

Nahrungszubereitung ist ein zentraler Bestandteil einer haushaltsbezogenen Ernährungs- und Verbraucherbildung, der die Wahrnehmung der damit verbundenen Unterrichtsfächer maßgeblich prägt. Umso wichtiger ist es, sich einmal mehr dem Lehren und Lernen in der Schulküche zu widmen. *Gabriela B. Leitner* setzt sich deshalb ausgehend von der Frage „Was kochen wir heute?“ mit handlungsleitenden Normen und Orientierungen der Nahrungszubereitung, nämlich Gesundheit und Nachhaltigkeit, auseinander. *Stefanie Nolte* expliziert, Gelingensbedingungen und Hindernisse bei der Etablierung eines Fachraums Schulküche, der an Nachhaltigkeitskriterien orientiert ist.

Dass eine Reflexion von leitenden Orientierungen und die Bereitstellung einer daran ausgerichteten Werkstatt allein für die Gestaltung von Unterricht nicht ausreichen, zeigt *Frauke von Lowtzow*, indem sie anhand eines Social Media Unterrichtsprojekts die Bedeutung sinnstiftender didaktischer Zielsetzungen *auch* für die schulische Nahrungszubereitung herausarbeitet. *Veronika Breucker* und *Marlies Silkenbeumer* zeigen auf, welche Aufgaben Lehrpersonen für das gemeinsame Lernen in der inklusiven Schule meistern müssen, um einer individuellen Förderung angemessen Rechnung zu tragen. Einer weiteren Heterogenitätskategorie widmet *Kirsten Schlegel-Matthies* ihr Augenmerk, indem sie die Berücksichtigung unterschiedlicher Esskulturen sowie die Heterogenität und Vielfalt der Lernenden thematisiert und daraus Anforderungen an die Professionalisierung von Lehrpersonen ableitet.

*Regine Bigga* greift die Frage der Professionalisierung auf, indem sie sich mit dem Arbeiten in der Lernwerkstatt Küche aus hochschul- und fachdidaktischer Sicht befasst, Werkstattkonzepte und Arbeitsorganisation reflektiert und exemplarische Überlegungen zu einer gestuften Vermittlung von Techniken der Nahrungszubereitung anstellt. Auf die Speisenherstellung folgt der Verzehr und damit – hoffentlich – verbunden der Genuss. Wie Genuss in Abhängigkeit vom jeweiligen Setting erlebt und wie Genusskompetenzen im Unterricht gefördert werden können, damit befasst sich *Nicola Kluß*.

Mit einem neuen Blick auf die Bedeutung einer Visualisierung von Lernzielen, Lerninhalten und Lernergebnissen befasst sich *Werner Brandl* in seinem Beitrag zur ‚Wissualisierung‘. Dabei greift er eine Problematik auf, die auch bei Demonstrationen in der Werkstatt Küche zur Veranschaulichung und Versprachlichung didaktisch und methodisch bedeutsam ist.

Regine Bigga und Kirsten Schlegel-Matthies