

Laura Iller-Louis

Interkulturalität im Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Am Beispiel der Nahrungszubereitung erwerben die Lernenden im Unterricht Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) nicht nur fachliche Kompetenzen, sondern sie können auch in der Entwicklung sozialer und interkultureller Kompetenzen gefördert werden. Durch das gemeinsame Kochen und Essen erhalten die Schülerinnen und Schüler einen Rahmen, in dem sie interkulturelle Vielfalt erleben, sich austauschen und voneinander lernen können.

Schlüsselwörter: Nahrungszubereitung, interkulturelle Kompetenzen, Vielfalt

Interculturality in the subject of Economy, Work, Home Economics

Using the example of food preparation, learners not only acquire technical competences in Economy, Work and Home Economics lessons, but they can also be encouraged to develop social and intercultural competences. Cooking and eating together provides learners with a framework in which they can experience intercultural diversity, exchange ideas, and learn from each other.

Keywords: food preparation, intercultural competences, diversity

1 Einleitung

Angesichts der aktuellen demografischen Entwicklungen und der verstärkten globalen Mobilität stehen Bildungseinrichtungen vor der Herausforderung, Schülerinnen und Schülern unterschiedlicher Kulturen gerecht zu werden und einen integrativen Lern- und Lebensraum zu schaffen. Ziel dieses Artikels ist, die Bedeutung des interkulturellen Austauschs im WAH-Unterricht zu veranschaulichen und Chancen und Herausforderungen im Zusammenhang mit der Nahrungszubereitung aufzuzeigen. Basierend auf der Zielsetzung lauten die Forschungsfragen wie folgt:

1. Inwieweit findet interkultureller Austausch im WAH-Unterricht statt?
2. Welche Chancen und Herausforderungen ergeben sich für den Bereich Nahrungszubereitung im WAH-Unterricht?

Bei der Nahrungszubereitung treffen unterschiedliche kulturelle Vorstellungen, Wertungen, Ansprüche und Abneigungen aufeinander und zugleich wird soziale Zugehörigkeit hergestellt und gefestigt. Die Lernenden erleben im WAH-Unterricht einen Prozess der Enkulturation und Sozialisation, der weit über die reine Nahrungszubereitung hinausgeht. Die gemeinsame Zubereitung von Mahlzeiten und das gemeinsame

Essen ermöglichen den Lernenden, verschiedene Kulturen kennenzulernen und die Integration derjenigen mit Migrationshintergrund zu unterstützen. Dieser interkulturelle Austausch bietet sowohl Chancen als auch Herausforderungen für den WAH-Unterricht.

Der interkulturelle Austausch im Rahmen der Nahrungszubereitung fördert Toleranz, Respekt und interkulturelle Sensibilität. Lernende können über den Tellerrand ihrer eigenen kulturellen Perspektiven hinausblicken und sich mit den Sichtweisen anderer auseinandersetzen. Ein inklusiver und vielfältiger Unterricht entsteht, der zur sozialen Integration und Entwicklung interkultureller Kompetenzen aller beitragen und positiv auf das Schulleben und andere Fächer ausstrahlen kann. Dabei müssen auch kulturbedingte Herausforderungen bewältigt werden, z. B. sprachliche Schwierigkeiten, Vorurteile und Stereotype.

Um den Forschungsfragen nachzugehen, wurde auf Basis eines Forschungsprojektes eine theoretische Analyse und ein qualitatives Forschungsvorgehen im Kanton Basel-Stadt durchgeführt, das den WAH-Unterricht und insbesondere die Bedeutung des interkulturellen Austauschs in Bezug auf die Nahrungszubereitung untersucht hat.

Die Ergebnisse zeigen, dass der WAH-Unterricht ein erhebliches Potenzial hat, soziale Interaktionen und kulturellen Austausch zwischen den Lernenden unterschiedlicher Herkunft zu fördern. Durch gemeinsame Nahrungszubereitung und gemeinsames Essen entstehen Voraussetzungen, die das Verständnis für kulturelle Unterschiede verbessern, ein stärkeres Zusammengehörigkeitsgefühl schaffen und die Integration unterstützen. Den Herausforderungen kann mit gezielten Maßnahmen entgegengewirkt werden, um die Chancen zu nutzen und interkulturelle Kompetenzen zu fördern. Die Berücksichtigung kultureller Sensibilität in Bezug auf die Nahrungszubereitung und die individuellen Essbiografien der Lernenden sind dabei von zentraler Bedeutung.

2 Theoretische Grundlagen

2.1 Das Fach WAH

Die Schule fungiert als ein Ort, an dem die Vielfalt und Heterogenität von Kindern und Jugendlichen mit unterschiedlichen sozialen, kulturellen, ethnischen und religiösen Hintergründen aufeinandertreffen und gemeinsames Lernen und Leben ermöglicht wird. In der Sekundarstufe I nimmt das Fach WAH als Teil des Fachbereichs Natur, Mensch, Gesellschaft (NMG), dessen Zielsetzung die „Auseinandersetzung mit der Welt“ ist (Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt [ED BS], 2016), in diesem Kontext eine besondere Stellung ein. Das Fach ist darauf ausgerichtet, Jugendliche bei der Gestaltung ihrer Lebenswelt und der Orientierung in Beruf und Gesellschaft zu unterstützen. Durch die multiperspektivische Erschließung von Erfahrungen werden die Lernenden angehalten, über Werthaltungen und Zielkonflikte nachzudenken und zunehmend differenzierte und eigenständige Entscheidungen zu begründen. Hierdurch werden Kompetenzen erworben, die es den Schülerinnen und Schülern ermöglichen,

eine „verantwortungsvolle Mitgestaltung einer gegenwärtigen und zukünftigen Welt für alle“ anzustreben (ED BS, 2016).

Im WAH-Unterricht wird die Nahrungszubereitung auf Basis der Kompetenzen des Lehrplans 21 gelehrt und gelernt. Dabei steht die Förderung der Fertigkeiten und Kenntnisse im Vordergrund, um deren erfolgreiche Anwendung im Alltag zu gewährleisten. Im täglichen Leben schafft die Integration neuer Zutaten und Gewürze in unsere Speisen und Rezepte eine kulinarische und kulturelle Erweiterung, die zur Diversifizierung unserer Ernährungsgewohnheiten beiträgt. Diese Erweiterung kann im Rahmen des WAH-Unterrichts ebenfalls Berücksichtigung finden und somit die Lernenden für eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Kulturen sensibilisieren. In der vorliegenden Arbeit wird der Begriff Integration deshalb auch nach Giesenkamp et al. (2013, S. 10) als „Eingliederung von meist Aussenstehendem in etwas Bestehendes“ verstanden: Es ist ein „Prozess der Annäherung, Auseinandersetzung mit dem Gegenüber, meint aber nicht die Aufgabe der eigenen kulturellen und religiösen Wurzeln. Es wird jedoch durchaus die Bereitschaft zur Anpassung an die mehrheitlich gelebten Grundeinstellungen vorausgesetzt“ (Giesenkamp et al., 2013, S. 10). Die Schulküche und die Lerninhalte in Bezug auf die Kultur und Technik der Nahrungszubereitung stellen integrale Elemente des Fachs WAH dar, welche im Rahmen des vorgegebenen Lehrplans 21 verankert sind. Dieser ist in den kulturellen Kontext der Schweiz eingebettet und orientiert sich an dessen spezifischen Normen und Werten. In diesem Kontext können jedoch kulturelle Vielfalt und Unterschiede durch den Austausch von Rezepten, Zutaten und Geschmacksrichtungen bereichert werden. Durch die Einbindung unterschiedlicher kultureller Praktiken und Traditionen erhalten Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund die Gelegenheit, ihr eigenes Essverhalten und damit ihre eigene Essbiografie zu hinterfragen und dabei gleichzeitig voneinander zu lernen sowie Verständnis füreinander zu entwickeln.

2.2 Interkulturalität im Fach WAH

In der Schule treffen die Schülerinnen und Schüler mit verschiedenen kulturellen Hintergründen aufeinander, wodurch eine Vielzahl von Gemeinsamkeiten und Unterschieden zum Vorschein kommt. Diese Überschneidungssituationen der Interaktion mehrerer Kulturen wird als „Interkulturalität“ bezeichnet (Genkova, 2019, S. 142). Die Unterschiede, die auf kulturellen Kontexten und den damit einhergehenden Regeln beruhen, führen deutlich häufiger zu Irritationen und Konflikten als die individuellen Unterschiede zwischen den betreffenden Personen. Im Kontext dessen hat der Begriff Interkulturalität in den letzten Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen und wurde zudem kontrovers diskutiert.

Interkulturalität kann allgemein verstanden werden als Prozess des Austauschs, der Verständigung, der Konstruktion, aber auch der Überraschung, der Irritation; ebenso Selbstvergewisserung, der Deformation, der Erweiterung und des Wandels, die dann bedeutsam werden, wenn Kultur auf der Ebene von Gruppen, Individuen und

Symbolen in Kontakt miteinander kommt. (Barmeyer, 2010, S. 35, zitiert nach Genkova, 2019, S. 142)

Laut Barmeyer (2010) manifestiert sich Interkulturalität in der wechselseitigen Kommunikation von Individuen aus unterschiedlichen Kulturen, welche nicht über dieselben Denk- und Verhaltensmuster, Wertorientierungen und Normen verfügen (Barmeyer, 2010, zitiert nach Genkova, 2019, S. 142). In diesem Kontext können auch Phänomene wie „Sprachmischungen, Formen von kultureller [sic!] Mischungen und Synkretismus und Prozesse der kreativen Integration fremder Kulturen entstehen“ (Lüsebrink, 2005, zitiert nach Genkova, 2019, S. 142). Daher wird der Begriff der „Interkulturalität“ häufig in der Literatur im Gegensatz zu den Begriffen „Multikulturalität“ und „Transkulturalität“ betrachtet. Die Multikulturalität beschreibt das Zusammenleben von Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Eigenschaften innerhalb eines sozialen Systems. Im Gegensatz dazu beschreibt die Transkulturalität eine „[...] Verwischung oder sogar Aufhebung von kulturellen Grenzen durch Vernetzung und Verflechtung vieler Einzelkulturen durch eigen- sowie fremdkulturelle Elemente. Dabei entstehen jedoch keine neuen homogenen Kulturen, sondern vielmehr Gemeinschaften, die pluralistische kulturelle Identitäten in sich tragen“ (Lüsebrink, 2005; Welsch, 1999; Barmeyer, 2010, zitiert nach Genkova, 2019, S. 143). Im vorliegenden Beitrag wird der Begriff „Interkulturalität“ gemäß der Definition von Barmeyer (2010) verwendet.

Die Auseinandersetzung mit dem Konzept der Interkulturalität im Kontext der Nahrungszubereitung im WAH-Unterricht erlaubt es, auch die individuelle Essbiografie und das individuell geprägte Essverhalten der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen. Denn die Art und Weise, wie Lebensmittel wahrgenommen, ausgewählt und zubereitet werden, ist stark von der kulturellen Herkunft, der Familie und dem Umfeld, beeinflusst. Essverhalten ist ein kontinuierlicher Prozess der Aneignung.

2.3 Esskultur

Das Essverhalten eines Individuums ist nicht angeboren, sondern wird erlernt. Jedes Kind wird in eine bestimmte esskulturelle Umgebung hineingeboren, die sehr unterschiedlich und vielfältig sein kann. Die Schwierigkeit der Definition des Begriffs „Esskultur“ liegt darin, dass es je nach gewählter Perspektive unterschiedliche Aspekte des Essverhaltens gibt, die betrachtet werden können. Nach Methfessel (2016) umfasst der Begriff Ess- und Ernährungskultur alles, „was Essen und Ernährung betrifft, sowohl materielle (Lebensmittel, Produktionstechniken, die räumliche und sachliche Gestaltung des Verzehrs etc.) wie auch immaterielle Errungenschaften (Wissen, Vorstellungen, Werte, Mythen etc.)“ (Methfessel et al., 2016, S. 77).

Ingrid Geiger (2007a, 2007b) untersucht die Ernährung im multikulturellen Kontext und betont, dass Globalisierung, Migration und Diversität zur Beeinflussung der Esskultur beitragen. Sie hat ein Mehrperspektiven-Modell für Esskulturen entwickelt, das dazu beitragen soll, die vielfältigen und oft widersprüchlichen Hintergründe für das Essverhalten in multikulturellen Kontexten zu entschlüsseln. Dieses Modell

ermöglicht einen strukturierten und gleichzeitig ganzheitlichen sowie systematischen Zugang zur Esskultur und berücksichtigt dabei zehn verschiedene Perspektiven: (1) physische, (2) gesundheitliche, (3) geografische, (4) ökonomische, (5) politische, (6) psychische, (7) religiöse, (8) soziale, (9) migrationsspezifische und (10) kulturelle Perspektive (Geiger, 2007b, S. 24). Die Anwendung dieses ganzheitlichen Ansatzes im Rahmen des WAH-Unterrichts und insbesondere der Nahrungszubereitung kann dazu beitragen, stärker auf die unterschiedlichen Bedürfnisse einer heterogenen Klasse eingehen und kultursensible Optionen erschließen zu können. Dabei werden sowohl die gesundheitlichen als auch die migrationsspezifischen und kulturellen Aspekte der Lernenden berücksichtigt. Dies unterstützt nicht nur die praktische Arbeit in Bezug auf die Ernährung, sondern fördert auch das Verständnis für die individuellen Hintergründe des Essverhaltens der Schülerinnen und Schüler und für deren einzigartigen Essbiografien. Bei der Nahrungszubereitung treffen eine Vielzahl von Wertungen und Ansprüchen aufeinander. Diese umfassen religiöse, sozio- und interkulturelle sowie aktuelle gesellschaftliche und familiäre Wertungen sowie individuelle Vorlieben und Abneigungen der Lernenden. Die Interaktion und Integration dieser Faktoren können eine komplexe Angelegenheit darstellen, da sie vielfach miteinander im Konflikt stehen oder sich sogar widersprechen können. Eine reflektierte Auseinandersetzung mit diesen Faktoren kann dabei helfen, den Lernenden ein vertieftes Verständnis von Vielfalt und Komplexität der kulturellen und gesellschaftlichen Zusammenhänge zu ermöglichen.

2.4 Die sozialisierende Kraft einer Mahlzeit

Essen ist ein materieller Prozess, der untrennbar mit Raum, Zeit und Personen verbunden ist und sowohl sozialen als auch individuellen Vorstellungen unterliegt. Die Entscheidungen über das „Was“ und „Wie“ des Essens sind nicht ausschließlich individuell, sondern werden auch von makrostrukturellen Gegebenheiten beeinflusst, die das gesamte Ernährungssystem von der Produktion bis zum Konsum betreffen und durch politische Rahmenbedingungen, Gesetzgebungen und globale Faktoren gestaltet werden. Gesellschaftliche Normen und Werte, Essverhalten und Lebensmittelauswahl legen Vorstellungen von einer „gesunden Ernährung“ und einer „idealen Körperform“ fest, jedoch bleibt die Frage offen, wo und wie solche Entscheidungen getroffen werden. Im Zusammenhang mit dem Essen identifiziert Barlösius (2016) drei Institutionen, die sie als menschlich-universell betrachtet, da sie in den meisten Gesellschaften anzutreffen sind: (1) „die kulturelle Bestimmung von essbar und nicht essbar“, (2) „die Küche als Regelwerk der Speisenzubereitung“, (3) „die Mahlzeit als soziale Situation des Essens“ (Barlösius, 2016, S. 48). Die Autorin zeigt auf, wie sich in diesen Institutionen Ernährungspraktiken sowohl integrativ als auch distinktiv zeigen können. Sie schaffen einerseits Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit, andererseits aber auch Distanz und Abgrenzung zwischen den sozialen Akteurinnen und Akteuren. In Bezug auf den WAH-Unterricht wird folgend die Mahlzeit als soziale Situation des Essens näher betrachtet.

Gemäß Barlösius (2016) ist die Mahlzeit eine universelle soziale Institution, die eine Symbolik der Gemeinschaft, Zugehörigkeit und Anerkennung trägt. Keine andere Institution kann in gleicher Weise so verbinden wie die gemeinsame Nahrungsaufnahme. „Durch die Teilnahme an einer Mahlzeit, das Teilen der Nahrung, wird man Mitglied einer Gemeinschaft“ (Barlösius, 2016, S. 180). Bereits Georg Simmel (1910) betrachtete Essen als ein Ereignis von physiologischer Primitivität, das allen Menschen gemeinsam ist, da sie essen und trinken müssen. Dabei handelt es sich laut Simmel (1910, S. 1, zitiert nach Geser, 2023) um das egoistischste Bedürfnis, das ein Individuum hat, da das, was ein Mensch isst, unter keinen Umständen von einem anderen gegessen werden kann. Simmel betont, dass Mahlzeiten immer in Gesellschaft eingenommen werden und dass sie daher eine „starke sozialisierende Kraft“ besitzen. Sogar Personen mit unterschiedlichen Interessen können durch gemeinsames Essen zusammengeführt werden (Simmel, 1910, S. 1, zitiert nach Geser, 2023).

In den verschiedenen Gesellschaften existieren soziale Formen des Essens, die durch ethnische, regionale und soziale Unterschiede geprägt sind. Die Verhaltensstandards bei Tisch, die Art und Weise der Präsentation, des Angebots und des Servierens von Speisen und Getränken spiegeln sowohl kulturelle Eigenheiten als auch soziale Unterschiede wider, die vor allem auf sozioökonomische Faktoren wie Schichtzugehörigkeit, Alter und Geschlecht zurückzuführen sind. Durch die Verknüpfung des Geschmacks einer Speise mit den kulturellen und sozialen Gegebenheiten wird das Gefühl der Zugehörigkeit und Gemeinschaft hervorgerufen. In diesem Sinne fungieren Speisen als Identitätsmarker. Aufgrund der sozialen Funktionen wird das Essverhalten des Individuums gelenkt und erfüllt sowohl integrative als auch distinktive Funktionen, d. h., dass Essen nicht nur dazu dient, sich sozial zu integrieren und zugehörig zu fühlen, sondern auch um sich von anderen abzugrenzen und Unterschiede zu betonen.

Die Nahrungszubereitung im Rahmen des Fachs WAH hat das Potenzial, insbesondere Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Kulturen zusammenzubringen und ihnen die Möglichkeit zu bieten, voneinander zu lernen. Die Zubereitung von Speisen und das gemeinsame Essen können dabei, als bedeutendes soziokulturelles Phänomen betrachtet werden, das integrativ Wirkung hat und das Zusammengehörigkeitsgefühl stärken kann. Insgesamt kann der WAH-Unterricht die Integration fördern, indem er dazu beiträgt, dass die Lernenden ein Verständnis für kulturelle Unterschiede und die Bedeutung von Kultur in Verbindung mit Essen entwickeln.

2.5 Zwischen Ernährungsbildung, Interkulturalität und Nahrungszubereitung

Der Zusammenhang zwischen Ernährungsbildung, Interkulturalität und Nahrungszubereitung ist ein komplexes und vielschichtiges Thema, das in der pädagogischen Praxis und Forschung zunehmend an Bedeutung gewinnt. Die Ernährungsbildung als zentraler Bestandteil der schulischen Bildung zielt darauf ab, Wissen und Fertigkeiten im Bereich der Nahrungszubereitung und -auswahl zu vermitteln und eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu fördern. In diesem Kontext spielt die Nahrungszubereitung im Fach WAH eine wichtige Rolle, da sie nicht nur praktische Fertigkeiten

vermittelt, sondern auch eine Vorbildfunktion für das soziale Leben der Jugendlichen hat.

In Anbetracht der zunehmenden kulturellen Vielfalt in Schulen ist es von entscheidender Bedeutung, die Interkulturalität in der Nahrungszubereitung zu berücksichtigen. Die kulturellen Hintergründe der Schülerinnen und Schüler beeinflussen dabei nicht nur die Art der Nahrungszubereitung, sondern auch die Einstellung zur Ernährung und die Bedeutung, die dieser im Alltag beigemessen wird. Eine kultursensible Auseinandersetzung mit der Nahrungszubereitung kann daher dazu beitragen, eine Kultur der Anerkennung und Verständigung zu fördern und die Integration von Schülerinnen und Schülern anderer Kulturen zu verbessern. Dabei sind bestimmte Kompetenzen von entscheidender Bedeutung. Nach Methfessel (2022) müssen Lernende in der Lage sein, die vielfältigen Einflussfaktoren auf das Essverhalten zu analysieren und zu bewerten. Dazu gehört auch die Reflexion eigener Essbiografien sowie die kritische Auseinandersetzung mit vermeintlich „normalen“ oder „selbstverständlichen“ Essgewohnheiten und den dahinterstehenden Einflüssen. Nur so können Handlungsalternativen für eine bewusste Gestaltung des Essverhaltens entwickelt werden (Methfessel, 2022, S. 296). Darüber hinaus sind Kompetenzen im Bereich der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung unerlässlich. Sie ermöglichen es den Menschen, eigenständig und selbstbestimmt ihren Essalltag zu planen und zu organisieren sowie die sensorische, ernährungsphysiologische und auf Nachhaltigkeit bezogene Qualität von Nahrungsmitteln und Speisen zu bewerten und reflektiert mit dem Marktangebot umzugehen. Die Weitergabe von Kulturwissen ist dabei ein wichtiger Aspekt, um eine sichere Ernährungsversorgung zu gewährleisten und die kulturelle Leistung hinter der Nahrungszubereitung erfahrbar zu machen (Bartsch, 2022, S. 335). Durch die Förderung dieser Kompetenzen können Jugendliche ihre kulturellen Hintergründe und Erfahrungen einbringen und sich aktiv im Unterricht beteiligen.

Darüber hinaus hat die Ernährungsbildung auch eine soziale und gesundheitspolitische Bedeutung. Eine gezielte Ernährungsbildung kann dazu beitragen, einen gesundheitsförderlichen Lebensstil zu unterstützen und somit langfristig die Gesundheit und Lebensqualität aller Lernenden zu verbessern.

Insgesamt lassen sich die Zusammenhänge zwischen Ernährungsbildung, Interkulturalität und Nahrungszubereitung als ein komplexes Wechselspiel verstehen, das nicht nur pädagogische und didaktische, sondern auch kulturelle, soziale und gesundheitspolitische Aspekte berücksichtigt. Eine ganzheitliche Betrachtung dieser Zusammenhänge ist daher von entscheidender Bedeutung, um eine erfolgreiche Ernährungsbildung mit Einbindung der Interkulturalität in der schulischen Praxis zu gewährleisten.

Um ein tieferes Verständnis für die Nahrungszubereitung im WAH-Unterricht und dessen Bedeutung für den interkulturellen Austausch zu erlangen, wurde eine qualitative Forschungsstudie durchgeführt. Diese wird im folgenden Abschnitt vorgestellt.

3 Ergebnisse des qualitativen Forschungsvorgehens

Im vorangegangenen Abschnitt wurde eine Grundlage für das Verständnis der relevanten Konzepte und Zusammenhänge geschaffen. Der nun folgende empirische Teil knüpft an diese Erkenntnisse an und widmet sich der Untersuchung der Ausgangsfragestellungen:

1. Inwieweit findet interkultureller Austausch im WAH-Unterricht statt?
2. Welche Chancen und Herausforderungen ergeben sich für den Bereich Nahrungszubereitung im WAH-Unterricht?

Um Antworten auf diese Forschungsfragen zu erhalten, bedarf es zunächst einer passenden Forschungsmethode. Qualitative Forschung in Form einer schriftlichen Online-Befragung ist in diesem Zusammenhang besonders geeignet, da sie dabei hilft, ein tiefgründiges Verständnis der Erfahrungen und Perspektiven von unterschiedlichen Personen im Hinblick auf den WAH-Unterricht und die Nahrungszubereitung zu entwickeln. „Interkulturalität“ ist ein sensibles Thema, umso wichtiger ist es den teilnehmenden Personen einen sicheren Raum zu bieten, sodass auch persönliche und heikle Fragen beantwortet werden können. Die Fragestellungen, die in dieser Arbeit untersucht werden, beziehen sich auf komplexe und vielschichtige soziale Prozesse, die stark von individuellen und kulturellen Faktoren beeinflusst werden. Daher bietet die qualitative Forschung den Vorteil, diese Prozesse und Faktoren detailliert und kontextbezogen zu analysieren.

Aus Gründen der Ressourcenbeschränkung und um eine effektive Datenerfassung und -analyse zu gewährleisten, wurde beschlossen, maximal zehn Personen für diese Untersuchung zu befragen. Folgende Gruppen von Teilnehmenden wurden mit dem Ziel einer holistischen Sichtweise auf das Thema zur qualitativen Forschung ausgewählt: Schulleitung, WAH-Hochschullehrpersonen, WAH-Lehrpersonen, WAH-Studierende, Schülerinnen und Schüler, schulische Heilpädagogen und Fachpersonen der Erziehungswissenschaften. Folgend werden die Ergebnisse der qualitativen Forschung vorgestellt und in Bezug zur Theorie und Forschung interpretiert.

3.1 Interkultureller Austausch im WAH-Unterricht

Die Auswertung der Fragebögen zeigt, dass im WAH-Unterricht interkultureller Austausch und Integration stattfindet. Laut den Befragten können die Schülerinnen und Schüler ihre kulturellen Hintergründe durch die Wahl von individuellen Rezepten einbringen und somit ihre eigene Kultur repräsentieren. Die Lernenden können sich als „kompetent und selbstwirksam“ erleben, indem sie ihr Wissen und ihre Fähigkeiten mit ihren Mitschülern und Mitschülerinnen teilen und voneinander lernen. Jugendliche unterschiedlicher kultureller Herkunft können als Bereicherung erlebt und wahrgenommen werden. Es wird erwähnt, dass kulturelle Unterschiede sowohl bei der Zubereitung von Gerichten als auch beim Essen sichtbar werden und zu spannenden Diskussionen führen können. In diesem Kontext wird auch die Frage aufgeworfen, ob der

WAH-Unterricht tatsächlich interkulturell seitens der Lehrperson „bespielt“ wird und ob Stereotypen reproduziert werden. Die Befragten betonen, dass die Lehrpersonen eine wichtige Rolle bei der Bewusstmachung von Herkunft und kulturellen Einflüssen und bei der Integration gelebter Kulturen in den Unterricht spielen. Besonders hervorgehoben wird die Bedeutung der didaktischen Planung und Umsetzung von Lehr- und Lernarrangements, um die im Unterricht aufeinandertreffenden Kulturen und Ressourcen zu nutzen und interkulturelles Verständnis zu fördern. Auf diese Erkenntnis weist ebenfalls der Lehrplan 21 hin (ED BS, 2016).

Die befragten Personen betonen verschiedene Facetten der Interkulturalität, wie auch Barmeyer (2010) diese definiert. Im Rahmen des WAH-Unterrichts treffen Lernende mit ganz unterschiedlichen Essbiografien aufeinander und werden durch die gemeinsame Nahrungszubereitung und Essen zusammengeführt (Simmel, 1910, zitiert nach Geser, 2023; Barlösius, 2016; Bartsch, 2008). Die Ergebnisse verdeutlichen, dass der WAH-Unterricht die Reflexion über Stereotypen und deren Reproduktion, die Entwicklung von Kompetenzen und Selbstwirksamkeit sowie den Austausch und die Zusammenarbeit zwischen Lernenden unterschiedlicher kultureller Hintergründe fördern kann. Die Nahrungszubereitung kann zudem als „kulturelles Phänomen“ nach Barlösius (2016) wahrgenommen werden. Sie bietet Raum für Diskussionen über unterschiedliche Religionen, Kulturen, Geschmäcker, Ernährungsregeln und Geschlechterrollen, wodurch das Verständnis füreinander erhöht wird. Der WAH-Unterricht kann somit dazu beitragen, dass kulturelle Unterschiede sichtbar werden, ein kultureller Austausch und zugleich Integration stattfindet.

3.2 Herausforderungen im Bereich der Nahrungszubereitung

Die Forschungsergebnisse zeigen, dass es im Bereich der Nahrungszubereitung verschiedene sprachliche, esskulturelle und ethnische sowie religiöse Herausforderungen gibt, die den erfolgreichen Unterricht und den kulturellen Austausch beeinflussen können.

Zu den sprachlichen Herausforderungen gehören insbesondere das Verständnis von Rezepten und Textsorten sowie fehlende Kenntnisse von Fachbegriffen und Wörtern in Bezug auf Küchengeräte, Zubereitungsarten und Lebensmitteln. Ferner werden Schwierigkeiten in der Kommunikation und Verständigung bei der Menü- und Einkaufsplanung genannt. Laut den Befragten beziehen sich esskulturelle Hürden insbesondere auf das Verständnis und die Toleranz für unterschiedliche Esskulturen und Essbiografien. Erwähnt werden Stigmatisierungen und Stereotypisierungen hinsichtlich der Nahrungszubereitung, aber auch der „Essensregeln“ und Tischsitten. Darüber hinaus wird als Schwierigkeit genannt, den „Sinn und Zweck“ von nachhaltigem Kochen zu vermitteln, da unterschiedliche kulturelle Wahrnehmungen bestehen. Bei den ethnischen und religiösen Herausforderungen werden Hürden im Umgang mit „zu vielen“ unterschiedlichen Anforderungen und Esskulturen in einer Klasse hervorgehoben, darunter zum Beispiel die Menüplanung, die die Bedürfnisse aller Schülerinnen und Schüler berücksichtigen sollte. Zudem wird die Herausforderung von

mangelndem Wissen der Lehrpersonen, die Unsicherheit der Lernenden sowie Intoleranz und Inakzeptanz hinsichtlich der verschiedenen Esskulturen formuliert.

Die Antworten zu den esskulturellen Herausforderungen bestätigen die Aussagen von Kriesi und Leemann (2020) sowie die von Adam (2015) hinsichtlich der unterschiedlichen Lernvoraussetzungen der Jugendlichen und damit der Bildungsungleichheit. Mit dem Eintritt in die Sekundarschule haben die Schülerinnen und Schüler Ernährungsbildung im Fach WAH und setzen sich erstmals intensiv außerhalb des familiären Umfeldes mit der eigenen Essbiografie und anderen Esskulturen auseinander. Inwiefern die Lernenden Verständnis und Toleranz für unterschiedliche Esskulturen aufbringen ist abhängig von unterschiedlichen Akteuren und Akteurinnen – Familie, Schule, Gleichaltrigengruppe, Gesellschaft – wie es auch Rademacher (2013) aufführt. Hinsichtlich der Antworten zu den ethnischen und religiösen Herausforderungen kann Bezug hergestellt werden zu dem „Mehrperspektiven-Modell“ von Ingrid Geiger (2007a), welches die Konsequenzen für die Forschung zum Aufeinandertreffen unterschiedlicher Esskulturen veranschaulicht.

Die Ergebnisse legen nahe, dass es einer gezielten Förderung von sprachlichen Kompetenzen, einer Sensibilisierung für unterschiedliche Esskulturen und einer umfassenden Wertschätzung von Vielfalt und Diversität bedarf. Darüber hinaus sind eine offene Kommunikation und gegenseitige Rücksichtnahme unerlässlich, um die Herausforderungen im Kontext von ethnischer und religiöser Vielfalt erfolgreich zu bewältigen. Diese Untersuchungsergebnisse sind insbesondere für Lehrpersonen und Schulen von großer Bedeutung, um einen integrativen und erfolgreichen WAH-Unterricht zu gestalten, der allen Lernenden zugutekommt.

3.3 Chancen im Bereich der Nahrungszubereitung

Die Umfrageergebnisse zeigen Chancen und Maßnahmen im Bereich der Nahrungszubereitung auf. Als Chance wird von den Befragten betont, dass die Vielfalt der Esskulturen und Traditionen in einer Klasse die Möglichkeit für kulturellen Austausch bietet und gleichzeitig den Jugendlichen neue Erfahrungen und Geschmackserlebnisse eröffnet. Dadurch können Vorurteile abgebaut und ein interkulturelles Verständnis gefördert werden. Weiterhin wird thematisiert, dass die Teilnahme am WAH-Unterricht den Lernenden ermöglicht, überfachliche Kompetenzen zu entwickeln und ihr Selbstwertgefühl zu stärken. Sie haben die Chance, ihre kulinarischen Sichtweisen zu erweitern und ein Bewusstsein für die globalisierte Welt und die Bedeutung von Ernährung zu entwickeln.

Diese Umfrageergebnisse zu den Chancen im Bereich der Nahrungszubereitung lassen sich mit den Erkenntnissen zur Entwicklung des Essverhaltens erklären und der besonderen Bedeutung von außerfamiliären Institutionen (Kitas, Kindergärten, Schulen) im Prozess der Enkulturation, die maßgeblich Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen haben (Lampert & Richter, 2009; Rademacher, 2013; Bartsch, 2008; Reitmeier, 2013; Hurrelmann & Quenzel, 2022).

Um die Chancen zu nutzen, empfehlen die Befragten verschiedene Maßnahmen. Eine Möglichkeit besteht darin, unterschiedliche Rezepte und Menüs einzubeziehen,

um den Lernenden eine Vielfalt an Kochtechniken und -traditionen zu vermitteln. Die Integration von Schülerinnen und Schülern unterschiedlicher Kulturen spiele dabei eine wichtige Rolle, indem ihnen die Möglichkeit gegeben wird, Menüs aus ihrer eigenen Kultur vorzustellen und ihre Eltern in den Prozess einzubeziehen und damit den kulturellen Austausch und die Kommunikation unter den Lernenden zu fördern. Ein Vorschlag ist, eine Jahresplanung zu gestalten, bei der einzelne Schüler und Schülerinnen oder auch Gruppen die Möglichkeit erhalten, Menüs aus ihrem Kulturkreis inklusive Eigenheiten zu präsentieren. Darüber hinaus werden didaktische Herangehensweisen erläutert, die darauf abzielen, die Zusammenhänge verschiedener kulturell bedingter Aspekte im WAH-Unterricht sichtbar zu machen. Zum Beispiel Esskultur explizit im Lehrmittel zu thematisieren und entsprechende Unterrichtseinheiten zu gestalten. Oder Lernende ihre eigene Esskultur und Essbiografie erforschen zu lassen und anhand eines Auftrags ein Gericht aus ihrer „Küche“ kochen zu lassen.

Die Vorschläge können dazu beitragen, interkulturelle Kompetenzen zu entwickeln und Vorurteile abzubauen. Dies zeigen auch die Kompetenzempfehlungen von Methfessel (2022) und Bartsch (2022). Die Weitergabe von Kulturwissen und kultureller Leistung hinter der Nahrungszubereitung erfahrbar machen sowie die Reflexion eigener Essbiografien sind dabei von zentraler Bedeutung.

Die Forschungsergebnisse verdeutlichen, dass der WAH-Unterricht nicht nur ein Fach für das Erlernen der Nahrungszubereitung ist, sondern eine Plattform für interkulturellen Austausch, soziales Lernen und die Förderung von überfachlichen Kompetenzen darstellt. Die Einbeziehung der Jugendlichen sowie die Sensibilisierung für kulturelle Vielfalt tragen dazu bei, ein integratives und respektvolles Umfeld zu schaffen, in dem alle ihre kulturellen Hintergründe einbringen können. Die Ergebnisse liefern demnach wichtige Merkmale für die Gestaltung des WAH-Unterrichts, um eine inklusive Bildungsumgebung zu schaffen, die den Bedürfnissen und Erfahrungen aller Lernenden gerecht wird. Dies zeigen auch die Forschungen von Bartsch und Brandstädter (2013), Hirschfelder (2018), Kettschau (2013), Leitner (2013), Rössler-Hartmann (2012) etc., die die kulturellen Aspekte der Nahrungszubereitung und ihre Auswirkungen auf die Integration von Lernenden mit Migrationshintergrund in der Schule untersuchten.

3.4 Interkulturelle Kompetenzen

Die Auswertung der Fragebögen liefert wichtige Hinweise über die Förderung interkultureller Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung sowohl bei Lehrpersonen als auch bei Lernenden. Die Befragten betonen die Bedeutung von interkulturellen Kompetenzen, um ein Verständnis für andere Kulturen zu entwickeln und Vorurteile abzubauen. Insbesondere Lehrpersonen sollten über fachliche Kompetenzen in Bezug auf die Nahrungszubereitung verfügen und Kenntnisse über verschiedene Kulturen und Religionen haben. Sensibilität, Offenheit, Empathie, Reflexionsfähigkeit und kommunikative Fähigkeiten sind weitere Merkmale, die Lehrpersonen im Umgang mit interkultureller Vielfalt besitzen sollten. Auch bei den Lernenden wurden verschiedene interkulturelle Kompetenzen identifiziert. Offenheit, Neugierde, Selbstvertrauen,

Verständnis, Empathie, Verantwortungsübernahme, Kommunikationsfähigkeiten, Teamarbeit, Respekt und Wertschätzung wurden als Schlüsselemente genannt.

Um diese interkulturellen Kompetenzen zu fördern, werden von den Befragten verschiedene Maßnahmen empfohlen. Dazu gehören die Bereitstellung von Materialien und Lerngelegenheiten, die bewusst gestaltet werden, um interkulturelles Verständnis zu entwickeln. Der Austausch in Fachgruppen, Weiterbildungen sowie die praktischen Erfahrungen können zudem die Unterrichtsgestaltung ergänzen. Ferner werden die Einbeziehung der Lernenden in Entscheidungsprozesse und die Schaffung von Mitbestimmungsmöglichkeiten als wirksame Ansätze genannt. Lehrpersonen sollten als Vorbilder agieren und interkulturelle Kompetenzen vorleben.

Die Ergebnisse legen dar, dass der WAH-Unterricht überfachliche Kompetenzen insbesondere interkulturelle Kompetenzen fördern kann. Die Förderung dieser Kompetenzen verlangt jedoch die gezielte Entwicklung bestimmter Fähigkeiten und die Implementierung geeigneter didaktischer Ansätze, wie es ebenfalls der Lehrplan 21 vorsieht. Indem Lehrpersonen interkulturelle Kompetenzen vorleben und entsprechende Lerngelegenheiten schaffen, können Lernende ihr Verständnis für andere Kulturen erweitern und ihre interkulturellen Fähigkeiten stärken. Die interkulturellen Kompetenzen müssen jedoch, wie von Weinert (2001) beschrieben, „aktiv erworben, gefördert und gezielt“ entwickelt werden.

4 Fazit

Die Forschungsergebnisse zeigen, dass der WAH-Unterricht ein erhebliches Potenzial hat, soziale Interaktionen und kulturellen Austausch zwischen den Lernenden unterschiedlicher Herkunft zu fördern. Dies kann zum besseren Verständnis für kulturelle Unterschiede, zur Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls und zur Förderung der Integration beitragen. Die kultursensible Auseinandersetzung im Bereich der Nahrungszubereitung und die Berücksichtigung individueller Essbiografien sind dabei von entscheidender Bedeutung, um die Bedürfnisse aller Lernenden zu erfüllen.

Die theoretische Analyse zeigt, dass die Nahrungszubereitung im Rahmen des WAH-Unterrichts eine Vielzahl von Chancen und Herausforderungen bietet. Die Chancen liegen in der Förderung praktischer Fertigkeiten, einer gesunden Ernährung sowie der Schaffung eines Bewusstseins für kulturelle Vielfalt und deren Bedeutung im Zusammenhang mit Essen. Dies kann zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil beitragen und den kulturellen Austausch unterstützen.

Allerdings sind auch Herausforderungen zu berücksichtigen, wie sprachliche Barrieren, kulturelle Konflikte und der Bedarf an angemessenen Ressourcen und Organisation. Diese Herausforderungen erfordern eine bewusste Auseinandersetzung und entsprechende Maßnahmen, um eine erfolgreiche Nahrungszubereitung im WAH-Unterricht zu gewährleisten. Es liegt in der Verantwortung der Bildungsinstitutionen, diese Herausforderungen anzugehen und klare Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche kultursensible Nahrungszubereitung im WAH-Unterricht zu schaffen.

Die empirischen Ergebnisse deuten ebenfalls darauf hin, dass der WAH-Unterricht interkulturelle Begegnungen durch gemeinsames Kochen und Essen ermöglicht. Die Lernenden haben die Möglichkeit sich einzubringen und können so voneinander lernen. Bei der Sensibilisierung für kulturelle Unterschiede spielen die Lehrpersonen eine wichtige Rolle. Das Fach WAH kann somit die Reflexion über Stereotypen, die Entwicklung von Kompetenzen und den Austausch zwischen den Jugendlichen mit unterschiedlicher kultureller Herkunft fördern.

Gleichzeitig zeigen die Ergebnisse, dass es Herausforderungen gibt, die den erfolgreichen Unterricht und den interkulturellen Austausch beeinflussen können. Dazu gehören sprachliche Barrieren, das Verständnis für unterschiedliche Esskulturen und die Berücksichtigung ethnischer und religiöser Besonderheiten. Eine erfolgreiche Integration erfordert daher gezielte Maßnahmen wie die Förderung sprachlicher Kompetenzen, die Sensibilisierung für unterschiedliche Esskulturen und eine offene Kommunikation. Die Förderung interkultureller Kompetenzen bei Lehrpersonen und Lernenden ist entscheidend, um Verständnis für andere Kulturen zu entwickeln und Vorurteile abzubauen. Um die Chancen des WAH-Unterrichts zu nutzen und interkulturelle Kompetenzen zu fördern, werden verschiedene Maßnahmen empfohlen. Dazu gehören die Einbeziehung unterschiedlicher Menüs, die Anpassungen von Rezepten, die Einbindung der Lernenden in den Entscheidungsprozess und die Schaffung von Mitbestimmungsmöglichkeiten. Lehrpersonen sollten als Vorbilder agieren und interkulturelle Kompetenzen vorleben.

Abschließend kann festgestellt werden, dass sowohl der theoretische als auch der empirische Teil der vorliegenden Untersuchung wichtige Erkenntnisse zur Bedeutung des Fachs WAH in Bezug auf überfachliche Kompetenzen liefern. Sie betonen die Bedeutung interkultureller Kompetenzen und zeigen Wege auf, wie die Nahrungszubereitung für interkulturellen Austausch und soziales Lernen genutzt werden kann. Die Förderung interkultureller Kompetenzen setzt gezielte Maßnahmen und die Zusammenarbeit von Lehrpersonen, Schulleitung und anderen Akteuren sowie Akteurinnen im schulischen Umfeld voraus.

Literatur

- Adam, M. (2015). Steine auf dem Bildungs- und Lebensweg. *Bildung Schweiz Pädagogik*, 160(6).
- Barlösius, E. (2016). *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (3. Aufl.). Grundagentexte Soziologie. Beltz Juventa. <http://www.beltz.de/de/nc/verlagsgruppe-beltz/gesamtprogramm.html?isbn=978-3-7799-2618-4> <https://doi.org/442618>
- Barmeyer, C. (2010). Interkulturalität. In C. Barmeyer, P. Genkova & J. Scheffer (Hrsg.), *Interkulturelle Kommunikation und Kulturwissenschaft: Grundbegriffe, Wissenschaftsdisziplinen, Kulturräume* (2. Aufl., S.129-155). Stutz.
- Bartsch, S. (2008). *Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Forschung und Praxis der*

- Gesundheitsförderung* (Bd. 30). Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung (BZgA). <https://shop.bzga.de/pdf/60630000.pdf>
- Bartsch, S. (2022). Sicher Handeln bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung. In K. Schlegel-Matthies, S. Bartsch, W. Brandl & B. Methfessel (Hrsg.), *Konsum – Ernährung – Gesundheit: Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung* (S. 319-344). Barbara Budrich.
- Bartsch, S. & Brandstädter, J. (2013). „Erlebnisküche“ – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?! *Haushalt in Bildung & Forschung*, 2(4), 61-71. <https://budrich-journals.de/in-dex.php/HiBiFo/article/viewFile/15208/13317>
- Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt (Hrsg.). (2016). *Lehrplan 21*. <https://bs.lehrplan.ch/>
- Geiger, I. K. (2007a). Ess-Kulturen: Ernährung im multikulturellen Kontext verstehen – Teil 2. *Ernährungs-Umschau*, 54(2), 73-75.
- Geiger, I. K. (2007b). Ess-Kulturen: Ernährung im multikulturellen Kontext verstehen – Teil 1. Ernährungslehre und -praxis. *Ernährungs-Umschau*, 54(1), 23-26. https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2007/01_07/EU01_23_26.pdf
- Genkova, P. (2019). *Interkulturelle Wirtschaftspsychologie* (1. Aufl.). Springer-Lehrbuch. <https://permalink.obvsg.at/>
- Geser, H. (2023). *Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit: Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41 vom 10. Oktober 1910* (= Festnummer zum hundertjährigen Jubiläum der Berliner Universität), S. 1-2. Soziologisches Institut der Universität. <https://socio.ch/sim/verschiedenes/1910/mahlzeit.htm>
- Giesenkamp, J.-E., Leicht-Eckardt, E. & Nachtwey, T. (2013). *Inklusion durch Schulverpflegung: Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann* (2. Aufl.). *Interreligiöse Perspektiven* (Bd. 6). Lit. <https://permalink.obvsg.at/AC10895740>
- Hirschfelder, G. (2018). Gesundheit und Ernährung: Die Macht der Kultur. *Biologie unserer Zeit*, 48(2), 106-112. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdfdirect/10.1002/biuz.201810643?download=true>
- Hurrelmann, K. & Quenzel, G. (2022). *Lebensphase Jugend: Eine Einführung in die sozialwissenschaftliche Jugendforschung* (14. Aufl.). Grundlagentexte Soziologie. Beltz Juventa. <https://www.beltz.de/fileadmin/beltz/leseproben/978-3-7799-2624-5.pdf>
- Kettschau, I. (2013). Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Heterogenität als Merkmal – Gemeinsamkeit als Chance. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 2(1), 3-15. https://www.pedocs.de/frontdoor.php?source_opus=20947
- Kriesi, I. & Leemann, R. J. (2020). *Tertiarisierungsdruck. Herausforderungen für das Bildungssystem, den Arbeitsmarkt und das Individuum* (Swiss Academies Communications, 15, 6). https://zenodo.org/record/3678523#.ZGUbxU_P3l0
- Lampert, T. & Richter, M. (2009). Gesundheitliche Ungleichheit bei Kindern und Jugendlichen. In M. Richter & K. Hurrelmann (Hrsg.), *Gesundheitliche*

- Ungleichheit: Grundlagen, Probleme, Perspektiven* (2. Aufl., S. 209-230). VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Leitner, G. (2013). Die (Schul-)Küche als (Lern-)Ort der Gastfreundschaft. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 2(4), 72-82. <https://www.fachportal-paedagogik.de/literatur/vollanzeige.html?Fid=1205969>
- Lüsebrink, H.-J. (2005). Interkulturelle Kommunikation: Herausforderungen, Praxisfelder, Wissenschaftsdisziplinen. In H.-J. Lüsebrink (Hrsg.), *Interkulturelle Kommunikation. Interaktion, Fremdwahrnehmung, Kulturtransfer* (S. 1-6). J. B. Metzler https://doi.org/10.1007/978-3-476-00046-0_1
- Methfessel, B. (2022). Einflussfaktoren auf Essverhalten identifizieren und analysieren sowie ihre Bedeutung für Essbiografien reflektieren. In K. Schlegel-Matthies, S. Bartsch, W. Brandl & B. Methfessel (Hrsg.), *Konsum – Ernährung – Gesundheit: Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung* (S. 281-301). Barbara Budrich.
- Methfessel, B., Höhn, K. & Miltner-Jürgensen, B. (2016). *Essen und Ernährungsbildung in der KiTa: Entwicklung; Versorgung; Bildung*. Kohlhammer. <https://content-select.com/de/portal/media/view/58b02f78-5b60-47e4-86eb-64a8b0dd2d03>
- Rademacher, C. (2013). Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. *Ernährung Umschau*, 60(2), 84-95. https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2013/02_13/EU02_2013_M084_M095.qxd.pdf
- Reitmeier, S. (2013). *Warum wir mögen, was wir essen: Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung. Kultur und soziale Praxis*. transcript. <http://www.transcript-verlag.de/media/pdf/10d3a03694ba176ab74fad2908e8f197.pdf>
- Rössler-Hartmann, M. (2012). Esskultur – eine zentrale Kategorie der Nahrungszubereitung. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 1(4), 99-107. Barbara Budrich.
- Weinert, F. E. (Hrsg.). (2001). *Leistungsmessungen in Schulen*. Beltz. <https://swbplus.bsz-bw.de/bsz090448693rez.htm>
- Welsch, W. (1999). Transculturality – The Changing Forms of Cultures Today. In Bundesministerium für Wissenschaft und Verkehr und Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften (Hrsg.), *The Contemporary Study of Culture* (S. 217-244). Turia & Kant.

Verfasserin

Laura Iller-Louis

M.A. in Secondary Education

M.A. in Ethnology

Sekundarschule Sandgruben

Schwarzwaldallee 161

CH-4058 Basel

E-Mail: laura.iller@edubs.ch

Internet: www.sek-sandgruben.ch