

Antrag

der Abg. Dr. Patrick Rapp u. a. CDU

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Ernährungsbildung

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. ob ihr die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragte Studie der Universität Paderborn „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ bekannt ist und falls ja, was aus ihrer Sicht die zentralen Erkenntnisse dieser Studie sind;
2. ob und wenn ja welche Handlungsempfehlungen sie aus der Studie für Baden-Württemberg ableiten kann;
3. ob in Kindertageseinrichtungen in Baden-Württemberg gezielt daran gearbeitet wird, Kinder an eine gesunde und ausgewogene Ernährung heranzuführen, und falls ja, wie dies im Einzelnen umgesetzt wird;
4. ob und wenn ja inwieweit das Thema Ernährung Bestandteil der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern ist;
5. ob es aus ihrer Sicht notwendig ist, dem Thema Ernährung in der Ausbildung mehr Bedeutung beizumessen;
6. welche Fortbildungsangebote es für Erzieherinnen und Erzieher in diesem Segment in Baden-Württemberg gibt;
7. welche Kenntnisse zum Thema Ernährung in der Grundschule in Baden-Württemberg vermittelt werden (aufgeteilt nach dem jeweiligen Unterrichtsfach sowie den vermittelten Inhalten);

8. welche Kenntnisse zum Thema Ernährung in den weiterführenden Schulen in Baden-Württemberg vermittelt werden (aufgeteilt nach Schulart, dem jeweiligen Unterrichtsfach sowie den vermittelten Inhalten);
9. ob aus ihrer Sicht das bestehende schulische Angebot auch das notwendige Praxiswissen vermittelt, oder ob der Schwerpunkt aktuell noch auf der rein naturwissenschaftlichen Seite liegt;
10. ob und wenn ja inwieweit das Thema Ernährung Bestandteil der Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern ist (unter Angabe der jeweiligen Fächer sowie der Inhalte);
11. ob es aus ihrer Sicht notwendig ist, dem Thema Ernährung in der Ausbildung, insbesondere auch im Hinblick auf die Vermittlung von Praxiswissen, mehr Bedeutung beizumessen;
12. welche Fortbildungsangebote es für Lehrerinnen und Lehrer in diesem Segment in Baden-Württemberg gibt;
13. ob sich der Ernährungsführerschein aus ihrer Sicht bewährt hat und ob es ein solches Angebot auch in anderen Ländern gibt (unter Darstellung wie das Fortbildungsangebot von den Lehrkräften angenommen wurde, an wie vielen Schulen entsprechende Unterrichtsprojekte angeboten wurden und wie viele Kinder bzw. Jugendliche einen Ernährungsführerschein erworben haben).

25.07.2019

Dr. Rapp, Burger, Epple, von Eyb,
Hagel, Hockenberger CDU

Begründung

Die Art, wie wir uns ernähren und wie wir insgesamt mit Lebensmitteln umgehen, hat Einfluss auf eine Vielzahl von Bereichen. Zu nennen sind beispielsweise Gesundheit, Klimaschutz etc.

Je früher wir beginnen, uns mit dem Thema Ernährung zu beschäftigen, desto einfacher ist es, eine stabile Wissensgrundlage zu schaffen. So kann beispielsweise bereits in Kindertageseinrichtungen damit begonnen werden, die Kinder spielerisch an das Thema heranzuführen.

Aber auch im schulischen Bereich sollte die Ernährungsbildung nicht vernachlässigt werden. Dabei sollte sich die Wissensvermittlung nicht auf die naturwissenschaftlichen Fächer beschränken, sondern zugleich auch Praxiswissen vermittelt werden. Wie beispielsweise die Vorteile regionaler Erzeugnisse und der richtige Umgang mit Lebensmitteln.

Um diese Grundlagen vermitteln zu können, ist es unverzichtbar, dass die Erzieherinnen und Erzieher sowie die Lehrerinnen und Lehrer das erforderliche Wissen im Rahmen ihrer Ausbildung vermittelt bekommen. Ebenso sollte über Fortbildungen eine regelmäßige Auffrischung und Vertiefung der Kenntnisse gewährleistet sein.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 22. August 2019 Nr. Z(38)-0141.5/469F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport und dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

1. ob ihr die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragte Studie der Universität Paderborn „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ bekannt ist und falls ja, was aus ihrer Sicht die zentralen Erkenntnisse dieser Studie sind;

Zu 1.:

Im Forschungsbericht „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ von Prof. Dr. Helmut Hesecker, Julia Hirsch und Rhea Dankers wurde der Status Quo sowie die Struktur von ernährungsbezogener Bildungsarbeit in Kitas und allgemein bildenden Schulen analysiert und bewertet. Hierzu wurden u. a. eine Dokumentenanalyse von Lehr- und Bildungsplänen der Länder sowie Befragungen von Kitaleitungen, Schulleitungen und Lehrkräften durchgeführt. Ebenso wurden Schulbücher und Materialien analysiert. Im wissenschaftlichen Beirat des Projekts arbeitete auch eine Vertreterin des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) mit.

Ein positives Ergebnis der Studie ist, dass die Themen Essen und Ernährung im Orientierungsplan für Kitas und im Bildungsplan für Schulen verankert sind (s. auch die Ausführungen für Baden-Württemberg in den folgenden Fragen).

Dennoch werde laut der Studie das pädagogische Personal für die Themen Essen und Ernährung in Kitas oft nicht ausreichend qualifiziert. Die Lehrpläne weisen keine Stundenverteilungen für einzelne Themenfelder aus, sodass zum Beispiel unter dem Stichwort „Gesundheit fördern“ nicht ermittelt werden kann, wie viele der dafür vorgesehenen Unterrichtseinheiten für den Themenbereich Essen/Ernährung genutzt werden. Die Studie trifft zusammenfassend folgende Aussage: „Vor allem in der Erzieherinnen-Ausbildung ist Ernährung nur ein Randthema.“ Befragungen hätten laut der Studie ergeben, dass die verantwortlichen Kita-Träger und Kita-Leitungen unter dem Stichwort Ernährung oft nur die reine Verpflegung der Kinder und nicht die Ernährungsbildung als wichtigen Teil der frühkindlichen Bildung sehen.

Weiter stellt die Studie fest, dass in der Schule im Pflichtunterricht die Leitfächer für Ernährungsbildung in der Grundschule Sachunterricht (s. dazu auch Frage 7) und in den weiterführenden Schulen Biologie bzw. Naturwissenschaften (s. dazu auch Frage 8) seien. Im Sachunterricht werden mehrere Bereiche der Ernährungsbildung abgedeckt, z. B. die Herkunft und der Umgang mit Lebensmitteln, und Aspekte der Esskultur. Im Biologieunterricht stünden dagegen vor allem die naturwissenschaftliche Perspektive und damit nur ein enger Teilbereich der Ernährungsbildung im Fokus.

Über den naturwissenschaftlichen Aspekt hinausgehende Facetten des Themenfeldes Essen/Ernährung werden nur im Wahlpflichtbereich angeboten. Eine kontinuierliche und verpflichtende Verankerung von umfassender Ernährungsbildung in der Schullaufbahn sei damit nicht gewährleistet.

Die Lehrbücher für die Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern sowie die Schulbücher für den Unterricht weisen laut der Studie in Teilbereichen fachliche Mängel auf. In Anbetracht des hohen Anteils an fachfremd unterrichtenden Lehrkräften sei dieser Mangel von Relevanz.

2. ob und wenn ja welche Handlungsempfehlungen sie aus der Studie für Baden-Württemberg ableiten kann;

Zu 2.:

Die Ressorts sind im Bereich der Ernährungsbildung in Kitas und Schulen sowie mit den Pädagogischen Hochschulen und den Hochschulen mit Studiengängen „Frühe Bildung“ in regelmäßigem Austausch. Aus den Ergebnissen der Studie sollen Handlungsempfehlungen abgeleitet werden.

3. ob in Kindertageseinrichtungen in Baden-Württemberg gezielt daran gearbeitet wird, Kinder an eine gesunde und ausgewogene Ernährung heranzuführen, und falls ja, wie dies im Einzelnen umgesetzt wird;

Zu 3.:

Das Thema „Gesundheit und Ernährung“ ist im Orientierungsplan für Bildung und Erziehung für die baden-württembergischen Kindergärten, als Grundlage für die pädagogische Arbeit aller Kindertageseinrichtungen in Baden-Württemberg, verankert. Insbesondere im Bildungs- und Entwicklungsfeld „Körper“ finden sich entsprechende Zielsetzungen, Impulsfragen und allgemeine Ausführungen. Die Kinder sollen ein „erstes Verständnis für die Gesunderhaltung ihres Körpers“ entwickeln. Dabei ist die gesunde, ausgewogene Ernährung in vielfältiger Form mit der Förderung der Bewegungsentwicklung und einer gesunden Lebensführung verknüpft.

Das Themenfeld Essen und Trinken eröffnet darüber hinaus ein weit größeres Potenzial für die frühkindliche Bildung, denn Anknüpfungspunkte finden sich in allen Bildungs- und Entwicklungsfeldern. Zielsetzungen und Impulsfragen aus dem Orientierungsplan können auch bei den Bildungs- und Entwicklungsfeldern Sprache, Sinne, Denken, Gefühl und Mitgefühl sowie Sinn, Werte und Religion mit Inhalten und Beispielen aus dem Themenfeld Essen und Trinken gefüllt werden. So gelingt eine Ernährungsbildung, die über Aspekte wie Gesundheitsförderung und Salutogenese hinausgeht.

Die Ausschöpfung dieses gesamten Potenzials ist in der Aus- und Fortbildung der Erzieherinnen und Erzieher ein wichtiger Ansatzpunkt. Dann ist Essen und Trinken in Kindertageseinrichtungen als Erziehungs- und Bildungsbereich ein Teil der alltäglichen pädagogischen Arbeit, z. B. bei der pädagogischen Gestaltung von Mahlzeiten, und fester Bestandteil der Einrichtungskonzeptionen. Mit der Zertifizierung zur ernährungsbewussten Kita der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung des MLR wird diese Schwerpunktsetzung deutlich.

4. ob und wenn ja inwieweit das Thema Ernährung Bestandteil der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern ist;

Zu 4.:

In der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung ist das Thema Ernährung hauptsächlich im Handlungsfeld „Bildung und Entwicklung fördern II“, und hier im Lernfeld „Gesunderhaltung fördern“ verankert. Im einjährigen Berufskolleg für Sozialpädagogik umfasst das Lernfeld 1,5 Unterrichtsstunden je Woche, an der Fachschule für Sozialpädagogik wird das Lernfeld „Gesunderhaltung fördern“ mit einer Stunde je Woche unterrichtet. Darüber hinaus ist die Umsetzung des Orientierungsplans verbindlich in der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung verankert.

Ausgehend von einem ganzheitlichen Verständnis von Gesundheit wird das Thema Ernährung aus vier unterschiedlichen Perspektiven in den Blick genommen. Der biologisch/physiologische Aspekt stellt die Bedeutung gesunder Ernährung sowie der Qualität und Quantität von Nahrungsmitteln in den Mittelpunkt. Der Umgang mit Lebensmitteln und das Essverhalten, aber auch Esskulturen anderer Länder werden aus sozialpädagogischer Sicht beleuchtet. Der seelische Aspekt rückt die Themen Genuss und Verzicht, Fehlernährung sowie Essstörungen in den Fokus. Die vierte Perspektive bildet der humanökologische Aspekt. Hier werden

Themen wie Bio-Lebensmittel und Verantwortung für Mensch und Umwelt behandelt.

Daneben ist das Thema Ernährung auch in den Bachelorstudiengängen mit kindheitspädagogischer Ausrichtung an den Hochschulen verankert.

5. ob es aus ihrer Sicht notwendig ist, dem Thema Ernährung in der Ausbildung mehr Bedeutung beizumessen;

Zu 5.:

Über die in Frage 4 beschriebene Behandlung des Themenfelds Ernährung hinaus bietet der Bildungsplan für die Erzieherinnen- und Erzieherausbildung vielfältige Möglichkeiten, das Thema Ernährungsbildung aus unterschiedlichen Perspektiven Gegenstand des Unterrichts werden zu lassen. Anknüpfungspunkte gibt es etwa bei der unterrichtlichen Behandlung der Themen Rituale, Eingewöhnungszeit in der Einrichtung, Gestaltung von Festen, Selbstreflexion. Dadurch ist eine facettenreichere Beschäftigung mit dem Themenfeld Ernährung und eine bessere Verzahnung verschiedener Inhalte möglich. Das ist eine Voraussetzung für eine bewusste Ernährungsbildung, für die professionelles Wissen und nicht nur individuell vorhandenes Alltagswissen rund ums Essen notwendig ist.

6. welche Fortbildungsangebote es für Erzieherinnen und Erzieher in diesem Segment in Baden-Württemberg gibt;

Zu 6.:

Für die Fortbildung der Beschäftigten in Kindertageseinrichtungen sind die Träger zuständig. Eine umfassende Übersicht über Fortbildungsangebote zu den Themen Essen und Trinken/Ernährung für pädagogische Fachkräfte in Kindertageseinrichtungen liegt dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport nicht vor.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bietet mit seiner Landesinitiative Bewusste Kinderernährung – BeKi – landesweit Fortbildungen im Bereich Essen und Trinken/Ernährung an. Auch In-House-Fortbildungen werden durchgeführt, für die die Themen in Absprache mit der Einrichtung individuell festgelegt werden. In den letzten Jahren fanden ca. 350 Fortbildungen jährlich statt. Schwerpunktthemen waren u. a. die Ernährung von Kindern unter 1 Jahr bzw. unter 3 Jahren, Essen und Trinken als Teil des pädagogischen Profils, Ernährungsbildung in der Krippe sowie Qualitätsstandards für Essen und Trinken. Ein wichtiges Ziel der Fortbildung ist die Aufnahme konkreter Inhalte zu Ernährungsbildung und Verpflegung in die Konzeption der Einrichtungen, um die Inhalte dauerhaft zu verankern. Die Teilnahme an diesen Fortbildungen ist freiwillig.

7. welche Kenntnisse zum Thema Ernährung in der Grundschule in Baden-Württemberg vermittelt werden (aufgeteilt nach dem jeweiligen Unterrichtsfach sowie den vermittelten Inhalten);

Zu 7.:

Die aktuellen Bildungspläne 2016 weisen sechs Leitperspektiven aus, die fächerintegrativ und spiralcurricular in den Fachplänen verankert sind. Insbesondere die Leitperspektiven „Prävention und Gesundheitsförderung“ und „Verbraucherbildung“ sind mit der Ernährungsbildung verknüpft. Dadurch sind vielfältige Anknüpfungspunkte zur Ernährungsbildung möglich.

Im Bildungsplan von 2016 finden sich außerdem die im Folgenden zusammengestellten Bezüge:

Im Fachplan „Sachunterricht“ ist für die Klassen 1 und 2 dem Themenbereich „3.1.2.1 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 (2) ausgewählte Verhaltensweisen zur Gesunderhaltung des Körpers begründen und im schulischen Alltag leben (zum Beispiel Körperpflege, Ernährung, tägliche Bewegungs- und Entspannungszeiten) [sowie] (3) eigene Ernährungsgewohnheiten beschreiben und mit denen anderer vergleichen.“

Für die Klassen 3 und 4 findet sich im selben Themenbereich die Kompetenzbeschreibung: „Die Schülerinnen und Schüler können (3) Nahrungsmittel Kriterien bezogen ordnen und deren Inhaltsstoffe untersuchen [und] (4) unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten beschreiben und respektieren sowie die Ernährung als Grundlage einer gesunden Lebensführung erkennen.“

Im Sachunterricht wird landesweit als ein Baustein der Ernährungsbildung in den dritten Klassen der Ernährungsführerschein durchgeführt. Damit werden viele o. g. Inhalte aus dem Bildungsplan umgesetzt. Hierzu wird auf die Antwort zu Frage 13 verwiesen.

Bei der Überarbeitung der Bildungspläne wird sich das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für eine Stärkung des Themenfeldes Ernährung einsetzen.

8. welche Kenntnisse zum Thema Ernährung in den weiterführenden Schulen in Baden-Württemberg vermittelt werden (aufgeteilt nach Schulart, dem jeweiligen Unterrichtsfach sowie den vermittelten Inhalten);

Zu 8.:

Die aktuellen Bildungspläne 2016 weisen für die weiterführenden Schulen ebenfalls sechs Leitperspektiven aus, die fächerintegrativ und spiralcurricular in den Fachplänen verankert sind. Insbesondere die Leitperspektiven „Prävention und Gesundheitsförderung“ und „Verbraucherbildung“ sind mit der Ernährungsbildung verknüpft. Dadurch sind vielfältige Anknüpfungspunkte zur Ernährungsbildung möglich.

Im gemeinsamen Bildungsplan der Sekundarstufe I (für die Haupt-/Werkrealschule, die Realschule und die Gemeinschaftsschule) von 2016 finden sich außerdem die im Folgenden zusammengestellten Bezüge:

Im Fachplan Biologie findet sich bei den inhaltsbezogenen Kompetenzen zum Bereich „3.2.2.2 Ernährung und Verdauung“ für die Klassen 7 bis 9 für alle Niveaustufen 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.“

Zugehörige Teilkompetenzen lauten (Beispiele aus dem E-Niveau): „Die Schülerinnen und Schüler können (2) den Bau der Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße aus Grundbausteinen (Einfachzucker, Glycerin und Fettsäuren, Aminosäuren) mit einfachen Modellen beschreiben und deren Funktion erläutern (Bau- und Betriebsstoffe); (3) die Bedeutung von Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und Wasser beschreiben; (4) den Energiebedarf (Grund- und Leistungsumsatz, Gesamtumsatz) erläutern und rechnerisch ermitteln; (5) Informationen über den Brennwert von Lebensmitteln (z. B. Produktverpackungen, Nährwerttabellen) in Bezug auf den Energiebedarf auswerten; (8) Essstörungen als Suchtverhalten beschreiben und mögliche Ursachen und Folgen erläutern.“

Analog sind diese Kompetenzbeschreibungen im Fachplan Biologie Gymnasium im Bereich „3.2.2.1 Ernährung und Verdauung“ für die Klassen 7 und 8 verankert.

Im Wahlpflichtfach Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES), welches Schülerinnen und Schüler von Klasse 7 bis 10 belegen können, ist die Förderung der Ernährungsbildung ein wichtiges Anliegen. „Die reflektierte Auseinandersetzung mit Ernährung stellt einen zentralen Bestandteil der alltäglichen Lebensführung

dar und hat gesellschaftspolitische und gesundheitsfördernde Bedeutung“ (Gemeinsamer Bildungsplan der Sekundarstufe I, Fachplan AES, Leitgedanken).

Vor allem im Kompetenzfeld „3.1.2 Ernährung“, aber auch in „3.1.3 Gesundheit“ sowie „3.1.4 Konsum“ finden sich Kompetenzen, die mit gesunder Ernährung assoziiert werden können. Die Auseinandersetzung mit dem eigenen Essverhalten („Essbiografie“) erfolgt auch im Kontext (z. B. „3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung“) 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.

9. ob aus ihrer Sicht das bestehende schulische Angebot auch das notwendige Praxiswissen vermittelt, oder ob der Schwerpunkt aktuell noch auf der rein naturwissenschaftlichen Seite liegt;

Zu 9.:

Ernährung und die Entwicklung eines gesunden Lebensstils sind für Schülerinnen und Schüler wichtige Schlüsselkompetenzen, deren Erwerb bereits in der Grundschule angelegt ist und sich in den weiterführenden Schulen fortsetzt.

Alle Erziehungs- und Bildungsprozesse der Grundschule knüpfen an den Erlebnis- und Erfahrungshorizont des Kindes an und erweitern ihn. Anschaulichkeit, Lebensnähe und Handlungsbezug sind unverzichtbare Grundelemente eines entwicklungsgemäßen Unterrichts, wobei die Ernährungsbildung häufig einen Teilaspekt eines ganzheitlichen Ansatzes der Gesundheitsförderung bildet, über diesen gesundheitlichen Fokus aber deutlich hinausgehen sollte.

Ein Beispiel dafür ist die landesweite Umsetzung des Ernährungsführerscheins, eines Medienpakets des Bundeszentrums für Ernährung (s. Frage 13). Hier steht die Vermittlung von Alltagskompetenzen, praktischen Fertigkeiten und deren Anwendung im täglichen Umgang mit Lebensmitteln und die Entwicklung vom Geschmacks- und Genusserfahrungen im Vordergrund. Auch bei der pädagogischen Begleitung des EU-Schulprogramms wird eine intensive praktische Beschäftigung mit den zur Verfügung gestellten Lebensmitteln, z. B. durch sensorische Übungen und Zubereitung, empfohlen. Die hohe Nachfrage nach den Fortbildungen des Landeszentrums für Ernährung, bei der die Lehrkräfte u. a. Unterstützung und Anregungen zur Verarbeitung von frischen Lebensmitteln mit den Kindern erhalten, zeigt den großen Bedarf an leicht im Unterricht einsetzbaren Praxiswissen, das die Inhalte des Bildungsplans umsetzt. Das große Interesse zeigt sich sowohl bei bereits unterrichtenden Lehrkräften als auch bei angehenden Lehrkräften an den Seminaren für Ausbildung und Fortbildung der Lehrkräfte in Baden-Württemberg (vorher: Staatliche Seminare für Didaktik und Lehrerbildung) sowie an den Pädagogischen Hochschulen.

Auch an den weiterführenden Schularten soll eine gesunderhaltende Ernährung im Schulalltag ritualisiert werden (zum Beispiel gesunderhaltendes Frühstück, Pausenbrot, Klassenveranstaltungen, gemeinsames Mittagessen). Darüber hinaus hat das Thema einen großen Alltagsbezug, wenn im Unterricht das Angebot von Lebensmittel und Speisen im Lebensraum Schule Gegenstand ist, etwa bei der Zusammensetzung des Angebots in der Mensa und im Schulkiosk, den Essensbedingungen in der Mensa, u. a.

Ernährungsspezifische Themen, die immer auch mithilfe von handlungsorientierten Aufgaben die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Lebensqualität, Wohlbefinden, Genuss, Leistungsfähigkeit und Gesundheit herstellen, können darüber hinaus auch im außerunterrichtlichen Bereich (z. B. Schulausflüge, Lerngänge, Klassenfahrten, Studienfahrten, Maßnahmen der Berufsorientierung, Einbeziehung der Schulmensa) oder beispielsweise im Rahmen von Seminarkursen, Projekten, Arbeitsgemeinschaften, ggf. in Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern, Behandlung finden.

Welche Angebote altersangemessen und für die Verwirklichung der Vorgaben und zur unterrichtlichen Umsetzung am geeignetsten sind, obliegt der pädagogischen Verantwortung der Lehrkraft.

10. ob und wenn ja inwieweit das Thema Ernährung Bestandteil der Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern ist (unter Angabe der jeweiligen Fächer sowie der Inhalte);

Zu 10.:

Lehramtsstudiengänge

Im Studium zum Lehramt Grundschule ist das Thema Ernährung im Sachunterricht verortet. Studierende erlangen grundlegende Kenntnisse zur Ernährung des Menschen und setzen sich damit auch unter Gesundheitsaspekten kritisch auseinander. Ebenso erlangen sie grundlegende Kenntnisse über Berufe im Bereich Ernährung und Haushalt. Wichtige Inhalte sind hier auch Lebensmittelkunde und Lebensmittelproduktion.

Im Studium zum Lehramt Sekundarstufe I ist das Thema im Fach Alltagskultur und Gesundheit verortet. Zusätzlich zu den bereits für das Lehramt Grundschule beschriebenen Inhalten lernen die Studierenden hier im fachpraktischen Teil des Studiums Techniken der Nahrungszubereitung im Unterricht einzusetzen.

Im Studium zum Lehramt Gymnasium ist das Thema im Fach Biologie verortet. Hier reflektieren die Studierenden im Rahmen der angewandten Biologie biowissenschaftliche Erkenntnisse in Alltagskontexten zum Beispiel im Bereich der Nahrung und können deren Bedeutung darlegen. Wichtige Inhalte sind u. a. die biologischen Grundlagen der Wertschöpfungsketten von Naturprodukten mit Blick auf Nahrungs- und Genussmittel.

Im Studium der Sonderpädagogik spielt das Thema Ernährung unter den drei Gesichtspunkten „Kulturelle Besonderheiten unter Berücksichtigung der Identitätsentwicklung“, „Förderschwerpunktspezifische Aspekte, z. B. Kochen im Rollstuhl“ und „Kochen/spezielle Ernährung bei Kindern mit Krankheit, z. B. Diabetes oder psychische Erkrankung (Magersucht u. a.)“ eine große Rolle.

Vorbereitungsdienste

In den Vorbereitungsdiensten der einzelnen Lehrämter an den Seminaren für Aus- und Fortbildung der Lehrkräfte ist das Thema Ernährung ebenfalls Bestandteil der Ausbildungsfächer. Im Lehramt Grundschule werden im Rahmen des Sachunterrichts die Felder Zusammenleben, Konsum, Ernährung und Esskultur, Textilien und Bekleidung, Gesundheitsverhalten, Resilienz und Zukunftsorientierung vertieft betrachtet.

Im Fach „Alltagskultur und Gesundheit“ des Lehramts Sekundarstufe I werden die Inhalte „Essbiografie“, „Ernährungsbezogenes Wissen“ und „Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung“ vermittelt. An den Seminaren für Aus- und Fortbildung der Lehrkräfte (Sonderpädagogik) wurden besondere Lehrküchen zur Vermittlung der entsprechenden Kompetenzen eingerichtet.

Grundsätzlich werden die während des Studiums erworbenen Kompetenzen in engem Bezug zur Schulpraxis und auf der Grundlage der Bildungspläne so erweitert und vertieft, dass der Erziehungs- und Bildungsauftrag der einzelnen Schularten erfolgreich und verantwortlich erfüllt werden kann. Den Bezugsrahmen bilden die im Bildungsplan 2016 des Landes Baden-Württemberg vorgegebenen Fächer sowie die dort verankerten Leitperspektiven.

11. ob es aus ihrer Sicht notwendig ist, dem Thema Ernährung in der Ausbildung, insbesondere auch im Hinblick auf die Vermittlung von Praxiswissen, mehr Bedeutung beizumessen;

Zu 11.:

Ernährungsbildung ist seit Jahren ein wichtiger und unverzichtbarer Bestandteil der pädagogischen und fachlichen Arbeit an den Schulen, der in den Bildungsplänen 2016, beispielsweise im Rahmen der Leitperspektiven, abgebildet wird (vgl. Fragen 7/8).

Diese werden insbesondere auch in den Vorbereitungsdiensten verbindlich umgesetzt. Vor diesem Hintergrund und mit Blick auf die Ausführungen zu Frage 10 nimmt das Thema Ernährung in der Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern aller Schularten bereits einen hohen Stellenwert ein.

12. welche Fortbildungsangebote es für Lehrerinnen und Lehrer in diesem Segment in Baden-Württemberg gibt;

Zu 12.:

Das Landeszentrum für Ernährung bietet seit Jahren landesweit Lehrkräftefortbildungen im Rahmen der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi) zu wechselnden Themen an. In den Schuljahren 2017/2018 und 2018/2019 wurden in ganz Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit den Schulämtern, den Staatlichen Seminaren für Didaktik und Lehrerbildung sowie den Pädagogischen Hochschulen zwei Fortbildungen angeboten: „Der Ernährungsführerschein“ zur Unterstützung der landesweiten Umsetzung dieses Materialpakets (s. Frage 13) für die dritten Klassen und „Ideenwerkstatt Ernährungsbildung – Anregungen zur Umsetzung des Bildungsplans“ für die Klassen 1 bis 4, in der unter anderem auch viele Impulse zur pädagogischen Begleitung des EU-Schulprogramms vermittelt werden. Beide Fortbildungen wurden sehr gut angenommen. Insgesamt fanden in den beiden Schuljahren 130 Veranstaltungen statt. Das Fortbildungsangebot wird auch im Schuljahr 2019/2020 mit diesen beiden Schwerpunkten weitergeführt.

13. ob sich der Ernährungsführerschein aus ihrer Sicht bewährt hat und ob es ein solches Angebot auch in anderen Ländern gibt (unter Darstellung wie das Fortbildungsangebot von den Lehrkräften angenommen wurde, an wie vielen Schulen entsprechende Unterrichtsprojekte angeboten wurden und wie viele Kinder bzw. Jugendliche einen Ernährungsführerschein erworben haben).

Zu 13.:

Der „Ernährungsführerschein“ ist ein Medienpaket, das der aid Infodienst e. V. (im Jahr 2016 aufgelöst, Aufgabenbereich überführt in das Bundeszentrum für Ernährung) mit Unterstützung unter anderem des Ernährungszentrums Mittlerer Neckar in Ludwigsburg entwickeln ließ. Das Material hat sich seit vielen Jahren bewährt.

Bis heute haben deutschlandweit über eine Million Kinder den Ernährungsführerschein im Unterricht erworben. Bereits 2011 belegte eine vom aid Infodienst e. V. in Auftrag gegebene wissenschaftliche Untersuchung die positiven Wirkungen auf Kompetenzen und Motivation bei Schülerinnen und Schülern unmittelbar nach Abschluss des Ernährungsführerscheins: Der Ernährungsführerschein lässt sich gut in heterogenen Lerngruppen durchführen. Sprachbarrieren spielen beim Ernährungsführerschein eine untergeordnete Rolle, sodass auch Kinder mit Deutsch als Fremd- oder Zweitsprache erfolgreich mitmachen können. Zu jedem Thema gibt es niveaudifferenzierte und individualisierende Materialien. Mittlerweile sind die Materialien um vielfältigere Differenzierungen erweitert und auch für die Arbeit mit inklusiven Lerngruppen bestens geeignet.

Der Ernährungsführerschein ist ein Baustein der im Bildungsplan Baden-Württemberg verankerten Ernährungsbildung. Gemäß einer Absprache zwischen dem Kultusministerium und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz erhielten jede Grundschule sowie die Staatlichen Seminare für Didaktik und Lehrerbildung im Schuljahr 2017/2018 in Baden-Württemberg ein vom MLR finanziertes Materialpaket. Das Ziel ist eine regelmäßige landesweite Umsetzung des Ernährungsführerscheins sowie das Bekanntmachen des Materials bei allen angehenden Lehrkräften, um die Ernährungsbildung in Baden-Württemberg zu stärken.

Zum Ende des Schuljahres 2017/2018 ließ das Kultusministerium eine Erhebung über den Einsatz an den Grundschulen in Baden-Württemberg durchführen. Rund 65 % der ca. 2.400 Grundschulen in Baden-Württemberg haben das Materialpaket „Ernährungsführerschein“ im Schuljahr 2017/2018 im Unterricht eingesetzt. Der Einsatz ist regional sehr unterschiedlich und bewegt sich von rund 26 % bis zu

nahezu 100 %. Rund 58 % der Grundschulen, die mit dem Ernährungsführerschein arbeiten, setzen diesen in Klassenstufe 3 ein, dies sind 2.655 von insgesamt 4.645 Klassen. In den anderen Klassenstufen 1, 2, 4 arbeiten ca. 13 % der Grundschulen mit dem Materialpaket, dies sind 1.811 von 14.121 Klassen.

Vor dem Hintergrund, dass Grundschulen bereits Programme anderer Kooperationspartner wie „Klasse 2000“, „Komm mit ins gesunde Boot“, „fit4future“, „gesund und fit“ sowie schuleigene Konzeptionen durchführen, handelt es sich insgesamt um ein sehr gutes Gesamtergebnis. Eine erneute Befragung der Schulen ist zum Ende des Schuljahres 2019/2020 geplant.

An den öffentlichen und privaten Sonderpädagogischen Beratungs- und Bildungszentren (SSBZ), die den Bildungsgang Grundschule und den Bildungsgang Förderschwerpunkt Lernen führen und an den öffentlichen und privaten SBBZ mit Förderschwerpunkt Lernen konnte durch eine gemeinsame Initiative vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport die Finanzierung der Implementierung des Ernährungsführerscheins in den o. g. Sonderpädagogischen Beratungs- und Bildungszentren im laufenden Schuljahr 2018/2019 sichergestellt werden.

Auf Initiative des Kultusministeriums in Zusammenarbeit mit dem Bundeszentrum für Ernährung und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz wurde die Erstellung von behinderungsspezifisch optimierten Fassungen der Arbeitsblätter des Ernährungsführerscheins für Kinder mit Hör- oder Sehschädigungen (z. B. für blinde Kinder) erarbeitet. Das Kultusministerium hat das Medienzentrum der Schloss-Schule Ilvesheim, SBBZ mit Förderschwerpunkt Sehen, und das Bildungs- und Beratungszentrum für Hörgeschädigte Stegen gebeten, jeweils eine für Schülerinnen und Schüler mit Blindheit oder Hörschädigung passende Fassung zu erarbeiten. Die Erstellung wurde vom Bundeszentrum für Ernährung finanziert und wird nach Fertigstellung noch im Herbst 2019 kostenlos zum Download zur Verfügung gestellt. Damit kann das Material bundesweit für den Unterricht in diesen Förderschwerpunkten sowohl in inklusiven Bildungsangeboten an Grundschulen als auch für den Unterricht an SBBZ/Sonderschulen genutzt werden.

So wird Lehrkräften im Förderschwerpunkt Sehen für ihre Schülerinnen und Schüler unter anderem eine universell nutzbare, barrierefreie, digitale Version der Materialien in HTML zur Verfügung gestellt, die u. a. für Screenreadernutzer (Sprachausgabe) geeignet ist. Diese enthält Bilder, Bildbeschreibungen und Strukturierungen, sodass blinde, sehbehinderte und normal sichtige Schülerinnen und Schüler damit arbeiten können. Schülerinnen und Schüler mit einer Hörschädigung haben häufig unterschiedliche Schwierigkeiten hinsichtlich ihres Sprachverständnisses und ihrer Lautsprachentwicklung. In den Zusatzmaterialien „Hören und Kommunikation“ finden sich daher einige Unterlagen und insbesondere der Prüfungsbogen in einer sprachlich modifizierten Version, weil das Wissen zur Ernährung und nicht die Sprachkompetenz der Schülerinnen und Schüler im Mittelpunkt stehen soll.

Um die gewünschte landesweite Umsetzung des Ernährungsführerscheins zu fördern, führen in Baden-Württemberg Mitarbeiterinnen des Landeszentrums für Ernährung Lehrkräfte-Fortbildungen durch. In 74 Veranstaltungen im Schuljahr 2017/2018 und 22 Veranstaltungen im Schuljahr 2018/2019 erhielten die Lehrkräfte Informationen und praktische Anleitungen zur Unterstützung ihres Unterrichts. Detaillierte Informationen zu den BeKi-Fortbildungsangeboten unter Frage 12.

Bundesweit gibt es außerhalb Baden-Württemberg in elf Ländern aktuell 22 vom Bundeszentrum für Ernährung qualifizierte und autorisierte Referentinnen und Referenten, die Lehrkräftefortbildungen zum Ernährungsführerschein anbieten. Nach Angaben des Bundeszentrums für Ernährung fanden im Jahr 2018 insgesamt 11 Fortbildungen in sechs Ländern statt.

In Vertretung

Gurr-Hirsch

Staatssekretärin