

Nina Hoheneder-Arrer & Peter Schubernig

Ernährungsbildung im Kontext von Nachhaltigkeit – Herausforderung und Potenzial in der Sekundarstufe

Nachhaltigkeitsorientierte Ernährungsbildung fördert das Verständnis für ökologische, gesundheitliche und soziale Zusammenhänge im Ernährungssystem und zielt auf verantwortungsbewusstes Handeln ab. Besonders im schulischen Kontext besteht dafür großes Potenzial. Der vorliegende Beitrag zeigt anhand einer qualitativen Studie auf, inwiefern das Erreichen dieser Ziele durch nachhaltigkeitsorientierte Küchenpraxis im Unterricht unterstützt werden kann.

Schlüsselwörter: Ernährungsbildung, Nachhaltigkeit, nachhaltige Küchenpraxis, Sekundarstufe

Nutrition education in the context of sustainability – challenge and potential at secondary school level

Sustainability-oriented nutrition education promotes understanding of the ecological, health-related, and social dimensions of the food system and aims to encourage learners to act responsibly. Schools offer significant potential in this regard. This paper presents a qualitative study exploring how sustainability-oriented cooking in practical kitchen lessons can support the achievement of these goals.

Keywords: Nutrition education, sustainability, sustainable cooking, secondary level

1 Ernährung und Nachhaltigkeit: Bildungschance und Herausforderung

Die Ernährung im 21. Jahrhundert steht vor zahlreichen Herausforderungen, die sowohl global als auch lokal spürbar sind. Aspekte wie Globalisierung, vernetzte Märkte, Profitmaximierung, Überproduktion und Lebensmittelverschwendung haben weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt (World Health Organisation [WHO], 2024). Vor diesem Hintergrund gewinnt die Ernährungsbildung an hoher Bedeutung. Unter anderem in entsprechenden Unterrichtsfächern der Sekundarstufe, in welchen junge Menschen für nachhaltige Ernährungspraktiken sensibilisiert werden können. Es ist maßgebend, jungen Konsumentinnen und Konsumenten das nötige Wissen zu vermitteln und die Möglichkeit zu geben, Kompetenzen aufzubauen, verantwortungsvoll mit den Ressourcen unserer Erde umzugehen.

Im Mittelpunkt des vorliegenden Beitrags steht die Frage, wie Ernährungsbildung in der Sekundarstufe sinnvoll mit dem Konzept 'Nachhaltigkeit' verknüpft werden kann. Dabei wird aufgezeigt, dass Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit in

verschiedenen Bereichen eng miteinander verbunden sind. Dies betrifft beispielsweise den Konsum und Handel, die Vermarktung und Verteilung von Lebensmitteln, den Umgang mit Abfall und Verpackung, die Lebensmittelverschwendung sowie die gesundheitlichen Auswirkungen der Ernährung. Anhand eines konkreten Beispiels wird im vorliegenden Beitrag veranschaulicht, wie nachhaltigkeitsorientierte Ernährungsbildung realisiert werden kann, ohne auf klassische Lerninhalte, wie etwa Ernährungsempfehlungen, zu verzichten (vgl. 4 *Nachhaltigkeitsorientierte Ernährungsbildung*).

Des Weiteren wird die Relevanz von fachdidaktischer Forschung in der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung hervorgehoben, insbesondere im Hinblick auf die Entwicklung von Unterrichtsformaten, die den Anforderungen der Lehrpläne gerecht werden. Der österreichische Lehrplan der Mittelschule fordert eine enge Verknüpfung von Ernährungsbildung mit Nachhaltigkeit, sowohl auf überfachlicher als auch fachbezogener Ebene (Rechtsinformationssystem, 2025a). Unter anderem auch im Lehrplan für Polytechnische Schulen spielt Nachhaltigkeit sowohl fachlich im Kompetenzbereich Ernährung als auch überfachlich als Unterrichtsprinzip eine Rolle (Rechtsinformationssystem, 2025b).

Die Verknüpfung von Ernährungsbildung mit Nachhaltigkeit kann insbesondere dann erfolgreich sein, wenn sie konzeptuell und kontinuierlich in den Unterricht integriert und nicht nur auf einzelne Unterrichtseinheiten beschränkt wird. Dies wird in diesem Beitrag anhand einer Begleitstudie, welche innerhalb eines Schuljahres in einer Polytechnischen Schule durchgeführt wurde, gezeigt.

Nachhaltigkeit muss greifbar und erlebbar gemacht werden – ein Ziel, das im schulischen Kontext durch praxisorientierte Methoden und die Auseinandersetzung mit realen Problemen wie beispielsweise der Lebensmittelproduktion und -konsumption gut erreicht werden kann.

2 Ernährung im 21. Jahrhundert

Die Ernährung der heutigen Zeit ist geprägt von Vielfalt, einer globalen Verfügbarkeit und der ständigen Präsenz von Nahrungsmitteln – in einer bis dato wohl nicht erreichten Ausprägung. Supermärkte bieten das ganze Jahr über ein weitreichendes und zu meist makellooses Angebot von Obst, Gemüse und verarbeiteten Produkten. Diese Entwicklung bringt nicht nur Vorteile mit sich, sondern wirft auch zentrale ökologische, soziale und gesundheitliche Fragen auf. Die Ernährung im 21. Jahrhundert steht für Überfluss, Ungleichheit, aber auch für ökologische Verantwortung.

Die globalisierte Lebensmittelproduktion ist eng mit dem Klimawandel, Umweltzerstörung und sozialer Ungleichheit verknüpft. Landwirtschaft trägt weltweit erheblich zu Treibhausgasemissionen bei, insbesondere durch industrielle Tierhaltung, Düngemittelgebrauch und den Transport über lange Distanzen (IPCC, 2019; Clark et al., 2020). Gleichzeitig sorgt die weltweite Konzentration von Produktions- und Vermarktungsstrukturen auf wenige große Konzerne dafür, dass wirtschaftliche Interessen oftmals über Nachhaltigkeit oder faire Verteilung gestellt werden.