



UNIVERSITÄT PADERBORN - FACHBEREICH 6  
FACHGRUPPE ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

PROF. DR. H. HESEKER - PROF. DR. L. SCHNEIDER - DIPL.-PÄD. S. BEER

**Kurzfassung des Forschungsberichts für das  
Bundesministerium für  
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft  
Referat 423 (BMG) Rochusstr. 1 - 53107 Bonn**

# Ernährung in der Schule

### **Ernährung in der Schule - Das Forschungsprojekt**

Das Forschungsprojekt legt eine umfassende Analyse der aktuellen Ernährungsbildung in den allgemeinbildenden Schulen der Bundesrepublik vor.

Im Projektzeitraum wurden im Rahmen einer bundesweiten Lehrer/innen-Befragung 3210 Lehrer/innen angeschrieben und um Teilnahme gebeten. An der freiwilligen und komplett außerdienstlich zu bearbeitenden Befragung mit dem umfangreichen Befragungsinstrument und den Vorstudien beteiligten sich 901 Lehrkräfte. Die erhöhte Arbeitsbelastung der Lehrer/innen, die öffentliche Debatte über Schulleistungsstudien mit den negativen Folgen für das Lehrermage und die unterschiedlichen Verfahrensweisen in der föderal strukturierten Schulverwaltung haben die Bedingungen und die Bereitschaft zur Teilnahme unerwartet stark beeinflusst und die Zahl der teilnehmenden Lehrer/innen trotz Nachfassaktionen unter den geplanten Rücklauf gedrückt.

Die Beteiligung an der Schulleitungsbefragung lag bei 50%. Insgesamt konnten 301 Fragebögen in die Auswertung einfließen.

Die Organisation des ernährungsbezogenen Unterrichts in den Bundesländern, die Lehrpläne für den Sachunterricht und die ernährungsbezogenen Schwerpunktfächer Hauswirtschaft und Biologie wurden ebenfalls untersucht.

Im Bereich der Schulbücher wurde das Angebot der Schulbuchverlage gesichtet. Mehr als 400 Schulbücher wurden einer eingehenden Untersuchung unterzogen. Ca. 100 Biologiebücher enthielten keine ernährungsbezogenen Anteile. Nicht zuletzt in Verbindung mit den Befragungsergebnissen und den Rückmeldungen aus den Schulen wurden schließlich 216 Büchern einer umfassenden fachdidaktischen Analyse unterzogen. Für diesen Untersuchungsbereich innerhalb des Forschungsprojektes wurde eigens das "Paderborner Raster" zur Schulbuchanalyse für den ernährungsbezogenen Unterricht entwickelt.

Das Paderborner Raster erfasst neben der Themenanalyse, die Lernzielorientierung, die methodisch-didaktische Impulsetzung und den Bereich der Wertevermittlung. Sie gibt außerdem Hinweise zur Verbindung von Fachkompetenz und Schlüsselqualifikationen im Lernfeld Ernährung.

Der von den befragten Lehrer/innen artikuliert Fortbildungsbedarf wird mit dem Fortbildungsangebot der Lehrerbildungsinstitute gespiegelt, nötige Rahmenbedingungen beschrieben.

Im Rahmen von zwei Workshops und dem im Projekt institutionalisierten wissenschaftlichen Beirat wurde mit den im schulischen Bezug des Themas Ernährung führenden Wissenschaftler/innen in der Bundesrepublik Hypothesen, Untersuchungsdesign diskutiert und die eingesetzten Forschungsinstrumente evaluiert.

### **Immer weniger Ernährungsbildung für alle**

Wissen, Verstehen, Reflexion und Handeln in Ernährungsfragen auf der Grundlage individueller und sozialer Bedürfnisse, u. a. gesundheitsorientierter, ökologischer Entscheidungen und ethischer Werthaltungen sind in den Focus gesellschaftlicher Diskussion aktuell auf dramatische Weise zurückgeholt worden. Orientierungshilfen und Entscheidungsspielräume in der Auswahl von Lebensmitteln bekommen einen neuen Stellenwert.

Gleichzeitig wird jedoch deutlich, dass insgesamt ein Kompetenzverlust in den Haushalten stattgefunden hat. Dieser betrifft die qualitative Beurteilung und Auswahl von Lebensmitteln wie die dazu gehörige und notwendige Verarbeitungs- und Zubereitungs-kompetenz. Vielfältige Kompetenz im Feld der Ernährung hat den Rang einer Kulturtechnik, ist unverzichtbares Basisgut einer Gesellschaft. Kinder und Jugendliche haben einen Bildungsanspruch darauf, dass ihnen diese Kulturtechnik bestmöglich zugänglich gemacht und vermittelt wird.

### **Bildungsorganisation und Lehrpläne**

Im Gegensatz zu den Notwendigkeiten wird der ernährungsbezogene Unterricht, in der Primarstufe angebunden an den Sachunterricht, in der Sekundarstufe I schwerpunktmäßig verankert im haus-

wirtschaftlichen Unterricht und im Biologieunterricht, immer weniger zu einem Bildungsangebot, dass alle Kinder und Jugendliche erreicht.

Ab der Sekundarstufe nimmt das Wahlangebot zu, ernährungsbezogener Unterricht steht in der Auswahlkonkurrenz. Ist das Fach Hauswirtschaft<sup>1</sup> z.B. in einen "Lernbereich" eingebettet, muss die Unterrichtszeit für den Lernbereich mit den Fächern Technik und/oder Wirtschaftslehre geteilt werden.

Das Lernfeld Ernährung ist in den Bundesländern über eine unterschiedliche Organisation der Bildungsgänge hinaus in der allgemeinbildenden Schule mit unterschiedlichen Anteilen und Konzepten vertreten. Innerhalb der gymnasialen Bildungsgänge bleiben in acht Bundesländern hauswirtschaftliche Anteile ganz außen vor. Im Rahmen von Profilbildungen oder Wahlpflichtangeboten im Verlauf der Sekundarstufe I bieten die übrigen acht ein eingeschränktes Bildungsangebot im Bereich des Gymnasiums. Aber auch in den übrigen Schulformen der Sekundarstufe ist der ernährungsbezogene Unterricht nicht kontinuierlich präsent.

Die Lehrpläne, die zunächst durchaus breite Themenpläne enthalten, stellen in der Realität ein Auswahlmenü dar, aus dem sich die Stoffverteilungspläne der Einzelschule speisen. Selbst die Themen der Stoffverteilungspläne der Einzelschule werden häufig nicht vollständig, beziehungsweise umfassend im Unterricht bearbeitet. Die mangelnde Fachlehrerversorgung, die bundesweit zunimmt, spielt in der zusätzlichen Verschärfung des Problems eine zentrale Rolle.

### **Fachkräftemangel und Fortbildungsbedarf**

Im Bereich des hauswirtschaftlichen Unterricht zeigt die Schulleitungsbefragung, dass bei mehr als 25% der befragten Schulen ein mehr als 50%iger Unterrichtsanteil fachfremd erteilt werden muss. Mehr als ein Drittel der Befragten gibt an, dass die Fachlehrerversorgung nicht ausreicht.

Die Konstruktion der Bildungsgänge und die differenzierten Anteile und Verankerungen des ernährungsbezogenen Unterrichts machen die stärkere Vernetzung und fächerübergreifende Kooperation der Unterrichtsfächer Biologie und Hauswirtschaft zwingend.

Zwar finden mehr ernährungsbezogene Themen im Biologieunterricht Berücksichtigung, methodisch-didaktisch dominieren immer noch Paper and Pencil-Methoden, geleitet durch die Schulbuchkonzeptionen.

### **Defizite in der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung und Verbraucherbildung**

Die handwerkliche Lebensmittelverarbeitung ist die Domäne des hauswirtschaftlichen Unterrichts in der Sekundarstufe, die unter den realen Unterrichtsbedingungen und Fachraumdefiziten leidet. Die Verbraucherbildung insgesamt ist die zweite Stärke des hauswirtschaftlichen Unterrichts, wie die Themenprofile, herausgearbeitet aus der Lehrer/innenbefragung, eindeutig belegen. In beiden Feldern kann der Biologieunterricht nicht kompensieren.

Im Primarstufenbereich wird das Defizit an Kompetenzvermittlung im Bereich handwerklicher Lebensmittelverarbeitung und der Verbraucherbildung grundlegend deutlich. Die Schulküche in der Grundschule ist die Ausnahme. Qualifizierter Unterricht im Lernfeld Ernährung, der das Umgehen mit Lebensmitteln unabdingbar einschließt, ist so entscheidend eingeschränkt oder erst gar nicht möglich.

### **Mängel in Schulbüchern**

Das **Schulbuch** prägt noch immer den Unterricht. Mehr als 53% der befragten Lehrer/innen stützen ihren Unterricht immer oder sehr häufig auf dieses Medium. Um so wichtiger wird das Untersuchungsergebnis in Bezug auf die fachwissenschaftliche Korrektheit der Inhalte.

---

<sup>1</sup> Die Bezeichnung steht stellvertretend für die verschiedenen Fachtitel in den Bundesländern, u.a. Haushalts- u. Arbeitslehre

So weisen die mehr als 100 in dieser Hinsicht untersuchten Biologiebücher nur eine eingeschränkte Themenauswahl auf. Neben der quantitativ-fachwissenschaftlichen wurde zusätzlich eine qualitativ-fachwissenschaftliche Analyse durchgeführt. Während ernährungsphysiologische bzw. humanbiologische Themen weitgehend fachlich richtig dargestellt werden, fallen im Bereich der ernährungswissenschaftlich anwendungsbezogenen Themen häufiger Fehler auf. Besonders in Schulbüchern für den hauswirtschaftlichen Unterricht sind zahlreiche falsche Darstellungen zu finden, die populäre Ernährungsirrtümer weiter verbreiten. Durch Simplifizierung werden Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit häufiger fehlerhaft oder einseitig dargestellt.

In der Synopse verschiedener Generationen von Schulbüchern scheinen Kardinalfehler von wenigen Bezugswerken immer wieder unreflektiert übernommen und tradiert worden zu sein. Ein ernährungswissenschaftliches Fachkuratorat ist dringend erforderlich. In den Katalog qualitätssichernder Maßnahmen gehört die Aktualisierung des Fachwissen, um Unterricht auf der Ebene des jeweiligen wissenschaftlichen Erkenntnisstand gestalten zu können. Für die Lehrer- und die Schülerhand müssen neue Konzeptionen von Schulbüchern in Bezug auf ihre Funktion entwickelt werden, unter Einbeziehung in den Medienverbund und in Kooperation mit den Neuen Medien.

Die befragten Lehrer/innen unterstreichen die Wichtigkeit eines verhaltensrelevanten Lernens auch auf dem Hintergrund zunehmender Essstörungen bei Kinder und Jugendlichen und wachsendem Defizit familiärer Fürsorge. Schulische Anerkennung und Wirksamkeit gewinnt die Ernährungsbildung durch die Implementierung ihrer Aktivitäten in ein Gesamtkonzept schulischer Gesundheitsförderung. Fächerübergreifendes Arbeiten geschieht noch nicht durchgängig und bleibt in der Mehrzahl dem Kontakt und der Kooperation zweier Kollegen/innen vorbehalten.

Unabdingbar ist eine Revision der Aus- und Fortbildung. Fach- und Methodenkompetenz werden von den Lehrer/innen nicht isoliert voneinander betrachtet, kombinierte Maßnahmen eingefordert. Die Fortbildungsetats sind angesichts der Situation gerade im fachfremden Unterricht wesentlich zu gering.

**Der umfassende Forschungsbericht kommt zu drei zentralen Forderungen:**

1. Für das Lernfeld Ernährung ist ein Kerncurriculum für die Primarstufe und die Sekundarstufe I im allgemeinbildenden Schulwesen zu entwickeln. Dies Kerncurriculum beschreibt den Bildungsanspruch junger Menschen in der Ernährungsbildung, einschließlich der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung und Verbraucherbildung. Dieser Bildungsanspruch gilt in allen Bildungsgängen.
2. Das Kerncurriculum zur Ernährungsbildung wird eingebettet in einen Rahmenplan Gesundheit. Ernährungsbildung als wesentlicher Bestandteil einer umfassenden Gesundheitsbildung ist eine Gegenwartsaufgabe mit Auswirkungen auf die Zukunftsfähigkeit des volkswirtschaftlichen Gefüges. Gesundheitsfördernde schulische Settings werden unterstützt. Die personelle und sächliche Ausstattung muss der Umsetzung des Bildungsanspruch genügen.
3. Die Aus- und Fortbildung von Fachkräften in der schulischen Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung muss intensiviert werden. Ein qualifizierter Medienverbund könnte die Ernährungsbildung in Bezug auf den fachwissenschaftlichen Erkenntnisstand und didaktisch-methodische Umsetzung entscheidend stützen. Ein Netzwerk unter Beteiligung von Hochschulen, Schulen, Schulverwaltung und Medienanbietern müsste ein bundesweites Angebot entwickeln, das über die Neuen Medien Schulen, Lehrer/innen und Schüler/innen zugänglich ist. Dieses Portal würde einen gebündelten, kostengünstigen und fachwissenschaftlich aktuellen Zugang zu den Fragen der Ernährungsbildung, fächerübergreifendem Arbeiten und Konzepten verhaltensrelevanten Lernens bieten.