

Tab. 5.1: Verteilung Inhaltsfelder Ernährungsbildung in den untersuchten Materialien

Themen- und Handlungsfelder	Häufigkeit des Auftretens	Als Schwerpunktthema 80 – 100 %	Als gleichgewichtetes Teilthema	Als Randthema < 20 % N (%)
1. Essen und Selbstkonzept	<b>84</b>	3	29	<b>52 (63,4)</b>
2. Essgewohnheiten und Einflüsse	<b>105</b>	1	53	51 (48,6)
3. Ernährung, Körper und Gesundheit	<b>114</b>	16	64	34 (29,9)
4. Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung	<b>91</b>	10	41	40 (44,0)
5. Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum	<b>117</b>	1	56	60 (51,3)
6. Lebensdauer und Lagerung von Nahrung	<b>65</b>		9	<b>56 (86,2)</b>
7. Nahrungszubereitung: Kultur und Technik	<b>88</b>	4	23	<b>61 (69,3)</b>
<b>Gesamt</b>	<b>664*</b>	<b>35</b>	<b>275</b>	<b>354</b>

\* Da nahezu alle Materialien mehrere Themen- und Handlungsfelder behandeln, ist die Summe der Felder wesentlich größer als die Anzahl der analysierten Materialien.

## Analyse

Zu allen Themenfeldern sind auf den ersten Blick Materialien vorhanden. Allerdings werden die Themenfelder in den Materialien äußerst unterschiedlich intensiv bearbeitet.

Als Schwerpunktthemen kommen mit Abstand am häufigsten vor die Themen- und Handlungsfelder: *3. Ernährung, Körper und Gesundheit* und *4. Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung*. Zieht man die Materialien hinzu, in denen die Themenfelder auch gleichberechtigt behandelt werden, dann verschiebt sich das Bild: Außer *Lebensdauer und Lagerung von Nahrung* und *Nahrungszubereitung: Kultur und Technik* werden dann fünf Themenfelder intensiver bearbeitet,

Die Inhaltsbereiche *1. Essen und Selbstkonzept*, *5. Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum*, *6. Lebensdauer und Lagerung von Nahrung* und *7. Nahrungszubereitung: Kultur und Technik* werden allerdings zu über 60% nur randständig thematisiert.

## Diskussion

Die Inhaltsbereiche 3. *Ernährung, Körper und Gesundheit* und 4. *Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung* sind traditionelle Unterrichtsinhalte. Hinzu kommt, dass viele Institutionen aus Gesundheits- oder aus Marketinginteressen (u. a. auch die DGE, der AID oder die CMA) hierzu Materialien bereitstellen. Die Inhaltsbereiche 6. *Lebensdauer und Lagerung von Nahrung* und 7. *Nahrungszubereitung: Kultur und Technik* werden in der Schule oft durch Schulbücher bedient.

Die Bereiche 1. *Essen und Selbstkonzept*, 2. *Essgewohnheiten und Einflüsse*, 5. *Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum* werden erst in den letzten Jahren stärker thematisiert. Die verhaltensrelevanten individuellen und sozialen Faktoren sowie ein kritischer Verbraucherkonzept sind in der bisher naturwissenschaftlich-technischen dominierten Perspektive noch nicht selbstverständlich. Die Einsicht in die Notwendigkeit dieser Bereiche wächst, sie kann allerdings durch die bisher weitgehend noch fehlende entsprechende Professionalisierung der Materialproduzentinnen und -produzenten nicht adäquat umgesetzt werden. Als ‚Übergangsphänomen‘ finden sich daher eher ‚Appendix‘-Ausführungen, die ohne weitere Bezüge angehängt werden.

Analysiert man die Materialien mit Hilfe der Tableaus, dann müssen weitere Differenzierungen vorgenommen werden. Die Ergebnisse werden im Folgenden angesichts der Fülle der Einzeldaten nicht im Einzelnen wiederholt, sondern können dem Tableau in der Anlage entnommen werden.

## Bearbeitung der einzelnen Themen- und Handlungsfelder

Die Bearbeitung der einzelnen Themen- und Handlungsfelder ist nicht nur, wie oben ersichtlich, zwischen den sieben Feldern unterschiedlich, sondern auch innerhalb der Felder. In Folge werden vor allem die Desiderate herausgehoben:

### 1. *Essen und Selbstkonzept*

Selbstwahrnehmungen, Körperbilder und Selbstwert werden selten thematisiert. In dem Feld fällt ein starker Körper- und Organbezug mit nicht unerheblicher Risikoorientierung<sup>7</sup> auf.

### 2. *Essgewohnheiten und Einflüsse*

Essrituale und -anlässe und Einflüsse der Esskulturen sind unterrepräsentiert. Auch in diesem Feld dominiert die Risikoorientierung. Während für das 1. Themenfeld eine fehlende Orientierung an sozialer Verantwortlichkeit zu erklären ist, fällt sie bei diesem Feld stark ins Gewicht.

### 3. *Ernährung, Körper und Gesundheit*

Deutlich erkennbare Desiderate sind Körpersignale und der Zusammenhang von Ernährung und Bewegung. Die individuelle Unterschiedlichkeit wird auch wenig thematisiert.

### 4. *Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung*

Schwerpunkt bleibt die Erzeugung und Verarbeitung herkömmlicher Lebensmittel. Die Verteilung, neuartige Nahrungsmittel und die Nahrungskette finden dagegen nicht die Beachtung, die

---

<sup>7</sup> Nach Stand des Wissens sind eine vorrangige Risikoorientierung und eine fehlende bzw. ungenügende Ressourcenorientierung kontraproduktiv für eine Verhaltensänderung. Im Projekt wird mit der salutogenetischen Orientierung eine ressourcenorientierte Sicht verfolgt.