

Vanessa Lüder, Katrin Lütjen & Ulrike Johannsen

Klimafreundliche Ernährungsbildung – kompetenzorientierte Ansätze, Methoden und Herausforderungen im Kontext lebenslangen Lernens

Der Beitrag nimmt Bezug auf eine inklusive Ernährungsbildung. Es werden konkrete Ansätze für eine Verbesserung der gesellschaftlichen Teilhabe durch differenzierte kompetenz- und subjektorientierte Lernarrangements anhand von zwei lebensweltorientierten Praxisbeispielen aufgezeigt: die *Mitmach-Küche* für die Tafel-Kundschaft sowie *Lecker Deutsch* als Konzept für Menschen mit Migrationshintergrund und gering Literalisierte¹.

Schlüsselwörter: Food Literacy, Grundbildung, klimafreundliche Ernährung, Lebensweltorientierung, aufsuchende Ernährungsbildung

Climate-friendly nutrition education – competence-oriented approaches, methods and challenges in the context of lifelong learning

The article refers to inclusive nutrition education. Concrete approaches for improvement of social participation through differentiated competence- and subject-oriented learning arrangements are shown based on two lifeworld-oriented practical examples: the *Mitmach-Küche* (Participatory Kitchen) for food bank customers and *Lecker Deutsch* (Yummy German) as a concept for people with a migration background and low literacy levels.

Keywords: food literacy, basic education, climate-friendly nutrition, lifeworld orientation, outreach nutrition education

1 Einleitung

Deutschland ist von einer steigenden Ernährungsarmut betroffen, welche unter anderem durch die Auswirkungen der Corona-Pandemie und die steigenden Lebensmittelpreise bedingt wird (Beermann & Grahl, 2021). Darüber hinaus nehmen die Lebensmittelpenden für die Tafeln seit Anfang 2022 ab, die Zahlen der Tafel-Kundinnen und -Kunden steigen jedoch an. Dabei handelt es sich bspw. um Menschen, die sich die steigenden Lebensmittel- und Energiepreise nicht mehr leisten können. Die aktuelle Kriegssituation verschärft die Situation noch maßgeblich (Tafel Deutschland e.V., 2022). Durch die Corona-Pandemie hat sich die Anzahl

der Menschen, die von Ernährungsarmut betroffen sind, auch durch Kurzarbeit und Jobverluste erhöht (Tafel Deutschland, 2019).

In Deutschland wird nicht systematisch erfasst, wie viele Menschen von Ernährungsarmut betroffen sind (Beermann & Grahl, 2021; Lewalter & Beermann, 2021). Da „Ernährungsarmut [...] langfristig zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen und sozialer Isolation führen [kann]“ (Lewalter & Beermann, 2021, S. 4), sollten Ernährungsbildungsangebote genau hier ansetzen, um dieser Entwicklung entgegenzuwirken und die Menschen handlungsfähig zu machen.

Einen weiteren Bedarf hinsichtlich des lebenslangen Lernens zeigt die Level-One Studie 2018 auf: In Deutschland leben 6,2 Millionen gering literalisierte Erwachsene (zwischen 18 und 64 Jahren). 47,4% davon sind Menschen mit einer anderen Herkunftssprache (Grotlüschen et al., 2019). Allein in 2020 kamen rund 1,19 Millionen Zuwanderer nach Deutschland und 26,7% der deutschen Bevölkerung wiesen einen Migrationshintergrund auf (Bundesministerium des Innern und für Heimat, 2021). Die Level-One Studie 2018 zeigte zudem, dass eine alltagsbezogene Kompetenzförderung zielführend ist, um die Lese- und Schreibkompetenz von gering Literalisierten zu fördern (Grotlüschen et al., 2019).

Gering Literalisierte, Menschen mit Migrations-/Fluchthintergrund sowie Tafel-Kundinnen und -Kunden erfahren eine geringe gesellschaftliche Teilhabe, da Sprachbarrieren oder fehlende schriftliche Kenntnisse die „eigenständige[n] Beurteilung politischer, gesundheitlicher, finanzieller oder digitaler Angelegenheiten“ (Grotlüschen et al., 2022, S. 63) erschweren, weshalb es weiterer Unterstützung bedarf (Grotlüschen et al., 2022). Des Weiteren können Lese- und Schreibschwierigkeiten dazu führen, dass Angebote zur Ernährungsbildung häufig nicht verstanden oder wahrgenommen werden. Über niederschwellige Aktionen, welche zum Ziel haben, die küchenpraktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu fördern, können Lese-, Schreib- und Sprachkompetenzen an alltagspraktischen Themen erworben werden. Nebenbei erfahren die Teilnehmenden Wertschätzung und Teilhabe. Durch die Interaktion mit der Kursleitung und den Kursteilnehmenden werden ihnen durch das gemeinsame Durchführen erweiterte Handlungsempfehlungen vermittelt. Anhand der alltagspraktischen Tipps können sie Kompetenzen bspw. in der Lebensmittellagerung oder -haltbarmachung erlangen. Durch diesen impliziten Ansatz wird z. B. einer Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt und die Teilnehmenden können zukünftig ihre Kosten für Nahrungsmittel reduzieren.

Trotz der gesellschaftlichen Aktualität des Themas Nachhaltigkeit weisen die Betroffenen Hemmnisse und Barrieren gegenüber dieser Thematik auf. Dies hat mit dem Image und dem mittelschichtorientierten Verständnis von Nachhaltigkeit sowie der hohen Komplexität und den teils widersprüchlichen Regeln zu tun.

2015 wurde die Agenda 2030 verabschiedet und 17 Sustainable Development Goals (SDGs) wurden festgelegt. Im Projekt *KlimaFood* stehen insbesondere das Ziel 1 „Armut in jeder Form und überall beenden“ und das Ziel 3 „Gesundheit und Wohlergehen“ im Fokus (Bundesregierung, o. D.). Ebenso zu berücksichtigen ist

| Klimafreundliche Ernährungsbildung

das Ziel 4 der Agenda Bildung 2030: „Bis 2030 für alle Menschen inklusive, chancengerechte und hochwertige Bildung sicherstellen sowie Möglichkeiten zum lebenslangen Lernen fördern“ (Deutsche UNESCO-Kommission, 2017, S. 2). Diese Ziele sind besonders im Hinblick auf eine Ernährungsarmut in Deutschland wichtig zu berücksichtigen, um möglichen Teilhabeausschlüssen vulnerabler Gruppen in diesem Bereich entgegenzuwirken (Kapitel 2.2). Ferner gilt es zu beachten, dass gerade erwerbsschwache Personen aufgrund ihrer Lebensumstände klimafreundlicher handeln, wenn bspw. kein Auto vorhanden ist oder keine Flugreisen unternommen werden. Die Ansprache dieser Zielgruppe ist wichtig, um ihnen einen Handlungs- und Alltagsrahmen aufzuzeigen. Dadurch wird ihnen ermöglicht, über die eigenen Handlungen zu reflektieren und ggf. entlang der eigenen Lebensmittelwertschöpfungskette einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. So erwerben die Teilnehmenden durch ihr praktisches Tun Kompetenzen, welche zum Empowerment beitragen und die Selbstwirksamkeit stärken.

Mithilfe von Nudging-Ansätzen kann das Verhalten der Teilnehmenden in Richtung einer gesundheitsförderlichen und klimafreundlichen Ernährung unterstützt werden (Kern, 2021). So können Nudges die Entscheidung für eine gesündere Alternative erleichtern (Freitag-Ziegler, 2019). Bezogen auf den vorliegenden Ansatz bedeutet dies, dass die Wartesituation an der Tafelausgabe genutzt wird, um der Kundschaft Anstöße zu geben, wie Lebensmittel, die gewöhnlich liegen bleiben, zubereitet werden können² (Kapitel 4.1).

2 Hintergrund

2.1 Projekt KlimaFood

Erläutert wird der Ansatz einer kompetenz- und subjektorientierten, inklusiven Ernährungsbildung anhand des über dreijährigen IN FORM-Forschungsprojektes „KlimaFood“ (11/2020–12/2023). Angegliedert ist das Projekt KlimaFood in der Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung der Europa-Universität Flensburg (EUF). Das Team der EUF fokussiert gemeinsam mit den Praxispartnerinnen und Praxispartnern³ die Gestaltung einer lebensweltorientierten Ernährungsbildung vulnerabler Bevölkerungsgruppen.

Die Zielgruppen des Projektes (Kapitel 2.2) erwerben über die neuen Angebote Alltagskompetenzen in den Bereichen nachhaltiger Ernährung, Konsum und Gesundheit. Die Besonderheit des Projektes ist der Lebensweltbezug, der durch die enge Zusammenarbeit mit Stakeholdern, die über langjährige Erfahrung in der Arbeit mit der Zielgruppe verfügen, erreicht wird. Ebenso werden die Betroffenen selbst einbezogen, was den entwickelnden und partizipativen Charakter des gesamten Ansatzes unterstreicht.

Im Projekt werden drei verschiedene Strategien angewendet, um die Personen zu erreichen, die bisher kaum oder nur wenig Kontakt zu Ernährungsbildungsangeboten haben. Zum einen finden Veranstaltungen in der Lebenswelt der Zielgruppe statt, bspw. Mitmach-Aktionen in einer Tafelausgabe. Die Tafel-Kundschaft hat vor Ort die Chance, spontan zu entscheiden, ob sie an diesem Angebot teilnehmen möchte. Zum anderen wird an bestehende Bildungsangebote angeknüpft. So wird z. B. in einem Sprachkurs eine Einheit zum Thema klimafreundliche Ernährung angeboten. Die dritte Strategie ist der Service-Learning-Ansatz, mit welchem Personen der Zielgruppe selbst den Auftrag bekommen, ihrem Umfeld Inhalte einer klimafreundlichen, gesundheitsförderlichen Ernährung zu vermitteln, z. B. in Form eines Kochkurses von Jugendlichen für Jugendliche (Johannsen & Peuker, 2021). Nach der Erprobung und Weiterentwicklung der Konzepte aus den drei verschiedenen Strategien erfolgen die Konzeption und Durchführung von Fortbildungen für Stakeholder, um diese dazu zu befähigen, die Inhalte im gesamten Bundesgebiet zu verbreiten (EUF, o. D.).

2.2 Vulnerable Zielgruppen

„Als vulnerable Bevölkerungsgruppen versteht man [...] Menschen, die nicht in der Lage sind, Herausforderungen aus eigener Kraft zu bewältigen, und daher unter Krisen besonders leiden“ (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung [BMZ], o. D.). Die Gründe für die Vulnerabilität sind vielseitig: Armut, Benachteiligungen auf politischer oder gesellschaftlicher Basis oder auch ein unzureichender Zugang zu einer gleichberechtigten gesellschaftlichen Teilhabe und Bildung (BMZ, o. D.). Laut dem GKV-Bündnis für Gesundheit sind vulnerable Personen Menschen mit einem niedrigen sozioökonomischen Status, ältere Menschen, Menschen mit Migrationshintergrund sowie Personen mit potenziell gesundheitsbeeinträchtigenden Lebensumständen (Sörensen et al., 2018).

Im Projekt *KlimaFood* ist die Zielgruppe, wie auch bei Sörensen et al. (2018) beschrieben, weit gefasst, da sie in den mitarbeitenden Institutionen sehr heterogen ist (Johannsen, 2020). In diesem Beitrag liegt der Fokus auf gering Literalisierten, Menschen mit Migrations-/Fluchthintergrund sowie Menschen mit geringem Einkommen und von Ernährungsarmut betroffenen Personen.

Der Forschungsprozess wird – wo immer möglich – partizipativ gestaltet, um Ansätze zu finden, die bestmöglich zielgruppenspezifisch Kompetenzen hinsichtlich einer klimafreundlichen und gesundheitsförderlichen Gestaltung des eigenen Ernährungsstils vermitteln. Die Zielgruppe soll zur Reflexion eigener Verhaltensmuster befähigt werden und lernt, einfach und schnell saisonale Gerichte mit einem kleinen Budget zuzubereiten. Ebenso erfahren die Teilnehmenden, wie Lebensmittelverschwendung ganz unkompliziert vermieden werden kann, z. B. durch ansprechende Rezepte, die Auswahl einfacher Gerichte, einen ausgewählten Einkauf und die passende Lagerung der Lebensmittel. Im Projektverlauf hat sich gezeigt, dass

sich durch die gemeinsame Arbeit mit den beteiligten Institutionen meist weitere Möglichkeiten zur Förderung der institutionellen und systemischen Verhältnisse in Richtung Nachhaltigkeit eröffnen (Kapitel 4).

2.3 Forschungsansatz

Im Projekt *KlimaFood* wird neben einer internen Qualitätssicherung und einer externen Fremdevaluation primär ein qualitativer Forschungsansatz verfolgt. Durch die Evaluation werden die entwickelten Konzepte und Materialien mit den Bedürfnissen der Teilnehmenden und Durchführenden abgeglichen. Dabei lautet die Forschungsfrage: Welche Rahmenbedingungen und Gestaltungskriterien müssen Konzepte, Konzeptbausteine und Bildungsmaterialien für eine klimafreundliche und gesundheitsförderliche Ernährungsbildung im Rahmen von *KlimaFood* erfüllen, damit Personen der Zielgruppen erreicht, einbezogen, motiviert und zum Handeln aktiviert werden? Die Forschung ist weitestgehend in der Praxisforschung verortet. Die Besonderheit bei diesem Ansatz liegt darin, dass es nicht nur um einen Erkenntnisgewinn geht, sondern ebenso um eine Anpassung der Verhältnisse, von welcher die beteiligten Personen profitieren können (Stöckli et al., 2019). Zum Beispiel werden die im Projekt *KlimaFood* entwickelten Kurskonzepte, die Lehr- und Lernmaterialien sowie Serious Games erst nach mehrmaliger Erprobung weiterentwickelt (evaluatorische Konzeptentwicklung), sodass sie einerseits zu den Bedarfen der jeweiligen Zielgruppe passen und andererseits von den Kursleitungen leicht im Arbeitsalltag umsetzbar sind. Dafür werden die bestehenden Strukturen verändert oder neue Strukturen mit den verschiedenen Konzepten geschaffen (Kapitel 4). Angestrebt werden dabei eine *Begegnung auf Augenhöhe* sowie eine kontinuierliche Reflexion der Partizipationsstufen im Forschungsprozess (Hartung et al., 2020; Wright et al., 2021). Für einen direkten Benefit in der Lebenswelt wird...

der Erkenntnisgewinn [...] unmittelbar mit der Entwicklung und Erprobung neuer Handlungsmöglichkeiten verknüpft, um die Arbeitsweisen oder Lebensumstände der Beteiligten zu verbessern (Wright et al., 2021, o.S.).

Im Rahmen der evaluatorischen Konzeptentwicklung² erfolgt zusätzlich eine Überprüfung der Konzepte durch Beobachtungen. In diesen Beitrag fließen die Beobachtungsergebnisse in Bezug zu den Ansätzen *Mitmach-Küche* und *Lecker Deutsch* sowie die Ergebnisse von Expertinnen- und Experten-Interviews ein.

23 Beobachtungen und drei Interviews wurden mithilfe der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Um eine erhöhte Validität zu erreichen, sichteten jeweils zwei Personen aus der Arbeitsgruppe *KlimaFood* das Material und werteten es aus. Für die weitere Analyse wurden anhand der Themen in den Beobachtungsbögen und Gesprächsleitfäden deduktiv Kategorien festgelegt. Induktiv wurden ggf. Kategorien ergänzt. Anschließend erfolgten eine Zuordnung

der Daten zu den verschiedenen Kategorien anhand eines Kodierleitfadens sowie Inhaltsanalyse und Interpretation (Mayring & Fenzel, 2019).

3 Alltags- und Handlungsorientierung trotz geringer Literalität

Laut der Level-One Studie weisen 12,1% der Erwachsenen eine so geringe Literalität auf, dass sie unterhalb des Alpha-Levels 4 liegen – somit unterhalb des Textverständnisses. Dies kann die selbstständige Teilhabe in verschiedenen Lebensbereichen einschränken. Nicht einmal ein Prozent der Betroffenen finden ihren Weg in spezifische Alphabetisierungskurse der Volkshochschulen (Grottlüschen et al., 2019). Nicht zuletzt sind es Gründe wie Angst vor Stigmatisierung oder negative Erfahrungen in der persönlichen Schullaufbahn, die diese *Komm-Struktur* wenig erfolgreich machen. Dies spricht dafür, die Lese- und Schreibkompetenzen gleichzeitig mit den Alltagskompetenzen zu verbessern. So wird den Teilnehmenden ein positiver Zugang mit einem synergetischen Mehrwert geboten, ein impliziter Ansatz im Kontext ihrer Alltags- und Handlungsorientierung – diese Erkenntnis greift der Food Literacy-Ansatz auf. Es gilt, die Ansätze einer aufsuchenden Ernährungsbildung stärker in den Fokus zu rücken, besonders an den Orten, an denen sich die Betroffenen aufhalten, sozusagen in ihren Lebenswelten.

Der Begriff Food Literacy wurde im internationalen Kooperationsprojekt des SOCRATES-GRUNDTVIG-Programms eingeführt. Im Bereich der Alphabetisierung bietet Food Literacy die Möglichkeit, das Thema Ernährung mit dem Lese- und Schreiberwerb zu verbinden. So können Kursinhalte zielgruppenorientiert, niederschwellig und alltagsnah vermittelt werden (Groeneveld, 2011).

[Food Literacy] umfasst neben dem Finden, Verstehen, Bewerten und Anwenden ernährungsrelevanter Informationen auch den Umgang mit einem unermesslichen Angebot an Lebensmitteln sowie die Zubereitung von Mahlzeiten aus frischen Produkten. Und zum anderen sind es die Rahmenbedingungen, die beispielsweise die finanziellen und sozialen, aber auch ethischen und klimatischen Verhältnisse sowie das Nahrungsmittelangebot als solches miteinschließen. (Kolpatzik et al., 2020, S. 5f.)

Bezogen auf die Grundbildung wird laut Johannsen et al. (2019, S. 277) unter Food & Move Literacy „die Kompetenz verstanden, den [...] Ernährungs- und Bewegungsalltag selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und gesundheitsfördernd zu gestalten“.

Die kompetenzorientierten Lernarrangements werden im Food Literacy-Ansatz durch den Bezug auf die Inhalte aus dem „Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung“⁴ (Johannsen et al., 2019) didaktisch fundiert. Projektbezogen wird der Food Literacy-Ansatz mit einem stärkeren Fokus auf eine ressourcenfreundliche Ernährung angewendet. Die Kompetenzen schließen dabei alle Stufen der Le-

bensmittelwertschöpfungskette mit ein, die durch die Konsumententscheidungen der Verbraucherinnen und Verbraucher direkt oder indirekt beeinflusst werden können. Die im Projekt *KlimaFood* entwickelten neuen Konzepte und Lernarrangements fußen didaktisch auf diesen klimafreundlichen Ernährungskompetenzen.

Neben der Food Literacy gibt es weitere Literalitäten, denen im Prozess des lebenslangen Lernens Beachtung geschenkt wird, bspw. im Bereich der Health- oder Family Literacy. Allen Ansätzen ist gemeinsam, dass nicht nur basale Fähigkeiten im Bereich des Lesens, Schreibens und Textverstehens erworben werden, sondern ebenso Kompetenzen, die für die Bewältigung verschiedener Alltagssituationen notwendig sind. Mit diesen Kompetenzen kann das eigene Leben selbstverantwortlich gestaltet werden (Ernährungsumschau, 2011; Peuker & Johannsen, 2021).

4 Ausgewählte Best-Practice-Beispiele

Anhand von zwei ausgewählten Best-Practice-Beispielen werden die Kompetenz- und Subjektorientierung beschrieben – vornehmlich bezogen auf klimafreundliche Kompetenzen und Food Literacy. Die im Text genannten Materialien stehen zum Download bereit, sodass sie auch von weiteren Kursleitenden verwendet werden können⁵.

4.1 Aufsuchender Ernährungsbildungsansatz: Die Mitmach-Küche

Bei der *Mitmach-Küche* kommen mobile Küchen vor Ort in den Lebenswelten der Zielgruppen zum Einsatz. Wie in Kapitel 3 erläutert, soll der aufsuchende Charakter des Ansatzes mehr Chancengleichheit ermöglichen, indem ein Bildungsangebot für vulnerable Bevölkerungsgruppen z. B. mit der Tafelausgabe oder Angeboten der Familien-/Quartiersarbeit verbunden wird. Die Tafel-Kundschaft sowie die Teilnehmenden können durch den Lebensweltbezug des Ansatzes direkt in ihrem gewohnten Umfeld an den Mitmach-Aktionen teilnehmen. Über eine zielgruppen-gerechte Ansprache oder Öffentlichkeitsarbeit, bspw. über Social Media, erfährt die Zielgruppe von dem Angebot. Bei der Tafel-Arbeit haben sich Aushänge und Flyer in Deutsch, Englisch und Arabisch bewährt. Für eine stärkere Verbindlichkeit bietet es sich an, einzelne Personen der Zielgruppe direkt einzuladen. Eine Einbindung von im Feld bekannten Stakeholdern (z. B. Sozialarbeiterinnen und Sozialarbeiter) sowie anderen Schlüsselpersonen (Personen der Zielgruppe) kann die niederschwellige Arbeitsweise verbessern und somit die Bereitschaft der Zielgruppe zur Teilnahme an dem Angebot erhöhen.

Verschiedene Ausführungen mobiler Küchen ermöglichen eine optimale Anpassung an die Gegebenheiten des jeweiligen Settings. Im *KlimaFood*-Projekt kamen bisher folgende Küchen zum Einsatz:

- *Mobiler Küchenblock*: Ein Block auf Industrierollen, ausgestattet mit einer Arbeitsfläche, zwei Kochstellen sowie Schubladen für Besteck und weiteres Zubehör. Der Küchenblock ähnelt der Mobilen Esswerkstatt aus dem REVIS-Projekt⁶. Die Kochstellen können über den Anschluss an den Haushaltsstrom in Betrieb genommen werden. Zusätzlich stehen über den Stromanschluss ein bis zwei weitere Steckdosen für elektrische Geräte (z. B. Pürierstab oder Waffeleisen) zur Verfügung. Da der Küchenblock für den Indoor-Betrieb ausgelegt ist, beinhaltet er keinen eigenen Wasseranschluss, die Waschbecken vor Ort sollten genutzt werden. Zur besseren Mobilität ist der Block maximal 80cm breit und 120cm lang.
- *Camping-Küche*: Namensgebend ist eine Küche aus dem Campingbedarf. Diese ähnelt einem Kochschrank, bestehend aus Aluminiumstangen, einem textilen, strapazierfähigen Bezug und einer Arbeitsfläche aus einer Alu-Rollplatte. Auf diese Weise ist die Camping-Küche zusammenfaltbar und hat einen geringen Platzbedarf. Die Küche wird kombiniert mit kleinen Gaskochern, zusätzlichen faltbaren Edeltahltischen und bei Bedarf faltbaren Sitzgelegenheiten (z. B. Bierzeltgarnitur). Alle Kochutensilien, wie z. B. Pfannen, Schneidebretter und Messer, sind in transparenten Kunststoffboxen organisiert. Es gibt laminierte *Packlisten* mit entsprechenden Fotos. Als Wetterschutz kann ein Falt-Pavillon die Küche ergänzen. Zum Waschen von Lebensmitteln oder Händen eignen sich Waschbecken in den angrenzenden Räumlichkeiten oder alternativ eine mobile Waschstation.
- *Fahrrad-Küche*: Dies ist ein Küchenblock, welcher auf einem Lastenfahrrad oder auf einem Lastenfahrrad-Anhänger montiert ist. Die Fahrrad-Küche wird mit einer Gasanlage für zwei Kochfelder betrieben und beinhaltet ein Waschbecken inkl. eines Frisch- und Abwasserkanisters von jeweils 10l. Auf diese Weise ist die Küche komplett autark und kann vor Ort platziert und genutzt werden. Der Korpus der Küche bietet ausreichend Stauraum für Kochutensilien. Zusätzliche Arbeitstische, Pavillons oder Sitzgelegenheiten sollten bei Bedarf von einer Institution vor Ort, zum Veranstaltungsort transportiert werden.

Die Implementation des Ansatzes kann auch für eine vorhandene Küche angepasst oder mit weiteren Variationen von mobilen Küchen (z. B. Food-Truck) umgesetzt werden. Im Fokus des Ansatzes steht das gemeinsame Zubereiten von Lebensmitteln mit der Zielgruppe. Das kompetenzorientierte Lernen ist für die Zielgruppe nicht offensichtlich, sondern geschieht implizit. Ein Beispiel dafür ist die Auswahl von pflanzenbasierten Rezepten bei den Aktionen. Diese Gerichte haben zwei Vorteile: sie weisen meist eine bessere Klimabilanz auf und benötigen seltener eine Kühlung. Weitere Inhalte, die praktisch umgesetzt werden können, lassen sich individuell an die jeweiligen Bedarfe anpassen: Haltbarmachung, Meal-Prep oder

| Klimafreundliche Ernährungsbildung

Low-Budget-Gerichte. Tabelle 1 stellt einen beispielhaften Ablauf des Konzeptes dar.

Tab. 1: Beispielhafter Ablauf der Durchführung des Konzeptes *Mitmach-Küche* (Quelle: eigene Darstellung)

Aktion
Vorbereitung: <ul style="list-style-type: none">- ggf. Lebensmittel einkaufen (falls keine vorhanden sind oder keine von den Teilnehmenden mitgebracht werden)- Rezept-Flyer oder Aufsteller gestalten
Aufbau: <ul style="list-style-type: none">- mobile Küche am entsprechenden Ort aufbauen- persönliche Hygiene einhalten; Lebensmittel bei Bedarf waschen und bereitlegen- Kochutensilien bereitstellen; ggf. Rezept auslegen
Einstieg: <ul style="list-style-type: none">- Zielgruppe (z. B. Passantinnen und Passanten) direkt ansprechen und das Interesse für die Mitmach-Aktion wecken (falls keine Teilnehmenden eingeladen sind).- Kurze Hygieneunterweisung für Teilnehmende
Praxis: <ul style="list-style-type: none">- Rezept mit den Teilnehmenden besprechen, das Gericht gemeinsam zubereiten, anrichten und genießen
Reflexion: <ul style="list-style-type: none">- Erfahrungen in der Gruppe austauschen:- Welche Lebensmittel oder Zubereitungsschritte waren neu? Wie bereiten Sie die Lebensmittel üblicherweise zu? Wie wurden die Lebensmittel im Elternhaus zubereitet?
Abbau: <ul style="list-style-type: none">- Utensilien reinigen, mobile Küche abbauen & für Lagerung verstauen, Abfälle entsorgen

Im Bereich der Tafel findet die *Mitmach-Küche* während bzw. direkt vor den Lebensmittelausgabezeiten statt. Auf diese Weise wird den Teilnehmenden während ihrer Wartezeit ein attraktives Angebot gemacht, wodurch sie keinen Mehraufwand haben, aber gleichzeitig Wertschätzung erfahren. Für die Tafel-Leitungen hat die *Mitmach-Küche* den Vorteil, dass gezielt Rezepte mit den sogenannten *Ladenhütern* ausgewählt werden können. Auf diese Weise erhält die Tafel-Kundschaft neben neuen Geschmackserlebnissen Inspirationen zum Selbstzubereiten dieser Lebensmittel, um so potenziell Lebensmittelreste weiter zu reduzieren.

Bei der Arbeit im Quartier bzw. bei Angeboten von Familien-/Bildungszentren wird die mobile Küche vor Institutionen wie Kindertagesstätten, auf öffentlichen Plätzen oder in der Nähe von Spielplätzen aufgebaut. Auf diese Weise soll eine *Bildung für alle* ermöglicht werden. Der Ortswechsel hilft den Durchführenden, ihr Angebot zu bereichern und ggf. neue Personen der Zielgruppe zu erreichen. Die teilnehmenden Personen erlangen neue Genusserlebnisse und Wissen über gesundheitsfördernde und klimafreundliche Zubereitungsmethoden, mit denen zudem etwas Geld eingespart werden kann. Durch die Sensibilisierung zur Resteverwertung lässt sich eine Veränderung des Wegwerfverhaltens vermuten.

Ein zentrales Element des Konzeptes ist neben dem impliziten Kompetenzerwerb die Subjektorientierung. So können der Ablauf sowie die Inhalte flexibel an die jeweiligen Vorerfahrungen und Bedarfe der Teilnehmenden angepasst werden. Ein Beispiel dafür ist die (didaktische) Reduktion der Koch-Aktion von einem kompletten Gericht auf einzelne Lebensmittel. Ergänzend dazu werden Lebensmittel-Infoblätter⁷ oder Erklärvideos⁸ vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) verwendet. Mit den ergänzenden Materialien sowie am Lebensmittel selbst können Einzelheiten wie Lagerung, Schneidetechniken oder Verwendungsmöglichkeiten thematisiert, veranschaulicht und ausprobiert werden.

Mithilfe von Reflexionsfragen (Tabelle 1) wird die Sichtweise der teilnehmenden Person mit der durchführenden Person bzw. der kompletten Gruppe geteilt. Teilweise werden die Teilnehmenden selbst zu Expertinnen und Experten ihrer Lebenswelt, indem sie eigene alltagspraktische Tipps oder Ideen zu den Rezepten weitergeben. Zusätzlich erwerben auch die Durchführenden durch die intensive Auseinandersetzung mit der Thematik Alltagswissen, um klimafreundliche Handlungen in ihren Ernährungsalltag zu integrieren:

Also für [Person] ist es so, dass sie jetzt bewusster einkauft, das war ihr manchmal gar nicht bewusst, also sie kauft dann auch Gemüse und Obst, was dann auch in der Türkei quasi vor Ort immer da ist. Und aber jetzt achtet sie auch mehr darauf, wenn jetzt je nach Jahreszeit sozusagen, was dann halt vor Ort angeboten [wird] oder was regional herkommt. [...] Zum Beispiel Rote Beete hat sie nochmal angesprochen, das hatten wir so als so Salat mit Joghurt und Quark zubereitet. Und das konnte sie von zu Hause aus nicht. [...] [Das] fand sie jetzt ganz toll und hat das auch zu Hause umgesetzt. (Transkript 1, Pos. 49)

Im Zentrum des Ansatzes stehen somit der Wissenstransfer und die Reflexion anhand alltagspraktischer Handlungen im Kontext der Nahrungszubereitung, ferner die Motivation sowie Inspiration der Teilnehmenden, nicht zuletzt durch den offenen Austausch und der Kommunikation aller Beteiligten.

4.2 Lebensweltansatz: Lecker Deutsch

Das vom Projekt *KlimaFood* entwickelte Kurskonzept *Lecker Deutsch* ist für eine gemeinsame Koch-Aktion im Rahmen eines Deutsch-Sprachkurses konzipiert, welches individuell an die örtlichen Gegebenheiten und das Sprachniveau der Teilnehmenden angepasst werden kann. Die Zielgruppen sind vornehmlich Menschen mit Migrations-/Fluchthintergrund sowie Menschen mit Deutsch als Muttersprache, aber mit geringer Literalität. Die Teilnehmenden werden so in ihrer Lebenswelt (Sprachkurs) abgeholt und bekommen einen Zugang zu einer klimafreundlichen und gesundheitsförderlichen Ernährungsbildung.

Das Konzept kann in Kursen im Bereich von *Deutsch als Zweitsprache* (DaZ) sowie in der Alphabetisierung und Grundbildung in Institutionen wie Volkshochschulen, Familienzentren etc., sowohl in freiwilligen Angeboten als auch in Integrationskursen, durchgeführt werden. Ziel der Kurseinheit ist es, den Wortschatz der Teilnehmenden in den Bereichen Lebensmittel und Küchenutensilien aufzubauen.

Als einer der Grundsätze nachhaltiger Ernährung ist ein Thema die Nutzung regionaler und saisonaler Lebensmittel mit den jeweiligen Vor- und Nachteilen und dem Stellenwert für eine klimafreundliche Ernährung. Der Fokus liegt auf der Interaktion zwischen den Teilnehmenden und der gemeinsamen Zubereitung eines Rezeptes mit saisonalen und regionalen Zutaten anhand einer Schritt-für-Schritt-Foto-Anleitung⁵. Die Kursleitung kann sich im Vorfeld mithilfe einer methodisch-didaktischen Handreichung (inkl. beispielhaftem Ablauf [Tabelle 2] und Materialliste) und weiterführenden Links zu den fachlichen Hintergründen informieren.

Zu Beginn wird das Rezept mit den Teilnehmenden besprochen, dafür können Foto-Karten genutzt werden. Das jeweilige Gericht (bspw. Pfannkuchen-Wraps oder Kürbissuppe) wird gemeinschaftlich zubereitet, dabei wird kurz über die Themen Saisonalität und Regionalität gesprochen, wobei die Jahreszeiten-Uhr integriert wird. Während das Gericht gart, versuchen die Teilnehmenden, Lebensmittel in die jeweils passende Erntesaison zu sortieren. Abschließend wird gemeinsam gegessen und über das Erfahrene gesprochen. Es können Reflexionsfragen aufgegriffen werden, wenn sich Gespräche nicht von selbst ergeben. Die Kurseinheit kann thematisch erweitert werden, bspw. um Aspekte wie Lebensmittelwertschätzung, Einkaufsverhalten oder Mülltrennung. Außerdem kann in dieser Kurseinheit mit Sinnesübungen gearbeitet werden, wodurch Gesprächssituationen geübt werden und ein erweiterter Wortschatz aufgebaut wird.

Tab. 2: Beispielhafter Ablauf des Konzeptes *Lecker Deutsch*(Quelle: eigene Darstellung)

Aktion
Aufbau
- Küchenutensilien & Lebensmittel bereitstellen, Materialien auslegen
Einführung
- Überblick über Thema und Ablauf
- Mittels Fotorezept Arbeitsschritte klären, Lebensmittel verteilen; Information zu der Herkunft verschiedener Gemüsesorten & dem Weg der LM geben
- Optional: Wortlisten für neue Begriffe
Praxisphase
- Hygieneunterweisung
- Aufgaben verteilen, bspw. Zwiebeln schneiden, Kartoffeln schälen, Tisch decken etc.
- gemeinsames Kochen für Gespräche nutzen, bspw. Lieblingsgerichte, Esskultur, Erfahrungen mit den verwendeten Lebensmitteln
- Didaktische Reserve: <i>Jahreszeiten-Uhr</i> –Hier können Gespräche über eigene (Koch-) Erfahrungen entstehen.
Essen & Abschlussreflexion
- Abschlussreflexion am gedeckten Tisch: gemeinsam essen & über das Gelehrte reflektieren. Im Gespräch erfragen, ob den Teilnehmenden das Kochen Spaß gemacht hat, ihnen das Gericht schmeckt und sie weitere Rezepte kennenlernen möchten.
Abbau
- Lebensmittelreste vermeiden, Utensilien und Küche reinigen, Abfälle entsorgen

Der Stellenwert des Lebensweltbezugs des Konzeptes wird durch einen Multiplikator eines Familienzentrums hervorgehoben:

Wir haben viele Migranten aus vielen unterschiedlichen Ländern. Das Thema Ernährung bei den Migranten ist einfach wichtig, weil sie auch selber daran interessiert sind, aber das eben ganz häufig noch nicht so richtig verstehen können. Deswegen ist es, denke ich, gut, dass wir dann da wirklich dicht an den Familien dran sind. (Videotranskript 2, Pos.9)

Im Sinne der Subjektorientierung sind bei der Durchführung des Konzeptes *Lecker Deutsch* je nach Setting folgende Aspekte zu berücksichtigen: (a) Die Inhalte sollten in ihrer Tiefe an das Sprachniveau der Teilnehmenden angepasst werden. (b) Bei Sprachkursen ohne Anmeldung ist die schwankende Zahl der Teilnehmenden zu

bedenken, sodass eine hohe Flexibilität seitens der Kursleitung erforderlich ist. Auch das Sprachniveau kann sehr unterschiedlich sein. (c) Innerhalb von Integrationskursen kann fehlende Zeit die Durchführung von *Lecker Deutsch* verhindern. In diesem Fall können auch einzelne Konzeptteile umgesetzt werden. Bei Entfall der der küchenpraktischen Einheit, können die Themen anhand des Foto-Rezeptes besprochen werden.

Das Kurskonzept kann adaptiert auch im Bereich von Alphabetisierungs- und Grundbildungskursen durchgeführt werden. Aufseiten der Durchführenden sind eine Affinität zum Kochen und basale küchenpraktische Fertigkeiten von Vorteil. Zur Vor-/Nachbereitung dienen verschiedene Arbeitsblätter aus der Veröffentlichung „Häppchenweise Deutsch“⁹ oder „Buchstäblich fit“¹⁰. So können schon im Vorfeld ernährungsbezogene Begriffe eingeführt werden. Ebenso werden zum Rezept passende Wortlisten erstellt, in welchen sich die Teilnehmenden die Übersetzung der jeweiligen Rezeptzutaten in ihrer Muttersprache, in Gegenüberstellung zum deutschen Wort, notieren können. Die Kurseinheit *Lecker Deutsch* fokussiert den Kompetenzerwerb von Lesen und Sprechen im Rahmen der gemeinsamen Nahrungszubereitung und der Interaktion in der Gruppe, bspw. durch das Lesen von Rezepten und das Einüben alltäglicher Gesprächssituationen.

5 Ausblick und Diskussion

Es gilt, die Partizipation der vulnerablen Zielgruppe zu berücksichtigen, um eine Bedürfnis- und Subjektorientierung bei der Ausgestaltung von Kursinhalten zu gewährleisten. In Sprachkursen ist die Beteiligung der Teilnehmenden aufgrund der Sprachbarriere herausfordernd. Bei Feedback-Runden sollte bedacht werden, dass teilweise nach sozialer Erwünschtheit geantwortet wird und dass sich die Teilnehmenden mit ihrer Antwort am Vorredner orientieren. Die Kursleitung ist die Schlüsselperson, da sie die Teilnehmenden schon länger begleitet und einschätzen kann, welche Materialien ausreichend zielgruppenorientiert sind.

Bei der Tafel ist die Teilnahme der Zielgruppe nicht vorhersehbar und eher unverbindlich, da die Menschen im Vorbeigehen erreicht werden. So werden Menschen angesprochen, die sonst kaum Zugang zu Angeboten der Ernährungsbildung/-beratung finden. Nachteilig ist, dass die Personen häufig nur kurz vor Ort sind, um zügig ihre Lebensmittel abzuholen. Dagegen benötigt es Zeit, damit die Tafelkundschaft Vertrauen zu der durchführenden Person fasst und sich an der Aktion beteiligt.

Insgesamt ist der Mehrwert beider inklusiver Ansätze der Ernährungsbildung wie folgt zusammenzufassen: Er ermöglicht (a) eine Erweiterung des Wissens – über unbekannte Lebensmittel sowie neue Zubereitungsmöglichkeiten und alltagspraktische Kompetenzen, (b) Impulse zur Reflexion und Veränderung des eigenen Einkaufs-/Essverhaltens – Konsum von pflanzlichen Lebensmitteln, (c) Gesprächs-

und Schreibimpulse innerhalb der Zielgruppe sowie mit Durchführenden – implizite Sprachförderung über Inspirationen und Verwendungsmöglichkeiten der Lebensmittel sowie ein (d) esskulturgeprägtes Gemeinschaftsgefühl, (e) Flexibilität und Anpassungsfähigkeit für Kurssysteme und Niveaustufen.

Die niederschwellig gestalteten Materialien erleichtern den Teilnehmenden den Einstieg in die Thematik, wie Foto-Rezept-Anleitungen mit ergänzendem didaktischem Material. Der Wortschatz wird im Rahmen des Kurses *Lecker Deutsch* spielerisch aufgebaut. Des Weiteren wird bei den Teilnehmenden ihre Selbstwirksamkeit erhöht, wenn sie selbst zu Expertinnen oder Experten ihrer Lebenswelt werden. Da das Konzept mit bestehenden Strukturen verknüpft wird, kann es bei einem ausreichend flexiblen Kursplan einfach umgesetzt und an das Sprachniveau der Teilnehmenden angepasst werden. Um den Mehrwert und die Subjektorientierung des Konzeptes *Lecker Deutsch* zu erhöhen, finden weitere Erprobungen im dritten und vierten Quartal 2022 statt. Damit Kursleitende die Inhalte einer klimafreundlichen und gesundheitsförderlichen Ernährung in ihre Kurse aufnehmen und sich optimal auf die Umsetzung vorbereitet fühlen, werden im weiteren Verlauf des Projektes *KlimaFood* Schulungen für Stakeholder zu den verschiedenen Konzepten angeboten. Vermittelt werden die Vorgehensweise für die Programmplanung sowie Hintergrundinformationen und die Nutzung didaktischer Materialien.

Durch die beschriebenen inklusiven und subjektorientierten Kursansätze wird ein Beitrag zum lebenslangen Lernen für die vulnerablen Gruppen der gering Literalisierten, der Tafel-Kundschaft sowie der Menschen mit Migrationshintergrund geleistet. So können die Inhalte einer klimafreundlichen Ernährung weitere Bevölkerungsschichten durchdringen und geben ihnen die Möglichkeit, ihren Ernährungsalltag selbstbestimmt zu gestalten. Durch den Kompetenzerwerb wird die Handlungsfähigkeit hergestellt und die Lebenswelt wird zur Lernwelt. Um diejenigen Menschen anzusprechen, die nicht über den Tafelkontext oder die Sprachkurse erreicht werden, können vergleichbare Aktionen einer aufsuchenden Ernährungsbildung auf öffentlichen Plätzen, wie Marktplätzen oder Stadtteilstellen durchgeführt werden, um dort zu sein, wo die Menschen schon längst sind – in ihrem persönlichen Umfeld, in der sich auch ihr kulinarisches Leben abspielt.

Anmerkungen

1 „Geringe Literalität bedeutet, dass eine Person allenfalls bis zur Ebene einfacher Sätze lesen und schreiben kann“ (Grotlüschen et al., 2019, S. 4).

2 Vgl. weiterführend Johannsen & Peuker (2021).

3 Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Schleswig-Holstein, Equippers Flensburg e. V., Tafel-Akademie gGmbH.

4 Kompetenzraster: https://www.bzfe.de/fileadmin//resources/import/1/1735_2018_Kompetenzraster.pdf

5 Download-Materialien: <https://www.uni-flensburg.de?50736>

| Klimafreundliche Ernährungsbildung

6 Vgl. weiterführend Schlegel-Matthies, 2005.

7 Lebensmittel-Infoblätter vom BZfE: <https://www.ble-medien-service.de/search?sSearch=Infoblatt&p=1>

8 Erklärvideos vom BZfE: https://youtube.com/playlist?list=PL_JQLhd533yTGxk2lWUTOZe2IkRw9e4jN

9 Vgl. weiterführend BLE (2019b).

10 Vgl. weiterführend BLE (2019a).

Literatur

Beermann, A.-C. & Grahl, V. (2021, Dezember). *Ernährungsarmut in Zahlen* (Policy Brief, Teil 2). Forum Ökologisch-Soziale Marktwirtschaft. https://foes.de/publikationen/2021/2021-12_FOES_Ernaehrungsarmut_Teil_2.pdf

BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) (Hrsg.) (2019a). *Buchstäblich fit – Besser lesen und schreiben mit den Themen Ernährung und Bewegung* (2. Aufl.). Bundezentrum für Ernährung.

BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) (Hrsg.) (2019b). *Häppchenweise Deutsch*. Bundezentrum für Ernährung.

BMI (Bundesministerium des Innern und für Heimat) (Hrsg.) (2021). *Migrationsbericht der Bundesregierung*. <https://www.bamf.de/DE/Themen/Forschung/Veroeffentlichungen/Migrationsbericht2020/migrationsbericht-2020-node.html>

BMZ (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) (Hrsg.) (o. D.). *Vulnerabel*. <https://www.bmz.de/de/service/lexikon/70568-70568>

Bundesregierung (Hrsg.) (o. D.). *Globale Nachhaltigkeitsstrategie*. <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/nachhaltigkeitsziele-verstaendlich-erklaert-232174>

Deutsche UNESCO-Kommission (Hrsg.) (2017). *Bildungsagenda 2030*. https://www.unesco.de/sites/default/files/2018-01/Bildungsagenda%202030_Aktionsrahmen_Kurzfassung_DeutscheVersion_FINAL.pdf

Ernährungsumschau (Hrsg.) (2011). Food Literacy: Erwachsenenbildung mit Kopf, Herz und Hand. *Ernährungsumschau*, 12(11), 644–645. <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/13-12-2011-food-literacy-erwachsenenbildung-mit-kopf-herz-und-hand/>

EUf (Europa-Universität Flensburg) (Hrsg.) (o. D.). *Projektbeschreibung. Klima-Food*. <https://www.uni-flensburg.de?50734>

Freitag-Ziegler, G. (2019, 03. April). *Nudging arbeitet mit Anreizen statt Verboten*. Bzfe. <https://www.bzfe.de/ernaehrung/ernaehrungskommunikation/menschen-verstehen-und-staerken/nudging-arbeitet-mit-anreizen-statt-verboten/>

- Groeneveld, M., Grünhage, M., Monetti, M., Klinger, M. & Wilhelmi, I. (2011). *Food Literacy im Alphabetisierungskurs*. https://kursportal.info/files/rlp/grundbildung-rlp/Food_Literacy_albi.pdf
- Grotluschen, A., Buddeberg, K., Dutz, G. & Heilmann, L. (2022). „Ansonsten alles okay“ – ein Blick in die Lebenswelt mithilfe der LEO-Studie 2018. In Peuker, B., Johannsen, U., Langemack, S. & Bieberstein, A. (Hrsg.), *Grundbildung in der Lebenswelt verankern. Praxisbeispiele, Gelingensbedingungen und Perspektiven* (S. 53-66). wbv Media.
- Grotluschen, A., Buddeberg, K., Dutz, G., Heilmann, L. & Stammer, C. (2019). *LEO 2018 – Leben mit geringer Literalität*. Universität Hamburg. <https://leo.blogs.uni-hamburg.de/wp-content/uploads/2019/05/LEO2018-Presseheft.pdf>
- Hartung, S., Wihofszky, P. & Wright, M. T. (Hrsg.) (2020). *Partizipative Forschung*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-658-30361-7>
- KERN (Kompetenzzentrum für Ernährung) (Hrsg.) (2021). *Nudging: Methode, Akzeptanz und Einordnung*. https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/kern_nudgingstu die.pdf
- Kolpatzik, K. & Zaunbrecher, R. (Hrsg.) (2020). *Ernährungskompetenz in Deutschland*. KomPart.
- Lewalter, R. & Beermann, A.-C. (2021). *Ernährungsamt: In Deutschland (k)ein Thema?* Forum Ökologisch-Soziale Marktwirtschaft (Policy Brief, Teil 1). https://foes.de/publikationen/2021/2021-11_FOES_Ernaehrungsarmut_Teil_1.pdf
- Mayring, P. & Fenzel, T. (2019). Qualitative Inhaltsanalyse. In Baur, N. & Blasius, J. (Hrsg.), *Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung* (S. 633-641). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-658-21308-4_42
- Johannsen, U. & Peuker, B. (2021). Service Learning in der Lehramtsausbildung mittels partizipatorischer Konzeptentwicklung im Bereich von Consumer Literacy. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 10(4), 46-63. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v10i4.04>
- Johannsen, U. (2020). Projektantrag für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), im Rahmen von IN FORM. *KlimaFood*. [Unveröffentlichtes Dokument] Europa-Universität Flensburg.
- Johannsen, U., Schlapkohl, N. & Kaiser, B. (2019). Food & Move Literacy in der Erwachsenenbildung. *Zeitschrift für Weiterbildungsforschung*, 42, S. 265-287. <https://doi.org/10.1007/s40955-019-0128-x>
- Peuker, B. & Johannsen, U. (2021). Alphabetisierungs- und Grundbildungsbedarf bei Auszubildenden. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 10(3), S. 49-64. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v10i3.04>
- Schlegel-Matthies, K. (2005). *Mobile Esswerkstatt*. EVB-online. http://www.evb-online.de/schule_praxis.php

| Klimafreundliche Ernährungsbildung

- Sörensen, J., Barthelmes, I. & Marschall, J. (2018). *Strategien der Erreichbarkeit vulnerabler Gruppen in der Prävention und Gesundheitsförderung in Kommunen*. GKV-Bündnis für Gesundheit. https://www.gkv-buendnis.de/fileadmin/user_upload/Publikationen/Handlungsempfehlungen-Praxis-Strategien-Erreichbarkeit-Vulnerable-Gruppen-Praevention-Gesundheitsfoerderung-Kommunen-HEmpf_VulnGruppen_BF.pdf
- Stöckli, T., Weber, S., Parker, D. & Bahr, J. (2019). *Pädagogische Entwicklung durch Praxisforschung*. Institut für Praxisforschung.
- Tafel Deutschland e. V. (Hrsg.) (2022). *Krieg in der Ukraine und Inflation werden für die Tafeln zur Belastungsprobe*. <https://www.tafel.de/ueber-uns/aktuelle-meldungen/aktuelle-meldungen-2022/krieg-in-der-ukraine-und-inflation-werden-fuer-die-tafeln-zur-belastungsprobe>
- Tafel Deutschland e. V. (Hrsg.) (2019). *Kundinnen und Kunden*. https://www.tafel.de/fileadmin/media/Presse/Hintergrundinformationen/2019-11-05_Faktenblaetter_gesamt.pdf
- Wright, M. T., Allweiss, T. & Schwersensky, N. (2021). *Partizipative Gesundheitsforschung*. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung.
DOI: 10.17623/BZGA:Q4-i085-2.0

Verfasserinnen

Vanessa Lüder, Katrin Lütjen, Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Ulrike Johannsen

Europa-Universität Flensburg | Abteilung Ernährung & Verbraucherbildung |
Projekt KlimaFood
Auf dem Campus 1
D-24943 Flensburg

E-Mail: vanessa.lueder@uni-flensburg.de | katrin.luetjen@uni-flensburg.de |
ujohannsen@uni-flensburg.de

Internet: <https://www.uni-flensburg.de?50700>