

Theres Rathmanner

Ernährungsprojekte in Schulen weltweit – ein Blick über den Tellerrand

Ernährungsprojekte in Schulen sind meist auf Gesundheit fokussiert. Dass und wie es auch anders gehen könnte, nämlich genuss- und/oder nachhaltigkeitsorientiert, zeigen einige internationale Projekte mit vielversprechenden Ergebnissen.

Schlüsselwörter: Schulernährungsprojekte, international, Genuss, Nachhaltigkeit

1 Einleitung

Ob im Ernährungsunterricht oder bei flankierenden Maßnahmen der Verhältnisprävention, wie gesunde Jause, gesundes Schulbuffet, Mittagsverpflegung, Getränkeautomaten – der Fokus der meisten schulischen Ernährungsinitiativen ist ein gesundheitlicher.

Dabei gibt es im Bereich der Kinder- und Jugendernährung eine Vielzahl von Herausforderungen, denen sich Gesellschaft und Fachleute neben Übergewicht und unvorteilhaften Ernährungsgewohnheiten ebenso stellen müssen: fehlende Genussfähigkeit, verkümmerter Geschmackssinn, mangelhafte Lebensmittel- und Kochkenntnisse, fehlender Bezug zur Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Dazu kommen die ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Probleme im Bereich Ernährung: die Folgen der industrialisierten Landwirtschaft, fehlende Kostenwahrheit bei Lebensmittelpreisen, mangelnde Wertschätzung, das sozio-ökonomische bzw. -demografische Gefälle, unfairen globalen Handel, um nur einige zu nennen.

Kinder und Jugendliche verbringen mindestens neun Jahre ihres Lebens in der Schule. Neun Jahre, in denen diese Lern- und Lebenswelt sie sozialisiert, erzieht, bildet und prägt. Das ist eine große Chance!

Ernährungsprojekte mit dem Fokus Gesundheit können diese Chance nicht ausreichend abdecken. Deshalb hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Österreich das Projekt *Schule des Essens* mit folgender Vision ins Leben gerufen: An allen österreichischen Schulen soll es ein Schulfach „Essen“ geben, das inhaltlich umfassend und methodisch-didaktisch innovativ ist.

In der ersten, im Jänner 2015 abgeschlossenen Projektphase wurde ein Überblick über schulische Ernährungsprojekte mit Blick über den gesundheitlichen

Tellerrand erhoben, um aus ihren Erfahrungen zu lernen. Vor allem international findet man vielversprechende Projekte, die auch überwiegend gut evaluiert sind.

Die Ergebnisse sind erstaunlich und vielversprechend: Die Schülerinnen und Schüler sind begeistert, auch die Durchführenden, meist Lehrende, und ebenso die Eltern. Ernährungswissen und -verhalten der Schülerinnen und Schüler verbessern sich, auch ihre Einstellung zum Essen, ihre Wertschätzung. Sie erwerben Kochkompetenzen und machen Geschmackserfahrungen. Sie verbessern durch die praktischen Erfahrungen ihre Sozialkompetenzen. Es gelingt sogar, Benachteiligte und/oder sozial weniger Integrierte zu erreichen, ebenso Familien, da die jungen Menschen Wissen und Erfahrungen in ihre soziale Umgebung transferieren.

2 Projekte

2.1 The Edible Schoolyard Project (ESYP) – USA

Das „Edible Schoolyard Project“ der „Chez Panisse Foundation“ der Starköchin Alice Waters ist ein bestens durchdachtes, umfassendes, mehrteiliges Projekt, dessen Herzstück ein Schulgarten in einer „Middle School“ in Berkeley, Kalifornien, ist. In und um den Bio-Garten werden Koch- und Unterrichtsstunden in Fächern, wie Mathematik, Biologie, Erdkunde etc. abgehalten werden.

- Projektwebsite (englisch): <http://edibleschoolyard.org/>

2.2 Kitchen Garden Program – Australien

Das „Kitchen Garden Program“ ist ein sehr gut definiertes, umfangreich evaluiertes Programm an über 600 australischen Grundschulen (Altersgruppe 8-12) mit über 60.000 teilnehmenden Kindern. Es wurde von der Köchin und Autorin Stephanie Alexander gegründet und wird von der „Stephanie Alexander Kitchen Garden Foundation“ unterhalten. Herzstück sind vergnügliche Schulstunden im Bio-Garten und in der Küche nach dem Motto: „ziehen, ernten, zubereiten, teilen“. Die curriculare Anbindung von Garten und Küche an die Pflichtfächer ist gegeben.

- Projektwebsite (englisch): www.kitchengardenfoundation.org.au/

2.3 The Food For Life Partnership Programme – United Kingdom (UK)

Das „Food For Life Partnership Programme“ ist ein United Kingdom-weites, sehr umfangreiches Programm der Bio-Organisation „Soil Association“ und einiger weiterer NGOs in Zusammenarbeit mit Schulen, welches Schülern in Richtung frisch, saisonal, lokal und biologisch revolutioniert, junge Menschen an die Her-

Ernährungsprojekte

kunft von Lebensmitteln heranführt und Familien und Gemeinwesen inspiriert, Lebensmittel selbst anzubauen und zuzubereiten.

- Projektwebsite (englisch): www.foodforlife.org.uk

2.4 Nachhaltiges Koch- und Ernährungsprojekt der Sarah Wiener Stiftung – Deutschland

Die Sarah-Wiener-Stiftung bildet Multiplikatorinnen und Multiplikatoren (hauptsächlich Lehrende, Kinder- und Jugendbetreuerinnen und -betreuer anderer Berufsfelder) aus, die ihren Schützlingen praxisorientiert, kindzentriert und genussvoll Kochen und Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln vermitteln. Nachhaltigkeit und biologischer Anbau sind dabei zentrale Themen.

- Projektwebsite: www.sarah-wiener-stiftung.de

2.5 Smaaklessen – Niederlande

„Smaaklessen“ (Geschmacksklassen) ist ein weit verbreitetes, praxisorientiertes, kinderzentriertes, freudvolles Bildungsprogramm zu Geschmack, Lebensmittelqualität und Gesundheit in Primarschulen (Alter: 4-12 Jahre) in den Niederlanden.

- Projektwebsite (niederländisch): www.smaaklessen.nl

2.6 Classes de Goût – Frankreich

„Classes de Goût“, wiederum Geschmacksklassen, ist ein französisches Ernährungsprogramm für Grundschulklassen der Stufe zwei bis vier. Das Ziel ist, Geschmacks-, Genuss- und Sozialkompetenzen zu fördern. Ins Leben gerufen wurde es durch das Landwirtschaftsministerium als Teil des nationalen Ernährungsprogramms, vermittelt wird es durch ein Netzwerk aus lebensmittelverarbeitenden Betrieben, umgesetzt durch Lehrerinnen und Lehrer.

- Informationen (französisch): <http://d.pr/12107>

Verfasserin

Dr.ⁱⁿ Theres Rathmanner
Forschungsinstitut für biologischen
Landbau (FiBL) Österreich

Doblhoffgasse 7/10
A-1010 Wien

E-Mail: theres.rathmanner@fibl.org

Literatur

Rathmanner, T. & Geßl, R. (2015).
*Schule des Essens – Bericht zur Pro-
jektphase I*. Wien: FiBL Österreich.