
Margot Rößler-Hartmann

Esskultur – eine zentrale Kategorie der Nahrungszubereitung

Seit der Einführung des fachdidaktischen Konzeptes *REVIS* ist der Begriff „Esskultur“ fest in der Ernährungsbildung verankert. Der vorliegende Beitrag geht der Frage nach, was die Fokussierung auf „Esskultur“ leisten kann, wenn man sie konsequent in den Mittelpunkt stellt und wie sie in der Unterrichtspraxis umgesetzt werden kann. Dazu werden fachwissenschaftliche Quellen zur Orientierung quasi als „Leitplanken“ für die Umsetzung in der Nahrungszubereitung im Unterricht herangezogen.

Schlüsselwörter: Esskultur, Nahrungszubereitung im Unterricht

1 „Esskultur“ als Fokus für den Unterricht

Das wissenschaftliche Grundkonzept „Literacy“ impliziert, dass „Schulen (...) der lebensweltlichen, sozialen und kulturellen Orientierung der Individuen dienen, d.h. ihnen soziale, berufsbefähigende und kulturelle Kompetenzen, d. h. Beschäftigungsfähigkeit, Kulturfähigkeit und Gesellschaftsfähigkeit vermitteln, ohne dass dies der bloßen Anpassung an die gegenwärtigen gesellschaftlichen Verhältnisse gleichkommt“ (Edelstein & de Haan, 2003, S. 4). Nach dieser Vorstellung leistet „Bildung“ einen Beitrag und vermittelt Kompetenzen zur Orientierung *in* der Kultur, deren sozialen und lebensweltlichen Aspekten, damit diese Kultur zukünftig eigenverantwortlich kompetent gestaltet werden kann.

Die Zielsetzung „eigenverantwortliche und kompetente Kulturgestaltung“ als Kompetenz erfordert die Kenntnis von Kultur. Dazu gehört zum Beispiel die Kenntnis von wesentlichen strukturellen Mechanismen, die erkannt und durchschaut werden müssen und für die Anwendung erprobt werden sollten. Nun kann erwidert werden, dass alle Menschen in der Kultur leben und diese von ihnen schon immer auch gestaltet wird. Schulische Bildung zielt jedoch auf die „bewusste Gestaltung“, der ein reflektierter Entscheidungsakt vorausgeht und der eine beabsichtigte Handlung folgt.

„Esskultur“ ist somit der „Objektbereich“, der im Unterricht der Ernährungsbildung im Mittelpunkt steht, um darüber Kenntnisse zu vermitteln und ihn zu reflektieren. Der Sachverhalt zum Bereich „Esskultur“ ist jedoch zu komplex (vgl. Barlösius, 1999; Baum, 2012), um ihn an dieser Stelle erschöpfend darzulegen oder sogar im Unterricht vollständig sichtbar machen zu können.

Nach Methfessel (2005, S. 8) umfasst

Esskultur und Nahrungszubereitung

Ess- und Ernährungskultur alles, was mit Essen verbunden und von Menschen dazu entwickelt und hergestellt wurde. Im *Handlungsvollzug* sind Essen und Ernährung also *immer kulturelle Handlungen*, sind Ergebnisse der Entwicklung der *materiellen* (die Produktion, Beschaffung, Verarbeitung, Zubereitung etc. der Nahrung betreffend) und *immateriellen* (Wissen, Können, Kult etc.) Errungenschaften.

Die Esskultur ist einerseits in gesellschaftliche Gesamtprozesse eingelagert, gleichzeitig ist sie aber auch Bestandteil individueller Erfahrungsprozesse. Handlungsvollzüge des Essens und der Nahrungszubereitung beinhalten deshalb soziokulturelle Strukturen der Gesellschaft und individuelle Strukturen, die sich als (Essens-) Gewohnheiten oder Vorlieben zeigen. Sie fließen im Handlungsvollzug des Essens und der Nahrungszubereitung zusammen und werden sichtbar.

Die Komplexität ergibt sich unter anderem auch daraus, dass sich im Bereich der Esskultur mehrere Phänomene und Sachverhalte überlagern und sich gegenseitig bedingen. Einige davon, die bei Methfessel (2005) ausführlich dargestellt werden, werden im Folgenden in Stichworten gefasst:

- kulturelle Handlungen
- kulturelle Phänomene
- materielle und immaterielle Errungenschaften
- Nutzung der Sinne
- Humanvermögen einer Gesellschaft
- Esskultur ist selektiv
- richtet sich nach Verwendungsinteressen

Für Hirschfelder (2009) werden – in einer etwas anderen Sichtweise auf „Esskultur“ – zwei Bereiche sichtbar. Zum einen der Bereich der direkten Faktoren, wie Klima, Religion der Menschen, Geschichte, Tradition usw., aus deren Zusammenwirken sich die Esskultur des Menschen bildet. Am Rande erscheint ein zweiter Bereich, der – wie es scheint – aus ungeordneten indirekten Faktoren wie „Medien“, „Symbolen“ usw. besteht. Die Faktoren des indirekten Bereiches werden durch die Esskultur beeinflusst. Die Beeinflussung findet in den dargestellten Bereichen eine eigene Ausdrucksform, die interpretiert werden kann. Zum Bereich „Medien“ können die Darstellungen von Speisen (z.B. Werbung) als Beispiel dienen. Diese Bereiche haben Rückwirkungen auf die Esskultur und beeinflussen und gestalten sie insofern mit.

Methfessel und Hirschfelder benennen damit Faktoren oder Dimensionen, durch die „Esskultur“ konstituiert wird. Jede wissenschaftliche Fachrichtung wird diese Faktoren und Dimensionen spezifisch ordnen und werten, je nachdem, welches Interesse im Vordergrund steht. Für bildungswissenschaftliche Zwecke stehen solche Ordnungssysteme im Vordergrund, die „Sinngestaltungen“ und „Handlungsvollzüge“ erkennen lassen. Sie werden sichtbar, wenn Gerichte und Speisen kultu-

rell hinterfragt und reflektiert werden. Die erschließende Frage lautet daher: Wieso handeln Menschen in der Art und Weise, wie sie es tun?

Die Schwierigkeit der Übertragung und der Explikation des Themenfeldes „Esskultur“ im Unterricht liegt – außer in der Komplexität – noch in anderen Zusammenhängen: *Erstens* in den unterschiedlich gewichteten Aspekten und *zweitens* in der Einbindung in unterschiedliche Ebenen. Hinzu kommt *drittens* der kulturelle Wandel, der je nach Zeitepoche in der Esskultur mehr oder weniger Veränderungen hervorbringt.

1. Eine Begründung für die Nahrungsaufnahme der Individuen ist die Nährstoffzufuhr für den Körper (ernährungsphysiologischer Aspekt). Einhergehend mit der Nahrungsaufnahme spielen psychologische und soziale Aspekte für das Individuum eine weitere wichtige, wenn auch oft unbewusste, Rolle. In naturwissenschaftlichen Betrachtungsweisen des Essens steht der ernährungsphysiologische Aspekt im Vordergrund. Somit könnte man meinen, die analytische Betrachtung von Nahrungsmitteln (Welche Nährstoffe stecken in den Nahrungsmitteln?) und die lebensmitteltechnologische Verarbeitung (Wie kann man daraus schmackhafte Speisen zubereiten?) bildeten die hauptsächliche Intentionen des essenden Menschen. Nach den Erkenntnissen der Sozial- und Kulturwissenschaften sind es jedoch eher die sozialen und kulturellen Aspekte, die das Essen der Menschen bestimmen. Da Menschen soziale Wesen sind, die ihre Einbindung in die jeweilige Gesellschaft sichern müssen, ist die soziale Intension eine äußerst wichtige Funktion im gesamten Tun und Handeln der Individuen. Zur Einbindung in die jeweilige Gesellschaft mit ihren vielfältigen Gruppierungen (alt/jung/arm/reich/...) benutzen Menschen auch ihr „praktisches Tun“, hier also das Essen und die Nahrungszubereitung als „Zeichen“ (vgl. Rößler-Hartmann, 2002), zur „Verortung“ in einer Gesellschaft (Eingliederung in eine Gesellschaft und gleichzeitig auch zur Abgrenzung zu anderen Gesellschaften und gegenüber anderen Gruppen). Außerdem rhythmisieren wir beispielsweise durch Gerichte und Speisen den Tagesablauf (Frühstücksspeisen, Speisen zum Mittagessen, Speisen zum Abendessen). Durch unterschiedliche Speisen strukturieren wir unsere Zeit (Speisen für den Alltag, Speisen an Festtagen, ...) (vgl. Rößler-Hartmann, 2002).

Diese Intention ist als „Nebeneffekt“ jeder Handlung zugeordnet. Dieser soziale Aspekt ist nach den Ansichten der Sozial- und Kulturwissenschaft einer der wesentlichen Gründe, weshalb sich Kulturen bilden und von Menschen erhalten werden. Betrachtet man Essen und Nahrungszubereitung unter der kulturellen Perspektive stellen sich z.B. folgende Fragen:

- Wie unterscheiden sich Mahlzeiten in den unterschiedlichen Kulturen?
- Warum isst man im Tagesverlauf unterschiedliche Mahlzeiten?

Esskultur und Nahrungszubereitung

- Was essen Menschen und warum essen sie bestimmte Speisen, wenn sie sich nach den Regeln einer Religion ernähren? (vgl. Barlösius, 1999).
2. Die zweite Schwierigkeit besteht darin, dass die Menschen zur Verortung zwar die Ebene der realen Gegenstände/Mittel benutzen (hier: Speisen und die Art ihrer Zubereitung), diese materiellen Dingen jedoch gleichzeitig auf einer anderen Ebene, der immateriellen „Zeichen- und Symbolebene“, interpretieren. So haben die meisten Lebensmittel und auch viele Handlungen einen Zeichen- und Symbolgehalt, den wir entschlüsseln können. Dieses Wissen wird bei der Sozialisation und der Enkulturation erworben. Durch Speisen verorten wir uns in der Gesellschaft und bringen dies symbolisch zum Ausdruck. So bedeutet z.B. „gemeinsames Essen“ Zusammengehörigkeit, das Anfertigen und Essen von besonderen, nicht alltäglichen Speisen (z.B. an einem Festtag, Hochzeit oder Weihnacht) einen ganz besonders wichtigen Tag. Spannende esskulturelle Fragen zu diesem Komplex sind beispielsweise:
 - Warum essen Menschen in fast allen Esskulturen gemeinsam?
 - In welchen Merkmalen (Bearbeitungstechniken, Anzahl der Lebensmittel, Garmachungstechniken usw.) unterscheiden sich Speisen, die je nach Anlass (z.B. Alltagsmahlzeit, Festtagsmahlzeit) unterschiedlich zubereitet sind?
 3. Die Esskultur ist „historisch gewachsen“ (Hirschfelder, 2009). Diese Dynamik zu erkennen und zu verstehen, ist eine weitere interessante Erkenntnisquelle zur Esskultur, die neue Bezüge zu Essen und Ernährung schafft. Das Erkennen von „Wandlungstendenzen in der Esskultur“ fördert ein Verständnis der aktuellen esskulturellen Ausprägung. Sowohl der Aspekt „Warum ist denn dies und jenes in die Esskultur eingeflossen?“ als auch der Aspekt „Was hat sich denn konkret geändert?“ bietet interessante Fragestellungen zum Erkunden.

2 Unterschiedliche Zugänge zur Erschließung der Esskultur

Was und wie wir heute essen und trinken, ist kulturell geprägt und die Wurzeln dieser Prägung liegen in der Vergangenheit. Jede Epoche und jede Gesellschaft kreiert Neues und formt Altes um (Hirschfelder, 2001, S. 16).

In der fachwissenschaftlichen Literatur gibt es nur wenige Quellen, die die oben genannten komplexen Zusammenhänge in der notwendigen systematischen Reduktion zum Gebrauch für den Unterricht darstellen. Die nachfolgend vorgestellten Modelle bieten jedoch einen Überblick und zum Teil auch vertiefende Informationen zu „Strukturelementen“ der Esskultur. Sie sind für die Hand und zur Konzeption des Unterrichts für die Lehrperson gedacht und nicht in erster Linie für den

Gebrauch im Unterricht selbst. „Modelle“ fungieren auch als Orientierung eines Themenbereiches und bieten unterschiedliche Zugänge zur Erschließung.

2.1 Von Phänomenen der Nahrungszubereitung zur Esskultur

Eine didaktisch-methodisch eher geschlossene Herangehensweise ist im Konzept „SchmeXperimente“ (Oepping, 2005) sichtbar. Das Konzept wurde für den Primarbereich an Schulen entwickelt, eignet sich aber von seinem Prinzip her, nach entsprechenden Abänderungen, auch für den Sekundarbereich.

Zum besseren Verständnis soll am schon bestehenden Beispiel „Kartoffelstoff“, das Anke Oepping (2005) vorgelegt hat, dieser Zugang zusammenfassend dargestellt und vorhandene Strukturen herausgearbeitet werden.

Der Praxisteil dieses Beispiels ist in sieben „SchmeXperimente“ gegliedert, die in einer bewussten Reihenfolge angeordnet sind, weil sie in einem „inneren Zusammenhang“ stehen. In den ersten „SchmeXperimenten“ werden grundlegende naturwissenschaftliche Erkenntnisse zum Thema „Kartoffel“ und den Phänomenen, dass der Inhaltsstoff „Stärke“ in „Zucker“ aufgespaltet werden kann, dass Stärke quellfähig ist und dadurch Flüssigkeiten binden kann, experimentell geklärt. Diese Phänomene werden in den Bereich der Speisen überführt, in dem „Brotgeschmack“ untersucht wird oder auch „Pudding“ zubereitet wird. In den letzten drei vorgestellten „SchmeXperimenten“ werden mit den Schülerinnen und Schülern (Alltags-) Speisen zubereitet, bei denen die Kartoffel einen Hauptbestandteil bildet: „Überraschungskartoffeln/Ü-Kartoffeln“ (entspricht der Speise „Pellkartoffeln mit Quark“, einer heute einfachen, beliebten Alltagspeise, die früher jedoch eher auf „ärmliche Verhältnisse“ schließen ließ), „Minestrone“ (entspricht einem Eintopf aus der italienischen Esskultur) und „Krachende Linsenspuffer“, die sich an die traditionelle Speise „Kartoffelpuffer“ anlehnen. Die Speisen sind modernisiert, kindgerecht „verpackt“ und auf das Vollwertprinzip ausgerichtet. Sie entsprechen traditionellen Speisen, die Kinder gerne essen und zuhause auch für sich und die Eltern zubereiten können, denn Kinder und Jugendliche bereiten besonders gerne Speisen zu, die sie für die Angehörigen anfertigen können (Rößler-Hartmann, 2007). Beim Herstellen dieser Speisen entwickeln die Kinder und Jugendlichen Kompetenzen zur Nahrungszubereitung und Einblicke in Speisen der eigenen und einer fremden Esskultur. Kompetenzen der Zubereitung werden gesteigert, indem die Garmachungstechnik der Gerichte sich steigert (kochen, dünsten, braten), die Verarbeitungstechniken komplizierter werden (mischen, Kartoffeln und weiteres Gemüse schneiden und bearbeiten, Kartoffeln reiben, usw.) und die Kenntnisse von und der Umgang mit Lebensmitteln ausdifferenziert werden.

2.2 Erkennen von geschichtlichen oder beeinflussenden gesellschaftspolitischen „Meilensteinen“ der Esskultur

Um Einflussfaktoren des esskulturellen Wandels sichtbar zu machen, können geschichtliche Epochen oder gesellschaftspolitisch prägende Ereignisse herausgegriffen und dargestellt werden. Dies fördert die Erkenntnis und das Verstehen des Wandels in der Esskultur.

Für Grundschülerinnen und Grundschüler eignen sich Epochen, die in den Bildungsplänen vorgegeben sind, z.B. Zeitepochen (Frühmittelalter, Hochmittelalter, Spätmittelalter) oder Epochen, die an den Volksstämmen orientiert sind (Kelten/Römer/...).

Für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe eignen sich Themen, an denen sich die Verquickung von gesellschaftlichen Phänomenen (Krieg, Nachkriegszeit, Industrialisierung, Wirtschaftsaufschwung und Mobilität usw.) veranschaulichen lassen: „Das Essen und der Krieg 1914-1945“ oder „Speisen in West- und Ostdeutschland in der Zeit von 1945-1989“ oder „Die Zeit der 60er und der Wandel des Geschmacks“ (Hirschfelder, 2001, S. 247), in der wichtige Umbrüche stattfanden wie beispielsweise die Imbisskultur, in deren Zug die „Frittierten Kartoffeln“ in Deutschland Einzug hielten.

3.3 Erkennen von grundlegenden Strukturelementen der Esskultur(en)

Wer sich mit den Ereignissen um den Wandel in der Esskultur beschäftigt und sie richtig deutet, „kann vom Wandel der Esskultur auf den Wandel der Gesellschaft schließen und die Kultur der Gegenwart auf diese Weise in einem anderen und helleren Licht betrachten“ (Hirschfelder, 2001, S. 13).

Dieses Vorgehen bezieht sich auf die Elemente, durch die sich die Esskultur konstituiert. Da für die Durchdringung dieses Komplexes bei Schülerinnen und Schülern ein gewisses Abstraktionsvermögen vorhanden sein muss, ist dieses Vorgehen überwiegend für die Sekundarstufe geeignet. Für die Vermittlung werden beispielhaft nur bestimmte Elemente herausgegriffen. Die Auswahl muss nach der „didaktischen Intention“ erfolgen, die Ordnungs- und Gestaltungsfaktoren sichtbar werden zu lassen. Dazu werden ausgewählte Begriffe vorgestellt. Unterstützend wird ein geeignetes wissenschaftliches Modell zur Darstellung gewählt.

Mahlzeit: Eine sehr brauchbare Darstellung für einen kurzen, prägnanten Überblick über den Begriff „Mahlzeit“ findet sich bei Meyer (2002). Dieses Modell gibt der Lehrperson „Ordnungskriterien“ an die Hand, nach der Mahlzeiten in allen Kulturen untersucht und verglichen werden können. Dadurch werden die Unterscheidungsmerkmale in eine Ordnung überführt, die sich in allen Esskulturen wieder finden lässt.

Das Modell von Meyer (Abb. 1) veranschaulicht das Mahlzeitensystem in der kulturellen Dimension:

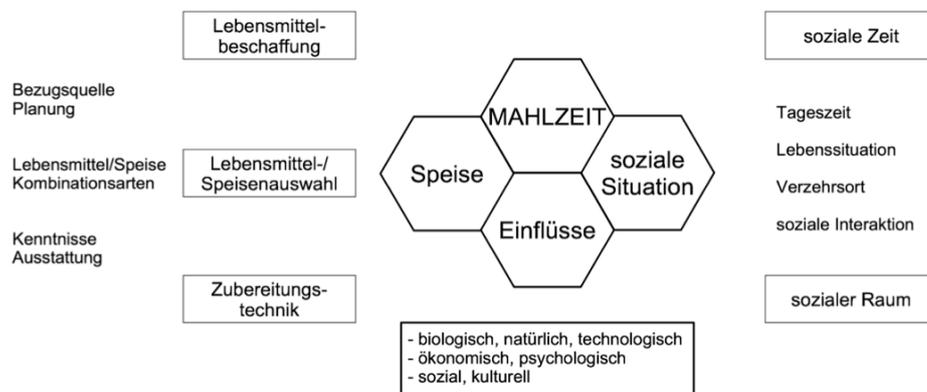


Abb. 1: Modell einer Mahlzeit (nach: Meyer, 2002, S. 22)

Eine Mahlzeit konstituiert sich nach diesem Modell aus zwei Faktoren: der Speise und der sozialen Situation. Dabei wird der Doppelaspekt einer Mahlzeit sichtbar: sowohl ihre materiellen Eigenschaften auf der Ebene der Speise, als auch ihren nicht-materiellen Aspekt, die Ebene der sozialen Situation. Letztere bildet sich aus den Aspekten des sozialen Raumes und der sozialen Zeit. Der Aspekt der Speise ergibt sich aus den Faktoren Lebensmittelbeschaffung, Lebensmittelauswahl bzw. Speiseauswahl und Zubereitungstechnik. Im Detail thematisiert dieses Modell den Rahmen, in dem die Aktivitäten zur Ernährungsversorgung in ihrer kulturellen Dimension betrachtet werden können.

Folgenden Fragen kann im Unterricht zur Analyse der unterschiedlichen Esskulturen nachgegangen werden:

- Welche Lebensmittel werden überwiegend verwendet?/Warum werden diese verwendet?
- Wie werden die Speisen zubereitet?
- In welcher Reihenfolge werden die zubereiteten Speisen gegessen?
- Wie oft am Tag wird gegessen und wann?/Wo und wie wird gegessen?
- Wer ist an der Mahlzeit beteiligt?

Erschlossen werden können mit diesem Modell alle Esskulturen. Beispielsweise können damit sich stark unterscheidende Esskulturen verglichen werden, aber auch regionale Besonderheiten innerhalb der deutschen Esskultur.

Ebenso lässt sich anhand dieses Modells auch untersuchen, wie einzelne Lebensmittel in den unterschiedlichen Esskulturen vorkommen: z.B. Brot (Baguette, Ciabatta, Pide usw.). Auch nur Teile einer Speise sind möglich, z.B. Salatdressing (American, French, Vinaigrette, ...).

Esskultur und Nahrungszubereitung

Anlass der Mahlzeit(en): Nach Brombach (2000) unterscheidet sich eine Speise nach ihrem Anlass, für den sie zubereitet wird. Auch wenn heute diese Einteilung nicht mehr durchgängig eingehalten wird, ist doch ersichtlich, dass sich Speisen nach ihrer zeitlichen Vorleistung an investierter Arbeit, Kosten und sozialem Prestige je nach Anlass stark unterscheiden. Dies kann im Unterricht sehr gut am Beispiel von „Kartoffelspeisen“ nachvollzogen werden. So lassen sich die Speisen „Pellkartoffeln“, „Kroketten“ und „Herzoginkartoffeln“ sehr anschaulich auf ihre Garmachungsart, ihren zeitlichen Aufwand der Herstellung, die benötigten zusätzlichen Lebensmittel und auf ihre Darreichungsform/Präsentation untersuchen. Dies sind die Faktoren, die für eine Einordnung in die „Verzehrhierarchie“ (Brombach 2000, S. 151; nach Teuteberg und Wiegelmann, 1986) ausschlaggebend sind.

- Staatsempfang/andere offizielle Empfänge
- außergewöhnliche familiäre Mahlzeiten-Anlässe/Festtagsmahlzeit im Jahresverlauf
- Sonntagsmahlzeit/Werktagsmahlzeit
- „Haupt“-Mahlzeit im Tagesablauf
- „Zwischen“-Mahlzeiten/Snacks

Die vorgeschlagene Vorgehensweise, von der Esskultur ausgehend Gerichte und Speisen herzustellen und zu untersuchen, beinhaltet mehrere positive Aspekte. Das Kennenlernen der eigenen und fremden Esskulturen ist eine wichtige Voraussetzung für das gesellschaftliche interkulturelle Zusammenleben. Im Weiteren bietet dieses Vorgehen Einsicht und Reflektion in und über die Mechanismen, die die Esskultur konzipieren. Mit diesem Wissen kann die eigene Essbiografie bewusst(er) gestaltet werden. Wird im Unterricht die Esskultur als Fokus und als Ausgangspunkt für die Nahrungszubereitung dargestellt, ist dies für die Nahrungszubereitung ein didaktisch-methodischer Ansatz, der Kompetenzen zur Nahrungszubereitung abseits der normativen Orientierungen schult. Die Ordnungsstrukturen von Esskulturen zu erkennen und zu reflektieren bringt einen anderen Blick auf Essen und Ernährung mit sich, schafft interessante Bezüge, weil wir alle in diesem Geflecht eingebunden sind und dadurch unsere meist unreflektierten Handlungen und Gewohnheiten auf einer *Bedeutungsebene* erfassen.

Literatur

- Barlösius, E. (1999). *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim: Juventa.
- Baum, S. (2012). Was ist Esskultur? Versuch einer typologischen Interpretation des Begriffs Esskultur. *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen*, 19, 28-35.
[www.gesunde-ernaehrung.org/mediadb/Arbeitskreis/Mitteilungen/Heft_19-Bildschirm-PDF.pdf].

- Brombach, C. (2000). *Ernährungsverhalten im Lebensverlauf von Frauen über 65 Jahren: Eine qualitativ biographische Untersuchung*. Gießen: Köhler.
- Edelstein, W. & de Haan, G. (2003). *Von Schlüsselkompetenzen zum Curriculum. Lernkonzepte für eine zukunftsfähige Schule*. Berlin: Heinrich-Böll-Stiftung.
- Hirschfelder, G. (2005). *Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt/Main: Campus.
- Hirschfelder, G. (2009). Esskultur – Zur Geschichte des Regionalen und den Chancen des Globalen. *Ernährung im Fokus*, 9. 368-371.
- Methfessel, B. (2005). *Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung*.
[www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/07_2005-Soziokulturelle_Grundlagen.pdf].
- Meyer, S. (2002). *Mahlzeitenmuster in Deutschland*. München: Herbert Utz.
- Oepping, A. (2005). *Das SchmeXperiment - Ein Konzept zum fachpraktischen Arbeiten im Unterricht*.
[www.evb-online.de/docs/SchmeXperiment-Druckfassung_280205.pdf].
- Rößler-Hartmann, M. (2002). Neue Zugangsweisen in der Ernährungsbildung. *Haushalt & Bildung*, 79 (3). 52-60.
- Rößler-Hartmann, M. (2003). Unterrichtsbeispiel: Lieblingsgerichte der Kinder lassen grüßen... *Haushalt & Bildung*, 80 (1). 51-53.
- Rößler-Hartmann, M. (2003). Familienhaushalt als Lernfeld für Kinder. *Haushalt & Bildung*, 80 (1). 43-51.
- Rößler-Hartmann, M. (2005). Attraktive Speisen für Jugendliche. *Haushalt & Bildung*, 82 (4). 55-59.
- Rößler-Hartmann, M. (2007). *Die Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag der Jugendlichen*. Hamburg: Kovac.

Verfasserin

Dr. Margot Rößler- Hartmann

Pädagogische Hochschule Heidelberg
Institut für Alltags- und Bewegungskultur
Abteilung Haushalts- und Ernährungswissenschaften

Im Neuenheimer Feld 561
69120 Heidelberg

E-Mail: roessler@ph-heidelberg.de