

**Kettschau, Irmhild & Mattausch, Nancy (Hrsg.) (2013).
*Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am
Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung*. Hamburg: Handwerk
und Technik. 152 Seiten. ISBN 978-3-582-04786-1. 20,00 Euro.**

Eine der zentralen Forderungen der UN-Dekade „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) ist die Verankerung des Leitbilds einer nachhaltigen Entwicklung in die nationalen Bildungssysteme. Ein Schritt in diese Richtung ist die Implementierung nachhaltigkeitsorientierter Inhalte und Kompetenzen auf curricularer Ebene. Hier setzt die von Irmhild Kettschau und Nancy Mattausch herausgegebene Veröffentlichung an, die eine umfassende Dokumentation der Ergebnisse des dreijährigen Projektes „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“ (2010-2013) darstellt.

Die Publikation richtet sich an Lehrkräfte und Auszubildende im Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“. In einem theoretisch-analytischen Teil und einem Praxisteil werden ökologische, ökonomische und soziale Anknüpfungspunkte für die berufliche Praxis und Lehre der Gemeinschaftsverpflegung aufgezeigt und anwendungsbezogen für die vier Ausbildungsberufe Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin, Fachmann/-frau für Systemgastronomie sowie Restaurantfachmann/-frau aufbereitet.

Der theoretisch-analytische Teil umfasst einen fachlichen Einstieg, der die Kernpunkte einer nachhaltigen Verpflegung mit Fokus auf die Gemeinschaftsverpflegung darlegt und die Bedeutung der Nachhaltigkeit für diesen Sektor benennt. Im Fokus der darauffolgenden berufspädagogischen Einführung steht vor allem die Frage, welche Kompetenzen den angehenden Fachkräften im Sinne der Nachhaltigkeit zu vermitteln sind. Es folgen eine Analyse der acht Kernprozesse der Gemeinschaftsverpflegung: Speisenplanung, Lebensmittelbeschaffung, Lebensmittellagerung, Vor- und Zubereitung, Bereitstellung und Ausgabe, Verzehr, Abfallmanagement und Reinigung und Pflege. Das Ergebnis dieser Analyse sind acht Prozessblätter mit einer Beschreibung der prozessbezogenen Inhalte und Aufgabenstellung, weiterführenden berufsspezifischen Aufgabenstellungen und den für die Prozesse relevanten Nachhaltigkeitsbezüge.

Die theoriegeleiteten Prozessblätter bilden den Ausgangspunkt für acht Praxisblätter im Praxisteil der Publikation mit Anregungen und Beispielen für die Umsetzung von Nachhaltigkeit in Ausbildung und Unterricht. Die Praxisblätter liefern eine fachliche Einordnung, Anregungen zu Lernsituationen, Handlungsprodukten, Leitfragen und Diskussionsthemen, Erarbeitungsaufgaben, Methodenanregungen und Kompetenzbeschreibungen sowie Hinweise zum Weiterlesen.

Wesentliche Probleme für die Umsetzung nachhaltigkeitsorientierter Berufsbildungsprozesse sind u.a. der hohe Abstraktionsgrad, die relative Unschärfe und die Mehrdeutigkeit des Begriffes Nachhaltigkeit, die es erschweren, zu verbindli-

Rezension: Nachhaltigkeit/Ernährung und Hauswirtschaft

chem Handeln anzuleiten. Mit der vorliegenden Veröffentlichung wird dieser Problematik begegnet, denn es werden vielfältige und anwendungsbezogene Anregungen geliefert, wie das Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung konkret in der beruflichen Bildung umgesetzt werden kann. Die Relevanz der Nachhaltigkeit für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft wird verdeutlicht und gleichzeitig wird die Thematik für die Praxis aufgearbeitet. Die theoretisch-analytischen Ausführungen sind wissenschaftlich anspruchsvoll hergeleitet und begründet und dennoch leicht nachvollziehbar und griffig formuliert. Die Praxisblätter sind komplex und gleichzeitig übersichtlich gestaltet. Insgesamt gelingt es, berufspädagogische und fachdidaktische Theorie mit der konkreten Bildungspraxis zu verbinden. Es ist durchaus vorstellbar, die analytische Vorgehensweise und die Ergebnisse der Publikation so zu modifizieren, dass sie als „Schablone“ für die Entwicklung weiterer nachhaltigkeitsorientierter Curricula in anderen Berufsfeldern und Sektoren dienen kann.

Dr. Julia Kastrup
E-Mail: julia.kastrup@online.de

**Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum & Brillat Savarin Schule OSZ Gastgewerbe (Hrsg.) (2013).
G+ Einladung zum Leichenschmaus für das Gastgewerbe. Berlin: EPIZ e.V. (Zentrum für Globales Lernen)**

Ein Bewusstsein über die Notwendigkeit der Implementierung des Nachhaltigkeitsleitbildes in die Unterrichtsprozesse der Berufsbildung konnte insbesondere seit der Entwicklung zahlreicher Projekte im Rahmen der UN-Dekade geschaffen werden. Vor allem für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft können Ergebnisse aus umfangreich durchgeführten Projekten für die Ausbildung in Schule und Betrieb nutzbar gemacht werden. Zur Realisierung der Ziele und Maßnahmen, die mit der Nachhaltigkeitsidee verbunden sind, ist zudem die nachhaltigkeitsbezogene Qualifikation und Motivation unserer zukünftigen Fachkräfte ausschlaggebend. Hierbei geht es einerseits um die Mitarbeiterqualifikation und -motivation in zahlreichen Sektoren des Berufsfeldes und andererseits um die Gestaltung qualifikationsfördernder und anregender Lehr-Lernarrangements.

Mit dem schulischen Arbeitsheft „G + Einladung zum Leichenschmaus für das Gastgewerbe“ für Auszubildende und Lehrkräfte des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft wird durch eine spannende, zum Teil amüsante und makabere Art und Weise versucht, diesem Anliegen entgegen zu kommen. Mithilfe der beiliegenden didaktischen Lehrerhandreichung wird es ermöglicht, kompetenzbasiert und didaktisch/methodisch aufbereitet, die nachhaltigkeitsrelevante Lernsituation fachinhaltlich und spannungsreich unter vielfacher Einnahme einer kritischen-reflektierten Perspektive unterrichtlich durchzuführen. Schülermotivierend ist, dass die Herausgeber/-innen des Heftes die Schüler/-innen mit einem Mord konfrontieren, der an einem Manager einer Restaurantkette begangen wurde. Während die Schüler/-innen diesen Mord versuchen aufzuklären, beantworten sie zahlreiche Fragen rund um das Thema einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Sie werden angeregt, Gästeinformationen, Marketinginstrumente zu erstellen und Ideen eines nachhaltigen Buffets zu sammeln und dieses schließlich zuzubereiten.

Sicherlich lässt sich festhalten, dass dem Anspruch einer Implementation der Nachhaltigkeitsthematik im Rahmen dieser Lernsituation nicht nachgekommen werden kann – dies ist sicherlich auch nicht beabsichtigt. Vielmehr sind stetige Nachhaltigkeitsbezüge im Ausbildungsverlauf arbeitsprozessbezogen herzustellen, um der Komplexität der Thematik gerecht zu werden und den Nachhaltigkeitsgedanken zu internalisieren. Doch stellt das Arbeitsheft eine herausragende didaktische Leistung dar, mit der es gelingen kann, die Auszubildenden mit dem Thema vertraut zu machen und sie für die weitere Auseinandersetzung zu motivieren. Es kann für alle Lehrkräfte in Bildungsgängen des fokussierten Berufsfeldes empfohlen werden.

Kathrin Gemballa-Witych, Fachhochschule Münster/IBL

Irmhild Kettschau

Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Eine Bundesarbeitsgemeinschaft (BAG) Ernährung und Hauswirtschaft ist im Entstehen begriffen. Sie dient unter anderem der Vertretung der Interessen unserer Fachrichtung bei dem vom Bundesinstitut für Berufsbildung organisatorisch betreuten Trägerverein „Arbeitsgemeinschaft berufliche Bildung e.V. - Hochschule, Betrieb und Schule“ und bei den 2-jährig stattfindenden „Hochschultagen Berufliche Bildung“.

Schlüsselwörter: Berufsbildung, Hochschultage, AG Berufsbildung, BAG Ernährung und Hauswirtschaft

1 Aufgaben und Ziele einer BAG Ernährung und Hauswirtschaft

Angelehnt an die verschiedenen bereits bestehenden Bundesarbeitsgemeinschaften der Fachrichtungen Metall/Elektro oder auch Bautechnik umfassen die Ziele einer solchen Bundesarbeitsgemeinschaft zentral die Förderung der Berufsbildung sowie der Wissenschaft und Forschung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.

Dazu gehört es zunächst einmal, eine Kommunikationsstruktur zwischen denjenigen zu schaffen, die an den Hochschulen, an den Studienseminaren oder sonstigen Institutionen sich mit der Aus- und Weiterbildung von Lehrkräften für die Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft beschäftigen. Ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass man über Länder- und Institutionsgrenzen „zusammen gehört“ gemeinsam für eine Sache einsteht und sich durch Kommunikation und Zusammenarbeit gegenseitig stärken kann, ist fundamental. Zu viele „Fliehkräfte“ wirkten in der Vergangenheit – schon allein bei der Frage, ob die beiden Teile der Fachbezeichnung nach den Maßgaben der Kultusministerkonferenz „Ernährung“ und „Hauswirtschaft“ tatsächlich zusammen gehören. Mit Hilfe einer strukturierten Kommunikation und Netzwerkarbeit ist es leichter, vitale gemeinsame Interessen, z.B. hinsichtlich der Sicherung von Ausbildungsstandorten, zu formulieren und auch durchzusetzen. Auch in der Forschung ist die Schaffung einer verbindenden begrifflichen und gegenständlichen Basis die Voraussetzung für ein förderliches Zusammenwirken, beispielsweise bei Forschungsanträgen, -projekten oder der Nachwuchsqualifizierung. Als eine bildungspolitische Kraft wahrgenommen zu werden, die bei Entscheidungen, z.B. auf Länder- oder Hoch-

schulebene gehört wird und ihre Stimme wirkungsvoll in die Waagschale werfen kann, setzt ebenfalls eine strukturierte Organisation und Kommunikation voraus.

Dabei ist es sehr wichtig, dass nicht einzelne Ebenen der Lehrerbildung für sich stehen, wie zum Beispiel die Hochschulen, sondern es entspricht dem aktuellen Stand der Konzepte einer guten Lehrerbildung viel mehr, wenn Verantwortliche der ersten und zweiten Phase zusammen wirken und ebenfalls die aktiven Lehrkräfte ihre Stimme einbringen.

2 Gründungsprozess der BAG Ernährung und Hauswirtschaft

Indem im Rahmen der Hochschultage Berufliche Bildung 2013, die vom 13.-15.03.2013 an der Universität Duisburg/Essen durchgeführt wurden, von Seiten des Trägervereins „Arbeitsgemeinschaft Berufliche Bildung e.V.“ entschieden wurde, die bisher getrennt durchgeführten Fachtagungen *Ernährung* und *Hauswirtschaft* zu einer gemeinsamen Fachtagung zusammen zu führen, wurde ein starker Impuls ausgesendet, sich zukünftig auch organisatorisch gemeinsam darzustellen und die Stimme der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft offiziell in der „Arbeitsgemeinschaft Berufliche Bildung“ zu vertreten.

Im Oktober 2013 kamen bei einer weiteren Veranstaltung an der Universität Paderborn fast 40 Personen zusammen, die die Berufliche Bildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Hochschullehrende, als Verantwortliche aus Studienseminaren oder als Lehrende an Schulen vertreten. Alle diese Personen bekundeten ihr Interesse an einer engeren zukünftigen Zusammenarbeit. Gepflegt durch regelmäßige Newsletter, online gestützte Interessenumfragen und Fachveröffentlichungen entstand die Grundlage einer guten Kommunikationsstruktur.

Weiterhin beschloss man, regelmäßig, zumindest einmal im Jahr, zu Fachtagungen zusammen zu kommen und plante eine nächste Tagung mit dem Schwerpunkt „Zusammenarbeit der ersten und zweiten Phase der fachspezifischen Lehrerbildung“. Diese Tagung wird nunmehr vom 4.-5. April 2014 an der *Technischen Universität Berlin, Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre*, stattfinden. Auf dem Programm steht neben den Konzeptvorstellungen zum Schwerpunktthema auch die weitere Organisationsentwicklung der Bundesarbeitsgemeinschaft Ernährung und Hauswirtschaft und ihre institutionelle und strukturelle Profilierung.

3 Ausblick

Über Jahre hinweg haben nur wenige Standorte bundesweit die Lehrerbildung für die berufliche Fachrichtung angeboten, und nur einige davon verfügten über eine Professur für die berufliche Didaktik. Lehrkräfte gelangten deshalb verstärkt mittels Quer- und Seiteneinstiegen in die Schulen. Die Entwicklung wies durchaus

BAG Ernährung und Hauswirtschaft

kritische Züge auf, und weder die Sicherung der vorhandenen Standorte schien mehr selbstverständlich, noch gar ein künftiger Ausbau der Lehrerbildungskapazitäten für die Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft auf breiterer Basis. Umso erfreulicher ist es, dass nunmehr zehn bestehende Standorte der ersten Phase zu verzeichnen sind, teils aufgrund von gelungenen Bestandserhaltungen, teils auch aufgrund von Neu- oder Wiedergründungen. Ein gewisser Impuls ging dabei auch von einer innovativen Kooperation zwischen Universitäten und (Fach-)Hochschulen aus, die es teilweise erst möglich machte, neue Standorte aufzubauen.

Nunmehr besteht allerdings die enorme Herausforderung, diese zehn Standorte zu sichern und in eine gute Zukunft zu führen – heißt auch, den anstehenden Generationswechsel bzw. die Neubesetzungen auf den Akademischen Stellen, insbesondere den Professuren für die Berufliche Didaktik erfolgreich zu vollziehen. Gelingt dies, würde damit auch die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit der ersten und zweiten Phase der fachspezifischen Lehrerausbildung wesentlich verbreitert.

Literatur

Gemballa, K. & Ketschau, I. (2102). Das Studium der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft im bundesweiten Vergleich. In Th. Harth, I. Ketschau & F. Stuber (Hrsg.), *Beruflich. Kooperativ. Modellhaft. Zehn Jahre Institut für berufliche Lehrerbildung* (S. 121-142). Münster: Fachhochschule Münster.

Verfasserin

Prof.ⁱⁿ Dr. Irmhild Ketschau

Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL)

Leonardo Campus 7
D-48149 Münster

E-Mail: ketschau@fh-muenster.de

Forßbohm, Doreen; Kober, Katja & Lehmann, Rocco (2014).
Sensorische Prüfungen in Lern-Lehr-Arrangements.
Ein Arbeits- und Studienbuch der Berufsfelddidaktik Ernährung
und Hauswirtschaft sowie der Fachdidaktik Hauswirtschaft.
Dresden: Eigenverlag.

ISBN: 978-3-00-043507-2; 118 Seiten; Ringbuch: 15 €, eBook: 9,90 €

Das bewusste sensorische Prüfen ist eine wesentliche Komponente zur Bewältigung privater und beruflicher Handlungssituationen im Umgang mit Lebensmitteln. Somit wird die Befähigung dazu zu einem wichtigen (Aus-)Bildungsziel sowohl in der haushaltsbezogenen Allgemeinbildung als auch in der beruflichen Bildung im Feld Ernährung und Hauswirtschaft.

Das Anliegen dieses Arbeits- und Studienbuches ist es, Studierenden und Lehrenden eine didaktische Konzeption zum Einsatz von sensorischen Prüfungen in Lern-Lehr-Arrangements „an die Hand“ zu geben.

Nach einer Einbettung des sensorischen Prüfens in die Zieldimensionen der Verbraucher-, Ernährungs- bzw. haushaltsbezogenen Bildung – der sog. Alltags- oder Daseinskompetenz – sowie in die der beruflichen Bildung – der beruflichen Handlungskompetenz – erfolgt eine Auseinandersetzung mit den integrierten Zielelementen des sensorischen Prüfens: das Schulen der Sinne und der sprachlichen Ausdrucksfähigkeit, das Erlernen der richtigen Prüfverfahren und das damit verbundene Ausweiten der Produktkenntnisse.

Es besteht nicht die Absicht, die Lernenden zu professionellen Prüfern auszubilden, sondern sie zu einem sensorischen Prüfen auf adäquatem Niveau zu befähigen. So folgt eine Erörterung tragender Prinzipien und Richtlinien für entsprechende Lern-Lehr-Arrangements.

Zur Sicherung des Lernerfolges tragen didaktische Hinweise zur Planung bei, d.h. zur Auswahl eines angemessenen Schwierigkeitsgrades, einer zweckmäßigen Organisationsform, einer geeigneten Präsentationsform sowie zum Aufbau und zur Verwendung sensorischen Fachvokabulars. Auch die Durchführung der Prüfung mit den zu erlernenden und zu übenden Prüftechniken und schlussendlich die Auswertung der Ergebnisse unterliegen einer detaillierten Betrachtung.

Nach einer kurzen Betrachtung typischer Problemlagen bildet der Beispielkatalog den Abschluss. Dieser umfasst 20 sensorische Prüfungen, jeweils unter Angabe der Prüfaufgabe, einer Durchführungsbeschreibung, Hinweisen und Variationen sowie formalen Ergebnisprotokollen.

Erhältlich als Ringbuch (ab März 2014) und eBook (April 2014) unter:
<http://didaktikeundh.wordpress.com/>