

Mit der Ganztagsschulentwicklung ist Essen als Bildungs- und Organisationsaufgabe in den Fokus gerückt. Schülerinnen und Schüler verbringen viele Stunden in der Schule und essen auch dort. Je nach Schul(verpflegungs)konzept und Alter ist der schulische Essalltag mehr oder weniger inhaltlich gestaltet, mehr oder weniger pädagogisch gerahmt und an wissenschaftlich begründeten Ernährungsstandards ausgerichtet. Die alltäglichen Ess-Situationen tragen zur schulischen Ernährungssozialisation bei, daher ist die Auseinandersetzung mit dem Essalltag an Schulen auch ein relevantes Thema für die Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Die Beiträge dieses Heftes dokumentieren Vorträge und einige Forums-Beiträge der diesjährigen Jahrestagung des Verbandes Haushalt in Bildung und Forschung, die sich einer Bestandsaufnahme und Positionsbestimmung zum Essen in der Schule aus verschiedenen disziplinären Perspektiven widmen. Sie bilden einen Ausschnitt aus dem aktuellen, von Vielfalt geprägten Diskurs ab mit den jeweiligen individuellen Perspektiven auf dieses komplexe Thema.

*Ilona Esslinger-Hinz* betrachtet Essen in der Schule als Innovation aus der Perspektive der kultursensiblen Didaktik und entwickelt ein Modell, aus dem Konsequenzen für die Fachdidaktik abgeleitet werden können. Fachdidaktische Perspektiven sind auch der Ausgangspunkt des Beitrags von *Ute Bender*, die die Herausforderungen und Chancen des Essens in der Schule zwischen formalen und informellen Bildungsprozessen darstellt. Ausgehend von der Ernährungs- und Gesundheitssituation von Kindern und Jugendlichen in Deutschland formuliert *Anja Kroke* Handlungsoptionen für die Ernährung im Setting Schule, *Uta Meier-Gräwe* stellt die vielfältigen Gestaltungserfordernisse des Essalltags in Schule und Familie dar und zieht daraus Konsequenzen für den schulischen Bildungsauftrag. *Simone Gärtner und Eleonore Heil* stellen innerschulische ernährungsbezogene Lernorte vor, die in Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern gestaltet werden. Am Beispiel von mobilen Hochbeeten mit integrierter Wurmkompostierung zeigen *Stephanie Grundmann und Nina Langen*, wie ein fächerübergreifendes Projekt zur Bildung für nachhaltige Ernährung beitragen kann. Aus dem fachpraktischen Unterricht gastgewerblicher Ausbildungsberufen entwickeln *Lina Bredeck und Julia Kastrup* Elemente der Erlebnisgastronomie als Beispiel für handlungsorientierten, schüleraktiven Unterricht. *Angela Häußler und Katja Schneider* stellen das Handlungsfeld Essen in der Schule in den Kontext verschiedener Fachdiskurse und entwickeln Perspektiven für die Ernährungsbildung.

*Ursula Queisser* gibt einen Einblick in die Alltagstheorien von Grundschulkindern zum Essen und Trinken in gesundheitlichen Bezügen und stellt aufbauend darauf methodische Überlegungen für den Sachunterricht an. Abschließend stellen *Rim Abu Zahra-Ecker, Anna Leitner-Wolfinger und Klaudia Röbl* eine Interventionsstudie zur Implementierung eines Gesundheitstagebuchs in der Schule vor.

Silke Bartsch, Angela Häußler & Katja Schneider