

Antrag

des Abg. Klaus Burger u. a. CDU

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Förderung der Ernährungsbildung und Wertschätzung regionaler Lebensmittel in Baden-Württemberg

Antrag

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

1. welche aktuellen Zahlen zur Entwicklung der Anzahl der teilnehmenden Kindertagesstätten am Programm „AckerRacker“ seit dem Start des Programms 2021 in Baden-Württemberg vorliegen (bitte aufgeschlüsselt nach Wahlkreisen);
2. wie viele Schulen in Baden-Württemberg seit 2021 einen Schulgarten oder ein Hochbeet neu eingerichtet oder bestehende Projekte im Rahmen landesweiter Aktivitäten weiterentwickelt haben;
3. wie viele Einsätze der Naturpark-Kochschulbusse in welchen Regionen Baden-Württembergs seit Projektbeginn stattgefunden haben unter Darlegung, wie viele Kinder und Jugendliche damit erreicht werden konnten;
4. in welchem Umfang sie finanzielle Mittel für das Programm „AckerRacker“ bereitstellt und welche weiteren Unterstützungsleistungen (z. B. Fortbildungen, Materialien) die teilnehmenden Einrichtungen erhalten;
5. welche finanziellen oder organisatorischen Förderinstrumente sie den Schulen für Schulgärten oder Hochbeete zur Verfügung stellt;
6. wie die Qualifizierung und Unterstützung der pädagogischen Fach- und Lehrkräfte für die Durchführung dieser Projekte sichergestellt wird (auch wenn beispielsweise der Betrieb und Einsatz der Kochbusse an Dienstleister vergeben werden);
7. welche konkreten Maßnahmen im Rahmen ihrer landesweiten Ernährungsstrategie vorgesehen sind, um Ernährungsbildung frühzeitig in Kindertagesstätten und Schulen zu verankern und wie sie die Wertschätzung regionaler Lebensmittel sicherstellt;

8. welche Maßnahmen zur Sicherstellung der regionalen Herkunft und Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel ergriffen werden;
9. wie sie eine gleichmäßige regionale Verteilung der Angebote (Stadt/Land, Nord-/Süd-Baden-Württemberg) gewährleistet;
10. welche Erkenntnisse ihr über die Wirksamkeit der Schulgarten- und Hochbeet-Initiativen in Bezug auf die Vermittlung von Ernährungs- und Nachhaltigkeitskompetenzen vorliegen;
11. mit welchen Instrumenten sie den Erfolg der genannten Initiativen misst (z. B. durch Evaluationen, Feedback der teilnehmenden Einrichtungen, wissenschaftliche Begleitung);
12. welche Kooperationspartner (z. B. Vereine, Stiftungen, landwirtschaftliche Betriebe) in die Umsetzung der Naturpark-Kochschulbusse eingebunden sind unter Angabe, welche Rolle sie übernehmen;
13. welche Planungen hinsichtlich des Betriebs des zweiten Kochschulbusses als bildungspädagogische Einrichtung nach 2026 bestehen, unter Angabe der bestehenden und zu erwartenden Kosten, insbesondere mit Blick auf eine mögliche Verstetigung im Landeshaushalt, und wie sie dabei die Kosten für einen externen Dienstleister im Vergleich zur Beschäftigung eigenen Personals bewertet;
14. ob die Landesregierung plant, Programme wie „AckerRacker“, Schulgarten-Initiativen und Kochschulbusse langfristig zu verstetigen, zu fördern und gegebenenfalls weiter auszubauen;
15. wie sich die Themen Ernährungsbewusstsein, gesunde Essgewohnheiten, Nachhaltigkeit in der Ernährung sowie praktische Erfahrungen mit Lebensmitteln im neuen Orientierungsplan für Bildung und Erziehung sowie in den Bildungsplänen der Schulen abbilden und ob sie Ergänzungen plant, um das Wissen über Herkunft, Qualität und Wert von Lebensmitteln im höheren Maße zu vermitteln und die Wertschätzung regionaler Produkte zu fördern.

30.10.2025

Burger, Eppler, von Eyb, Haser, Schweizer, Teufel CDU

Begründung

Die Ernährungsbildung sowie die Wertschätzung regionaler Lebensmittel gewinnen in Zeiten globaler Krisen, wachsender Gesundheitsprobleme und zunehmender Entfremdung von der Lebensmittelproduktion weiter an Bedeutung. Bereits im frühen Kindes- und Jugendalter ist es entscheidend, Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln, deren Herkunft und Verarbeitung zu erwerben. Programme wie „Acker-Racker“, Schulgärten und Hochbeete sowie die Naturpark-Kochschulbusse leisten hierzu einen wertvollen Beitrag.

Mit dem Bildungsprogramm „AckerRacker“ wurde in Baden-Württemberg ein praxisnahes Angebot geschaffen, das Kindern in Kindertagesstätten die Grundlagen des Gemüseanbaus vermittelt und ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung fördert. Schulgärten und Hochbeete ermöglichen Schülerinnen und Schülern, eigenes Gemüse anzubauen, ökologische Zusammenhänge zu verstehen und Kompetenzen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu entwickeln. Die Naturpark-Kochschulbusse bieten darüber hinaus eine mobile und niedrigschwellige Möglichkeit, Ernährungsbildung sowie die Wertschätzung regionaler Produkte direkt vor Ort in Kitas und Schulen zu vermitteln.

Um die Wirksamkeit dieser Aktivitäten zu beurteilen, ihre Weiterentwicklung zu begleiten und mögliche Förderstrategien für die Zukunft zu entwickeln, ist eine

umfassende Berichterstattung erforderlich. Von besonderem Interesse sind dabei insbesondere die zur Verfügung gestellten Mittel, Unterstützungsangebote, die Einbindung von Kooperationspartnern, die Reichweite der Programme sowie die nachhaltige Wirkung der bisherigen Maßnahmen auf Ernährungskompetenzen der Kinder und Jugendlichen. Der Antrag soll darüber hinaus Einblick in die Bildungs- und Erziehungskonzepte in Kindertageseinrichtungen und Schulen gewähren.

Stellungnahme*)

Mit Schreiben vom 9. Dezember 2025 Nr. MLR65-8374-407/1 nimmt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport zu dem Antrag wie folgt Stellung:

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

1. welche aktuellen Zahlen zur Entwicklung der Anzahl der teilnehmenden Kindertagesstätten am Programm „AckerRacker“ seit dem Start des Programms 2021 in Baden-Württemberg vorliegen (bitte aufgeschlüsselt nach Wahlkreisen);

Zu 1.:

Das Kultusministerium fördert im Rahmen der Umsetzungsstrategie „BNE-BW 2030“ seit 2023 das Bildungsangebot „AckerRacker – Hier wächst Abenteuer“ von Acker e. V. Das Projekt wird in *zehn* Kindertagesstätten umgesetzt und ist bis 2026 finanziell abgesichert.

1. Christuskindergarten, Mannheim
2. FRÖBEL Kindergarten am Pfalzplatz, Mannheim
3. Kindergarten Bahnhoffußweg, Obersulm-Willsbach
4. Kinderhaus Forchtenberg, Forchtenberg
5. Kita & Familienzentrum, Sindelfingen
6. Naturkindergarten, Bezgenriet, Göppingen-Bezgenriet
7. Natur- und Waldkindergarten Gingen an der Fils, Gingen an der Fils
8. Waldkindergarten Denzlingen, Denzlingen
9. Waldkindergarten Dunningen, Dunningen
10. Waldkindergarten Seedorf, Seedorf

Weitere Zahlen über das „AckerRacker“-Engagement von Kindertagesstätten in Baden-Württemberg liegen dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport nicht vor.

2. wie viele Schulen in Baden-Württemberg seit 2021 einen Schulgarten oder ein Hochbeet neu eingerichtet oder bestehende Projekte im Rahmen landesweiter Aktivitäten weiterentwickelt haben;

Zu 2.:

Es liegen derzeit keine aktuellen und einheitlichen amtlichen Zahlen zur Gesamtzahl der Schulgärten bzw. Hochbeete an Schulen in Baden-Württemberg vor.

Im Rahmen der Initiative Garten³ des Gewinnspartners der Volksbanken und Raiffeisenbanken in Baden-Württemberg e. V. konnten laut Internetseite des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbandes e. V. seit 2018 über 4 000 Hochbeete in Grundschulen und Kindertagesstätten aufgebaut werden.

*) Der Überschreitung der Drei-Wochen-Frist wurde zugestimmt.

3. wie viele Einsätze der Naturpark-Kochschulbusse in welchen Regionen Baden-Württembergs seit Projektbeginn stattgefunden haben unter Darlegung, wie viele Kinder und Jugendliche damit erreicht werden konnten;

Zu 3.:

Gesamtzahl Naturpark-Kochschul-Programme: Frühjahr 2019 (Projektstart) bis Ende 2025:

Die Naturpark-Kochschule startete im Frühjahr 2019 im Naturpark Südschwarzwald. Seitdem wurden rund 660 Naturpark-Kochschul-Programme durchgeführt. Damit konnten im Rahmen der vielfältigen Kochschul-Formate ca. 27 500 Kinder, Jugendliche und Familien in Baden-Württemberg erreicht werden.

Entwicklung der Anzahl jährlicher Naturpark-Kochschul-Programme:

Nach erfolgreichem Projektstart 2019 war (trotz massiver Einschränkungen während der Coronapandemie) ein schneller Anstieg der Nachfrage zu beobachten. Durch Erhöhungen der Betriebsmittel, die Projektausweitung auf weitere Naturparke im Land sowie die Anschaffung des zweiten Kochschul-Busses Anfang 2025 konnten jährlich mehr Kochschul-Programme durchgeführt werden: Während im Jahr 2019 rund 45 Programme durchgeführt wurden, sind im Jahr 2025 ca. 180 Programme in Umsetzung – an Naturpark-Schulen, Naturpark-Kindergärten, Naturpark-Märkten und bei den Online-Kochabenden für Familien und Interessierte in Baden-Württemberg.

Des Weiteren agiert die Naturpark-Kochschule im Rahmen der Regionalmarke Natürlich. VON DAHEIM sowie der Dachmarke BaWü zu Tisch und besucht im Auftrag des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg auch entsprechende Ernährungsmessen (SlowFood Messe Stuttgart, Plaza Culinaria Freiburg, Gartenschauen im Land mit den beiden „Küchen auf Rädern“).

Entwicklung des Aktionsraums:

Das Projekt erweiterte sich in den vergangenen Jahren aus dem Südschwarzwald auf die Naturparke Schwarzwald Mitte/Nord und Obere Donau in Baden-Württemberg, die das Angebot der Naturpark-Kochschule ideal in ihre Netzwerke einbinden.

Die Naturpark-Kochschule ist vorrangig aktiv in:

- Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord
- Naturpark Südschwarzwald
- Naturpark Obere Donau

Projekt „So schmeckt Landwirtschaft“:

Das Projekt „So schmeckt Landwirtschaft“ (SsL) hat zum 1. September 2025 gestartet.

Bis zum Jahresende werden von der Bauernschule Bad Waldsee e. V. zusammen mit dem Kochschulbus Ernährungsbildungsangebote auf drei landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt.

4. in welchem Umfang sie finanzielle Mittel für das Programm „AckerRacker“ bereitstellt und welche weiteren Unterstützungsleistungen (z. B. Fortbildungen, Materialien) die teilnehmenden Einrichtungen erhalten;

Zu 4.:

Die aufgewendeten finanziellen Mittel für Acker Racker belaufen sich in der Summe von 2023 bis 2026 auf insgesamt 124 700 Euro. Die Aufschlüsselung auf die Jahre ist wie folgt:

2023: 52 500 Euro

2024: 39 000 Euro

2025: 21 200 Euro

2026: 12 000 Euro

Die hierbei im Verlauf der Jahre fallenden Projektkosten und damit die aufgewendeten Finanzmittel hängen mit der zunehmend selbstständigen Arbeit der Kindertagesstätten in diesem Bereich zusammen. Seitens der Landesregierung werden derzeit keine weiteren Unterstützungsleistungen (z. B. Fortbildungen, Materialien) angeboten.

5. welche finanziellen oder organisatorischen Förderinstrumente sie den Schulen für Schulgärten oder Hochbeete zur Verfügung stellt;

Zu 5.:

Aktuell werden vom Ministerium für Kultus, Jugend und Sport keine gesonderten finanziellen Förderinstrumente für die Schulgartenarbeit oder Hochbeete zur Verfügung gestellt.

Die praktische Schulgartenarbeit wird in Baden-Württemberg unter Federführung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und in Kooperation mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport durch

- das jährlich stattfindende Schulgartenforum „Gärtnern macht Schule“ (zuletzt am 25. Juni 2025 im Rahmen der Landesgartenschau in Freudenstadt zum Themenschwerpunkt „MINT im Schulgarten!“),
- den Landesarbeitskreis Schulgarten sowie
- die Schulgarteninitiative „Lernen für die Zukunft – Gärtnern macht Schule“ (zuletzt im Schuljahr 2022/2023)

unterstützt.

Das Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL) fördert die Schulgartenarbeit durch Fortbildungsangebote.

Zusätzlich werden die Schulgartenaktivitäten durch die Initiative „Garten³⁴“ des Gewinnsparvereins Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sowie dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport unterstützt. Im Rahmen dieser Initiativen können Schulen kostenlos auf pädagogisches Material zugreifen und Ausstattungsgegenstände für die Schulgartenarbeit beziehen, wie z. B. Hochbeete, Insektenhotels, Nistkästen mit WLAN-Kamera, Futtersäulen sowie Bewässerungssysteme für Hochbeete.

Ein aktueller Schwerpunkt liegt auf dem Aufbau klimafreundlicher Schulgärten. Durch diese Unterstützung können Schulen ihre Schulgartenarbeit weiterentwickeln.

Im Geschäftsbereich des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unterstützen vor allem die gartenbaulichen Landesanstalten Staatsschule für Gartenbau (SfG) und Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt (LVG) auf Anfrage Schulen bei gartenbaulichen Themen. Führungen für interessierte Schulklassen sowie Beratung für Schulen sind in beiden Landesanstalten ein fester Bestandteil. Die Führung der SfG bietet zudem Informationen zu autarken Hochbeeten und Begleitung und Unterstützung mit Terminen bei Schulen vor Ort. Beide Landesanstalten tragen zur Initiative „Europa Minigärtner“ (<https://www.minigaertner.de/>) bei und waren in der Vergangenheit in Zusammenarbeit mit den Regierungspräsidien auch Teil der Schulgarteninitiative „Lernen für die Zukunft – Gärtnern macht Schule“.

Die Schulgarteninitiative „Lernen für die Zukunft – Gärtnern macht Schule“ wurde in den Schuljahren 2013/2014, 2015/2016, 2018/2019 und 2022/2023 durchgeführt. An der ersten Initiative haben sich 175, an der zweiten 159, an der dritten 130 und an der vierten 125 Schulen landesweit beteiligt.

6. wie die *Qualifizierung und Unterstützung der pädagogischen Fach- und Lehrkräfte für die Durchführung dieser Projekte sichergestellt wird (auch wenn beispielsweise der Betrieb und Einsatz der Kochbusse an Dienstleister vergeben werden)*;

Zu 6.:

Qualifizierungsmaßnahmen und Unterstützung erfahren Lehrkräfte im schulischen Kontext im Rahmen des jährlich stattfindenden Schulgartenforums „Gärtnern macht Schule“, Fortbildungsangeboten des Zentrums für Schulqualität und Lehrerbildung sowie durch die Bereitstellung von pädagogischem Material in der Initiative „Garten“.

Die pädagogischen Materialien werden in Kooperation mit den Pädagogischen Hochschulen des Landes erstellt.

Die gartenbaulichen Landesanstalten Staatsschule für Gartenbau (SfG) und Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt (LVG) bieten nach Bedarf Führungen für pädagogische Fachkräfte in Bezug auf Planung und Gestaltungsmöglichkeit eines Schulgartens an.

Grundlage der Naturpark-Kochschule ist das Projekt-Konzept, welches die inhaltliche und methodische Ausrichtung, übergeordnete Zielsetzungen sowie auch konkrete Lernziele der einzelnen Kochschul-Formate beinhaltet.

Es ist von Beginn an darauf ausgelegt, die bestehenden und erfolgreichen Ernährungsinitiativen des Landes Baden-Württemberg (z. B. Landesinitiative Bewusste Kinderernährung – BEKI) sinnvoll zu ergänzen. Das Konzept wurde gemeinsam mit dem Dienstleister Rausch GbR erarbeitet und wird stetig weiterentwickelt. Es orientiert sich an der Ernährungsstrategie des Landes Baden-Württemberg, den Zielen und Aufgaben der Naturparke Baden-Württemberg, dem Bildungsplan für Grundschulen im Land (insb. an den Leitperspektiven Bildung für nachhaltige Entwicklung [BNE] und Verbraucherbildung) sowie an anderen Nachhaltigkeitszielen (z. B. die Sustainable Development Goals der UN Nr. 4 und 12).

Der Dienstleister im Projekt Naturpark-Kochschule ist dabei beauftragt, qualifiziertes Personal zur entsprechenden Durchführung der Kochschul-Programme bereitzustellen und dieses Personal auch entsprechend zu schulen. Die Zusammenarbeit mit dem Dienstleister wird im Rahmen eines Kooperationsvertrags geregelt. Das Kochschul-Team besteht aus Personen mit fachlichem Hintergrund aus den Bereichen Pädagogik (z. B. Grundschullehramt, Gesundheitspädagogik) und Ernährung (z. B. Köchinnen und Köche, Ernährungsberatung).

Als Projektträger prüft der Naturpark Südschwarzwald e. V. die Umsetzung der Kochschul-Programme durch vielfältige Qualitätssicherungsmaßnahmen. Hierzu gehören regelmäßige Besuche der Kochschul-Programme durch die über die Naturparkförderung geförderte Projektkoordination, Impulse zu neuen Fokusthemen und Schwerpunkten für den Dienstleister und das Kochschul-Team sowie die regelmäßige Evaluation der Kochschul-Programme mittels eines anonymen Online-Fragebogens durch die Lehrkräfte und pädagogischen Fachkräfte der besuchten Schulen und Kindergärten.

Als Projektträger hat der Naturpark Südschwarzwald e. V. nun auch den Zertifizierungsprozess der BNE-Zertifizierung des Ministeriums für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg erfolgreich abgeschlossen. Hierbei wurde die Naturpark-Kochschule als Praxisbeispiel eingereicht und beim Besuch der Jury sehr positiv hervorgehoben.

7. welche konkreten Maßnahmen im Rahmen ihrer landesweiten Ernährungsstrategie vorgesehen sind, um Ernährungsbildung frühzeitig in Kindertagesstätten und Schulen zu verankern und wie sie die Wertschätzung regionaler Lebensmittel sicherstellt;

Zu 7.:

Ziel der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg ist es, die Ernährungssituation der Menschen in Baden-Württemberg zu verbessern. Hierfür wurde ein konzeptioneller Rahmen mit neun Leitsätzen erstellt (*Link*). Die Ernährungsbildung wird im ersten Leitsatz adressiert und ist mit Maßnahmen entlang des Lebensalters unterlegt. Aufgeführt sind u. a. in der Strategie:

- Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung
- Initiative „Schulgarten und Schulumfeld – Gärtnern macht Schule“
- Garten³ – Hoch, höher, Hochbeet!
- Ernährungsführerschein
- #easyfood bw – Junge Erwachsene in der Berufsausbildung
- EU-Schulprogramm inklusive pädagogischer Begleitmaßnahmen

Neben den zum Teil schon länger bestehenden Maßnahmen wurden im ersten Leitsatz besonders drei Ansatzpunkte für die aktuelle Legislaturperiode hervorgehoben:

- Zertifizierungsoffensive der Landesinitiative BEKI – Bewusste Kinderernährung
- Verankerung von Ernährung in den Ausbildungen, z. B. Kindertagespflegepersonen
- Orientierungsplan für Kitas weiterentwickeln (vgl. Ziff. 15)

Die Information von Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Akteurinnen und Akteuren in Kindertageseinrichtungen, Schulen und Kantinen über nachhaltige gärtnerische und landwirtschaftliche Erzeugung ist Kerninhalt des 3. Leitsatzes der Ernährungsstrategie. Damit einher geht auch das Querschnittsziel einer Wertschätzung regionaler Lebensmittel. Hierzu gibt es die Marke „Natürlich. VON DAHEIM“. So wird erkennbar, wie viel Arbeit entlang der Wertschöpfungskette sowie Mehrwert und Genuss in den Lebensmitteln stecken. Daneben sind in der Ernährungsstrategie aufgeführt:

- Schaffung von Transparenz vom Erzeuger bis zur Ladentheke im Lernort Bauernhof
- „Regionale Speisekarte – Genuss außer Haus“
- Qualitätsprogramme des Landes, Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) und Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW)

8. welche Maßnahmen zur Sicherstellung der regionalen Herkunft und Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel ergriffen werden;

Zu 8.:

Mit den Qualitätsprogrammen des Landes, dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) und dem Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW) stellt das Land zwei geeignete Instrumente zur Verfügung, um qualitativ hochwertige und regional erzeugte Lebensmittel in der Vermarktung nachvollziehbar und transparent gegenüber Handel und Verbraucher zu kennzeichnen. Träger der Zeichen ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das MLR. Die Einhaltung der Kriterien wird durch ein dreistufiges Kontrollsystem, bestehend aus Eigenkontrolle, neutraler Kontrolle sowie Kontrollüberwachung (Kontrolle der Kontrolle) abgesichert.

Verarbeiter, Händler oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können in der Lebensmittelbeschaffung auf Produkte mit den Qualitätszeichen zurückgreifen, um gesicherte Qualität und Regionalität zu erhalten. In diesem Zuge wird auch Saisonalität gefördert, da regionale Lebensmittel oft nur saisonal erhältlich sind.

9. wie sie eine gleichmäßige regionale Verteilung der Angebote (Stadt/Land, Nord-/Süd-Baden-Württemberg) gewährleistet;

Zu 9.:

Die Verteilung des Angebotes setzt voraus, dass das Land eine Steuerungsfunktion, z. B. über Mittelbewilligungen oder Vermittlungsstellen hat. Die regionale Verteilung der Angebote der Landesinitiative BEKI – Bewusste Kinderernährung wird beispielsweise über die 35 Landratsämter sichergestellt, die die Koordination der freiberuflichen Ernährungsfachkräfte, sogenannte BEKI-Referentinnen und BEKI-Referenten im Landkreis innehaben. Dabei können die BEKI-Referentinnen und BEKI-Referenten auch landkreisübergreifend tätig sein, sodass jede an einem BEKI-Angebot interessierte Einrichtung Zugang zu den BEKI-Angeboten hat.

10. welche Erkenntnisse ihr über die Wirksamkeit der Schulgarten- und Hochbeet-Initiativen in Bezug auf die Vermittlung von Ernährungs- und Nachhaltigkeitskompetenzen vorliegen;

Zu 10.:

Schulgarten- und Hochbeetprojekte tragen nachweislich dazu bei, das Ernährungswissen und die positiven Einstellungen von Schülerinnen und Schülern zu fördern. Durch diese Projekte lernen Kinder, wo Lebensmittel herkommen, und entwickeln ein Verständnis für ökologische Zusammenhänge sowie ein stärkeres Bewusstsein für Umwelt und Nachhaltigkeit. Forschungsergebnisse zeigen, dass langfristige und regelmäßig begleitete Programme zu tatsächlichen Verhaltensänderungen, wie einem erhöhten Obst- und Gemüseverzehr, führen. Kurzprojekte hingegen haben meist keine nachhaltigen Effekte.

Die Wirksamkeit von Schulgartenprojekten wird besonders gesteigert, wenn sie curricular eingebettet, ganzheitlich angelegt und mit praktischen Aktivitäten wie Kochen, Mensa-Angeboten und Elternarbeit verknüpft sind. Qualifizierte Lehrkräfte und klare Zuständigkeiten sind ebenfalls entscheidend für den Erfolg. Insgesamt belegen Forschungsergebnisse, dass Schulgarten- und Hochbeetinitiativen effektive Lernorte für Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung sind, wenn sie langfristig, fächerübergreifend und partizipativ umgesetzt werden.

11. mit welchen Instrumenten sie den Erfolg der genannten Initiativen misst (z. B. durch Evaluationen, Feedback der teilnehmenden Einrichtungen, wissenschaftliche Begleitung);

Zu 11.:

Die Wirkungsanalyse (www.acker.co/acker/wirkung) zeigt, dass die Programme wie GemüseAkerdemie (für Schulen) und AckerRacker (für Kitas) nachhaltig zur Förderung von Naturbewusstsein, Wertschätzung für Lebensmittel und gesunder Ernährung beitragen.

Kinder und Jugendliche lernen praxisnah, wie Lebensmittel wachsen, entwickeln mehr Interesse an Natur und Gemüse, zeigen ein gesteigertes Verantwortungsbewusstsein und mehr Selbstwirksamkeit. Lehrkräfte berichten von neuen pädagogischen Impulsen und einem gestärkten Gemeinschaftsgefühl in den Klassen.

Die Evaluation erfolgt regelmäßig nach dem IOOI-Modell (Input–Output–Outcome–Impact) mit quantitativen und qualitativen Methoden. Insgesamt bestätigen die Analysen, dass die Programme von Acker e. V. einen nachhaltigen Bildungsbeitrag im Sinne der BNE-Ziele leisten und langfristig zu einem bewussteren Umgang mit Natur und Ernährung führen.

12. welche Kooperationspartner (z. B. Vereine, Stiftungen, landwirtschaftliche Betriebe) in die Umsetzung der Naturpark-Kochschulbusse eingebunden sind unter Angabe, welche Rolle sie übernehmen;

Zu 12.:

Die Naturpark-Kochschule ist in die vielfältigen Netzwerke und Kooperationen der Naturparke Baden-Württembergs eingebettet. Durch ihre Vereinsstrukturen stehen die Naturparke in enger Verbindung zu ihren Mitgliedern (z. B. Gemeinden, Städte, Vereine) und anderen Institutionen in ihrer Gebietskulisse (z. B. Schulen, Kindergärten, Bildungs- und Kultureinrichtungen, landwirtschaftliche Betriebe). Somit steht die Naturpark-Kochschule niemals für sich allein – sie ist als Instrument der jeweiligen Naturparkregion zu verstehen, um Kinder und Familien in unterschiedlichen Settings und im Rahmen vielfältiger Kooperationen für das komplexe Themenfeld nachhaltiger Ernährung zu sensibilisieren – stets mit hohem Regional- und Alltagsbezug.

Institutionen und Partner, mit denen die Naturpark-Kochschule besonders eng zusammenarbeitet:

Naturpark-Schulen und Naturpark-Kindergärten

In Baden-Württemberg gibt es derzeit über 90 Naturpark-Schulen und über 50 Naturpark-Kindergärten. Diese Einrichtungen sind im Rahmen der entsprechenden Programme des Verbands Deutscher Naturparke e. V. zertifiziert. Die Kinder und Jugendlichen befassen sich mit naturkundlichen und kulturbezogenen Themen ihrer Region. Die dabei entstehenden Module sind als bildungsplankonforme Lerneinheiten angelegt, die im Bezug zum jeweiligen regionalen Umfeld stehen und sich an den Prinzipien einer Bildung für nachhaltige Entwicklung ausrichten. Um diesen Bezug und die Regionalität authentisch zu vermitteln, muss jedes Modul außerschulische Partnerinnen und Partner hinzuziehen – die Naturpark-Kochschule fungiert hierbei als Partner und kann ideal in die Modulgestaltung eingebunden werden. So ist zugleich auch die sinnvolle Vor- und Nachbereitung der Kochschul-Programme sichergestellt.

Naturpark-Gemeinden und die Naturpark-Märkte

In Baden-Württemberg finden jährlich rund 60 Naturpark-Märkte statt. Die Veranstaltungen dienen als „Schaufenster der Region“ und bieten regionalen Direktvermarktenden eine wichtige Plattform. Die Gäste können somit regionale Vielfalt hautnah erleben. Die Naturpark-Kochschule besucht ausgewählte Naturpark-Märkte, um vor Ort – inmitten regionaler Produzentinnen und Produzenten – mit Kindern zu kochen und ihnen den Genuss saisonaler Lebensmittel sowie die Freude am Kochen mit frischen Produkten nahezubringen. Die Naturpark-Kochschule greift hierbei auch immer wieder lokale Besonderheiten und Spezialitäten der jeweiligen Region auf – beispielsweise Streuobst oder Hülsenfrüchte.

Naturpark-Partner

Wichtige Kooperationspartner für die Naturpark-Kochschule sind die Naturpark-Partnerbetriebe. Die Naturparke schließen im Rahmen des sogenannten „Partner-Konzepts“ verbindliche Partnerschaften mit regionalen Betrieben, Institutionen und Organisationen, um sich gemeinsam für eine nachhaltige Entwicklung der Region zu engagieren und im Netzwerk lokale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Immer wieder ist die Naturpark-Kochschule bei Naturpark-Partnern vor Ort, um mit der „Küche auf Rädern“ bei der aktiven und praxisnahen Sensibilisierung für nachhaltige Ernährung zu unterstützen und Wertschätzung für Lebensmittel aus Baden-Württemberg zu schaffen – etwa bei Kochprogrammen für Kinder und Jugendliche in Mühlen oder vor Ort, bei Landwirtinnen und Landwirten.

Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben

Die Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben ist wichtiger Bestandteil des Projekts Naturpark-Kochschule. Im Jahr 2025 gestaltete die Naturpark-Kochschule beispielsweise ein gemeinsames Mitmachangebot an der Gartenschau Freudenstadt/Baiersbronn mit der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind. Auch an landwirtschaftlichen Betrieben vor Ort hat die Naturpark-Kochschule

bereits Angebote für Kinder durchgeführt. Seit Herbst 2025 wird dieses Engagement durch das Gemeinschaftsprojekt „So schmeckt Landwirtschaft“ mit der Bauernschule Bad Waldsee weiter vertieft. Hierbei besucht die Naturpark-Kochschule ausgewählte landwirtschaftliche Betriebe, um vor Ort mit Kindergartenkindern und Jugendlichen zu kochen. Verwendet werden dabei die Lebensmittel des Betriebs. Gleichzeitig lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Landwirtschaft hautnah kennen und erleben die Prozesse und Aufwendungen, die zur nachhaltigen Produktion unserer regionalen Lebensmittelvielfalt notwendig sind. Das Prinzip vom Acker bis zum Teller soll hier sichtbar und ganzheitlich vermittelt werden und die damit verbundene Wertschöpfungskette transparent dargestellt werden.

13. welche Planungen hinsichtlich des Betriebs des zweiten Kochschulbusses als bildungspädagogische Einrichtung nach 2026 bestehen, unter Angabe der bestehenden und zu erwartenden Kosten, insbesondere mit Blick auf eine mögliche Verstetigung im Landeshaushalt, und wie sie dabei die Kosten für einen externen Dienstleister im Vergleich zur Beschäftigung eigenen Personals bewertet;

Zu 13.:

Im Jahr 2026 ist die Durchführung von insgesamt ca. 180 Kochschul-Programmen in Baden-Württemberg geplant. Darin enthalten sind auch rund 30 „Bauernhof-Tage“ im Projekt „So schmeckt Landwirtschaft“, das mit der Bauernschule Bad Waldsee durchgeführt wird. Die Zuwendung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg für das Gesamtjahr 2025 betragen 465 700 Euro brutto.

Für das Gesamtjahr 2026 wird eine Zuwendung in ähnlicher Höhe beantragt.

Darin enthalten sind neben den Betriebskosten für beide Kochschul-Busse auch die Projektkoordinationskosten (100% VZÄ beim Naturpark Südschwarzwald e. V.) sowie Sachmittel und Anschaffungen im Projekt.

Die AG Naturparke Baden-Württemberg setzt sich auch nach 2026 für eine Fortführung des Projekts Naturpark-Kochschule ein. Um die aktuelle Anzahl von Kochschul-Programmen beibehalten zu können, ist ein vergleichbares Zuwendungsvolumen wie 2026 notwendig. Die Nachfrage im Projekt Naturpark-Kochschule ist jedoch nach wie vor steigend – sollte das Land Baden-Württemberg die Durchführung von mehr Kochschul-Programmen pro Jahr anstreben, sind weitere Mittel notwendig. Bei einer deutlichen Vergrößerung des Programmvolumens müsste auch über einen weiteren Kochschul-Bus nachgedacht werden.

Eigenes Personal vs. Dienstleister:

Zur Überprüfung der Kosten des beauftragten Dienstleisters wurde eine Vergleichskalkulation durchgeführt. Dabei wurde auch die Möglichkeit einer eigenständigen Durchführung durch die Naturparke analysiert. Die Ergebnisse zeigen, dass ein Betrieb mit eigenem Personal mit erheblichen organisatorischen und strukturellen Zusatzherausforderungen sowie Zusatzinvestitionen verbunden wäre und sich somit als nicht wirtschaftlicher darstellen würde.

Rahmenbedingungen für die Durchführung von rund 180 Kochschul-Programmen pro Jahr

Die Programme unterliegen saisonalen Schwankungen, beispielsweise durch Schulferien, die Saison der Naturpark-Märkte sowie witterungsbedingte Einschränkungen in den Wintermonaten. Hinzu kommen unvorhersehbare Faktoren wie krankheitsbedingte Ausfälle und parallele Termine. Um die Durchführung sicherzustellen, ist deshalb ein Pool an qualifiziertem Fachpersonal erforderlich, dessen Kapazitäten kontinuierlich vorgehalten werden müssen. Darüber hinaus sind umfangreiche infrastrukturelle Voraussetzungen notwendig:

– Zwei Kochschulbusse

- ein Bus („Bus 2“) wurde durch Landesmittel angeschafft
- der erste Kochschul-Bus („Bus 1“) ist im Besitz des Dienstleisters und müsste bei Verzicht auf den Dienstleister ersetzt werden

- Stellplätze sowie Pflege und Wartung beider Fahrzeuge
- Lager- und Vorbereitungsräume
- Kühlräume
- Eine geeignete Küche (WKD-geprüft)
- Equipment und Räumlichkeiten für die Durchführung von Online-Kochabenden

Ergebnis der Kalkulation

Eine eigenständige Durchführung bietet weder wirtschaftliche noch strukturelle Vorteile. Im Gegenteil: Die Programme würden erheblich an Flexibilität und Zuverlässigkeit verlieren, was die Qualität und Kontinuität des Angebots gefährden würde.

14. ob die Landesregierung plant, Programme wie „AckerRacker“, Schulgarten-Initiativen und Kochschulbusse langfristig zu verstetigen, zu fördern und gegebenenfalls weiter auszubauen;

Zu 14.:

Da das Land die Schulgarteninitiative und die „Europa Minigärtner“ unterstützt, sind keine weiteren Unterstützungen, wie beispielsweise das Programm „AckerRacker“, seitens des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Raum geplant. Von Seiten des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport ist perspektivisch eine Förderung im Rahmen der geplanten Landesinitiative „NaturErleben PLUS“ möglich.

Zur Umsetzung der Ernährungsstrategie des Landes Baden-Württemberg sind praktische und alltagsnahe Ernährungsbildungsangebote für alle Altersgruppen unerlässlich. Ernährungsbildung und die Wertschätzung regionaler Lebensmittel wird daher für das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz auch zukünftig handlungsleitend sein. Durch Angebote wie die Naturpark-Kochschule oder das Projekt mit der Bauernschule Bad Waldsee „So schmeckt Landwirtschaft“ werden Kinder, Jugendliche und Familien aktiv und auf authentische Weise für den Wert regionaler Landwirtschaft sensibilisiert und können den Genuss saisonaler Lebensmittel aus Baden-Württemberg mit allen Sinnen entdecken. Besonders hervorzuheben sind dabei der hohe Alltagsbezug und die praktischen Handlungsmöglichkeiten (auch in der Zusammenarbeit mit Partnern, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Initiativen), die durch die Naturpark-Kochschul-Busse möglich werden.

Im Hinblick auf das seit Jahren etablierte Projekt Naturpark-Kochschule kann festgehalten werden, dass höhere Planungssicherheit durch eine Verstetigung geschaffen wird – sowohl für die Durchführenden als auch die Nutzenden. Im Falle einer deutlichen Ausweitung der Naturpark-Kochschul-Kapazitäten wäre eine Verstetigung des Projekts unerlässlich.

15. wie sich die Themen Ernährungsbewusstsein, gesunde Essgewohnheiten, Nachhaltigkeit in der Ernährung sowie praktische Erfahrungen mit Lebensmitteln im neuen Orientierungsplan für Bildung und Erziehung sowie in den Bildungsplänen der Schulen abbilden und ob sie Ergänzungen plant, um das Wissen über Herkunft, Qualität und Wert von Lebensmitteln im höheren Maße zu vermitteln und die Wertschätzung regionaler Produkte zu fördern.

Zu 15.:

Im Orientierungsrahmen für Bildung und Erziehung in baden-württembergischen Kindertageseinrichtungen und der Kindertagespflege sowie den Bildungsplänen in den allgemein bildenden und beruflichen Schulen sind die Themen Ernährungsbewusstsein, gesunde Essgewohnheiten, Nachhaltigkeit in der Ernährung sowie praktische Erfahrungen mit Lebensmitteln wie folgt verankert:

1. Orientierungsplan für Bildung und Erziehung:

Im weiterentwickelten „Orientierungsplan für Bildung und Erziehung in baden-württembergischen Kindertageseinrichtungen und Kindertagespflege“ (Veröffentlichung Juli 2025) werden die Themen Ernährung, Essen und Trinken, Nahrungszubereitung sowie die Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) umfassend und eng miteinander verknüpft.

Essen und Trinken werden dabei nicht nur als Grundbedürfnis verstanden, das für das körperliche und seelische Wohlbefinden wesentlich ist, sondern auch als wichtiger Bildungs- und Entwicklungsbereich. Kinder erfahren in gemeinsamen Mahlzeiten Fürsorge, Zugehörigkeit und soziale Eingebundenheit. Gleichzeitig bieten Esssituationen vielfältige Lerngelegenheiten: Sie machen Sinneserfahrungen, lernen den Umgang mit Besteck, entwickeln Sprach- und Wortschatzkompetenzen, erwerben mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen – etwa beim Zählen, Wiegen oder beim Beobachten von Veränderungen beim Kochen und Backen. Essen und Trinken werden so zu zentralen Alltagskompetenzen und Kulturtechniken, die Regeln, Rituale und unterschiedliche Esskulturen einbeziehen.

Besonders wichtig ist die Partizipation: Kinder sollen an Entscheidungen über Speisen beteiligt werden, selbstbestimmt über ihre Essensportionen entscheiden und aktiv in die Zubereitung eingebunden sein. Kochen und gemeinsames Zubereiten von Speisen wird als Bildungsanlass verstanden, der neben Wissen über Lebensmittel und deren Herkunft auch Selbstständigkeit, Verantwortungsübernahme und soziale Kompetenzen fördert. So entstehen Erfahrungen, die sowohl die Selbstwirksamkeit der Kinder stärken als auch gemeinschaftliche Lernprozesse ermöglichen.

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ist als neues Leitprinzip im Orientierungsplan fest verankert und durchzieht auch den Bereich Ernährung und Kochen. Kinder sollen frühzeitig lernen, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln und Ressourcen umzugehen, Wertschätzung für Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln entwickeln und Zusammenhänge zwischen eigenem Handeln und globalen Auswirkungen verstehen. Dies wird unter anderem durch Gartenprojekte, Bauernhofbesuche oder gemeinsame Koch- und Essenssituationen erfahrbar gemacht. Bezug genommen wird dabei auf internationale und nationale Rahmenwerke wie die Agenda 2030, das UNESCO-Programm „BNE 2030“ oder den Nationalen Aktionsplan BNE. Auf der digitalen „Wissens- und Lernplattform“, die den weiterentwickelten Orientierungsplan ergänzt, werden zukünftig weiterführende Informationen sowie Materialien zu dem Themenbereich BNE zu finden sein.

2. Bildungspläne:

2.1 Verankerung des Themas Ernährung im Bildungsplan der allgemein bildenden Schulen

Traditionell leistet das Fach Biologie einen Beitrag zur Bildung für nachhaltige Entwicklung. Dabei wird ein grundlegendes Wissen über die Produktion und Herkunft von Nahrungsmitteln vermittelt und gesundheitsbewusstes Verhalten gefördert (vgl. <https://www.bildungsplaene-bw.de/Lde/LS/1-Leitgedanken-zum-Kompetenzerwerb1>).

Durch die im Unterricht erworbenen Kompetenzen werden die Lernenden ermutigt, Verantwortung für ihr Handeln auf lokaler wie globaler Ebene zu übernehmen.

Die Schülerinnen und Schüler erlangen ein Verständnis für eine ausgewogene Ernährung. Sie können Kriterien für eine gesunderhaltende Ernährung nennen (vgl. <https://www.bildungsplaene-bw.de/Lde/LS/BP2016BW/ALLG/SEK1/BIO.V2/IK/7-8-9/02>) und Mahlzeiten danach beurteilen (vgl. <https://www.bildungsplaene-bw.de/Lde/LS/322-Humanbiologie>).

Bereits ab Klassenstufe 1/2 können die Lernenden „eigene Ernährungsgewohnheiten beschreiben und mit denen anderer vergleichen“ und „Kaufentscheidungen begründen“ (vgl. https://www.bildungsplaene-bw.de/site/bildungsplan/get/documents/lbbw/export-pdf/depot-pdf/ALLG/BP2016BW_ALLG_GS_SU.pdf).

Im Wahlpflichtfach „Alltagskultur, Ernährung, Soziales“ (AES, https://www.bildungsplaene-bw.de/site/bildungsplan/get/documents/lbbw/export-pdf/depot-pdf/ALLG/BP2016BW_ALLG_SEK1_AES.pdf) werden die Bereiche Ernährungsbildung, Gesundheit, Konsumententscheidungen und Lebensgestaltung intensiver thematisiert.

Über die Leitperspektiven Prävention und Gesundheitsförderung (PG) und Verbraucherbildung (VB) wird das Thema Ernährung in Fachplänen aller Schularten und Fächer der allgemein bildenden Schule von der Grundschule bis zum Gymnasium verankert. Exemplarisch wird diese Verankerung anhand der Leitperspektive Verbraucherbildung ausgeführt.

2.2 Verankerung des Themas Ernährung über die Leitperspektive Verbraucherbildung

Über die Leitperspektive Verbraucherbildung wird u. a. das Thema Ernährung spiral-curricular und fächerübergreifend im Unterricht an allen allgemeinbildenden Schularten verankert. Die Leitperspektive Verbraucherbildung (VB) ist z. B. in folgenden Fachplänen, Klassenstufen und inhaltsbezogenen Kompetenzen ausgewiesen:

- Gymnasium, Ethik, Klassenstufe 5/6: ausgehend von der eigenen Lebenssituation Möglichkeiten eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Natur (z. B. Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen, Nahrungsmitteln, Technik) entwickeln und diskutieren;
- Gymnasium, Biologie, Klassenstufe 7/8: Kriterien für eine gesunderhaltende Ernährung erläutern und geeignete Mahlzeiten planen;
- Gymnasium, WBS, Klassenstufe 8: ökonomisches Handeln erläutern (ökonomisches Prinzip, Kaufverhalten) und dabei die Möglichkeit des nachhaltigen Konsums und Verzichts einordnen (z. B. an einem globalen Produkt);
- Sekundarstufe I, Biologie, Klassenstufen 7/8/9: Bestandteile der Nahrung (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Wasser) nennen; Bau der Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße aus Grundbausteinen (Einfachzucker, Glycerin und Fettsäuren, Aminosäuren) mit einfachen Modellen und deren Funktion beschreiben (Bau- und Betriebsstoffe); Bedeutung von Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und Wasser nennen und anhand ausgewählter Beispiele beschreiben;
- Energiebedarf (Grund- und Leistungsumsatz, Gesamtumsatz) erläutern und beschreiben; Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln (z. B. Zusatzstoffe, Herkunft, Produktionsverfahren) bewerten; eine gesunderhaltende Ernährung beschreiben und geeignete Mahlzeiten planen;
- Sekundarstufe I, AES, Klassenstufe 10: Produktionstechniken im Lebensmittelbereich beschreiben und Vor- und Nachteile kennen (Gentechnik, Nanotechnologie); Warenkennzeichnung kennen und kriteriengeleitet vergleichen; Ernährungstrends kennen und anhand gesundheits- und nachhaltigkeitsrelevanter Kriterien bewerten; eigenes Konsumhandeln reflektieren; Schlussfolgerungen für nachhaltigen Konsum ableiten und begründen.

2.3 Verankerung des Themas Ernährung im Bildungsplan beruflicher Schulen

Bezüge zum Thema „Ernährungsbewusstsein, gesunde Essgewohnheiten, Nachhaltigkeit und praktische Lebensmittelerfahrungen“ sind auch in beruflichen Schulen Baden-Württembergs vor allem in Fächern wie Hauswirtschaft, Ernährung und Gesundheit sowohl in den Teilzeit- auch als in den Vollzeitschulen fest verankert. Dabei wird Ernährungsbewusstsein durch Reflexion von Essbiografien und Nährstoffanalyse gefördert, gesunde Essgewohnheiten durch Kenntnisse von DGE-Richtlinien, Hygiene und Prävention unterstützt und durch Betrachtung von CO₂-Bilanzen, Saisonalität, Fair Trade und Vermeidung von Verschwendung auch ein Fokus auf Nachhaltigkeit (BNE) gesetzt. Je nach Schulart finden auch praktische Erfahrungen wie Kochen, Experimente, Einkauf und Laborarbeit statt.

In der *Berufsschule* finden sich Bezüge in den Bildungsplänen für den berufsfachlichen Unterricht in einschlägigen Ausbildungsberufen der Berufsfelder „Agrarwirtschaft“; „Ernährung und Hauswirtschaft“ sowie „Gesundheit“ (exemplarische Beispiele: Landwirt/-wirtin, Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin, Koch/Köchin, Medizinischer Fachangestellter/Medizinische Fachangestellte). Umfang und Tiefe der vermittelten Kenntnisse hängen vom jeweiligen Ausbildungsberuf bzw. der Fachrichtung ab. Im Vordergrund steht die Vermittlung der beruflichen Handlungskompetenz; zum Bildungsauftrag der Berufsschule gehört neben der beruflichen Fachbildung aber auch die Befähigung der Auszubildenden zur „Mitgestaltung von

Arbeitswelt und Gesellschaft in [...] ökologischer Verantwortung“, unabhängig vom jeweiligen Ausbildungsberuf.

In *beruflichen Vollzeitschulen* ist das Thema in den 3-jährigen beruflichen Gymnasien an mehreren Stellen fest im Bildungsplan verankert:

- in der agrarwissenschaftlichen Richtung (z. B. BPE 4 – Grundlagen der landwirtschaftlichen Erzeugung)
- in der ernährungswissenschaftlichen Richtung (z. B. BPE 22 – Ernährung und Gesundheit)
- in der sozial- und gesundheitswissenschaftlichen Richtung, Schwerpunkt Gesundheit (z. B. BPE 11 – Ernährung – ein wichtiger Beitrag zur Lebensqualität)
- in allen Richtungen im Wahlfach Sondergebiete der Ernährungswissenschaften

sowie in verschiedenen *Berufskollegs*:

- Berufskolleg Gesundheit und Pflege I (z. B. Fach Ernährungslehre und Diätetik, LPE 2 – Nährstoffe in Lebensmitteln unter Berücksichtigung ausgewählter diätetischer Aspekte)
- Zweijähriges Berufskolleg Ernährung und Haushaltsmanagement (z. B. BPE 2 – Verpflegung verschiedener Personengruppen: Pflichtinhalt „Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien“)
- Berufskolleg Ernährung und Hauswirtschaft II (z. B. LPE 1.1 – Speiseplanung für gesunde Menschen, LPE 1.2 – Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln)
- Duales Berufskolleg in Teilzeit, Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie (z. B. BPE 9 – Speisen in Gastronomie und Hotellerie)

und den *Berufsfachschulen*:

- zweijährige Berufsfachschule – Bereich Ernährung und Gesundheit (z. B. Wahlpflichtfach: Fachgebiete der Ernährung und Gesundheit)
- Berufsfachschule für Pflege (Generalistik) (z. B. Curriculare Einheit 04: Gesundheit fördern und präventiv handeln)
- Berufsfachschule für Altenpflegehilfe (z. B. LPE 1.3 – Alte Menschen personen- und situationsbezogen pflegen – Ernährung, Ernährungszustand, Zusammensetzung der Lebensmittel)
- Berufsfachschule für generalistische Pflegehilfe (z. B. Kompetenzschwerpunkt 1.11 – Die Auszubildenden gestalten die Nahrungsaufnahme bedarfsgerecht und gesundheitsförderlich im Kontext der Lebensspanne)

Hauk

Minister für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz