



Claudia Angele, Ursula Buchner,
Johanna Michenthaler, Susanne Obermoser
& Katharina Salzmänn-Schojer (2021).

Fachdidaktik Ernährung. Ein Studienbuch

ISBN: 9783825255985

eISBN: 9783838555980

654 Seiten

Print € 49,90; Online € 39,99

Dieses Studienbuch führt systematisch in fachdidaktische Grundlagen und theoretisch-konzeptionelle Diskurse des Lernfelds Ernährung ein. Es bietet Orientierung für den Fachunterricht sowie einen umfassenden Einblick in Desiderate aktueller fachdidaktischer Forschung und Entwicklung, auch im internationalen Kontext. (Umschlagtext)

Schon seit geraumer Zeit lässt sich konstatieren: Die *Fachdidaktiken* emanzipieren sich auf breiter Linie! Zum einen von der ‚altherwürdigen‘ *Allgemeinen Didaktik*, überdies von der ‚florierenden‘ empirischen *Lehr-Lern- und Bildungsforschung* – zum anderen aber auch deutlich vom Status eines ‚schlichten Appendix‘ ihrer jeweiligen *fachwissenschaftlichen Disziplin*!¹

Das *Studienbuch Fachdidaktik Ernährung* reiht sich in diese Entwicklung sicht- und greifbar ein: Auf insgesamt knapp 800 Seiten – in der Printversion kombiniert aus 654 Seiten inkl. acht *Gastbeiträgen* und zehn Seiten *Glossar* wichtiger Begriffe sowie 140 Seiten *Studienaufgaben* online und in toto 343 Abbildungen – können das fachlich-personale Spektrum und die „Komplexität des Gegenstandsbe-

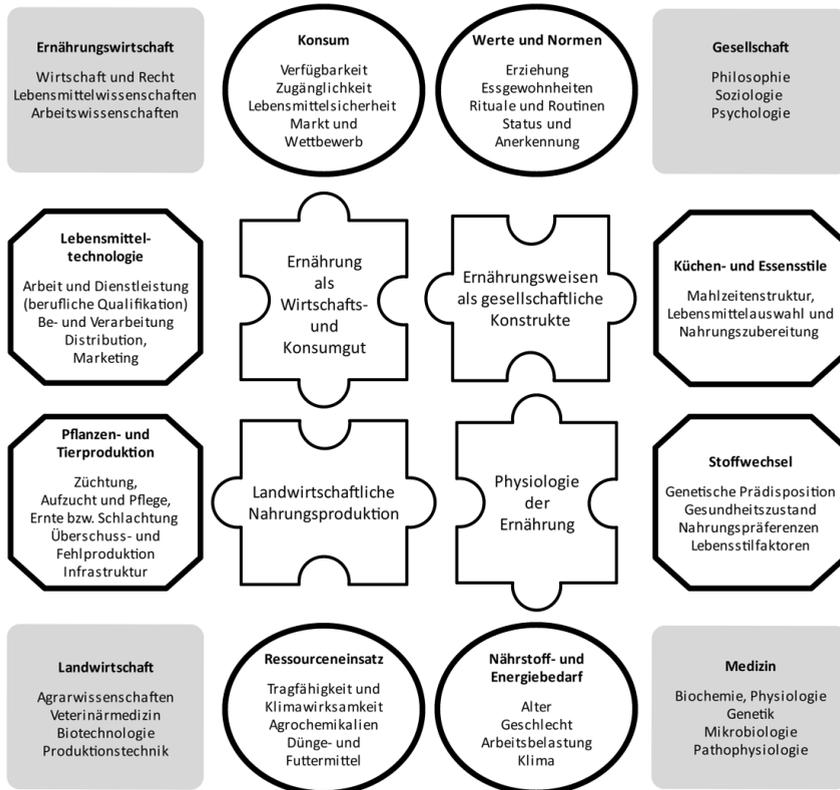
¹ vgl. Grunder, H.-U. (1999). Ein fragiles Verhältnis: Allgemeine Didaktik und Fachdidaktik. *Schweizer Schule*, 6, 26-33. <https://dx.doi.org/10.5169/seals-530991>

Plöger, W. (2009). Allgemeine Didaktik, Fachdidaktik, Fachwissenschaft. In G. Mertens, W. Böhm, U. Frost & V. Ladenthin (Hrsg.), *Handbuch der Erziehungswissenschaft* (Bd. 2; S. 429-447). Brill/Ferdinand Schöningh. https://doi.org/10.30965/9783657764969_043

Reusser, K. (2018). Allgemeine Didaktik – quo vadis? *Beiträge zur Lehrerinnen- und Lehrerbildung*, 36(3), 311-328. <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0111-pedocs-188520>

RISTAL (Research in Subject-matter Teaching and Learning). <https://www.ristal.org>

reichs der Fachdidaktik Ernährung – *das Lehren und Lernen im Lernfeld Ernährung*“ (S. 16) in *Österreich* dokumentieren, weshalb auch dann und wann von *Professionisten* (laut Langenscheidt/Duden österreichisch für *Fachleute* bzw. *gelernte Handwerker*innen*;) die Rede ist.



Lernfeld Ernährung: Domänen, Bezugsdisziplinen, zentrale Prozesse und Einflussfaktoren (Quelle: Abb. 2.4; S. 35 im besprochenen Band)

In drei **Abschnitten** und einer **Conclusio** werden der aktuelle Stand und der Stellenwert von Theoriebildung und schulpraktischer Umsetzung im Lernfeld Ernährung entfaltet:

I Präliminarien: Darin erfolgt eine *Standortbestimmung*, und diese thematisiert das (Selbst-)Verständnis im Fachunterricht Ernährung, bestimmt den Gegenstand, zentrale Fragestellungen und Kernaufgaben einer Fachdidaktik Ernährung. Im *Lernfeld Ernährung des Menschen* wird dessen Komplexität in den vier Dimensionen Mensch, Nahrung, soziales Umfeld und physisches Umfeld aufgezeigt, die daraus resultierende Multi-, Inter- und Transdisziplinarität begründet, das Ernährungshandeln als kulturelle Basishandlung verstanden und auf die Vielfalt an dafür notwendige Wissensbestände für kompetentes Ernährungshandeln hingewiesen.

Eine *Studienaufgabe* als *Anregung für wissenschaftliches Arbeiten* (E-10: 2.4.8; gekürzt) befasst sich dementsprechend auch mit dem *Alltagswissen Ernährung*:

Das ‚Weltwissen‘ der Schüler*innen ist abhängig von ihren Alltagserfahrungen in der Familie und vom sozioökonomischen Umfeld. Die Anwendungszusammenhänge von Ernährungswissen sind ebenso vielfältig, wie die lebensweltlichen Erfahrungen in heterogenen und pluralen Gesellschaften divers sind.

- Erkunden Sie das Weltwissen in Ernährung gemeinsam mit den Schüler*innen Ihrer Praxisklasse. [...]
- Erstellen Sie mit Ihren Schüler*innen eine Conceptmap, in der das Wissen sichtbar (symbolisch, grafisch) dargestellt wird.
- Werten Sie den Wissensbestand nach fachdidaktischen Gesichtspunkten aus, z. B.: In welchen Dimensionen des Lernfelds bewegen sich die Schüler*innen in ihren Denkwelten? In welcher Relation stehen die Wissensarten (Sach- oder Orientierungswissen) zueinander? Aus welchen Bezugsdisziplinen stammt das Wissen?

Die detaillierten *Studienaufgaben* können als *Bonus-Material* jeweils am Ende der 26 Unterkapitel als Webanhang via *QR-Code* abgerufen und für eigene Studienzwecke kostenlos als *PDFs* heruntergeladen werden:

<https://www.utb.de/doi/suppl/10.36198/9783838555980>

Die *Grundlagen zum Verständnis von Ernährungsbildung* beleuchten das Menschenbild und den Beitrag der Ernährungsbildung zur Persönlichkeits- und Allgemeinbildung. Schließlich wird die *richtungsweisende Orientierung an Gesundheit, Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit* dargelegt.

II Elemente einer fachdidaktischen Theoriebildung: Verfahren zur *Bestimmung des Gegenstandsbereichs im Fachunterricht* über Strukturgitteransatz, Referenzrahmen mit klar definierten Teilkompetenzen, zentrale fachliche und Basis-Konzepte. Den Abschluss bildet ein Blick zurück auf die Geschichte und Institutionalisierung des Fachunterrichts und der Lehrer*innenbildung im Studienfach Ernährung im österreichischen Schulwesen. Mit *Lernen im Lernfeld Ernährung* wird ein Bogen gespannt von den entwicklungs- und kognitionpsychologischen Grundlagen des Lernens hin zu den in der angewandten Fachdidaktik daraus abgeleiteten Methoden. Mit einem Streifzug durch die *Handlungsfelder im Beruf Lehrer*in* werden dessen handlungsleitende Prinzipien hervorgehoben: Unterrichten, Erziehen, Beraten, Beurteilen, Administrieren, sowie Innovieren und Entwickeln.

III Angewandte Fachdidaktik: Hier wird die Anwendung fachdidaktischer Erkenntnisse im pädagogisch-praktischen Unterrichtsalltag thematisiert. Mit *Unterricht planen* werden die Elemente der schriftlichen Unterrichtsplanung skizziert und an zwei konkreten Beispielen einer Lektionsanalyse aus der Lehrpraxis entfaltet: Sachanalyse, Analyse der Rahmenbedingungen, Begründungen zur Auswahl von Inhalten, Konkretion der Lernziele und Darstellung des Unterrichtsverlaufs

sowie Analyse und Dokumentation von Fachunterricht als (bemerkenswerter) „erster Schritt in Richtung empirische Unterrichtsforschung unter fachdidaktischer Perspektive“ (S. 422). *Konzeptionen für den Fachunterricht Ernährung*: mittels *fünf verschiedener Lernwege* mit je unterschiedlicher Schwerpunktsetzung: *Sensorisches Prüfen* in einer Schmeck- und Sprechwerkstatt, mit *konzeptionellem naturwissenschaftlichen Denken* den Nährstoffen auf der Spur, *wertebasiertes Urteilen und Entscheiden*, kompetentes Handeln als *Handwerk und Technik bei der Nahrungszubereitung* und *kooperatives und sozial-integratives Ernährungshandeln* im Team.

In einer als **Conclusio** benannten Schlussbetrachtung mit einem abschließenden Blick auf die Herausforderungen für das *Lernen im Fachunterricht Ernährung* und *der Fachdidaktik Ernährung* wird zunächst konstatiert:

Das *Lernfeld Ernährung*

- umfasst *Wissensbestände aus Natur- und Kulturwissenschaften*.
- ist ein *multi- und interdisziplinäres Wissensgebiet*.
- ist *mehrdimensional zu denken* und *mehrperspektivisch zu erschließen*.
- schließt die *Beachtung und Berücksichtigung diverser Bedingungen und Bedingtheiten* mit ein.

Als *Desiderata der fachdidaktischen Forschung* werden anschließend *drei Anliegen für die Generierung fachdidaktischen Wissens* genannt (S. 590):

- Die *Dokumentation von Fachunterricht* als Grundlage zur Gewinnung evidenzbasierter Aussagen zur Lernwirksamkeit diverser Lehr-Lernwege.
- Die *Anfertigung von Videovignetten* zur Fallanalyse typischer Unterrichtssituationen im Rahmen der Lehramtsausbildung für den Fachunterricht Ernährung.
- *Vergleichende Studien zur Wahrnehmung der Lernwirksamkeit* der jeweils im und am Unterricht beteiligten und handelnden Personen.

Die Einladung der Autorinnen, aktuelle *Forschungsergebnisse aus der fachbezogenen empirischen Lehr-Lernforschung* mit ihnen zu teilen und in eine zweite (!) Auflage des Studienbuches einzubringen, sollte man – nicht nur in Österreich – durchaus wahr- und annehmen. Zuvorderst aber ist die Lektüre und Rezeption der Erstauflage allemal lohnenswert und aus- und nachdrücklich zu empfehlen – und mit der Einlösung der im Umschlagtext (s. o.) avisierten Zielsetzung ein gelungenes Musterexemplar einer wissenschaftlich reflektierenden Aufarbeitung und Auseinandersetzung mit fachdidaktischen Grundfragen der Ernährungsbildung!

Chapeau!  – Hut ab! Oder wie man (auch in Österreich gerne) zum Ausdruck bringt und damit ein Zeichen setzt: Respekt!

Werner Brandl