

Lina Bredeck & Julia Kastrup

Elemente der Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht gastgewerblicher Ausbildungsberufe

Erlebnisgastronomische Konzepte bieten Potenziale für den fachpraktischen Unterricht mit Auszubildenden gastronomischer Ausbildungsberufe, wenn neben den Konzepten auch fachliche Fragestellungen aufgegriffen werden. Dabei ist – im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts – der handelnde und schüleraktive Umgang mit diesen Inhalten ebenso entscheidend wie die Reflexion der in der Fachpraxis erprobten Elemente der Erlebnisgastronomie.

Schlüsselwörter: fachpraktischer Unterricht, Schulküche, Erlebnisgastronomie, gastronomische Ausbildungsberufe

Elements of event gastronomy in the practical teaching of catering professions

Event catering concepts offer the potential for practical instruction with trainees in catering professions if subject-specific issues are addressed besides the concepts. In the sense of action-oriented teaching, the active and student-active handling of these contents is just as important as the reflection of the elements of event gastronomy that has been tested in practice.

Keywords: practical teaching, school kitchen, event gastronomy, gastronomic training professions

1 Einleitung

Für den fachpraktischen Unterricht in der Schulküche ergeben sich in der Vorbereitung, Durchführung, beim Essen und der Nachbereitung zahlreiche Herausforderungen. Im Zentrum der Kritik stehen veraltete Räumlichkeiten, die es erschweren, „vielfältige fachpraktische Zugänge zu ermöglichen und Theorie und Praxis auch räumlich zu verknüpfen“ (Bartsch & Bürkle, 2013, S. 20). Auch die geringe Wertschätzung des Fachpraxisunterrichts als „Kochunterricht“ wird als Herausforderung benannt (Bartsch & Methfessel, 2012). Dabei gilt es, die Nahrungsaufnahme als Teil des Lernprozesses entsprechend didaktisch-methodisch zu gestalten (Bartsch, 2009).

Der vorliegende Beitrag setzt bei den Herausforderungen der Vorbereitung und Durchführung des fachpraktischen Unterrichts an berufsbildenden Schulen an. Im Fokus steht hierbei die Integration von Elementen der Erlebnisgastronomie in den fachpraktischen Unterricht mit Auszubildenden gastronomischer Ausbildungsberufe, unter Beachtung möglicher Potenziale und Grenzen im Bereich der beruflichen Bil-

dung. Ziel ist es über die Elemente der Erlebnisgastronomie Zugänge zu schaffen, um Impulse und Anknüpfungspunkte sowohl für den fachpraktischen Unterricht als auch für die allgemeinbildenden Fächer aufzuzeigen. Die Schulküche kann dabei ein wichtiges Element im handlungsorientierten Unterricht darstellen, wenn der Unterricht entlang übergreifender beruflich, privat oder gesellschaftlich relevanter Handlungssituationen gestaltet und dadurch die Trennung von Theorie und Praxis aufgehoben wird (Peuker, 2016, S. 269). „Erst durch die Reflexion der praktischen Erprobung von theoretischen Ansätzen kann eine Erkenntnis über den Nutzen erlangt und damit die jeweilige Theorie oder Praxis beurteilt werden“ (Hoff, 2015, S. 73).

Auf die Verknüpfung von Erlebnisgastronomie¹ und fachpraktischem Unterricht haben Bartsch & Brandstätter (2013) verwiesen und fachdidaktische Überlegungen und Folgerungen für die Fachpraxis Ernährung geschildert. Die Autorinnen greifen die Idee des einzigartigen Erlebnisses auf und stellen erste Explorationen und Folgerungen für den fachpraktischen Unterricht in der Schule dar. Im vorliegenden Beitrag werden diese vorhandenen Impulse und Ansätze aufgegriffen und transferiert auf die berufliche Bildung, insbesondere die gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Nachdem zunächst die Ziele und Aufgaben von fachpraktischem Unterricht aufgezeigt werden, erfolgt im Anschluss eine Vorstellung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Den eigentlichen Kern des Beitrages bilden die dargestellten Möglichkeiten zur Verknüpfung von Elementen der Erlebnisgastronomie mit dem fachpraktischen Unterricht. Der Beitrag endet mit einem Fazit.

2 Ziele und Aufgaben des fachpraktischen Unterrichts an berufsbildenden Schulen

Der fachpraktische Unterricht in den Bildungsgängen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft an berufsbildenden Schulen findet in der Regel nicht im Klassenzimmer, sondern in sogenannten Schulküchen statt. Insbesondere in den dualen Ausbildungsberufen, zu denen auch die gastgewerblichen Ausbildungsberufe zählen (siehe Kap. 3), kann die Schulküche als sogenannter dritter Lernort fungieren, in dem die Lernenden im Vergleich zum Lernort Schule bzw. Klassenzimmer und Betrieb die Möglichkeit haben „die Vorteile des Lernens am Arbeitsplatz mit den Vorteilen des systematischen Lernens zu kombinieren. Dies beinhaltet eine organisatorische, curriculare und didaktisch-methodische Komponente“ (Gonon, 2002, S. 34). Im Vordergrund des fachpraktischen Unterrichts steht nach diesem Verständnis die „systematisch gestaltete Interaktion von Theorie und Praxis, von praktischem Handeln und systematischer Reflexion. Wichtigstes Ziel ist es, die Lernimpulse der beiden anderen Lernorte zu einer nachhaltig wirksamen Integration zu führen“ (Landwehr, 2002, S. 43). Die Schulküche ist im Vergleich zur betrieblichen Praxis ein geschützter Raum, in dem der alltägliche Handlungsdruck ausbleibt und deshalb Praxiserfahrungen unter theoretischen Gesichtspunkten reflektiert werden können.

| Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht

Dabei sollte sich der fachpraktische Unterricht an Situationen der betrieblichen Praxis orientieren und den Ausgangs- und Zielpunkt des Lernens bilden (Landwehr, 2002, S. 44).

Ziel des fachpraktischen Unterrichts in den Schulküchen ist es, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln, „die zur Anwendung der ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse in Alltag und Beruf notwendig sind“ (EVB Online-Glossar). Das Essen nimmt in diesem Kontext einen bedeutenden Stellenwert ein, wobei dann das bewusste Verkosten und Genießen der Nahrungsmittel und Speisen stärker in den Fokus gerückt wird als dies beispielweise in privaten Mahlzeitsituationen der Fall ist. Im fachpraktischen Unterricht können, im Sinne einer kompetenzorientierten Ernährungs- und Verbraucherbildung, neben den handwerklichen Küchentechniken auch arbeitsorganisatorische Aspekte unter Beachtung von Sicherheits- und Hygienerichtlinien bei Beschaffung, Lagerung, Zubereitung, Aufbewahrung und Ausgabe von Speisen etc. behandelt werden (EVB Online Glossar). In den berufsbildenden Schulen werden „die Veranschaulichung und Bewältigung von fachbereichsspezifischen Arbeits- und Geschäftsprozessen durch den fachpraktischen Unterricht unterstützt“ (MSW NRW, 2015, S. 17).

Der fachpraktische Unterricht in der Schulküche kann nach diesem Verständnis das handlungsorientierte Lernen und die Förderung der beruflichen Handlungskompetenz unterstützen. Die Lernenden bearbeiten dort in einem fehlertoleranten Raum – in Abgrenzung zum Betrieb – den Theorie-Praxis-Konflikt (Fesl, 2018, S. 30), denn der handlungsorientierte Unterricht ist ein Konzept, das die Vermittlung von theoretischen Voraussetzungen für das Handeln-Können in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen fokussiert (Schelten, 2000, S. 73). Mit der Idee der Handlungsorientierung ist der Anspruch verbunden, dass die Auswirkungen dualistischen Denkens in der Organisation beruflicher Lehr-Lernprozesse (z. B. bezogen auf die Lernorte Betrieb und Schule, Theorie und Praxis etc.) überwunden werden können, im Unterricht Denken und Tun miteinander verschmelzen und sich dies auch auf das Lernen an den anderen Lernorten beruflicher Bildung wie Betrieb, Schule und Fachpraxis auswirkt (Tramm, 1996, S. 141). Für die Fachpraxis Ernährung bedeutet das, dass die im (Theorie-)Unterricht initiierten (neuen) Lerninhalte im unmittelbaren Arbeitsfeld Anwendung finden und auf diesem Weg zur professionellen, beruflichen Handlungskompetenz weiterentwickelt werden können. Als Beispiel für Fachkompetenz kann der sachgerechte Einsatz und Umgang von Arbeitsmaterial angeführt werden. Auf der Ebene der Selbstkompetenz kann im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts beispielsweise das eigene Essverhalten reflektiert und bewertet werden. Die Sozialkompetenz der Schülerinnen und Schüler kann gefördert werden, indem sie lernen zu verstehen, dass dem Verzehr von Speisen kulturelle Bedingungen und Regeln zugrunde liegen, denen sie im Rahmen der sozialen Verantwortung und Solidarität mit Offenheit und Wertschätzung begegnen. Im Bereich Methodenkompetenz kann im Fachpraxisunterricht daran gearbeitet werden, die Bereitschaft und Fähigkeit

zu zielgerichtetem und planmäßigem Vorgehen bei der Umsetzung von Rezepten zu trainieren.

3 Gastgewerbliche Ausbildungsberufe

Seit der letzten Neuordnung der gastgewerblichen Berufe im Jahre 1998 wurde für das Gastgewerbe ein Branchenkonzept entwickelt, das folgende fünf Ausbildungsberufe umfasst:

- Hotelkauffrau/-kaufmann
- Hotelfachfrau/-fachmann
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie
- Restaurantfachfrau/-fachmann
- Fachkraft im Gastgewerbe

Neu war die Schaffung eines Ausbildungsberufes für die Systemgastronomie sowie die Integration des Ausbildungsberufs Hotelkaufmann/Hotelkauffrau in dieses Konzept. Es handelt sich – bis auf die Fachkraft im Gastgewerbe – um duale, dreijährige Ausbildungsberufe.

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättengewerbes und zusätzlich der Ausbildungsberuf des Kochs/der Köchin verbindet im ersten Ausbildungsjahr eine einheitliche fachliche Grundbildung. Im zweiten Ausbildungsjahr wird für diese Berufe eine gemeinsame Fachbildung angeboten. Für den Koch bzw. die Köchin beginnt im zweiten Ausbildungsjahr bereits die berufliche Fachbildung. Diese erfolgt bei dem/der Hotelfachmann/-fachfrau, dem/der Restaurantfachmann/-fachfrau, dem/der Fachmann/der Fachfrau für Systemgastronomie und dem/der Hotelkaufmann/-kauffrau erst im dritten Ausbildungsjahr. Auszubildende, die als Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet werden, schließen ihre Ausbildung nach zwei Jahren ab. Sie haben anschließend die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr Fachbildung zu ergänzen und zusätzlich die Ausbildung in einem anderen gastgewerblichen Ausbildungsberuf abzuschließen. In diesem Zusammenhang wird dann auch von dem Konzept der Stufenausbildung gesprochen.

Abbildung 1 zeigt die Lernfelder der Ausbildungsberufe – zugeordnet zur fachlichen Grundbildung, beruflichen Fachbildung und die besondere berufliche Fachbildung.

Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht

Lernfelder im 3. Ausbildungsjahr				Besondere berufliche Fachbildung
Hotelfachmann/-frau	Restaurantfachmann/-frau	Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelaufmann/-kauffrau	
3.1 Arbeiten im Empfangsbereich	3.1 Restaurantorganisation	3.1 Systemorganisation	3.1 Personalwirtschaft	
3.2 Arbeiten im Verkauf	3.2 Getränkepflege und -verkauf	3.2 Personalwesen	3.2 Kaufmännische Erfassung des Betriebsablaufes	
3.3 Arbeiten im Marketingbereich	3.3 Führen einer Station	3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung	3.3 Steuerung und Kontrolle	
3.4 Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst	3.4 Arbeiten im Bankettbereich		3.4 Veranstaltungsorganisation	
Lernfelder im 1. Ausbildungsjahr				Fachbildung
Lernfelder im 1. Ausbildungsjahr	Lernfelder im 2. Ausbildungsjahr			
1.1 Arbeiten in der Küche	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant			
1.2 Arbeiten im Service	2.2 Marketing			
1.3 Arbeiten im Magazin	2.3 Wirtschaftsdienst			
	2.4 Warenwirtschaft			
Fachliche Grundbildung				

Abb. 1: Die Lernfelder im Rahmenlehrplan der gastgewerblichen Ausbildungsberufe (Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an KMK 2014, S. 8, 12, 17 ff.)

Für nahezu alle der dargestellten gastgewerblichen Ausbildungsberufe spielt die Erlebnisgastronomie eine wichtige Rolle. Dies lässt sich an den Besuchszahlen und den Umsatzzahlen des Außer-Haus-Marktes in Deutschland festmachen: Von rund 12 Mio. Besucherinnen und Besuchern des Außer-Haus-Marktes haben im Jahr 2018 rund 1,5 Millionen Personen Orte der Freizeit- und Erlebnisgastronomie besucht. Die Gesamtausgaben in diesem Bereich beliefen sich auf 14 Milliarden Euro (DEHOGA, 2019, S. 8).

4 Die Verknüpfung von Erlebnisgastronomie und fachpraktischem Unterricht

Der Begriff Erlebnisgastronomie beschreibt gastronomische Konzepte, bei denen nicht ausschließlich das kulinarische Wohl der Gäste im Vordergrund steht, sondern zusätzliche Unterhaltung geboten wird. Dies kann auf vielfältige Art und Weise erfolgen. Beispiele sind menübegleitende Bühnenvorfürungen, außergewöhnliche Inneneinrichtungen, die auf das Speisenangebot abgestimmt sind (Themenrestaurants) oder das Essen an ungewöhnlichen Orten, z. B. Skydinner (Gruner, von Freyberg & Phebey, 2014, S. 34 f.). Was alle Darstellungsformen gemein haben, ist die Intention, die Speise oder das Essen aus dem Alltäglichen hervorzuheben und gleichzeitig ein (Sinnes-)Erlebnis zu inszenieren (Bartsch & Brandstätter, 2013, S. 63), so dass es den Gästen möglichst lange in Erinnerung bleibt.

Ihren Ursprung hat die Erlebnisgastronomie in Amerika. Dort wurde 1933 die erste Themenbar im sogenannten „Tiki Style“ eröffnet (Mazzora, 2009). 1971 erfolgte die Eröffnung der amerikanischen Restaurantkette Hard Rock Café (Themenrestaurant) in London (Gruner, von Freyberg & Phebey, 2014, S. 34). In Deutschland fand das Konzept erst seit den 1990er Jahren Anklang. Als Vorreiter gilt Hans Peter Wodarz, der 1990 Weltpremiere des Restauranttheaters „Panem et Circenses“ in Zusammenarbeit mit Bernhard Paul (Circus Roncalli) und Alfons Schuhbeck feierte (www.die-dinnershows.de).

Man unterscheidet im Wesentlichen drei Arten wie Speisen oder ein Restaurantbesuch aus dem Alltäglichen hervorgehoben und gleichzeitig als (Sinnes-)Erlebnis inszeniert werden können. Zunächst kann nur die Speise selbst als Erlebnis erfahrbar gemacht werden, indem etwas Fremdes konsumiert wird (z. B. Insekten). Auf der anderen Seite können auch bereits bekannte Speisen durch ihre meist besondere Darbietung, wie zum Beispiel im Hard Rock Café als Erlebnis wahrgenommen werden. Schließlich gibt es auch die Möglichkeit Essen und Erlebnis zusammenzubringen, ohne dass ein Verzehr des Nahrungsmittels stattfindet, z. B. bei der Lebensmittelfotografie. Die Erlebnisgastronomie ist in diesem Spektrum bei „Speise als Erlebnis“ sowie „Speise und Darbietung als Erlebnis“ zu verorten (siehe Abbildung 2).

| Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht

Im Kontext der Einbindung von Elementen der Erlebnisgastronomie in den fachpraktischen Unterricht kann bei den Auszubildenden im gastgewerblichen Bereich z. B. die Experimentierfreude geweckt werden, der Geschmackssinn herausgefordert und zum Kosten verlockt werden (Bartsch & Bürkle, 2013, S. 25). Dieses emotionale Erlebnis kann als Basis für die Reflexion auf der Ebene der Nachbereitung genutzt werden. Die Schülerinnen und Schüler könnten sich zum Beispiel mit der Frage auseinandersetzen, welche Bedeutung die menschlichen Sinne für die Ausbildung einer Esskultur haben. Anders als bei kommerziellen Angeboten ist am Lernort Schulküche eine perfekte Inszenierung nebensächlich. Da alle Auszubildenden entweder im Betrieb oder in Phasen des Praktikums mit der Zubereitung von Lebensmitteln und deren Inszenierung in Berührung kommen, eignet sich der Einsatz von Elementen der Erlebnisgastronomie auch für die berufliche Kompetenzerweiterung der Lernenden. Die Vielzahl von Erfahrungen, die durch die Lerngruppe praktisch gesammelt wurden, können bei einem subjektorientierten Unterrichtsvorgehen die Lernprozesse bereichern (Bartsch & Bürkle, 2013, S. 25).

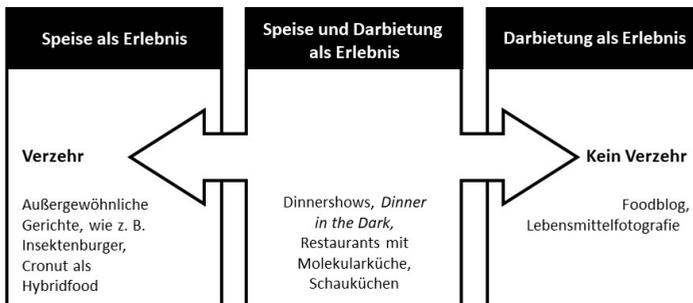


Abb. 2: Kategorisierung von Beispielen der „Erlebnisgastronomie“ (Quelle: in Anlehnung an Bartsch & Brandstädter, 2013, S. 62)

Tabelle 1 gibt einen Überblick zu verschiedenen erlebnisgastronomischen Konzepten und benennt Beispiele sowie das dahinterliegende Erlebnis.

Tab. 1: Erlebnisgastronomische Konzepte (Quelle: eigene Darstellung)

Erlebnisgastronomische Konzepte	Beispiele	Erlebnis
Spezialitätenrestaurant	Exotische Küche mit Insekten, typische Länderküche	unbekannte Zutaten und Zubereitungsarten
Themenrestaurant	Hard Rock Café, Heart Attack Grill, Modern Toilet, Rollercoaster Restaurant, Dinner in the Dark	Musik, Ambiente, Architektur und Speisen sind aufeinander abgestimmt

Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht |

Restaurant an ungewöhnlichem Standort	Turmrestaurants (Skybar), Restaurants in Bergwerken, Höhlen, Aquarien	Aussicht und Panorama, besonderes Ambiente
Variété und Gastronomie	Variété, Musical, Theater	Showrlebnis mit kulinarischer Genussvielfalt
Live Cooking oder Front Cooking	BBQ (Barbeque), Sushi	Zusehen beim Zubereiten der Speisen, Exklusivität, Kommunikation
Interaktive Gastronomie	Krimi-Dinner, Märchen-Dinner, Running Dinner	interaktive Teilnahme, Spannung, Austausch, Kostümierung

Die jeweiligen erlebnisgastronomischen Konzepte bieten Potenziale für eine Umsetzung im fachpraktischen Unterricht, z. B. im Rahmen von komplexen Lernsituationen oder Projekten (siehe Tabelle 2). Diesen Umsetzungsbeispielen lassen sich wiederum zahlreiche thematische Anknüpfungspunkte zuordnen, so dass entlang dieser Lernsituationen oder Projekte die Auszubildenden die erlebnisgastronomischen Konzepte kennenlernen, ohne dass die Fachlichkeit verloren geht. So sind beispielsweise auch eine Reihe fächerübergreifender Themen denkbar, wie die Auseinandersetzung mit geschichtlichen Epochen oder auch Textgattungen im Zuge der Planung und Durchführung eines „Krimi-Dinners – Herrencreme mit Schuss“. Die Beispiele zeigen darüber hinaus Anknüpfungspunkte zu aktuellen gesellschaftlichen Themen und Herausforderungen. So können inklusionsorientierte Fragestellungen im Rahmen eines „Dinner in the Dark“ aufgegriffen werden oder das Handlungsprinzip der Nachhaltigkeit bei einem erlebnisgastronomischen Projekt rund um die Insekten als Nahrungsmittel. Die Inszenierung eines Blogbeitrags – hier am Beispiel einer Acai Bowl² – ist eigentlich nicht der Erlebnisgastronomie zuzuordnen, weil es sich um eine Darbietung von Essen ohne Verzehr handelt (siehe Abbildung 2). Da dieses Beispiel aber durchaus geeignet für die unterrichtliche Umsetzung ist, wird es hier ebenfalls aufgeführt.

Tab. 2: Umsetzungsbeispiele von Elementen der Erlebnisgastronomie und thematische Anknüpfungspunkte (Quelle: eigene Darstellung)

Umsetzungsbeispiel	Thematische Anknüpfungspunkte
Insekten – Proteinfood auf 6 Beinen	Nachhaltigkeit, Ernährungsphysiologie- und -psychologie, Interkulturalität, Esskulturen, Artenvielfalt, Novel-Food-Verordnung
Dinner in the Dark – (K)eine helle Freude	Die Sinne, Sensorik, Inklusion, Sinnesorgane, Menüregeln

Krimidinner – Herrencreme mit Schuss	Epochen der Geschichte, alkoholische Getränke, Textgattungen, Regionale Küche, Kommunikation(smodelle), Rezensionen schreiben
Acai Bowl – Mein Lieblingsfrühstück im Sommer (Inszenierung eines Blogbeitrags)	Anrichten, Dekoration, Soziale Medien, Saisonale Küche, Ernährungstrends, Ausgewogene Ernährung, Regeln der DGE

5 Fazit

Im vorliegenden Beitrag konnte aufgezeigt werden, dass durch die Integration von Elementen der Erlebnisgastronomie in den fachpraktischen Unterricht an berufsbildenden Schulen, besonders mit Auszubildenden der gastronomischen Ausbildungsberufen, viele Möglichkeiten bestehen, eine umfassende berufliche Handlungskompetenz zu fördern. Durch die Auseinandersetzung mit Konzepten der Erlebnisgastronomie können aktuelle Trends sowie internationale gastronomische Phänomene der Gastronomie thematisiert und in der Fachpraxis geplant, durchgeführt und reflektiert werden. Gleichzeitig bestehen zahlreiche fachlich-inhaltliche Anknüpfungspunkte, die im Unterricht aufgegriffen werden können.

Sicherlich stellt die Erlebnisgastronomie nur ein vergleichsweise kleines Marktsegment innerhalb der gesamten Branche dar. Das bedeutet durch die Integration dieser Elemente in den Unterricht kann die „Entfernung“ zum Berufsalltag der Auszubildenden durchaus groß sein, weil die Erlebnisgastronomie möglicherweise in ihrem Berufsalltag keinen oder nur einen geringen Stellenwert einnimmt. Wenn das Erlebnis eines gastronomischen Konzeptes im fachpraktischen Unterricht in den Mittelpunkt gerückt wird, besteht deshalb das Risiko, dass die Fachlichkeit dahinter zurücktritt und der „Spaßfaktor“ in den Vordergrund. Um die Potenziale von Erlebnisgastronomie am Lernort Schulküche auszuschöpfen, ist daher der handelnde und schüleraktive Umgang mit diesen Inhalten entscheidend sowie die Reflexion der in der Fachpraxis erprobten Elemente der Erlebnisgastronomie.

Anmerkungen

- 1 Bartsch & Brandstätter (2013) haben den Begriff der „Erlebnisküche“ kreiert. Im vorliegenden Beitrag wurde bewusst der etablierte Begriff der Erlebnisgastronomie gewählt, da dieses Marktsegment für die Auszubildenden der gastgewerblichen Berufe eine Relevanz aufweist.
- 2 Acai Bowls sind Smoothies zum Löffeln, die ihren Namen den Acai Beeren, den Früchten der Kohlpalme, verdanken. Die Kohlpalme wächst vor allem am unteren Amazonas. In der Regel können neben dem mit Wasser verdünnten Frucht-

mark auch Pulver und Kapseln für die Herstellung der Acai Bowls verwendet werden. Bekannt wurden die Acai Beeren für ihre antioxidative und entzündungshemmende Wirkung, verlässliche klinische Studien existieren hierfür jedoch nicht (Verbraucherzentrale, 2018).

Literatur

- Bartsch, S. (2009). *Jugendesskultur und Unterrichtspraxis. Essen als Unterrichtsgegenstand*. Auf Talking Food. Lehrerspezial „Gesunde Schule“. www.aid.de/lernen/esskultur_jugendkultur.php
- Bartsch, S. & Bürkle, P. (2013). Lernort Küche. Nahrungszubereitung als methodischer Zugang zur Fachpraxis Ernährung. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 2(4), 18-31.
- Bartsch, S. & Brandstätter, J. (2013). Erlebnisküche – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?! *Haushalt in Bildung & Forschung*, 2(4), 61-71.
- Bartsch, S. & Methfessel, B. (2012). Haushaltslehre – Vom Emanzipations- zum Kompetenzdiskurs. In M. Kampshoff & C. Wiepcke (Hrsg.). *Handbuch Geschlechterforschung und Fachdidaktik* (S. 199-212). VS Verlag für Sozialwissenschaften. https://doi.org/10.1007/978-3-531-18984-0_15
- DEHOGA Bundesverband (2019). *Wirtschaftskraft und Job Motor Gastronomie und Hotellerie 2019. Zahlen, Daten & Fakten*. https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/DEHOGA_Z_F-2019_Druckversion_f.pdf
- EVV Online-Glossar. http://www.evb-online.de/glossar_ernaehrungspraxis.php
- Fesl, S. (2018). Der Dritte Lernort. Lernbereich Training und Transfer. In S. Fesl & U. Auböck (Hrsg.). *(K)ein Dritter Lernort – Erfahrungen, Best Practice Beispiele und aktuelle Befunde aus Österreich* (S. 29-41). hpsmedia.
- Gonon, P. (2002). Die Geschichte des dritten Lernorts. In W. Goetze, P. Gonon, A. Gresele, S. Kübler, M. Landolt, M. Hermann, R. Marty, U. Renold & P. Egger (Hrsg.). *Der dritte Lernort. Bildung für die Praxis, Praxis für die Bildung* (S. 21-36). hep.
- Gruner, A., von Freyberg, B. & Phebey, K. (2014). *Erlebnisse schaffen in Hotellerie und Gastronomie*. Matthaes Verlag.
- Hoff, Anna (2015). Fachräume im berufsbildenden Unterricht – die Lehrküche als Beispiel im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 4(1), 71-82. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v4i1.18196>
- KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.) (2014). *Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997 i.d.F. vom 28.03.2014)*.

- https://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Gastgewerbe-97-12-05-idF-14-03-28_11.pdf
- Landwehr, N. (2002). Der dritte Lernort. In W. Goetze, P. Gonon, A., Gresele, S. Kübler, M. Landolt, M. Hermann, R. Marty, U. Renold & P. Egger (Hrsg.). *Der dritte Lernort. Bildung für die Praxis, Praxis für die Bildung* (S. 37-71). Bern.
- Mazzora, A. C. (2009). *Tiki Style – Flucht ins Paradies. Ein Mythos wird zu einem Popkultur Genre (Diplomarbeit)*. Wien.
- MSW NRW– Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (2015). *Bildungsplan zur Erprobung für die Bildungsgänge der BFS die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht „Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service“ und zum mittleren Schulabschluss führen, Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Bereichsspezifische Fächer*. Düsseldorf.
- Peuker, B. (2016). *Die Lehrküche als Fachraum schulischer Berufsorientierung. Eine Untersuchung in Theorie und Praxis*. wbv.
- Schelten, A. (2000). *Begriffe und Konzepte der berufspädagogischen Fachsprache*. Franz Steiner Verlag.
- Tramm, T. (1996). *Lernprozesse in der Übungsfirma. Rekonstruktion und Weiterentwicklung schulischer Übungsfirmenarbeit als Anwendungsfall einer evluativ-konstruktiven und handlungsorientierten Curriculumstrategie*. Göttingen.
- Verbraucherzentrale (2018). *Acai – die brasilianische Wunderbeere?*
<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/nahrungsergaenzungsmittel/acai-die-brasilianische-wunderbeere-5621>.

Verfasserinnen

Lina Bredeck

M. Ed. der beruflichen Fachrichtung
Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft und dem allgemeinbildenden
Fach Deutsch

E-Mail: lina.bredeck@fh-muenster.de

Prof. ⁱⁿ Dr. ⁱⁿ Julia Kastrup

Institut für Berufliche Lehrerbildung
Fachhochschule Münster

Johann-Krane-Weg 25
D-48149 Münster

E-Mail: kastrup@fh-muenster.de
Internet: www.fh-muenster.de/ibl