schuljahr zu den Themen Bewegung, Ernährung und Freizeitverhalten und mehrsprachige Materialien für die Elternarbeit (Elternbriefe, Kopiervorlagen für Elternabende, Familienhausaufgaben). Schulen, die das Gesunde Boot bereits fest verankert und sich darüber hinaus der Gesundheitsförderung ihrer Schüler aktiv verschrieben haben, können sich zertifizieren lassen.

Träger des Angebotes ist die Baden-Württemberg Stiftung.

<http://www.gesundes-boot.de/grundschule/>

*Ess-Kult-Tour*

Die Schulaktion Ess-Kult-Tour ist ein interaktives Lernangebot der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.. Das Lernen an Stationen motiviert Schülerinnen und Schüler, ihr Einkaufs- und Essverhalten zu reflektieren. Ziel ist es, ihre Konsumkompetenz zu stärken. Auf dem Parcours erfahren die Jugendlichen Wissenswertes rund um Lebensmittel – von Kennzeichnung und Zusatzstoffen bis zu Nährstoffbedarf, Werbung und nachhaltigem Konsum.

<https://www.verbraucherzentrale-bawue.de/esskulttour>

*Knackig, duftig, bunt – Erlebniswelt Essen*

Der Sinnesparcours der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg fördert die Konsumkompetenz von Kindern. Sie erfahren Möglichkeiten und Grenzen der Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln mit den eigenen Sinnen.

<https://www.verbraucherzentrale-bawue.de/lebensmittel/gesund-ernaehren/einparcours-fuer-die-sinne-knackig-duftig-bunt-erlebniswelt-essen-13940>

*Ich kann kochen!*

„Ich kann kochen!“ ist eine Initiative der praktischen Ernährungsbildung der Sarah-Wiener-Stiftung und der BARMER Krankenkasse für Kinder im Alter von drei bis zehn Jahren. Ziel ist es, Kindern gesundes Essen und die Lust am Kochen praktisch näher zu bringen, damit sie und ihre Gesundheit ein Leben lang davon profitieren. Im Rahmen des Programms können pädagogische Fachkräfte, wie Grundschullehrkräfte, Erzieher, Sozialpädagogen oder Sozialarbeiter kostenfreie eintägige Fortbildungen absolvieren und werden dadurch zum Genussbotschafter qualifiziert. Sie können anschließend ihr erworbenes Wissen in die Einrichtung tragen, eigenständig Kinderkochkurse anbieten und Ernährungsbildung betreiben. Das Fortbildungsprogramm umfasst theoretische und praktische Inhalte zu den wichtigsten Lebensmittelgruppen, Mahlzeiten und Zubereitungsarten sowie zu küchenpraktischen Fertigkeiten. Zudem werden umfangreiche Bildungsmaterialien bereitgestellt.

<https://ichkannkochen.de>

*ScienceKids: Kinder entdecken Gesundheit*

Im Jahr 2006 startete das Kultusministerium zusammen mit der AOK BW das Projekt. Das Angebot für handlungsorientierte Gesundheitsbildung in der Grundschule und in den weiterführenden Schulen ermöglicht Kindern und Jugendlichen durch eigenes Entdecken und Erforschen die Zusammenhänge zwischen Ernährung bzw. Bewegung und den Folgen für den eigenen Körper möglichst selbsttätig zu „begreifen“. Grundlage des Projekts sind inzwischen vier Broschüren für die Grundschule und die Sekundarstufe I. Die Lehrmaterialien wurden an den Bildungsplan 2016 angepasst.

[www.sciencekids.de](http://www.sciencekids.de)

*Die Rakuns – Das gesunde Klassenzimmer*

Mit dem Programm „Die Rakuns – Das gesunde Klassenzimmer“ stellt die Stiftung Kindergesundheit gemeinsam mit ihrem Partner, der IKK classic, die Gesundheitsförderung in Grundschulen in den Mittelpunkt ihres Engagements. Das Programm ist ein auf wissenschaftlicher Evidenz basierendes Programm zur Gesundheitsbildung in Grundschulen. In Zusammenarbeit mit Grundschulpädagogen wurden umfangreiche Unterrichtsmaterialien zu den wichtigsten Gesundheitsthemen entwickelt. Parallel zum Unterricht werden die Grundschüler von den Rakuns durch das Kinderportal begleitet, sodass sie sich spielerisch zu Gesundheitsexperten zertifizieren können.

<https://www.rakuns.de/>

*fit4future*

Mehr Bewegung, gute Ernährung, eine stressfreie, positive Lernatmosphäre und die Schaffung einer gesunden Lebenswelt Schule: Das sind die vier Ziele der bundesweiten Initiative fit4future. Das Programm, welches von der DAK Gesundheit und der Cleven-Stiftung unterstützt wird, richtet sich an Grund- und Förderschulkinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren. Die Schulen erhalten bei der Maßnahmen-Umsetzung und der „gesundheitsförderlichen Schulentwicklung“ drei Jahre lang Unterstützung in Form von Workshops, Materialien und Aktionstagen.

<https://www.fit-4-future.de/de>

*Fit von klein auf*

Die Initiative der Betriebskrankenkassen zur Förderung der Gesundheit von Kindern stellt mit dem BKK Gesundheitskoffer „Fit von klein auf“ Handwerkszeug zur nachhaltigen Gesundheitsbildung in der Kita zur Verfügung. Für die Grundschule sind zu allen wichtigen Themen der Gesundheitsförderung direkt einsetzbare Unterrichtsstunden – angefangen von der 1. bis zur 4. Klasse – erhältlich.

<http://www.fitvonkleinauf.de/>

*Ernährungswochen*

Seit 2010 gibt es die „Projektwochen Gesunde Ernährung Tisch & Kultur“ der „Stiftung Christoph Sonntag“. Sie sollen Kindern helfen, so früh wie möglich ein Bewusstsein für gesunde Ernährung zu entwickeln. Nach einer Einführungsstunde in der Schule besuchen die Kinder am zweiten Tag einen Biobauernhof, kochen am dritten Tag mit einem professionellen Koch und erleben am vierten Tag in einem Restaurant Tischkultur mit einem kleinen Knigge-Kurs. Der fünfte Tag dient der Aufarbeitung des Erlebten mit der Lehrkraft in der Schule. Jedes Jahr können sich mindestens zehn baden-württembergische Haupt- und Werkrealschulen dafür bewerben.

<https://stiftung.tv/projekte/Ernaehrungswochen>

*Lernort Bauernhof*

Außerschulische Lernorte ergänzen die formale Bildung in der Schule ideal. Gerade im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung können Schüler auf Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus wichtige Erfahrungen im Umgang mit Pflanzen und Tieren machen und im direkten Kontakt mit den dort arbeitenden Menschen praxisorientiertes Wissen über eine nachhaltige Erzeugung von Lebensmitteln erwerben. In einem landesweiten Vernetzungsprozess haben sich verschiedenste Akteure und Organisationen freiwillig verpflichtet, auf der Basis eines gemeinsamen Leitbildes das pädagogische Potenzial von Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus als außerschulische Lernorte der Lebensmittelherzeugung und der Pflege der Kulturlandschaft zu fördern.

Mittlerweile bieten über 500 qualifizierte Landwirtinnen und Landwirte landesweit den Schulen die Möglichkeit den Bauernhof als außerschulischen Lernort zu nutzen. Jährlich werden dabei über 1.000 Schulbesuche durch das Land Baden-Württemberg finanziell gefördert.

Träger sind die Landjugendverbände in Baden-Württemberg.

<https://www.lob-bw.de/>

#### *Schulgarteninitiative Baden-Württemberg*

Der Schulgarten ist ein idealer Ort, um praxisnah an der frischen Luft Wissen über den Anbau, die Ernte und Verarbeitung von Nahrungsmitteln zu erwerben. Die Natur kann mit allen Sinnen erlebt und Zusammenhänge können erschlossen werden. Zudem bietet das Anlegen und Pflegen des Schulgartens zahlreiche Anknüpfungspunkte für die Zusammenarbeit mit den Eltern oder dem Ehrenamt.

[www.schulgaerten-bw.de](http://www.schulgaerten-bw.de)

#### *Hoch, Höher, Hochbeet: Garten<sup>3</sup>*

Garten<sup>3</sup> steht symbolisch für die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit: Ökologie, Ökonomie und Soziales und eröffnet Schülern mit einem gesponserten Hochbeet auf dem Schulgelände eine attraktive Lernmöglichkeit, bei der vorausschauendes Denken, interdisziplinäres Wissen, autonomes Handeln und Partizipation selbstwirksam erlebt und unmittelbar erfahren werden können. Dabei unterstützen Begleitmaterialien für den Unterricht. „Garten<sup>3</sup> – hoch, höher, Hochbeet!“ ist eine Initiative des Gewinnsparevereins der Volksbanken und Raiffeisenbanken, des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbands, des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport.

<https://www.bne-bw.de/schule/projekte/hoch-hoehler-hochbeet.html#c2759>

Das Landeszentrum für Ernährung wird im Auftrag des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz allen Initiativen und Angeboten, die im Land einen Beitrag zur Ernährungsbildung leisten, mit regionalen Vernetzungsveranstaltungen eine Plattform bieten. Eine erste Veranstaltung „Schaufenster Ernährungsbildung“ hat im Oktober 2018 stattgefunden und war Auftakt für die Fortsetzung in Form von regionalen Schaufenster-Veranstaltungen in den Regierungsbezirken.

10. Hat sich ihres Erachtens der Blick auf die Wertschätzung von Lebensmitteln in den letzten Jahrzehnten verändert (unter Darlegung der Gründe für die Veränderungen)?

Zu 10.:

Die individuelle Wertschätzung von Lebensmitteln ist durch unterschiedliche Faktoren bestimmt, die teilweise auch im Zielkonflikt untereinander stehen (siehe Abb. 6).



Abbildung 6: Charakterisierung der Wertschätzung von Lebensmitteln (eigene Darstellung, VZ NRW 2015)

(Quelle: Waskow, F., Blumenthal, A., VZ Nordrhein-Westfalen e. V., Studie zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie in privaten Haushalten, Juni 2016)

Eine aktuelle Umfrage der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (efsa; Bologna) im April 2019 ergab, dass 62 Prozent der Verbraucher in Deutschland beim Kauf von Lebensmitteln wichtig ist, woher das Lebensmittel stammt, 50 Prozent gaben an, dass ihnen die Lebensmittelsicherheit wichtig ist, 44 Prozent der Geschmack, 38 Prozent die Kosten gleichauf mit dem Nährwert eines Lebensmittels und 35 Prozent gaben an, dass das Lebensmittel ihrer Ethik und ihren Überzeugungen entspricht, z. B. hinsichtlich Religion, Tierschutz oder Umweltfragen. Die unterschiedliche Bedeutung einzelner Kaufkriterien in der EU spiegelt die unterschiedlichen nationalen Lebens- und Einkommenssituationen in der EU wider (Abbildung 7).

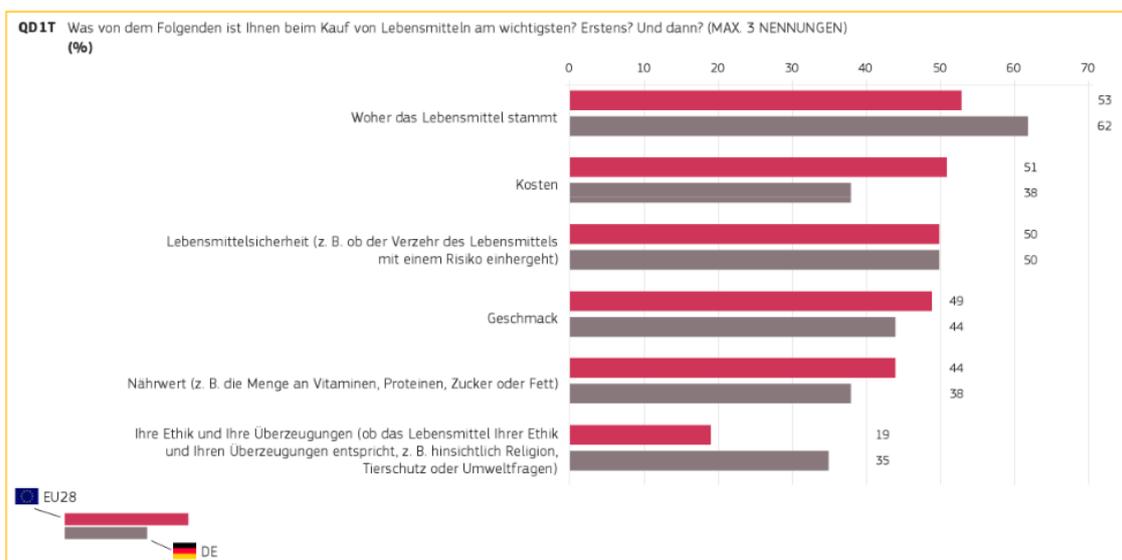


Abbildung 7: Bedeutung einzelner Kaufkriterien in der EU (Quelle: efsa Lebensmittelsicherheit April 2019)

Jahr für Jahr werden in Deutschland 11 Millionen Tonnen genießbarer Lebensmittel im Wert von ca. 25 Milliarden Euro nicht konsumiert und landen teilweise auf dem Müll. Das lässt daher durchaus schließen, dass sich die Wertschätzung der Lebensmittel unter dem Aspekt „wirft man nicht weg“ aus unterschiedlichen Gründen an Bedeutung verloren haben könnte.

Mit zunehmender Veränderung der Gesellschaft (z. B. Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung, Demografie), insbesondere der Destrukturierung des alltäglichen Lebens (z. B. Ladenöffnungszeiten, Arbeitszeitmodelle), des Stellenwerts traditioneller Lebensmodelle (z. B. Familie) sowie zunehmender Bedeutung der individuellen Selbstverwirklichung sind mit Ursache, dass Lebensmittel gekauft aber ggf. dann doch nicht konsumiert werden (können). Neben der individuellen Einstellung bedingt durch persönliche Lebensmodelle und die Lebenssituation spielt sicherlich auch das Preisniveau der einzelnen Produktgruppen oder auch beispielsweise die Qualität des Speisenangebots in der Außer-Haus-Verpflegung und die Veränderung traditioneller Essenssituationen eine Rolle.

Zunehmende Wertschätzung und Nachfrage aber auf einem vergleichsweise noch niedrigen Niveau erfahren heute z. B. Bioprodukte, Tierwohlprodukte, die entsprechend für eine umweltfreundliche und tiergerechte Produktion stehen. Umfragen zeigen dabei, dass bei vielen Biokonsumenten in Deutschland das Thema/Kaufkriterium individuelle gesunde Ernährung (keine Pestizide) im Vordergrund steht.

Bei regionalen Lebensmitteln kommt die Wertschätzung besonders stark zum Ausdruck, wenn sie identitätsstiftend und kulturbildend wirken. Meist ist dies dann mit regionalen Konzepten, traditionellen Rezepten und Spezialitäten und insbesondere mit dem besseren Kontakt bzw. der Transparenz im Hinblick auf Erzeuger und Verarbeiter verbunden.

*11. Haben ihres Erachtens auch die Veränderungen in der Agrarlandschaft (Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe innerorts, fehlender Bezug zur Landwirtschaft in den urbanen Gebieten etc.) Einfluss auf die Wertschätzung von Lebensmitteln?*

Zu 11.:

Mit den Veränderungen in der Gesellschaft und der Wirtschaft ist teilweise auch der Bezug zur Landwirtschaft und zu den Zusammenhängen in der Produktion und Verarbeitung zwangsläufig verloren gegangen. Zum Teil haben auch die Land- und Ernährungswirtschaft in der Vergangenheit diesen Aspekt bzw. wichtigen Bestandteil des Marketings vernachlässigt und unterschätzt. Mit der zunehmenden Bedeutung der Regionalität als ein Alleinstellungsmerkmal im global bestimmten Markt für Lebensmittel rückt dieses Merkmal stärker in den Mittelpunkt, was beispielsweise auch in der Kommunikation bzw. Verbraucheransprache der Regionalkampagne „Natürlich VON DAHEIM – Menschen.Produkte.Geschichten“ zum Ausdruck kommt.

*12. Ist ihr bekannt, wie viele Haushalte in Baden-Württemberg über einen eigenen Garten, in welchem sie einen Teil ihrer Lebensmittel selbst anbauen, verfügen und wie sich deren Zahl in den letzten Jahrzehnten verändert hat?*

Zu 12.:

Hierzu liegen keine aktuellen Informationen vor. Die Zahl der Haushalte mit Garten wurde durch das Statistische Landesamt Baden-Württemberg zuletzt im Jahr 1998 im Rahmen der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe erhoben. Dieser Erhebung zufolge haben im Jahr 1998 von insgesamt 4,59 Millionen Haushalten ca. 2,47 Millionen Haushalte, also mehr als jeder zweite Haushalt, einen Garten bewirtschaftet. Die durchschnittliche Gesamtfläche pro Garten betrug 415 qm. Bezogen auf die Gesamtfläche wurden ca. 36 Prozent (151 qm) als Nutzgartenfläche verwendet.

*13. Wie hat sich die Problematik der Lebensmittelverschwendung in den letzten Jahrzehnten entwickelt (tabellarische Darstellung der vorrangig weggeworfenen Lebensmittelgruppen)?*

Zu 13.:

Der größte Teil der jährlich rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in Deutschland fällt mit etwa 61 Prozent in Privathaushalten an. Die Zahl von 11 Millionen bezieht sich auf eine Literaturstudie von Prof. Kranert, ISWA im Auftrag des BMEVL. Sie differenziert nicht zwischen unvermeidbaren und vermeidbaren Abfällen, wie z. B. Schälresten. Privathaushalte in Deutschland werfen vor allem Obst und Gemüse, gefolgt von Brot und Backwaren, in den Müll. Das zeigt eine erste repräsentative Studie zum Thema. Durchgeführt wurde die Untersuchung von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Sie liefert erstmals repräsentative Ergebnisse über die Art und Zusammensetzung von Lebensmittelabfällen, die in privaten Haushalten anfallen. Der Studie zufolge entfallen 34 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle auf frisches Obst und Gemüse; 14 Prozent machen demnach Brot und Backwaren aus (Abb. 8). Nach wie vor werden zu viele frische Lebensmittel weggeworfen, aber auch bereits zubereitete Mahlzeiten werden zu häufig entsorgt: Insgesamt landen mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf und Jahr in Deutschland im Müll privater Haushalte.

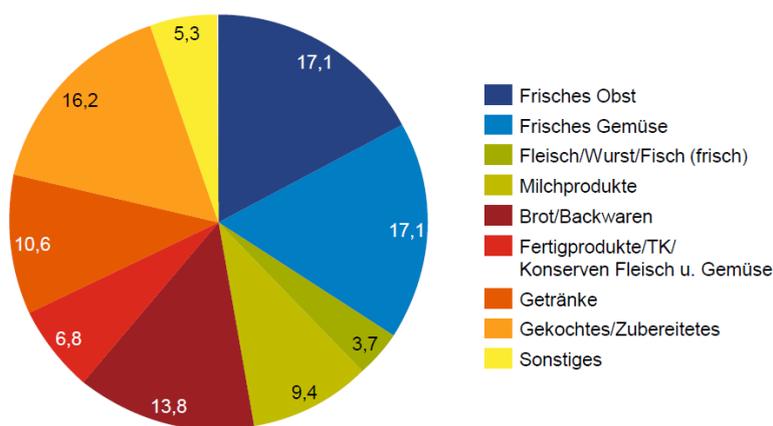


Abbildung 8: Mengenanteile (Prozent) der Lebensmittelgruppen im prinzipiell verwertbaren LM-Abfall von Privathaushalten in Deutschland, Quelle: GfK 2017, systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte

Eine Darstellung über die Entwicklung der Lebensmittelverluste während der letzten Jahrzehnte ist mit den derzeit verfügbaren Daten nicht möglich. Auf Bundesebene wird an der Erhebung von Daten zu Lebensmittelverlusten gearbeitet. Zurzeit werden noch die Daten einer Status-quo-Analyse für eine Baseline zu Lebensmittelverlusten mit Daten aus dem Jahr 2015 als Grundlage erwartet. Messung und Monitoring der Lebensmittelverluste lassen dann die Bezifferung und künftig die Abbildung der Entwicklungen der Lebensmittelverluste zu.

14. *Welches sind die Gründe für das Entsorgen von Lebensmitteln im Privathaushalt sowie in der Gastronomie, in der Außer-Haus-Verpflegung und im Lebensmitteleinzelhandel?*

Zu 14.:

In der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ von 2019 sind folgende Ursachen getrennt nach den jeweiligen Bereichen aufgeführt:

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen im Sektor Groß- und Einzelhandel

- Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, dadurch u. a. Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten,
- Produkte sind nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder wegen mangelnder Frische, z. B. durch nicht optimale Lagerung: falsche Temperaturen, u. a. durch Unterbrechung der Kühlketten, oder Licht,
- Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“,
- nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen,
- Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende,
- rechtliche Aspekte/Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen,
- Warenrückruf wegen Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften.

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen im Sektor Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering

- nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, u. a. Fehlbestellung oder zu viel in der Ausgabentheke,
- fehlendes Monitoring der Überschüsse,
- Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten),
- kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen).

## Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen im Sektor Private Haushalte

- Haltbarkeit von (frischen) Lebensmitteln wird beim Einkauf nicht bedacht,
- zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung, wie zu viel gekocht bzw. zubereitet,
- zu große Packungsgrößen (angebotsseitig),
- falsche Lagerung,
- Fehlkäufe (z. B. Produkt schmeckt nicht),
- falsche Zubereitung, mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln und „richtiger“ Verarbeitung/Zubereitung.

*15. Kann beim Privathaushalt ein verändertes Kaufverhalten festgestellt werden und was wären mögliche Gründe für eine solche Verhaltensänderung?*

Zu 15.:

Der Konsum von Convenience-Produkten wie z. B. Tiefkühlprodukten ist in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich gestiegen. So wurden 1960 nur 0,8 Kilogramm Tiefkühlkost jährlich Pro-Kopf konsumiert, vor 35 Jahren waren es schon 17,2 Kilogramm und 2018 bereits 46,5 Kilogramm. Auch zu beobachten ist ein Anstieg der Ausgaben von Privathaushalten für die Gastronomie, was umgekehrt zu einem Rückgang der Einkaufsmengen für den innerhäuslichen Konsum geführt hat.

Kleine Zwischenmahlzeiten/Snacks ersetzen immer öfters warme Mahlzeiten. Warme Mahlzeiten verlieren dadurch für eine wachsende Anzahl an Verbrauchern an Bedeutung. Hierin spiegeln sich gesellschaftliche Veränderungen hin zu mehr Flexibilität, Spontaneität und Individualität wieder. Veränderungen in den Lebensformen der Menschen, die Bevölkerungsentwicklung, sowie die Alterung der Gesellschaft haben großen Einfluss auf das Konsumverhalten. Auch die über die letzten Jahre hinweg stattgefundenene Abnahme der Haushaltsgröße hin zu mehr Einpersonenhaushalten ist als Erklärung für die Entwicklungen hin zu einfacheren Ernährungslösungen wie Convenience-Produkten und gesteigertem Außer-Haus-Verzehr schlüssig.

Deutsche Verbraucher sind sich der Relevanz von Umweltproblemen bewusst. Dies hat zur Herausbildung nachhaltigkeitsorientierter Lebensstile geführt, welche höheren Wert auf eine umweltverträgliche und sozial verantwortungsvolle Herkunft von Produkten legen. Die Berücksichtigung der Auswirkungen des eigenen Handelns kann zunehmend an Initiativen und Trends wie beispielsweise der Slow Food-Bewegung, vor allem in Großstädten, beobachtet werden.

*16. Welche Maßnahmen werden in Baden-Württemberg und nach ihrer Kenntnis auf Bundesebene ergriffen, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken?*

Zu 16.:

*Maßnahmen auf Landesebene*

Die Landesregierung Baden-Württembergs hat am 9. Oktober 2018 einen Maßnahmenplan zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten beschlossen, um bei ausgewählten Zielgruppen für das Thema Lebensmittelverluste zu sensibilisieren und Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu schaffen. Dieser soll zukünftig durch weitere Handlungsfelder, wie beispielsweise der Lebensmittelindustrie einschließlich des damit verbundenen Transportgeschehens, und Projekte der nationalen Strategie gegen Lebensmittelverluste ergänzt werden. Die Befassung mit Verlusten aus landwirtschaftlicher Produktion, aus Verarbeitung und Transport in Baden-Württemberg sowie Fragen möglicher Verluste durch Überproduktionen sollen in einem nächsten Schritt betrachtet werden, sodass die gesamte Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Endverbraucher abgedeckt wird.

### *Maßnahmen für Verbraucher*

Für Verbraucher werden von den Landwirtschaftsämtern und Ernährungszentren Bildungsangebote bereitgestellt. Vorträge, Ausstellungen, Workshops, Seminare und Kochkurse vermitteln auf praktische Weise Fähigkeiten und fördern Wertschätzung und bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Spezielle Angebote zielen dabei ganz konkret auf die Themen Resteverwertung, Vorratshaltung und Haltbarmachen ab (z. B. „Bunte Resteküche“, „Sommer im Glas – Vorratshaltung“, „Altbackenes Brot neu aufgebrezelt“).

Die in Kooperation mit dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz erarbeitete Infobroschüre „Gut zu wissen – Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ klärt umfassend über verschiedene Aspekte der Vermeidung von Lebensmittelverlusten auf.

Auch von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V. stehen Verbrauchern Informationsmaterialien zur Verfügung (wie z. B. ein Infoblatt zum Mindesthaltbarkeitsdatum).

Auf der Internetseite des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg finden Interessierte unter anderem praxisbezogene Tipps zu nachhaltiger Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten.

Die Umweltakademie Baden-Württemberg führt zum Themenschwerpunkt „Nachhaltiger Konsum: Essen 4.0“ zielgruppenspezifische Multiplikatorenseminare durch.

Darüber hinaus finden auf Landesebene weitere Aktivitäten für die Zielgruppe der Verbraucher statt. Jährlich werden landesweit Erntedank-Aktionen von den Landratsämtern durchgeführt. Der thematische Schwerpunkt liegt dabei auf der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und der Wertschätzung für Lebensmittel.

Mit dem etablierten Verbraucherschutzpreis 2019/20 sollen zum Thema „Nachhaltiger Konsum“ auch besondere Aktivitäten bzw. Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten von Schülern ausgezeichnet werden. Der öffentlichkeitswirksame Preis zielt auf eine Bewusstseins-schaffung für die Thematik und eine Motivationssteigerung schon bei Kindern und Jugendlichen ab.

### *Maßnahmen in der Außer-Haus-Verpflegung*

Anknüpfend an die bereits erfolgten Maßnahmen in der Außer-Haus-Verpflegung sind für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weitere Maßnahmen geplant. So soll die Thematik der Lebensmittelverluste in den Modellprojekten des Ministeriums zur Außer-Haus-Verpflegung verankert werden. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist ein wesentlicher Bestandteil des Coachings in den Modellprojekten „Schulverpflegung 2018“, „Gutes Essen in der Reha“ und „Gutes Essen in Landeskantinen“. Die an einem Modellprojekt teilnehmenden Landeskantinen werden individuell von der Initiative United Against Waste e. V. beraten. Im Rahmen des Tages der Schulverpflegung wird die Thematik in Schulen mit Mensa aufgegriffen. Umweltfreundliche Resteboxen zur Mitnahme von Speiseresten aus Restaurants fördern den bewussteren Umgang mit Lebensmittelresten und verbessern das Image einer Restemithnahme. Vorgesehen ist der Einsatz der HeldeN!-Box der Nachhaltigkeitsstrategie oder die Entwicklung einer neuen Form von Behältnissen im Rahmen der Bioökonomie-Strategie Baden-Württemberg.

Auch bei den Aktivitäten der beiden Kooperationen „Schmeck den Süden-Gastronomen“ (traditionelle Gastronomiebetriebe) und „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ (Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen) des DEHOGA Baden-Württemberg spielt das Thema im zunehmenden Maße eine – auch im Kontext von Regionalität und Nachhaltigkeit – wichtige Rolle.

### *Maßnahmen mit dem Lebensmitteleinzelhandel*

Im Bereich des Lebensmitteleinzelhandels mit seiner Schnittstellenposition zu den Verbrauchern sollen bestehende Maßnahmen fortgeführt bzw. weitere Maßnahmen etabliert werden. Seit Mai 2017 kommen Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels, des Handelsverbandes Baden-Württemberg, der Wissenschaft sowie

dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu einem Runden Tisch zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten zusammen. Derzeit wird die Durchführung einer landesweiten Aktionswoche zur Wertschätzung von Lebensmitteln und somit auch zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten abgestimmt.

2018 startete eine Kooperation zwischen dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, bei der bisher unter anderem Projekte zu verschiedenen Themenkomplexen aus dem Handelsbereich von Studierenden des dualen Studiengangs BWL – Food Management in Heilbronn bearbeitet wurden.

Außerdem ist eine Kooperation mit dem Landesverband der Tafeln vorgesehen. Mögliche Kooperationen können beispielsweise Kochworkshops zur Resteverwertung in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftsämtern sein. Eine enge Verknüpfung zu Maßnahmen für sozial Benachteiligte im Rahmen der Aktivitäten des Programms „Fit im Alltag“ ist vorgesehen.

#### *Maßnahmen auf Bundesebene*

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat im Februar 2019 eine „Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ veröffentlicht, die den Rahmen für gemeinsame Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festlegt. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat sich an der Erarbeitung der nationalen Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten beteiligt. Zudem liefert es Beiträge aus Baden-Württemberg für die Online-Plattform [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de), um das Engagement im Land auch national sichtbar zu machen.

Bereits seit 2012 setzt sich das BMEL mit der Informationskampagne Zu gut für die Tonne! gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. In den letzten Jahren ist es im Rahmen der Initiative gelungen, durch gezielte, öffentlichkeitswirksame Information das Bewusstsein für die Wertschätzung unserer Lebensmittel zu erhöhen und so die Verschwendung zu reduzieren. Die Initiative wird als Dachmarke und Informationskampagne wichtiger Bestandteil der „Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ sein. Der Zu gut für die Tonne!-Bundespreis belohnt gute Ideen zur Rettung von Lebensmitteln.

Mit verschiedenen Angeboten für unterschiedlichste Zielgruppen unterstützt das BMEL schon heute alle, denen ein nachhaltiger, ressourcenschonender und wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln wichtig ist. Unter dem Motto „Wir retten Lebensmittel“ finden regelmäßig und bundesweit Aktionstage mit starken Partnern wie Slow Food Deutschland e. V. und die Tafeln Deutschland e. V. statt. Der direkte Austausch mit den Bürgerinnen und Bürgern ist wichtig, um Lebensmittel als wertvolle Mittel unseres täglichen Lebens in den Fokus zu rücken. Eine Beste-Reste-App von Zu gut für die Tonne! zeigt, was man aus Lebensmittelresten noch Leckerer zubereiten kann. Neben rund 700 Rezepten finden Nutzer auch hier Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Die vereinbarten Ziele zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle können nur erreicht werden, wenn sich alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette mit eigenen, möglichst konkreten Beiträgen beteiligen und insgesamt das gesellschaftliche Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel steigt. Die Online-Plattform [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de) bündelt das vielfältige Engagement und wird gemeinsam von Bund und Ländern stetig ausgebaut.

#### *17. Welche Erwartungen und Zielsetzungen werden mit dem neu gegründeten Landeszentrum für Ernährung verbunden?*

Zu 17.:

Das Landeszentrum für Ernährung wurde laut Kabinettsbeschluss vom 7. November 2017 zur Unterstützung und Begleitung der Umsetzung der neun Leitsätze der Ernährungsstrategie (siehe Frage 18) am 8. Oktober 2018 formal eingerichtet und nahm am 1. Januar 2019 seine Arbeit auf. Das bisherige Referat Ernährung an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum wurde mit der

Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung, die bis Ende 2018 bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Sektion Baden-Württemberg angesiedelt war, zusammengeführt. Durch diese Zusammenführung entstehen inhaltliche, methodische und organisatorische Synergien. Beispielsweise können die Themen der Schulverpflegung und der Ernährungsbildung im Unterricht der Schule stärker miteinander verknüpft werden.

Das Landeszentrum für Ernährung gliedert sich in ein Kompetenzzentrum Ernährungsinformation und -bildung sowie ein Kompetenzzentrum Gemeinschaftsverpflegung. Unter dem Motto bilden-wissen-ernetzen ist das Landeszentrum für Ernährung Ansprechpartner und Impulsgeber im Land und bundesweit.

Impulse setzt das „Landeszentrum für Ernährung“ sowohl im Bereich Ernährungsbildung als auch im Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit Veranstaltungen, Vernetzungsplattformen, Fortbildungsveranstaltungen sowie Lehr- und Informationsmaterialien und einer ansprechenden Internetplattform. Das umfassende Aufgabenspektrum des Landeszentrums für Ernährung bietet zahlreiche Ansatzmöglichkeiten. Genannt seien beispielsweise die Kita- und Schulverpflegung, die Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in anderen Lebenswelten (siehe auch Frage 7), die Landesinitiative BeKi-Bewusste Kinderernährung, der Ausbau des BeKi-Zertifikats, die pädagogische Begleitung des EU-Schulprogramms, die Erarbeitung von innovativen Angeboten für junge Erwachsene, der Aufbau einer Vernetzungsstelle Seniorenernährung sowie Informationsangebote im Internet.

Durch eine enge Anbindung an Wissenschaft, Wirtschaft und Verbände wird die Aktualität der wissenschaftlichen Erkenntnisse und praktischen Bedürfnisse sichergestellt. Die Umsetzung der Ideen erfolgt insbesondere in Kooperation mit den Ernährungszentren des Landes und den Landwirtschaftsämtern der Landkreise.

Um seiner Rolle, seinem Auftrag und den Erwartungen dauerhaft gerecht werden zu können, ist eine Verstärkung der Aufgaben und damit einhergehend die finanzielle und personelle Ausstattung notwendig.

*18. Wie sollen die neun Leitsätze der Ernährungsstrategie umgesetzt werden (unter Angabe des hierfür vorgesehenen Zeitrahmens)?*

Zu 18.:

Die Umsetzung der Ernährungsstrategie wird als Prozess angesehen, der nicht von vorneherein zeitlich befristet ist. Mit der Ernährungsstrategie haben sich die Ministerien des Landes anhand von neun Leitsätzen zu den Handlungsschwerpunkten der baden-württembergischen Ernährungspolitik vereinbart. Durch die Verankerung als Querschnittsthema in allen tangierten Politikfeldern soll eine Verbesserung der Ernährungssituation der Menschen in Baden-Württemberg erreicht werden. Eine gesunde und nachhaltige Ernährung soll auch in der Bildungspolitik, Wirtschaftspolitik sowie in der Familien-, Umwelt- und Sozialpolitik ausreichend Beachtung finden.

Die Umsetzung der Leitsätze erfolgt mit einem breiten Ansatz unterschiedlicher Instrumente. Zum Teil wurden 2018 erste eigene Maßnahmenpläne verabschiedet, wie z. B. im Bereich Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Wo es erforderlich war, wurden auch neue Projekte initiiert. Hier sind vor allem die Modellprojekte zur Gemeinschaftsverpflegung u. a. in den Lebenswelten Kita, Schule oder Klinik zu nennen. Diese dienen der Umsetzung des Leitbildes für Baden-Württemberg „Kompass Gemeinschaftsverpflegung“. Weitere Ansätze sind Verbraucherkampagnen, wie zum Beispiel „Natürlich.VON DAHEIM“ zur Stärkung der regionalen Vermarktung im Rahmen des dritten Leitsatzes.

Auch die Verankerung ernährungsrelevanter Aspekte in gesetzlichen Regelungen wird fortlaufend geprüft. In der Neufassung der Verwaltungsvorschrift der Landesregierung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VwV Beschaffung) konnten 2018 erstmals mit Verweis auf die Ernährungsstrategie Sonderregelungen für die Beschaffung von Lebensmitteln festgeschrieben werden. Demnach ist verstärkt auf umweltgerechte Aspekte und den Gesundheitswert zu achten. Es wird empfohlen, bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen unterhalb der EU-

Schwellenwerte eine Quote vom mindestens 20 Prozent Bio-Produkte mit Gütezeichen zu erreichen.

Zur Erhöhung der Sichtbarkeit von Ernährungsthemen und dem strukturellen Kompetenzaufbau wurde im Oktober 2018 das Landeszentrum für Ernährung geschaffen und im März 2019 offiziell eröffnet (siehe auch Frage 17).

Für 2019 ist ein erster Bericht zur Umsetzung der Ernährungsstrategie vorgesehen, in dem auch die Ausgestaltung der nächsten Meilensteine dargestellt ist.

*19. Welche Akteure sind in die Umsetzung der Ernährungsstrategie eingebunden und welche Bereiche sollen hierüber erreicht werden?*

Zu 19.:

Die Einbeziehung vieler gesellschaftlicher Akteure aus dem Bereich Ernährung ist ein zentrales Anliegen der Ernährungsstrategie und im Prozess entsprechend angelegt. Analog zur Beteiligung der Ministerien ist es Ziel, möglichst alle gesellschaftlichen Bereiche von Gesundheit, Umwelt und Bildung bis zu Sozialem und Wissenschaft mitzunehmen.

Der Austausch erfolgt über bestehende Strukturen, wie zum Beispiel die Landesgesundheitskonferenz, oder eigens einberufene Runde Tische, z. B. mit dem Lebensmitteleinzelhandel zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten oder den Krankenkassen zur Stärkung der Ernährung im Rahmen der Gesundheitsförderung und Prävention. Als neues Austauschformat wurde das „Schaufenster Ernährungsbildung“, das erstmalig am 12. November 2018 stattfand, entwickelt, das auch auf regionaler Ebene fortgesetzt werden soll. Langfristige Themen, wie zum Beispiel die Förderung des „Nachhaltigen Konsums“, werden von einer regelmäßig tagenden Arbeitsgruppe mit hochrangigen Mitgliedern aus einem breiten gesellschaftlichen Spektrum begleitet.

Auf der Verwaltungsebene sind die Fachbereiche Ernährung und Hauswirtschaft der Landkreise und insbesondere die Ernährungszentren wichtige Akteure zur lokalen Umsetzung der Ernährungsstrategie.

*20. Welcher Anteil der in Deutschland verkauften landwirtschaftlichen Produkte wird nach ihrer Kenntnis auch in Deutschland produziert (unter Angabe der Produkte und des prozentualen Anteils)?*

Zu 20.:

Das BMEL (Statistik und Berichte) hat die Selbstversorgungsgrade für folgende Produktgruppen veröffentlicht:

Selbstversorgungsgrad für Fleisch (nach Tierarten) im Jahr 2018

Schwein	119,2 %
Geflügel	98,9 %
Rind und Kalb	98,2 %
Schaf und Ziege	39,3 %

Selbstversorgungsgrad für Milch Im Jahr 2018

Milch	111,0 %
-------	---------

Selbstversorgungsgrad von Obst und Gemüse im Jahr 2017

Gemüse	38,4 %
Obst	13,1 %

Selbstversorgungsgrad bei Eiern im Jahr 2018

Eier	71,9 %
------	--------

Selbstversorgungsgrad bei Kartoffel im Wirtschaftsjahr 2016/2017

Kartoffeln (2016/17) 135,0 %

Selbstversorgungsgrad bei Bienenhonig im Jahr 2017

Honig 32 %

Selbstversorgungsgrad bei Zucker für Nahrungszwecke im Wirtschaftsjahr 2017/18

Zucker (2016/17) 125 %

Selbstversorgungsgrad bei Getreide im Wirtschaftsjahr 2017/2018

Getreide (2017/18) 122,8 %

Die Höhe des Selbstversorgungsgrades kann sich bei einzelnen Produktgruppen aus unterschiedlichen Gründen von Jahr zu Jahr erheblich unterscheiden.

21. Welchen Stellenwert nimmt der Export von landwirtschaftlichen Produkten ein (unter Angabe der Produkte und des prozentualen Anteils)?

Zu 21.:

Exporte von Gütern der Land- und Ernährungswirtschaft sind für Deutschland von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Der Anteil der Ausfuhren von Agrargütern an den gesamten deutschen Ausfuhren betrug im Durchschnitt 5,9 Prozent. Die Agrareinfuhren machten 8,3 Prozent des Gesamthandels aus. Nach Angaben der Welthandelsorganisationen (WTO) steht Deutschland sowohl bei den Agrarimporten als auch den Agrarexporten an dritter Stelle weltweit (siehe Tabelle 2).

Einfuhr			Ausfuhr		
Land	Wert (Mio.USD)	Anteil an Insg. (%)	Land	Wert (Mio.USD)	Anteil an Insg. (%)
<b>1991</b>					
<b>Insgesamt</b>	355.326	100	<b>Insgesamt</b>	326.274	100
<b>Deutschland</b>	<b>38.626</b>	<b>10,9</b>	USA	42.800	13,1
Japan	36.801	10,4	Frankreich	32.691	10,0
USA	30.102	8,5	Niederlande	27.157	8,3
Frankreich	23.864	6,7	<b>Deutschland</b>	<b>21.330</b>	<b>6,5</b>
Italien	23.612	6,6	Vereinigtes Königreich	13.953	4,3
Vereinigtes Königreich	22.856	6,4	Belgien/Luxemburg	12.196	3,7
<b>2003</b>					
<b>Insgesamt</b>	594.498	100	<b>Insgesamt</b>	552.055	100
USA	60.762	10,4	USA	58.507	10,6
<b>Deutschland</b>	<b>47.266</b>	<b>8,1</b>	Frankreich	44.645	8,1
Japan	47.175	8,1	Niederlande	42.525	7,7
Vereinigtes Königreich	35.382	6,1	<b>Deutschland</b>	<b>34.684</b>	<b>6,3</b>
Frankreich	32.338	5,5	Spanien	23.831	4,3
Niederlande	29.457	5,0	Belgien	22.799	4,1
<b>2015 (vorläufig)</b>					
<b>Insgesamt</b>	1.366.100	100	<b>Insgesamt</b>	1.327.631	100
USA	134.836	9,9	USA	131.056	9,9
China	102.788	7,5	Niederlande	78.288	5,9
<b>Deutschland</b>	<b>87.503</b>	<b>6,4</b>	<b>Deutschland</b>	<b>74.713</b>	<b>5,6</b>
Japan	62.296	4,6	Brasilien	70.992	5,3
Vereinigtes Königreich	61.788	4,5	Frankreich	63.189	4,8
Niederlande	57.150	4,2	China	63.052	4,7

Tabelle 2: Die Stellung Deutschlands im Weltagrarhandel, Quelle: WTO (Februar 2017)

Abbildung 9 zeigt die Anteile der einzelnen Warengruppen an den gesamten deutschen Agrarausfuhren des Jahres 2016. Wie aus der Abbildung ersichtlich ist,

werden insbesondere verarbeitete Erzeugnisse exportiert. Diese sind aber nicht ausschließlich aus Rohstoffen (einschl. Futtermittel) bzw. Zutaten, die die deutsche Landwirtschaft erzeugt, hergestellt.

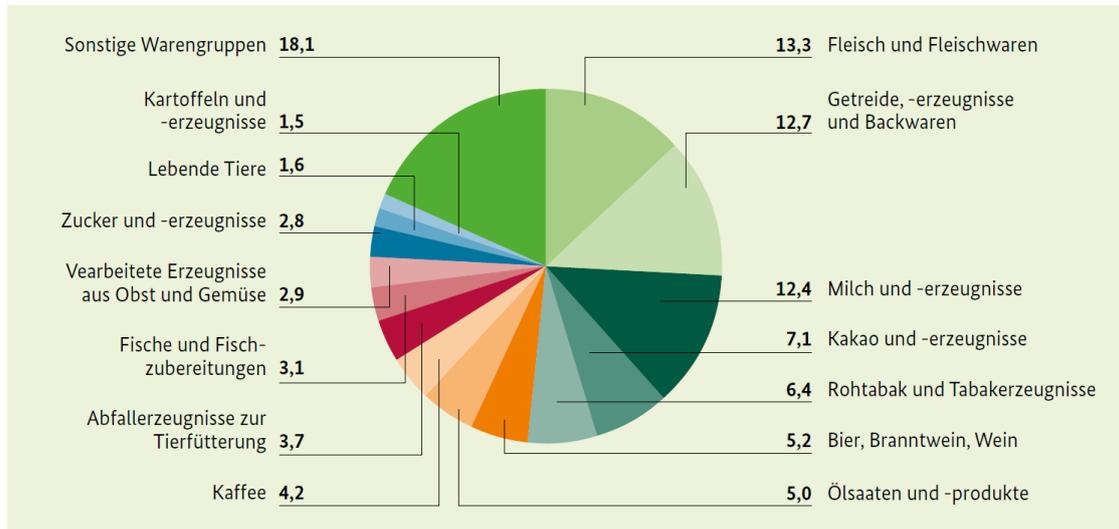


Abbildung 9: Anteile einzelner Warengruppen an den deutschen Agrarausfuhren 2016,  
Quelle: Statistisches Bundesamt

22. Welchen Anteil in Bezug auf Frage 20 und 21 nehmen Produkte aus der ökologischen Landwirtschaft ein?

Zu 22.:

Eine gesonderte Erfassung der in Frage 20 dargestellten Werte für Öko-Produkte bzw. deren Anteilen durch das Statistische Bundesamt bzw. das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft erfolgt nicht.

Der Importanteil von Öko-Produkten in Deutschland ist in Tabelle 3 dargestellt.

Produkt	Importanteil in Prozent (2017/18)
<b>Getreide</b>	<b>20</b>
- Weizen/inkl. Dinkel)	26
- Mais	31
- Roggen	7
- Gerste	7
- Hafer	15
<b>Proteinpflanzen</b>	<b>49</b>
- Ackerbohnen	31
- Futtererbsen	68
- Lupinen	25
<b>Ölsaaten</b>	
- Sojabohnen (inkl. Sojakuchen)	91
- Sonnenblumen (inkl. Kuchen)	95
<b>Kartoffeln</b>	<b>33</b>
- Frühkartoffeln	69
- Speisekartoffeln	17
<b>Gemüse</b>	
- Möhren	40
- Tomaten	88
- Paprika	93
- Zwiebeln	46
- Gurken	86
- Zucchini	76
<b>Obst</b>	
- Äpfel	60
- Bananen	100
<b>Fleisch</b>	
- Schwein	28
- Rind	10
<b>Eier</b>	<b>5</b>
<b>Milch- und Molkereiprodukte</b>	
- Konsummilch	36
- Butter	47
- Joghurt	16

Tabelle 3: Importanteil von Öko-Produkten in Deutschland, Quelle: Agrarmarktinformations-Gesellschaft (AMI), MARKT Bilanz Öko-Landbau 2019 (Tabelle 4.7, S. 55)

Zum Export von Öko-Produkten aus Deutschland liegen der Landesregierung keine vergleichbaren Werte vor.

*23. Inwieweit hat die Kaufentscheidung der Konsumenten Einfluss auf Themen wie Tier-, Natur- und Umweltschutz sowie die finanzielle Situation der landwirtschaftlichen Betriebe im Land und welche Möglichkeiten bestehen, um hier positive Anreize für eine bewusste Kaufentscheidung zu setzen?*

Zu 23.:

Der aktuelle Trend ist, dass immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wissen wollen, wo und unter welchen Bedingungen ihre Lebensmittel erzeugt werden. Aspekte wie Tier-, Natur- und Umweltschutz spielen dabei häufig eine Rolle und können unter anderem Gründe für den Kauf regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel sein. Mit einer bewussten Kaufentscheidung können Verbraucher einen Beitrag zur Stärkung hoher Wertschöpfungsketten leisten.

Die beiden Qualitätsprogramme des Landes Baden-Württemberg, das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) und das Biozeichen Baden-Württemberg, ermöglichen Verbraucherinnen und Verbrauchern, regionale Lebensmittel mit definierten Qualitätsstandards im Lebensmitteleinzelhandel zu erkennen und ge-

währleisten die nachvollziehbare Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Diese beiden Programme stehen für biologisch bzw. konventionell erzeugte Lebensmittel, die übergesetzliche Qualitätskriterien erfüllen. Unabhängige Kontrollen gewährleisten und garantieren in einem dreistufigen Kontrollsystem die hohen Anforderungen und ermöglichen auch die Nachvollziehbarkeit der Herkunftsangabe „aus Baden-Württemberg“. Das QZBW und das Biozeichen BW erfüllen die Grundanforderungen der EU an nationale Qualitätsprogramme und sind von der EU beihilferechtlich notifiziert. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Ziel der Qualitätsprogramme ist es, die landwirtschaftlichen Erzeuger und Verarbeiter entlang der Wertschöpfungskette zu stärken, um eine höhere Wertschöpfung zu generieren, welche den landwirtschaftlichen Familienbetrieben und mittelständischen Unternehmen im Land langfristig zu Gute kommt. Um eine nachhaltigere Wertschöpfung zu erreichen, müssen sich die Betriebe ein Alleinstellungsmerkmal schaffen, um so die Austauschbarkeit der Produkte zu reduzieren. Anreiz für den Verbraucher, sich mit den entsprechenden Produkten identifizieren zu können und eine bewusste Kaufentscheidung dafür zu treffen, soll das hohe Maß an Transparenz und Nachvollziehbarkeit der Produkte schaffen. Dies gilt entsprechend für die geschützten Ursprungsbezeichnungen (g. U.), geschützten geografischen Angaben (g. g. A.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.), die in Baden-Württemberg erzeugt bzw. hergestellt werden.

Auch die Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln kann für Betriebe unter bestimmten Voraussetzungen ein attraktiver Vermarktungsweg sein, mit der Möglichkeit Kunden langfristig zu binden und attraktivere Erlöse zu erzielen als im Wettbewerb mit dem Lebensmitteleinzelhandel, dem Ernährungshandwerk oder in der Außer-Haus-Verpflegung.

Anreize für eine bewusste Kaufentscheidung soll auch die Regionalkampagne des Landes „Natürlich. VON DAHEIM“ bieten, mit dem Ziel der Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der baden-württembergischen Land- und Ernährungswirtschaft über eine Profilierung durch Vielfalt, besondere Produkt- und Prozessqualität, Nachvollziehbarkeit und Genuss. Im Sinne von „Menschen.Produkte.Geschichten“ soll dabei die Gesamtheit und Vielfalt der baden-württembergischen Lebensmittel und Spezialitäten den Verbrauchern kommuniziert und in allen wichtigen Absatzkanälen erlebbar gemacht sowie der entsprechende Mehrwert der Erzeugnisse (z. B. Beitrag zur Biodiversität und zum Erhalt der Kulturlandschaft) dargestellt werden.

Bezüglich der Kennzeichnung der Tierhaltungsform bei frischem Fleisch wird auf die Behandlung des Themas im Plenum des Landtags am 11. Juli 2018 (Drucksache 16/4042) sowie auf den Bericht der Landesregierung (Drucksache 16/5460) vom 2. Januar 2019 hingewiesen. Inzwischen haben die großen Lebensmittelhandelsketten eine eigene Kennzeichnung am Markt eingeführt. Die weitere Entwicklung – auch im Verhältnis zwischen der angekündigten zeitnahen Einführung des staatlichen Tierwohllabels und der Kennzeichnung des Handels bleibt abzuwarten.

*24. Welche Bedeutung hat das EU-Schulprogramm aus ihrer Sicht für die Bereiche Landwirtschaft und Ernährung und wie hat sich die Förderung in diesem Bereich in den letzten zehn Jahren entwickelt?*

Zu 24.:

Die Europäische Union bietet das EU-Schulprogramm als Teil eines umfassenden Bildungsprogramms zur europäischen Landwirtschaft und den Vorteilen einer gesunden Ernährung an. Es wurde zum Schuljahr 2017/2018 eingeführt und hat die beiden Vorgängerprogramme „Schulobst und -gemüse“ und „Schulmilch“ abgelöst.

Baden-Württemberg setzt das EU-Schulprogramm mit den Programmteilen „Schulmilch“ und „Schulobst und -gemüse“ seit dem Schuljahr 2017/2018 um. Im laufenden Schuljahr 2018/2019 nehmen in Baden-Württemberg 4.500 Einrichtungen mit rund 386.000 Kindern daran teil. Mit dem EU-Schulprogramm können

Kinder in teilnehmenden Kitas und Schulen im Primarbereich regelmäßig eine kostenlose Extraportion Obst, Gemüse und/oder Milch und Milchprodukte von einem regionalen Lieferanten erhalten. Kinder kommen damit auf den Geschmack dieser Lebensmittel und lernen bereits in jungen Jahren ganz nebenbei, sie in ihren Essalltag zu integrieren.

Die pädagogische Begleitung der Kinder ist ein wichtiger Baustein des EU-Schulprogramms. Hier erfahren Kinder, wie sie sich ausgewogen ernähren können, lernen die Vielfalt der Produkte kennen und schulen wichtige Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln. Beim Besuch eines Wochenmarkts, einer Streuobstwiese oder eines landwirtschaftlichen Betriebes zum Beispiel erleben Kinder hautnah, wo Lebensmittel herkommen und wer sie erzeugt. Verantwortlich für die pädagogische Begleitung des EU-Schulprogramms sind die teilnehmenden Einrichtungen. Das Land unterstützt die teilnehmenden Kitas und Schulen bei der Umsetzung der pädagogischen Begleitung mit Angeboten der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi). Dazu gehören Fortbildungen für Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte in Kitas, Unterricht für Kinder rund um Obst, Gemüse und Milch(-produkte), Informationsveranstaltungen für Eltern sowie Bildungsmaterialien für Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte in Kitas. Am Programm teilnehmende Einrichtungen erhalten zudem mehrmals im Schuljahr den „Infobrief EU-Schulprogramm aktuell“ und sind eingeladen, sich an den jährlichen Aktionstagen zum EU-Schulprogramm zu beteiligen.

Für landwirtschaftliche Produzenten bietet sich über das EU-Schulprogramm direkt oder über einen Händler eine Verbindung zu den teilnehmenden Einrichtungen. Sie können ihre Absatzwege erweitern und kommen in Kontakt mit den Verbrauchern von morgen. Rund 300 Erzeuger bzw. Händler sind in Baden-Württemberg als Lieferanten für das EU-Schulprogramm in Baden-Württemberg zugelassen.

In Tabelle 4 ist die Entwicklung der ausbezahlten EU-Fördermittel in den EU-Haushaltsjahren seit 2009 für das EU-Schulprogramm bzw. seine Vorgängerprogramme dargestellt.

EU-Haushaltsjahr	EU-Schulobst- und -gemüseprogramm	EU-Schulmilch-beihilfe	„neues“ EU-Schulprogramm
2009	–	117.990 €	–
2010	69.077 €	137.393 €	–
2011	730.952 €	125.022 €	–
2012	1.283.316 €	187.372 €	–
2013	2.191.210 €	128.160 €	–
2014	2.259.125 €	145.111 €	–
2015	3.435.195 €	126.928 €	–
2016	5.700.321 €	119.879 €	–
2017	6.217.817 €	94.923 €	–
2018	744.670 €	990 €	4.664.757 €

Tabelle 4: Auszahlungen im EU-Schulprogramm bzw. den Vorgängerprogrammen\*

\* Das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm wurde in Baden-Württemberg erstmals 2010 umgesetzt. Das neue EU-Schulprogramm wurde von der EU zum Schuljahr 2017/2018 eingeführt und hat die beiden Vorgängerprogramme abgelöst.

25. Ist ihr das Label Rouge aus Frankreich bekannt und wie bewertet sie dieses mit Blick auf die in Deutschland sowie Baden-Württemberg bestehenden Labels/Qualitätszeichen (tabellarische Übersicht über die jeweiligen Vor- und Nachteile)?

Zu 25.:

Das Label Rouge ist ein Qualitätssiegel für den Geflügelsektor bzw. -produktion in Frankreich. Zeichengeber ist das Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Dabei stehen fünf Anforderungen im Vordergrund:

1. Auswahl der Geflügelarten: Rassen, die sich durch langsames Wachstum und eine schmackhafte Qualität ihres Fleisches auszeichnen
2. Bäuerliche Aufzucht: Freilandhaltung auf großen, mit Gras bewachsenen und schattigen Ausläuflächen
3. Futtermittel: zu 100 % pflanzlich sind und zu 75 % aus Getreide
4. Aufzuchtdauer: min. 81 Tage (doppelt so lang wie die Standardproduktion)
5. Hygienesicherheit: unabhängige Kontrollorgane, die durch das Landwirtschaftsministerium zugelassen sind.

Bei diesen Kriterien handelt es sich um Indikatoren, die dem Schutz traditioneller französischer Haltungssysteme der bäuerlichen Landwirtschaft und somit auch dem Tierwohl dienen können.

Das Label Rouge wird häufig auch in Kombination mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.), wie z. B. in der Vermarktung des Bressehuhns, genutzt.

Bei dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist von Bedeutung, dass die gesamten einzelnen Produktionsstufen in der Regel vollständig in Baden-Württemberg erfolgen. Ein Vergleich mit den Anforderungen des QZBW stellt sich wie folgt dar:

Kriterien		Label Rouge	Qualitätszeichen Baden-Württemberg
Herkunftskriterien			
	Region	Frankreich	Baden-Württemberg oder kleiner
	Futtermittel aus der Region	nicht geregelt	51 % aus betriebseigener Erzeugung/aus der Region
Kontrollsystem			
	Zeichenträger	Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
	Einführung (Jahr)	1965	1989
	Zertifizierungs- und Kontrollsystem	3-stufig	3-stufig
	Neutrale Kontrollen durch zugelassene Zertifizierungsstellen	ja	ja
Qualitätskriterien			
	Erzeugnisse müssen dem „Ohne Gentechnik“-Standard entsprechen	Nein	Ja

Tabelle 5: vergleichende Darstellung des Label Rouge und des Qualitätszeichens BW

	<b>Label Rouge</b>	<b>Qualitätszeichen Baden-Württemberg Geflügel (Hähnchen)</b>
Rassen	Ausgewählte, langsam wachsende, traditionelle Rassen, um die Qualität der Fleischfaserung zu sichern	keine Vorgaben
Schlachtalter	mindestens 81 Tage	keine Vorgaben
Größe der Stallfläche in m <sup>2</sup>	Maximal 400 m <sup>2</sup>	keine Vorgaben
Besatzdichte pro m <sup>2</sup>	Max. 11 Tiere pro m <sup>2</sup>	Leichtmast bis 1.600 g: max. 22,5 Küken/m <sup>2</sup> Schwermast über 1.600 g: max. 19 Küken/m <sup>2</sup>
Auslauf im Freien	mindestens 2 m <sup>2</sup> pro Tier (entspricht 1 ha pro Stall von 400 m <sup>2</sup> ) – Ohne Beschränkung für die Appellation «liberté»	ja, Kaltscharraum
Futtermittel	mindestens 75 % Getreide, keine tierischen Produkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 51 % Herkunft BW</li> <li>• ab 4. Lebenswoche mind. 20 % Weizen aus Baden-Württemberg</li> <li>• Fütterung ohne Gentechnik</li> <li>• Kein Fischmehl</li> </ul>

Tabelle 6: Vergleich Aufzuchtanforderungen QZBW Geflügel (Hähnchen) und Label Rouge

Derzeit erfolgt eine Nutzung des QZBW im Geflügelfleischbereich nur marginal, im Gegensatz zum Eiersektor, da geeignete Schlachtstätten (z. B. aufgrund der Einhaltung der maximal zulässigen Transportzeiten von max. 4 Stunden) zur Erfüllung der Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels (z. B. Menge, Qualität) in Baden-Württemberg leider nicht mehr vorhanden sind.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz

## **Anlage: Die Verankerung des Themas Ernährungsbildung in den Schularten und Veränderungen in den letzten Jahren**

### *Bildungspläne 2016 allgemein bildende Schulen*

Die aktuellen Bildungspläne weisen sechs Leitperspektiven aus, die fächerintegrativ und spiralcurricular in den Fachplänen verankert sind. Insbesondere die Leitperspektiven „Prävention und Gesundheitsförderung (PG)“ und „Verbraucherbildung (VB)“ sind mit der Ernährungsbildung eng verknüpft.

Im Fachplan „Sachunterricht“ des *Bildungsplans für die Grundschule* ist für die Klassen 1 und 2 dem Themenbereich „Körper und Gesundheit“ folgende Kompetenzbeschreibung vorangestellt: „Die Schülerinnen und Schüler nehmen ihren eigenen Körper mit seinen vielfältigen Leistungen, aber auch Grenzen wahr. Sie lernen diesen kennen und schützen und entwickeln den positiven Bezug zu ihrem Körper weiter. [...] Sie können Aspekte einer gesunden Lebensführung beschreiben und das eigene Verhalten hierzu in Beziehung setzen.“ In den dazugehörigen Teilkompetenzen wird dies konkretisiert: „Die Schülerinnen und Schüler können ausgewählte Verhaltensweisen zur Gesunderhaltung des Körpers begründen und im schulischen Alltag leben (zum Beispiel Körperpflege, Ernährung, tägliche Bewegungs- und Entspannungszeiten)“ (3.1.2.1 Körper und Gesundheit [2]).

Für die Klassen 3 und 4 findet sich im gleichen Themenbereich die Kompetenzbeschreibung „Die Schülerinnen und Schüler können Nahrungsmittel kriterienbezogen ordnen und deren Inhaltsstoffe untersuchen. [Sie können] unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten beschreiben und respektieren sowie die Ernährung als Grundlage einer gesunden Lebensführung erkennen“ (3.2.2.1 Körper und Gesundheit [3], [4]).

Im *Gemeinsamen Bildungsplan Sekundarstufe I*, der für die *Werkrealschule*, die *Realschule* und die *Gemeinschaftsschule* gilt, ist die Thematik schwerpunktmäßig in den Fächern „Biologie“ und „Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)“ verankert.

Im Fachplan „Biologie“ findet sich bei den inhaltsbezogenen Kompetenzen zum Bereich „3.2.2.2. Ernährung und Verdauung“ für die Klassen 7 bis 9 als übergeordnete Kompetenzbeschreibung: „Die Schülerinnen und Schüler können am Beispiel des Verdauungssystems den Zusammenhang zwischen Struktur und Funktion erläutern und Verdauung als enzymatische Zerlegung von Nährstoffen in Grundbausteine beschreiben. Sie erlangen durch Kenntnisse über den Bau- und Energiestoffwechsel ein Verständnis für eine ausgewogene und gesunderhaltende Ernährung.“

Entsprechende Teilkompetenzen dazu lauten beispielweise: „Die Schülerinnen und Schüler können den Bau der Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße aus Grundbausteinen (Einfachzucker, Glycerin und Fettsäuren, Aminosäuren) mit einfachen Modellen beschreiben und deren Funktion beschreiben (Bau- und Betriebsstoffe) [sowie] Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln (z. B. Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Zusatzstoffen, Herkunft, Produktionsverfahren) im Hinblick auf Gesunderhaltung und globale Verantwortung bewerten.“ Dabei wird ein weiterer Schwerpunkt auch auf „Kriterien für eine gesunderhaltende Ernährung erläutern und geeignete Mahlzeiten planen“ gelegt.

Das Wahlpflichtfach „Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)“, welches Schülerinnen und Schüler ab Klasse 7 belegen können, orientiert sich in zentralen Bereichen an der didaktischen Konzeption des REVIS Rahmencurriculums zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. Dieses beinhaltet das Konzept der „Alltäglichen Lebensführung“, das Konzept der „Neuen Hausarbeit“, das Modell der „Gesundheitsfördernden Schule“ und das internationale Modell der „Consumer Citizenship Education“.

Vor allem im Kompetenzfeld „Ernährung“, aber auch in „Gesundheit und Konsum“ finden sich Kompetenzen, die mit gesunder Ernährung assoziiert werden können. Die Auseinandersetzung mit dem eigenen Essverhalten („Essbiografie“) erfolgt auch im Kontext „Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung“ mittels handlungsorientierter Aufgabenstellungen. Hier stellen die Schülerinnen und

Schüler Zusammenhänge zwischen Ernährung, Lebensqualität, Leistungsfähigkeit und Gesundheit her und setzen ihre Erkenntnisse in ihrem Alltag verantwortlich um. Einige Teilkompetenzen, die einen Bezug zu gesunder Ernährung ausweisen, seien im Folgenden genannt.

- „3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen: „Die Schülerinnen und Schüler können soziale, psychische und physiologische Funktionen des Essens beschreiben und ihre Bedeutung für das eigene Leben begründen [sowie] Ernährungsempfehlungen und -regeln nennen und kriteriengeleitet begründen (u. a. Empfehlungen der DGE).“
- „3.1.4.4 Nachhaltig handeln: Die Schülerinnen und Schüler können in ihrem alltagskulturellen Handeln – insbesondere hinsichtlich ihrer Ernährung, Bekleidung, Medien, Mobilität und Freizeitgestaltung – ökonomisch, ökologisch und sozial agieren und dabei ihre Ressourcen sinnvoll einsetzen.

[Dabei können sie] ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer Fußabdruck).“

Der *Bildungsplan des Gymnasiums* greift das Thema Ernährung in Klasse 7/8 auf und entspricht inhaltlich dem E-Niveau des gemeinsamen Bildungsplans der Sekundarstufe I. Das Wahlpflichtfach AES wird am Gymnasium nicht erteilt.

#### *Verankerung in früheren Bildungsplänen allgemein bildende Schulen*

In den *Bildungsplänen von 1984* findet man im Wahlpflichtbereich der Haupt- und Realschule das Fach „Hauswirtschaft/Textiles Werken (HTW)“ für die Klassen 7 bis 9/10. Allgemein waren damals die inhaltlichen Vorgaben in allen Fachplänen sehr konkret. Als Beispiele aus HTW seien hier aufgeführt: „Regeln des Tischdeckens, Kalte Platten, Garnieren von Süßspeisen“ (BP RS 1984, S. 521 ff).

Im Einführungstext zum *Bildungsplan von 1994* wird der Erziehungs- und Bildungsauftrag für dieses Fach im Sinne einer didaktischen Ernährungsbildung dargestellt. Schwerpunktmäßig soll die „Handlungsfähigkeit“ durch „problemlösende, projektorientierte Unterrichtsverfahren“ gefördert werden. Das Lernziel ist dabei, durch „praktisches Tun und kritisches Überprüfen“ die „Sinnzusammenhänge“ zu erfassen (BP 1994 HS, S. 32). Im Fachplan findet sich dazu folgendes Beispiel: „Selbständig in Partner- und Gruppenarbeit Mahlzeiten planen und zubereiten, dabei den Nähr- und Wirkstoffgehalt verschiedener Lebensmittel bewerten“ (BP HS 1994, S. 255).

In den *Bildungsplänen 2004/2012* finden sich zu den Themen „Gesunde und nachhaltige Ernährung“ inhaltliche Anknüpfungspunkte, vornehmlich in den Fächern bzw. den Fächerverbänden „Mensch, Natur und Kultur“ (Grundschule 2004), in „Mensch und Umwelt“ (Realschule 2004), in „Natur und Technik“ (Gymnasium 2004) sowie in „Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit“ und in „Gesundheit und Soziales“ (Werkrealschule 2012).

Im Folgenden sind einige Beispiele aus den Plänen von 2004 und 2012 aufgeführt:

#### Bildungsplan 2004 Grundschule:

In der Grundschule werden Schülerinnen und Schüler im Fächerverbund „Mensch, Natur und Kultur“ an Fragen der gesunden Lebensführung und Ernährung herangeführt. Im Themenbereich „Wer bin ich – was kann ich: Kinder entwickeln und verändern sich, stellen sich dar“ finden sich folgende Kompetenzformulierung: „Die Schülerinnen und Schüler können wichtige Funktionen des Körpers und den Zusammenhang zwischen Körper, Ernährung und Bewegung erkennen“ (BP GS, S. 104).

#### Bildungsplan 2004 Realschule:

Das Wahlpflichtfach „Mensch und Umwelt“ beinhaltet in den Klassen 7 und 8 im Themenbereich „Ernährung“ die Kompetenz: „Die Schülerinnen und Schüler können mit der Ernährungspyramide/dem Ernährungskreis einen vollwertigen Tageskostplan erstellen [sowie] ausgewählte Lebensmittel als Nähr- und Wirkstoff-

träger unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten bewerten [und] Grundtechniken der Nahrungszubereitung anwenden“ (BP RS, S. 151).

Bis Klasse 10 werden die Kompetenzen vertieft und ausgebaut, unter anderem mit den Kompetenzen: „Die Schülerinnen und Schüler können Lebensmittelqualität unter den Aspekten Gesundheitsverträglichkeit, Sozialverträglichkeit, Umweltverträglichkeit beurteilen [sowie] gesundheitliche Folgen von Fehlernährung aufzeigen und Ernährungs- und Verhaltensregeln ableiten“ (BP RS, S. 152).

Bildungsplan 2004 Gymnasium:

Am Gymnasium wird im Profulfach „Natur und Technik“ den Schülerinnen und Schülern Wissen über Ernährung und Gesundheit vermittelt. In den Klassen 8 und 9 können die Schülerinnen und Schüler „Körperfunktionen auf physikalische und chemische Vorgänge zurückführen. Sie wissen, welche Einflüsse eigenes Verhalten auf ihren Körper hat, werden dadurch sensibilisiert und in ihrer Eigenverantwortlichkeit gestärkt, um ihr erworbenes Wissen in gesundheitsbewusstes Handeln umzusetzen.“ Hier ist folgende Kompetenz aufgeführt: „Die Schülerinnen und Schüler können Nähr- und Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln nachweisen und deren Bedeutung begründen [sowie] Ernährungsgewohnheiten und -pläne im Hinblick auf gesundheitliche und ökologische Folgen beurteilen“ (BP GYM, S. 400).

Bildungsplan 2012 Werkrealschule:

Der Fächerverbund „Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit“ widmet sich dem Verständnis grundlegender Zusammenhänge und reflektiertem Handeln. Die Schülerinnen und Schüler erwerben in den Klassen 7 bis 9 unter anderem im Themenbereich „Familie-Freizeit-Haushalt“ haushalts- und gesundheitsbezogene Kompetenzen, wie zum Beispiel: „Die Schülerinnen und Schüler können Grundnahrungsmittel nach häuslicher und gesundheitlichen Kriterien bewerten und verarbeiten [und] kennen Zusammenhänge zwischen Ernährung, Körperbeziehung und Wohlbefinden“ (BP WRS, S. 119).

Im Wahlpflichtfach „Gesundheit und Soziales“, das in Klasse 8 startet, werden die Schülerinnen und Schüler mittels handlungs- und prozessorientierter Unterrichtseinheiten auch auf den Übergang zur beruflichen Bildung in den Feldern Ernährung, Gesundheit und Sozialwesen vorbereitet. Zwei Kompetenzen aus dem Themenfeld „Ernährung und Bewegung“ der Klassen 8 und 9 seien hier genannt: „Die Schülerinnen und Schüler können grundlegende Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Lebensführung aufzeigen, beschreiben [und] ausgehend von unterschiedlichen Lebensstilen und Lebenssituationen Mahlzeiten zusammenstellen und zubereiten, die dem Anspruch der Gesundheitsförderung Rechnung tragen“ (BP WRS, S. 98).

In Klasse 10 findet sich die Kompetenz: „Die Schülerinnen und Schüler können Grundlagen für eine gesundheits- und ernährungsbewusste Lebensführung recherchieren und danach handeln.“ Diese Kompetenz wird im Inhaltsbereich „Kleine Mahlzeiten zusammenstellen und zubereiten“ durch praktisches Handeln erweitert. (BP WRS, S.100).

#### *Verankerung des Themas Ernährung in den beruflichen Schulen*

Der besondere Beitrag zur Ernährungsbildung zeigt sich im *Beruflichen Gymnasium* vor allem in den Profulfächern. Im *Sozial- und Gesundheitswissenschaftlichen Gymnasium – Profil Gesundheit (SGGG)* ist das Profulfach Gesundheit und Pflege für 2.500 Schülerinnen und Schüler ein sechsstündiges Pflichtfach, das im Schuljahr 2018/19 an über 30 Standorten angeboten wird. Charakteristisch für dieses Profulfach, das im Schuljahr 2012/13 eingeführt wurde, ist die intensive Auseinandersetzung mit gesundheitswissenschaftlichen Fragestellungen, wobei im Zusammenhang mit der Prävention der Aspekt der Ernährung in der Bildungseinheit 13 „Ernährung – ein Beitrag zur Lebensqualität“ mit 35 Unterrichtsstunden eine wesentliche Rolle spielt.

Im Profulfach „Ernährung und Chemie“ (6-stündig) der *Ernährungswissenschaftlichen Gymnasien* (2.700 SuS, 35 Standorte) erkennen Schülerinnen und Schüler

durch fundierte Kenntnisse über chemische und physiologische Vorgänge, dass eine bedarfsgerechte Ernährung die Grundlage der Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Einzelnen bildet. Eine optimale Ergänzung dazu ist das seit 2012/2013 angebotene zweistündige Wahlfach „Sondergebiete der Ernährungswissenschaften“, in dem Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Richtungen des Beruflichen Gymnasiums gemeinsam unterrichtet werden und das sich mit aktuellen Themen der Ernährungswissenschaften wie z. B. Nahrung und Sport, Gewicht und Gesundheit, Ernährung in Zeiten der Globalisierung, Welternährung und Hunger oder Trends im Lebensmittelbereich beschäftigt. Dabei werden die Unterrichtsinhalte durch praktische Umsetzungen in der Küche vertieft.

In der *zweijährigen zur Prüfung der Fachschulreife führenden Berufsfachschule (2BFS)* besuchen ca. 6.000 Schülerinnen und Schüler im Alter zwischen 15 und 20 Jahren den Bereich Ernährung und Gesundheit mit den Profilen Hauswirtschaft und Ernährung, Gesundheit und Pflege sowie Ernährung und Gastronomie. Im Unterricht werden sowohl Speisen hergestellt (anlass- bzw. personenbezogene Mahlzeiten), als auch eigene Essgewohnheiten analysiert und im Hinblick auf anerkannte Ernährungsempfehlungen beurteilt. Einblicke in die Grundsätze einer bedarfsgerechten Ernährung werden gewonnen und Zusammenhänge zwischen Fehlernährung und ernährungsbedingten Krankheiten erkannt. Hierzu werden unter anderem die Themen Essstörungen, die Ernährung verschiedener Altersgruppen und die Ernährung in besonderen Lebenssituationen behandelt. Die selbst hergestellten Produkte beurteilen die Schülerinnen und Schüler sensorisch und unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten. Für den Einkauf von Lebensmitteln sind entsprechende Informationen zu beschaffen und diese unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten zu bewerten. Analog verhält es sich in den *berufsvorbereitenden Bildungsgängen*.

Die Bildungspläne der 2BFS im Bereich Ernährung und Gesundheit wurden im Jahr 2010 erstellt. Es obliegt den Lehrerinnen und Lehrern, welche anschaulichen, aktuellen Ernährungsbeispiele für den Unterricht gewählt werden.

In der *Berufsschule* weisen rund 25 Ausbildungsberufe aus den Berufsfeldern Agrarwirtschaft sowie Ernährung und Hauswirtschaft Schwerpunkte im Bereich der Ernährung auf. Dabei hat jeder Ausbildungsberuf einen eigenen berufsspezifischen Blickwinkel und eine eigene Schwerpunktsetzung im Hinblick auf den Themenkomplex der Ernährung. Die Bildungspläne beinhalten einen hohen Gestaltungsspielraum, um die „gesunde und nachhaltige Ernährung“ im Unterricht zu behandeln. Einen besonders hohen Bezug haben hierbei die gastgewerblichen Berufe (Koch/Köchin, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie, Fachkraft im Gastgewerbe). In allen gastgewerblichen Ausbildungsberufen besuchen die Schülerinnen und Schüler eine einheitliche Grundstufe im ersten Ausbildungsjahr. Dabei wird neben der gesunden Speisezubereitung auch die sorgsame und nachhaltige Auswahl und Qualitätssicherung von Lebensmitteln thematisiert.

Gesunde und nachhaltige Ernährung wird in den *Berufskollegs* Gesundheit und Pflege I und II im Fach Ernährungslehre und Diätetik im Umfang von 3 bzw. 2 Wochenstunden unterrichtet.

Neben einer gesunden Ernährung wurden in diesem Fach auch schon immer Aspekte der Umwelt- und Sozialverträglichkeit behandelt. Mit den im Schuljahr 2018/2019 neu erarbeiteten Bildungsplänen soll ein Schwerpunkt auf die gesamtgesellschaftliche Betrachtung des persönlichen Ernährungsverhaltens unter ökologischen, ökonomischen und soziokulturellen Aspekten auf der Grundlage globaler, regionaler und lokaler Strukturen gelegt werden.

Die Vermittlung hauswirtschaftlicher Kenntnisse sowie die Ernährungsbildung spielen in den einjährigen Berufskollegs Ernährung und Erziehung (1BKEE) und in den zweijährigen Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II (2BKH) eine zentrale Rolle. So sieht die Stundentafel im 1BKEE unter anderem das vierstündige Fach Chemie und Ernährungslehre sowie das neunstündige Fach Hauswirtschaftliche Fachpraxis vor. Zur Ergänzung der schulischen Ausbildung absolvieren die Schülerinnen und Schüler des 1BKEE ein Praktikum in hauswirtschaftlichen Betrieben im Umfang von 260 Zeitstunden. Die im 1BKEE erworbenen

Fähigkeiten und Kenntnisse werden im 2BKH im insgesamt dreistündigen Fach Ernährungslehre und Diätetik sowie im Fach Betriebsorganisation mit Übungen, das im ersten Schuljahr mit 14 Stunden und im zweiten Schuljahr mit elf Stunden unterrichtet wird, weiter vertieft. Analog zum 1BKEE absolvieren die Schülerinnen und Schüler des 2BKH ein Praktikum in hauswirtschaftlichen Betrieben im Umfang von jeweils 300 Zeitstunden pro Schuljahr. Die Ausbildung am 2BKH setzt den Besuch des 1BKEE oder eines gleichwertigen Bildungsgangs voraus und führt zum Berufsabschluss „Assistentin in hauswirtschaftlichen Betrieben“/„Assistent in hauswirtschaftlichen Betrieben“.

In der *Fachschule für Sozialpädagogik* wurde das Handlungs- und Lernfeldkonzept in der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung zum Schuljahr 2004/2005 eingeführt. Es löste die bis dahin übliche Orientierung an herkömmlichen Fächern bzw. Fachdisziplinen ab. Ausgangspunkt für den Unterricht sind seitdem berufliche Handlungssituationen. Nach einer mehrjährigen Erprobung wurden die Lehrpläne noch einmal zum Schuljahr 2008/2009 überarbeitet. Zielsetzung dieser Weiterentwicklung war unter anderem eine verbesserte Anpassung an den baden-württembergischen Orientierungsplan, der sich z. B. auch mit den Themen gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit befasst. Weiterhin wurden Querschnittsthemen aufgenommen, die auch Gegenstand der schriftlichen Abschlussprüfung sind. Als solches Querschnitts-Thema wird insbesondere die Bildung für nachhaltige Entwicklung benannt.

Verantwortliches Tun und Einstellungen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung werden positiv beeinflusst, wenn sie durch kontinuierliche Angebote im vor- und außerschulischen Bereich und in der Schul- und Berufsausbildung gefördert werden. Der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern kommt hier in doppelter Hinsicht eine große Bedeutung zu, weil die angehenden pädagogischen Fachkräfte sich selbst ein Verständnis von Nachhaltigkeit aneignen sollen. In einem zweiten Schritt soll nachhaltiges Handeln pädagogisch erarbeitet und umgesetzt werden, damit Kinder und Jugendliche dies möglichst früh erlernen und habitualisieren. In den Lehrplänen zu den Handlungsfeldern lassen sich im Rahmen von Lernsituationen vielfältige Zusammenhänge zur Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie zum Thema Gesunderhaltung sowie Gesundheitsförderung herstellen. An einigen Schulstandorten wird zusätzlich ein Wahlpflichtfach zu den genannten Themenbereichen angeboten.

Die Lehrpläne der *Berufsfachschule für Kinderpflege* wurden zum Schuljahr 2007/2008 überarbeitet und damit das Handlungs- und Lernfeldkonzept in der Kinderpflegerinnen- und Kinderpflegeausbildung eingeführt. Es löste die bis dahin in der Kinderpflegerinnen- und Kinderpflegeausbildung übliche Orientierung an herkömmlichen Fächern bzw. Fachdisziplinen ab. Ausgangspunkt für den Unterricht sind seitdem auch hier berufliche Handlungssituationen. Die Handlungsfelder greifen ebenfalls die Ziele und Inhalte des Orientierungsplans für Bildung und Erziehung für die baden-württembergischen Kindergärten auf. Insbesondere im Handlungsfeld „Förderung der körperlichen Entwicklung und Gesunderhaltung“ beschäftigen sich die Schülerinnen und Schüler damit, eine fach- und bedarfsgerechte Ernährung sicherzustellen sowie Speisen für und gemeinsam mit Kindern ernährungsbewusst zuzubereiten.