

Kirsten Quellmalz

## **Der Döner – eine beliebte deutsch-türkische (Zwischen)Mahlzeit wie jede andere?!**

Der Döner als beliebte Jugendspeise dient als Ausgangs- und Bezugspunkt für die handlungs- und praxisorientierte schülernahe Bearbeitung verschiedener Themenfelder. Als Unterrichtsbeispiel wird dazu ein Projekt vorgestellt, das an einer Hauptschule durchgeführt wurde. Im Sinne des *REVIS*-Curriculums gibt der Beitrag Impulse, wie Fachpraxis vielfältiger zu betrachten und in den Unterricht zu integrieren ist.

**Schlüsselwörter:** Jugendesskultur, Ernährungsbildung, Verbraucherbildung, Fachpraxis

---

### **1 Einleitung**

Im Alltag der Schülerinnen und Schüler sind Jugendspeisen in aller Regel ein bedeutsames Thema. Jugendspeisen eignen sich auch für die Annäherung an die komplexen Arbeitsfelder der haushaltsbezogenen Bildung. Der Döner<sup>1</sup> ist inzwischen Teil der Esskultur von Jugendlichen. Als Produkt zweier sich gegenseitig beeinflussender Esskulturen hat er einen hohen identitätsstiftenden Effekt (nicht nur) für türkische Migranten (vgl. Barlösius 2011, S. 151ff.). Gleichzeitig bietet sich rund um „den Döner“ eine Fülle von lebensweltlichen und schüler nahen Anknüpfungspunkten.

Das Thema „Döner“ ist in fachdidaktischen Veröffentlichungen nicht neu. Bezugnehmend auf das Projekt von Bartsch, Methfessel & Schlegel-Matthies (2006) werden Überlegungen zur Umsetzung der didaktischen Grundorientierungen des *REVIS*<sup>2</sup>-Curriculums an diesem Themenbereich entwickelt. Auf eine fachliche Begründung des Themas „Döners“ soll hier daher verzichtet werden (vgl. dazu die Beiträge in Heft 4/2006 der Zeitschrift *Haushalt und Bildung*).

### **2 Didaktische Intentionen**

Üblicherweise erwarten Jugendliche, dass „Jugendspeisen“ – wie der Döner – im Fachunterricht im Rahmen der Analyse von Lebensmitteln und deren Qualität abgewertet werden. Da Ernährungsbildung aber Schülerinnen und Schüler befähigen soll, eigenständig und eigenverantwortlich ihre Lebensführung in sozialer und kultureller Eingebundenheit und Verantwortung zu gestalten<sup>3</sup>, sollen sie lernen, Ess- und Lebensstile unter Berücksichtigung der jeweiligen Lebenskontexte zu bewerten. Ein

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere? |

simples “Falsch-Richtig-Schema“ wäre fachlich problematisch und didaktisch ungeeignet.

Bei der Gestaltung der Unterrichtssequenzen war das Prinzip einer Handlungs- und der Praxisorientierung didaktisch leitend. Demnach kann ein theoriegeleiteter Unterricht ebenfalls handlungsorientiert sein und zum „selbstbestimmten Handeln“ ausbilden. Es bedarf komplexer Operationen und damit auch Bewertungen, die teilweise im „Theorieunterricht“/Gespräch stattfinden müssen.

- Erfassen der bestehenden Ausgangssituation und des enthaltenen Problems
- Beurteilung und Bewertung der Ausgangssituation
- Auffinden vorläufiger Handlungsideen
- Ausarbeitung positiv beurteilter Handlungsideen zu Handlungsstrategien
- Entscheidung für eine Handlungsstrategie
- Entschluss zum Vollzug der getroffenen Entscheidung
- Vollzug der getroffenen Entscheidung
- Beurteilung der vollzogenen Handlung

Im haushaltsbezogenen Unterricht wird „Handeln“ oftmals auf die ‚Küchenpraxis‘ beschränkt. Die Nahrungszubereitung ist jedoch (nur) ein Handlungsfeld neben anderen. Die Fach- und Handlungskompetenz, die Jugendliche in der Schule erwerben sollten, bezieht sich auf sehr komplexe Lebensbedingungen und kann daher nicht allein durch die Fachpraxis in der Schulküche erreicht werden. Angelehnt an das Projekt „Tomaten-Kultur“ (vgl. Tornieporth, 1997) und dem Prinzip der Handlungsorientierung wird im Folgenden daher von Handlungsfeldern des Unterrichts gesprochen.

Die Mittelmeer-Küche (vgl. Bartsch, Methfessel & Schlegel-Matthies, 2006) ist Teil der Esskultur meiner Schülerinnen und Schüler. Erst in konkreten Unterrichtssituationen stellen sich die folgenden Fragen – beispielhaft für das Thema „Döner“:

Wie erarbeitet man an der Mittelmeerküche Identität oder Selbstbestimmung, Werteorientierung und kulturelle Bildung? Steht der Döner nicht für den Verlust der Esskultur? Wie lässt sich die Berufsorientierung mit Themen der haushaltsbezogenen Bildung verknüpfen, da diese integrativ unterrichtet werden soll? Wie können Theorie und Praxis über die Nahrungszubereitung hinaus verknüpft werden?

### 3 Einblicke in den Projektverlauf

Das Projekt „Döner“ wurde an einer allgemeinbildenden Hauptschule in Baden-Württemberg im sozialen Brennpunkt einer Großstadt durchgeführt. Teilgenommen haben 16 Jungen aus drei 7. Klassen. Das Alter variierte zwischen dreizehn und siebzehn Jahren. Bis auf drei Jungen besitzen alle die deutsche Staatsbürgerschaft. Allerdings ist nur ein Schüler deutschstämmig. Herkunftsländer der Jungen sind die Türkei, Rumänien, Italien, Bulgarien, Deutschland und Russland. Alle Jungen

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere?

zeichneten sich durch einen vorwiegend desinteressiert-beiläufigen Essstil aus sowie durch eine häusliche Verpflegung, welche überwiegend durch eine (über)fordernde Alltagsbewältigung gekennzeichnet war (vgl. Methfessel, 2005, S. 22) und [www.ernaehrungswende.de].

Die Schüler waren an der Planung und Gestaltung des Projekts beteiligt, sodass die Unterrichtseinheiten (UE) auch durch die Interessen und Kompetenzen der Schüler mitbestimmt sind. Insgesamt waren neun UE mit jeweils drei Stunden vorgesehen. Eine UE wurde pro Woche durchgeführt. Das Projekt startete zu Beginn des Schuljahres 2011/2012 und dauerte drei Monate. Bei der Planung und Gestaltung der UE war vorgesehen, sie situations- und kontextabhängig anpassen zu können. Tabelle 1 gibt einen Überblick über die UE. Im Folgenden werden die Erfahrungen der einzelnen UE dargestellt und kommentiert.

Tab. 1: Die Unterrichtssequenzen des Projekts „Im Blickpunkt – Der Döner“

<b>Unterrichtseinheiten (UE)</b>	
<b>UE1</b>	Themensuche: Meine Lieblingsgerichte? Was, woher, seit wann? ( <i>REVIS</i> BZ 1)
<b>UE2</b>	Projektplanung: Rund um den Döner
<b>UE3</b>	Recherche und Plakatpräsentation – Wir sind Experten?! Oder? ( <i>REVIS</i> BZ 6, 8)
	<b>Handlungsfeld I:</b> Erkundung des Marktangebots
<b>UE 4</b>	<b>Handlungsfeld II:</b> Dienstleistungstest: Döner meiner Wahl – Die Arbeit der Stiftung Warentest ( <i>REVIS</i> BZ 7, 8)
<b>UE 5</b>	<b>Handlungsfeld III:</b> Betriebserkundung/Lerngang: Wir befragen Experten ( <i>REVIS</i> BZ 7, 8)
	<b>Handlungsfeld IV:</b> Besuch des Berufsinformationszentrums (BIZ) Im Rahmen der Berufsorientierung organisiert durch das BIZ.
<b>UE6</b>	<b>Handlungsfeld V:</b> Sinnesschulung: Mit scharf, bitte! Gewürze im Döner ( <i>REVIS</i> BZ 3, 4)
<b>UE8</b>	Recherche: Was macht schöner im Döner? ( <i>REVIS</i> BZ 2, 3,7, 8)
<b>UE9</b>	<b>Handlungsfeld VII:</b> Wir essen gemeinsam beim Döner-Imbiss unseres Vertrauens! ( <i>REVIS</i> BZ 3, 4)

### *UE1 Themensuche: Meine Lieblingsgerichte?*

Ausgehend von der Sammlung der Lieblings Speisen der Schüler wurde die Relevanz der Mittelmeerküche in deren aktuellem Lebensabschnitt verdeutlicht (vgl. Bartsch, 2006, S. 27ff.), da alle genannten Speisen Mittelmeengerichte waren. Bei einer geografischen Verortung auf einer Landkarte wurde jedoch deutlich, dass sie über die Herkunft der Speisen wenig bis nichts wussten. Der Döner war das am häufigsten genannte Lieblingsgericht, von dem jedoch am wenigsten bekannt war.

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere? |

### *Reflexion:*

Eine durch persönliches *Interesse* geleitete Motivation war die einzige Chance mit der herausfordernden Gruppe projektorientiert zu arbeiten. Dieser *biografische Einstieg* ermöglichte nicht nur die Wahl eines alltagsnahen Unterrichtsgegenstandes, sondern knüpfte auch an positiv besetzte Geschmackserfahrungen der Schüler an. Es gelang Akzeptanz, Freiwilligkeit und positive Empfindungen bei den Jugendlichen zu wecken.

Die Schüler setzten sich mit den Einflussfaktoren ihrer Essweise (Urlaube am Mittelmeer oder Herkunft der Eltern) auseinander. Dabei wurde trotz niedrigen Sprachniveaus und unterschiedlicher kultureller Herkunft deutlich, wie ähnlich die Essweise (es gab kaum individuelle Vorlieben) und die Esssituationen, an die sie sich erinnerten, waren. Deutlich wurde auch, dass ein ‚positiv besetzter‘ Geschmack mit gemeinsamem Essen mit engen Freunden oder Familie und Feiern wie Geburtstage verbunden war. Sie gewannen ein erstes Verständnis für die Entwicklung von Geschmack und Essgewohnheiten und erkannten dies als für sie relevantes Wissen (anders als häufig in anderem Unterricht).

### *UE2 Projektplanung: Rund um den Döner*

Da der Döner das Lieblingsgericht aller war, wurde er als Projektthema gewählt. Diese Wahl überraschte und erfreute die Schüler sehr und war äußerst motivierend für die Gruppe. Im Klassengespräch wurde das methodische Vorgehen diskutiert und festgelegt, wie die zuvor im Klassengespräch gesammelten Fragen zu beantworten wären. Eine Lernlandkarte, auf der die Schülerfragen rund um den Döner thematisch (bspw. unter Qualität, Berufe, Nahrungszubereitung, Herkunft, Produktion) strukturiert mit den Methoden verknüpft wurden (Warentest, Betriebserkundung, Küchenpraxis, Recherche, Interview), diente während des gesamten Projektverlaufes als Orientierung zur Verdeutlichung und Vernetzung der Themengebiete sowie des methodischen Vorgehens.

### *Reflexion:*

Die Lernlandkarte legitimierte während der Einheiten wiederholt den notwendigen Arbeitsaufwand. Im weiteren Projekt wurden ausschließlich die *Fragen der Schüler* beantwortet, die aus dieser UE mit den von ihnen gewählten Methoden bearbeitet wurden. Kompetenzaufbau wird dadurch ermöglicht, dass Schüler „im Unterricht handeln, selbst aktiv werden, reale Erfahrungen machen, echte Begegnungen erleben, um Probleme zu lösen und Problemlösestrategien zu entwickeln“ (Leutnant, 2012, S. 69).

Ihre *Alltagsvorstellung*, der Döner sei zu „ungesund“, und ihre ‚innere‘ Zuordnung des Döners zum ‚privaten Raum‘ verhinderten zunächst die gedankliche Möglichkeit, ihn als Unterrichtsthema ernst zu nehmen. Die Entscheidung für das Thema verwirrte die Jugendlichen zunächst, stellte aber gleichzeitig „emotionale Relevanz“ (Meyer & Hütter, 2012, S. 30) her. Die Schüler fanden einen Bereich, in dem sie

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere?

sich als Experten erlebten und der ihr Interesse weckte. Sie bearbeiteten ein Thema, ohne zu merken, dass sie gerade lernten.

### *UE3 Recherche und Plakatpräsentation*

In vier Gruppen recherchierten die Jugendlichen anhand verschiedener Medien und vorbereiteter Materialien (Informationstexte, Literatur, Internetrecherche) die Herkunft des Döners, Vorschriften für die Dönerherstellung (Produktion, Gesetze, Hygieneverordnung) sowie die Erfolgsgeschichte in Deutschland und der Türkei unter kulturellen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Zum Abschluss erstellte jede Gruppe ein Poster, auf dem die Ergebnisse präsentiert wurden.

#### *Reflexion:*

Durch die UE konnten historische und soziokulturelle Einflussfaktoren auf *Esskulturen* exemplarisch erarbeitet werden. Wie die Jugendlichen schilderten, stärkten die Erkenntnisse rund um den Döner ebenfalls ihre deutsche Identität. Sie machten einerseits eine *Selbstwirksamkeitserfahrung als Verbraucher*, als ihnen ihr Einfluss auf Esskultur am Beispiel des ‚Dürum-Döners‘ (Yufka) deutlich wurde. Dieser entwickelte sich in den letzten Jahren durch den Einfluss der ‚Wraps‘ und verbreitete sich durch die stetig steigende Nachfrage der Konsumenten (auch meiner Schüler). Gleichzeitig übertrugen sie die Erfolgsgeschichte des (türkisch stämmigen vermeintlichen) Erfinders des Döners auf sich.

### *Handlungsfeld I: Erkundung des Marktangebots*

Die Erkundung des Marktangebots wurde von den Schülern nach der Schule zwischen UE3 und UE4 vorgenommen. Jeder Schüler hatte den Auftrag, zwei Döner-Läden in der Umgebung aufzusuchen und verschiedene Informationen zu sammeln (Nationalität des Besitzers, Adresse, Größe des Ladens und Angebot der Speisekarte). Einige Schüler nahmen den Auftrag sehr ernst, andere kamen ohne „Hausaufgaben“ zur nächsten UE. Mit der Konsequenz, dass nur die schon erkundeten Döner-Läden auch im weiteren Verlauf des Projekts berücksichtigt werden konnten, konnten drei Schüler kaum umgehen. Sie waren äußerst frustriert, da ihr „Lieblingsdöner“ bzw. der Laden von einem Verwandten nicht dabei war. Überraschenderweise wurden diejenigen Schüler, die sich viel Mühe gegeben hatten, von der Gruppe eher beneidet.

#### *Reflexion:*

Das etwas „andere“ Thema verhinderte die Abwertung der Schüler, die den Erkundungsauftrag erledigt hatten. Eigentlich hätte jeder gerne etwas beigetragen. Bei der Auswertung fiel die Vielfalt an Döner-Läden im Umkreis sowie die *Multikulturalität* der Besitzer auf. Dies ermöglichte eine Interkulturalitäts-Erfahrung. Nur wenige der Betreiber waren türkisch-stämmig. Auch Albaner, Araber, Italiener

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere? |

oder Iraner betrieben einen Döner-Laden. Ihnen wurde klar, dass Döner-Läden gerade für Personen mit Migrationshintergrund und ohne Berufsausbildung, unabhängig von ihrem Herkunftsland, eine *Verdienstmöglichkeit* darstellen.

### *UE 4 Handlungsfeld II: Dienstleistungstest*

Angedacht war von den Schülern zunächst ein „Warentest“, indem ein Döner im Unterricht gegessen werden sollte. Nach der Auseinandersetzung mit der Arbeit der ‚Stiftung Warentest‘ (Imagefilm und Arbeit mit der Zeitschrift ‚test‘) vollzog sich eine spannende Entwicklung. Während der Phase der Planung eines solchen Warentests wurde er überraschend zu einem Dienstleistungstest umgestaltet. Die Schüler erkannten, dass ihr Hauptkriterium (der Geschmack) zu subjektiv sei und ihre Fragen rund um Herstellungs- und Hygienebedingungen nicht durch einen solchen „Warentest“ beantwortet werden konnten. Deshalb entschieden sie sich, für einen Dienstleistungstest mit den Fragen: Wie wird Hygiene im Laden gehandhabt? Werden frische Lebensmittel genutzt? Hängen morgens jeweils frische Döner-Spieße? Wer stellt die Döner-Spieße her? Sind die Angestellten freundlich? Wie ist das Preis-Leistungsverhältnis zu bewerten?

Die Auswertung der Lerngänge wurde für UE4 und UE5 gemeinsam vorgenommen und die Schüler wählten „Den Döner ihres Vertrauens“.

#### *Reflexion:*

Während der Diskussion um ihre Kriterien war für mich abzusehen, dass der Warentest nicht das erwünschte Ergebnis bringen konnte. Ich hätte sie den Warentest jedoch durchführen lassen, da sie für die Planung und Durchführung verantwortlich waren und ich diesen wichtigen Lernprozess nicht unterbrechen wollte. Anschließend sollten die *Gelingensbedingungen* mit ihnen diskutiert werden. Die Gruppe überraschte mich, als sie den Bezug zum Lerngegenstand selbstständig schon in der Planungsphase herstellten. Der Unterschied zwischen *Dienstleistungs- und Warentest* wurde deutlich, sie vertieften ihren Begriff von *Kriterien* und erkannten die Möglichkeiten für das Gelingen eines Warentests.

### *UE5 Handlungsfeld III: Betriebserkundung*

Mittels Interviewleitfäden und Beobachtungsaufgaben (als Resultate der UE2) wurde ein Lerngang durch die Schüler organisiert. Sie wollten folgende *berufsbezogene* Fragen klären:

Ist „Döner-Mann“ ein Ausbildungsberuf? Welche Qualifikation/Kompetenzen braucht man, um einen Döner-Laden zu eröffnen? Arbeiten dort nur türkische Angestellte? Wie werden die Lebensmittel gelagert? Gibt es einen Kühlraum? Arbeiten Familienangehörige im Betrieb? Werden Praktikanten aufgenommen?

Vor den Lerngängen übten die Schüler in Rollenspielen ihr Verhalten in der Interviewsituation. Sie benutzten dabei die drei Sprachen (Deutsch, Türkisch und Ara-

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere?

bisch), die sie für die zu besuchenden Döner-Läden recherchiert hatten. Bei den Rollenspielen wurde deutlich, dass unterschiedliche Aufgaben zu bewältigen waren, die in den Zweiergruppen aufgeteilt werden mussten: Wer übernimmt die erste Ansprache? Wer stellt welche Fragen? Wer schreibt mit? Insgesamt wurden sechs Ladenbesitzer interviewt.

### *Reflexion:*

Bisher war der „Döner-Mann“ für einige Schüler, die auf keinen guten Abschluss der Hauptschule hoffen konnten, eine Berufsoption. Sie waren überrascht und teilweise schockiert über die Vielfalt der alltäglichen Aufgaben. Ihnen wurde klar, dass Schulwissen (z. B. Mathematikkenntnisse für Kalkulation) notwendig ist und auch ein langer und anstrengender Arbeitstag zum Alltag der Laden-Besitzer gehört. Auch wenn für die Eröffnung eines Döner-Ladens keine *Berufsausbildung* notwendig ist, machten die Interviewten wiederholt deutlich, dass Kalkulation, Planung und der Umgang mit Behörden große Herausforderungen sind und nicht ohne entsprechende Kompetenzen gehandhabt werden können. Mit der Information, dass die Arbeit als ‚Selbstständiger‘ finanzielle Unsicherheit mit sich bringt und die Tätigkeit gering bezahlt wird, verknüpften sie den Konflikt, dass *billige Preise* wenig Verdienst für den Betreiber bedeutet. Die Interviews halfen ihnen, ihre Berufswünsche vor dem Hintergrund ihrer Fähigkeiten und Möglichkeiten einzuschätzen (vgl. Bildungsplan Baden-Württemberg, Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit, 2004). Ob der Lerneffekt langfristige Auswirkungen auf das schulische Engagement der Schüler hat, kann nicht beantwortet werden. Durch die Rollenspiele und die konkrete Unterrichtssituation hatten die Schüler die Möglichkeit, für ihr *Praktikum* den Umgang mit potentiellen Arbeitgebern zu üben. Allen fiel es sehr schwer, sich angemessen zu unterhalten und ihre Körpersprache gezielt einzusetzen. Dies wurde auch von den Schülern als Problem erkannt.

Aus der Information, dass zwei Läden keinen Kühlraum besaßen, schlossen die Schüler auf Probleme bei der *Qualität* und Frische der verwendeten Zutaten. Bei der Auswertung des Dienstleistungstest gewann dann der Döner-Laden, der die besten hygienischen Bedingungen hatte, der Besitzer sehr freundlich auf die Jugendlichen reagierte und (für die Jungen ebenfalls relevant) mit seinem Trinkgeld ein Projekt in Afrika unterstützte.

### *UE6 Handlungsfeld V: Sinnesschulung - Gewürzmischung herstellen*

Geplant war eine Sinnesschulung (Riechen, Schmecken, Fühlen, Verkosten mit geschlossenen Augen/Nase) mittels der typischen Gewürze der Mittelmeerküche, die auch in Döner-Gerichten verwendet werden. Hierzu wurden verschiedene Stationen mit Arbeitsaufträgen und Beobachtungsbögen bereit gestellt. Anschließend war die Erarbeitung der Gewürze anhand von Informationsmaterial (Infotexte, Pflanzen, Rezepte) vorgesehen. Daraufhin durften die Schüler die Gewürze in Gruppen zu Viert nochmals verkosten und ihre Gewürzmischung herstellen.

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere? |

### *Reflexion:*

Das Ziel, die Bedeutung der Gewürze für den *Geschmack*, das ‚Eigene‘ und ‚Fremde‘ hin zu reflektieren, wurde nicht erreicht, da die Schüler mit dem *sinnlichen Er-fahren* der Gewürze, dem *Verbalisieren* ihres Geschmacks (und den damit verbundenen Gefühlen) sowie der Erkenntnis, dass (die meisten) Gewürze aus Pflanzen hergestellt werden, überfordert waren. Bei der Herstellung der *Gewürzmischung* veränderte sich der Zugang der Schüler zu den Gewürzen. Sie gestalteten etwas ‚Eigenes‘, mussten sich aber gleichzeitig doch sprachlich mit ihren Mitschülern über den Geschmack auseinandersetzen.

### *UE7 Handlungsfeld VI: Nahrungszubereitung*

Hergestellt wurde ein Döner Tellergericht mit Reis und Joghurtsauce. Dieses Gericht sollte keine ‚gesunde Alternative‘ sein und in Konkurrenz mit dem von den Schülern heißt geliebten Döner stehen. Da die Schüler ihre zuvor hergestellte Gewürzmischung nutzten, um das Fleisch zu würzen, wurde das Gericht begeistert zubereitet. Gemeinsam wurden – anknüpfend an die Kenntnisse der Schüler im Bereich der Zubereitungstechniken, der Hygienemaßnahmen und des Umgangs mit Lebensmitteln – besprochen, warum der Döner als Produkt anfällig für Lebensmittelkandale ist. Die Schüler brachten zwar nur rudimentäres Wissen im Bereich der Nahrungszubereitung mit, konnten aber Qualitätskriterien wie Frische und Herkunft der Produkte sinnbringend diskutieren. In diesem Zusammenhang wurde ebenfalls deutlich, wie Gewürze genutzt werden können, um verdorbene Lebensmittel geschmacklich zu manipulieren.

### *Reflexion:*

Vorrangiges Ziel war, dass die Schüler sich küchentechnische Grundlagen und Basiswissen und -fertigkeiten zur *Lagerung und zum Umgang mit schnell verderblichen Lebensmitteln* aneignen. Als Lernerfolg kann die Begeisterung der Schüler, in dieser schwierigen Konstellation gemeinsam (mit der eigenen Würzmischung) ein Gericht zubereitet zu haben, festgehalten werden. Ein Konflikt zwischen zwei Schülern eskalierte, sodass ich mich gezwungen sah, die Einheit abubrechen. Ich ließ mich auf das Versprechen ein, in 45 Minuten sei die Küche sauber und das Essen fertig zubereitet. Die Schüler waren sehr stolz, als sie dies tatsächlich bewältigten. Die schulische Nahrungszubereitung hat den Weg für die Bereitschaft gebahnt, sich neuen Geschmackseindrücken ebenso wie neuen Arbeitsfeldern zu öffnen.

Dass der Erwerb von Basiskompetenzen subjektiv lohnenswert war, wurde auch dadurch deutlich, dass nun nicht nur alle Schüler wissen, wie ein halbleerer Dönerspieß um 11 Uhr vormittags am Grill zu bewerten ist, sondern auch dadurch, dass sie in den folgenden Wochen wiederholt auf die Suche nach solchen Döner-Läden gingen und mir schockiert ihre Entdeckungen berichteten. Ebenfalls konnten sie dieses Wissen auf andere Formen der Außer-Haus-Verpflegung anwenden.

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere?

### UE8 Was macht schöner im Döner?

*Ausgangspunkt* dieser UE waren folgende *Schülerfragen*: Was macht schöner im Döner?<sup>4</sup> Macht ein Döner fit und stark? Warum „drückt ein Döner im Bauch“? Wann esse ich am besten einen Döner? Die Schüler recherchierten in Infotexten Arbeits- und Produktionsbedingungen in der Döner-Industrie.

Die ernährungsphysiologische Bedeutung des Döners bzw. sein nährstoffbezogener Gesundheitswert wurde mit Hilfe der Ernährungspyramide (als Zwischen- oder Hauptmahlzeit) bewertet. Im Mittelpunkt stand jedoch der Zusammenhang zwischen den Inhaltsstoffen und den eigenen Körpererfahrungen nach Verzehr des Döners (hoher Sättigungswert, Völlegefühl).

#### *Reflexion:*

Alle Schüler hatten schon die Erfahrung gemacht, dass der Döner „schwer im Magen liegt“, auch wenn die Lebensmittel frisch und hygienisch verarbeitet wurden. Nun konnten sie dies mit dem hohen Fettanteil in Verbindung bringen. Handlungsleitend war es für die Schüler u. a. auch, da klar wurde, dass ein solches Gericht die Konzentration hemmen und müde machen kann und daher nicht in jeder Situation angemessen ist.

Dieser Zugang zum *Gesundheitswert* nutzt (wie bei *REVIS* empfohlen) die Fragen und Erfahrungen der Schüler als Ausgangspunkt und fundiert sie mit Wissen, statt unreflektiert Normen gegen weniger erwünschtes Ernährungsverhalten zu setzen. Für die Jungen war wichtig zu erkennen, dass nicht ein Lebensmittel ‚gesund‘ ist, sondern dass die Ernährungsweise insgesamt gesehen werden muss.

### UE9 Handlungsfeld VII: Gemeinsames Döner essen

Als Abschluss des Projekts ging die Gruppe gemeinsam mit zwei Lehrkräften in den Döner-Laden „ihres Vertrauens“ und aßen gemeinsam einen Döner. Die Schüler empfanden dies als besondere Wertschätzung, da sie „auf Kosten der Schule“ ihr Lieblingsgericht in einem Döner-Laden essen durften. In der gemeinsamen Esssituation war dennoch deutlich die Verunsicherung der Schüler zu spüren. Sie sind es nicht gewohnt, mit ihrer Fachlehrerin in einem Döner-Laden zu sitzen, genüsslich einen Döner zu essen und keine moralisierenden Kommentare der Lehrkräfte zu hören.

## 4 Zusammenfassende Reflexion

Die fachdidaktische Ausrichtung im Sinne von *REVIS* ermöglichte es, komplexe Zusammenhänge handlungsorientiert zu bearbeiten und gleichzeitig durch die Vermittlung von Prinzipien und Kompetenzen Potenziale für den Alltag zu entwi-

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere? |

ckeln, die bedeutsam für die Lebensbewältigung der Schüler sind. Die Autorinnen und Autoren von *REVIS* fordern:

Es muss zunächst anerkannt werden, dass gerade Kinder mit schwierigen Lebens- und Lernausgangslagen spezifische „Überlebenskompetenzen“ mitbringen, jedoch häufig in den klassischen Bildungssegmenten enorme Defizite aufweisen. Schulisches Lernen muss die Lernenden individuell wertschätzen und ihre Lernerfahrungen konstruktiv einbeziehen. (Heseker et al., 2005, S. 31)

Eine traditionelle Herangehensweise an den Döner bliebe auf der Ebene der ernährungsphysiologischen Beurteilung des Gerichts. In der Küchenpraxis wird dann oftmals mit den Jugendlichen noch eine ‚gesunde Alternative‘ hergestellt und die Empfehlung gegeben, ihn ‚nicht so oft‘ zu essen. Bestes Beispiel ist hier der Vollkorn(brot)burger oder selbstgemachter Ketchup.

Das Unterrichtsbeispiel zeigt zudem, dass Fragen der Berufsorientierung integriert behandelt werden können. Die Schüler und ihre Erfahrungen wurden während des Projekts ernst genommen, was für den Erfolg und den Aufbau des Projekts maßgeblich verantwortlich war. Ihnen wurde ermöglicht, Situationen zu beurteilen, Handlungen zu bewerten und ihre getroffenen Entscheidungen durchzuführen.

Dass die Schüler ‚handlungsorientiert‘ gelernt haben, zeigte, dass sie nun Döner-Läden unter verschiedenen Kriterien bewerten und z.T. auch berichteten, dass sie ihren Döner nun von einem anderen Laden beziehen. Das Projekt bot zudem unterschiedliche soziale Handlungsfelder, die zur Stärkung der Sozialkompetenz beitrugen. Im Sinne der in *REVIS* geforderten „salutogenetischen Orientierung“ (vgl. Antonovsky, 1997; Methfessel, 2002) wurden so Verstehbarkeit, Handhabbarkeit und Sinnhaftigkeit im Umgang mit ihrer Lebens- und Esswelt gestärkt.

### Anmerkungen

<sup>1</sup> *Döner Kebab* heißt Drehgrillbraten. Die Abkürzung *Döner* heißt eigentlich *drehbar*, ist aber als Kurzformel in Deutschland verankert (vgl. Seidel-Pielen, 1996).

<sup>2</sup> Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen [www.evb-online.de] (vgl. Heseker, Beer, Heindl, Methfessel & Schlegel-Matthies, 2005).

<sup>3</sup> [www.evb-online.de/glossar\_ernaehrungsbildung.php]

<sup>4</sup> Der Slogan „Döner macht schöner!“ ist allseits bekannt und wird immer wieder verwendet, um sich gegen eine Abwertung seines Lieblingsgerichts zu wehren.

### Literatur

Antonovsky, A. (1997). *Zur Entmystifizierung der Gesundheit*. Tübingen: dgvt.

Barlösius, E. (2011). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. München: Juventa.

## Der Döner – eine Zwischenmahlzeit wie jede andere?

- Bartsch, S. (2006). Mediterrane Gerichte im Alltag deutscher Jugendlicher. *Haushalt & Bildung*, 83(4), 27-36.
- Bartsch, S., Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2006). Pizza, Pasta, Döner Kebab – Mittelmeerkost im Alltag deutscher Jugendlicher. *Haushalt & Bildung*, 83(4), 17-26.
- Beyer, K., Wisbert, R. Plöger, W., Wasmuth, K. & Anhalt, E. (2006). *Schulpraktikum. Einführung in die theoriegeleitete Planung, Durchführung und Reflexion*. Baltmannsweiler: Schneider.
- Haushalt & Bildung* (2002). Schwerpunkt ‚Salutogenese‘. 79(3).
- Haushalt und Bildung* (2006). Schwerpunkt ‚Esskultur als Unterrichtsthema‘. 83(4).
- Heseker, H., Beer, S., Heindl, I., Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2005). *Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Das Modellprojekt REVIS*. Paderborn: Universität Paderborn.
- Leutnant, S. (2012). Selbstdifferenzierende Aufgabenformate im kompetenzorientierten Unterricht. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 1(3), 65-76.
- Methfessel, B. (2002). Was erhält Menschen gesund? Das Konzept der „Salutogenese“ nach Aron Antonovsky. *Haushalt & Bildung*, 79(3), 3-11.
- Methfessel, B. (2005). Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. *Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung 2*. Paderborn: Universität Paderborn.
- Meyer, D. & Hütter, F. (2012). Neurodidaktische Perspektiven zum Fach Hauswirtschaft. Gehirngerechte und sinnstiftende Vermittlung von Alltagskompetenzen. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 1(4), 27-40.
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport. (Hrsg.). (2004). *Bildungsplan für die Hauptschule*. Stuttgart: Eigenverlag.
- Seidel-Pielen, E. (1996). *Aufgespießt. Wie der Döner über die Deutschen kam*. Hamburg: Rothbuch.
- Tornieporth, G. (1997). Tomaten-Kultur. Ein Unterrichtsmodell zur handlungsorientierten Verbraucherbildung. Baltmannsweiler: Schneider.

## Verfasserin

Dipl. Päd. Kirsten Quellmalz  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin  
Pädagogische Hochschule Heidelberg Fak. III, Abt. Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik

Im Neuenheimer Feld 561  
D-9120 Heidelberg

E-Mail: mails@kirstenquellmalz.de