Angela Häußler & Katja Schneider

Essen in der Schule – Diskurse und Perspektiven

An die Schulverpflegung werden vielfältige (Bildungs-)Ansprüche gestellt, gleichzeitig besteht der Auftrag, Ernährungsbildung flächendeckend curricular zu verankern. Nicht zuletzt aus strukturellen Gründen stehen beide Handlungsfelder bisher kaum in Verbindung. Dieser Beitrag zum Diskurs nimmt Essen in der Schule als Bildungsfeld in den Blick.

Schlüsselwörter: Schulkultur, Schulverpflegung, Ernährungsbildung, Mehrdimensionalität, Professionalität

Eating at school—discourses and perspectives

School catering has to meet a wide range of (educational) demands, and at the same time, it is necessary to establish nutritional education as part of the curriculum across the board. Not least for structural reasons, the two fields of action have so far hardly been connected. This contribution to the discourse focuses on eating at school as a field of education.

Keywords: school culture, school catering, nutrition education, multidimensionality, professionalism

1 Standortbestimmung: Essen in der Schule und Ernährungsbildung

1.1 Essen in der Schule

Mit dem Ausbau zu Ganztagsschulen in Deutschland, welcher spätestens durch die erste PISA-Studie im Jahr 2000 angestoßen wurde, ist auch die Organisation der Schulverpflegung zu einem relevanten Thema für Schulen und Schulträger geworden. Auch wenn dabei zunächst die Verpflegung im Sinne der Versorgung der Schülerinnen und Schüler im Mittelpunkt steht, gehört das tägliche Essen als gestaltete Situation in einer Bildungsinstitution zum Schulalltag, ist damit eingebunden in das pädagogische Setting Schule und als Bestandteil der Schulkultur nach Pazzini (1995) auch ein „erziehungswirksamer Lebensbereich“ (zitiert nach Schütz, 2016, S. 170). Bisher wird Schulverpflegung nicht durchgängig als integraler Bestandteil von Schulentwicklungsprozessen verstanden und damit oft nicht als ein relevanter Aspekt des pädagogischen Settings Schule reflektiert. Dabei geht es nicht in erster Linie darum, das Essen bzw. die konkrete Esssituation in der Schule als Bildungsgelegenheit zu nutzen und als Feld pädagogischen Handelns zu erschließen. Es ist zunächst

vielmehr eine Chance, innerhalb der Schulgemeinschaft zu reflektieren, welche Sozialisationswirkung die gelebte Essenspraxis an der Schule hat und welche schulkulturelle Tiefenstruktur dadurch ausgedrückt wird (Esslinger-Hinz, 2020 in diesem Band).

Aus struktureller Perspektive wird verständlich, warum die Integration der Schulverpflegung in schulische Entwicklungsprozesse bisher nicht flächendeckend stattfindet. So liegt die Zuständigkeit und Verantwortung für das Verpflegungsangebot zunächst nicht bei den Schulen oder der Schulleitung, sondern bei den Schulträgern (in der Regel Kommunen, Landkreise). Die personellen, finanziellen und räumlichen Handlungsspielräume für Planung und Gestaltung sind meist eng, außerdem sind die Interessen der verschiedenen Akteursgruppen wie Schülerinnen und Schüler, Caterer, Eltern oder den Lehrpersonen bezüglich der Konzeption des Essensangebots sehr heterogen (Jansen, 2019). So ist es nicht überraschend, dass bisher eine große Bandbreite zu beobachten ist, wie Schulen das Essen als schulische Alltagspraxis in ihre Schulentwicklung integrieren. Eine Verbindung mit dem pädagogischen Auftrag der Lehrkräfte wird oft noch nicht hergestellt (Methfessel, 2014). Nur wenige Schulen haben die zunächst vor allem organisatorische Aufgabe zur Bereitstellung von verlässlichen Verpflegungsangeboten für die Schülerinnen und Schüler als Ausgangspunkt der Schulentwicklung, z. B. im Kontext des Programms „Gute gesunde Schule“ (Paulus 2003) intensiv genutzt, meist verbunden mit großem, überdurchschnittlichen persönlichen Engagement einzelner Akteurinnen oder Akteure. An den meisten Schulen kann das schulische Verpflegungssetting kaum mit den Zielen der curricular verankerten Ernährungsbildung in Verbindung gebracht werden (Jansen, 2019). In Kapitel 2 wird dargestellt, welche Ansprüche an Schulverpflegung gestellt und welche ernährungsbezogenen Bildungserwartungen von verschiedenen Akteurinnen und Akteuren an die Schulen und die Schulverpflegung formuliert werden. Im Kapitel 1.2. wird zunächst eine kurze Positionsbestimmung von Ernährungsbildung als Bestandteil der formalen schulischen Bildung vorgenommen.

1.2 Ernährungsbildung

Spätestens seit den KMK-Beschlüssen zur Gesundheitsförderung und Prävention (2012) und Verbraucherbildung (2013) ist Ernährungsbildung in den Bildungsplänen und Curricula aller Bundesländer verankert, auch wenn die Art der Verankerung im Hinblick auf Fächer, Schulformen, Klassenstufen und Inhalte ausgesprochen heterogen ist (Lührmann, 2019; Heseker, Dankers & Hirsch, 2019). Verbindend ist die bundesweite Orientierung an der fachdidaktischen Konzeption REVIS. Danach zielt Ernährungsbildung darauf ab, dass Menschen ihre Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend gestalten, immer vor dem Hintergrund der Einbindung der Ernährung in komplexe gesellschaftliche Zusammenhänge (Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung, 2005). Der REVIS-Konzeption liegt weiterhin das Verständnis zu Grunde, dass Essen und Ernährung als ein rele-

vanter Aspekt der Lebensführung im Lebensverlauf erlernt werden muss, damit den Stellenwert einer Kulturtechnik einnimmt und immer auch Esskulturbildung ist (Methfessel, 2014; Heindl, Methfessel & Schlegel-Matthies, 2011). Der Ort dafür ist aus fachdidaktischer Perspektive dabei in erster Linie die reflektierte Gestaltung und Initiierung von Kompetenzentwicklungsprozessen in formalen Unterrichtskontexten auf Grundlage fachdidaktischer Konzeptionen, Bildungsplänen und Curricula. Hier liegt auch der Fokus des Verantwortungsbereichs und Gestaltungsspielraums von Lehrerinnen und Lehrern.

1.3 Zur Verbindung zwischen Ernährungsbildung und Essen in der Schule

Nicht zuletzt aufgrund der unterschiedlichen Zuständigkeiten und Verankerungen der curricularen Ernährungsbildung im Unterricht und der Schulverpflegung (Jansen et al. 2020) wird derzeit selten eine strukturelle Verbindung zwischen curricularer Ernährungsbildung und dem schulischen Essalltag als Aspekt der Schulkultur hergestellt bzw. reflektiert (Standop, 2014). In Kapitel 3 wird skizziert, wie das Essen an der Schule derzeit in verschiedenen Diskursen mit der curricularen Ernährungsbildung verknüpft wird. Auch pädagogische Perspektiven auf das Handlungsfeld werden hier vorgestellt.

Insgesamt liegt diesem Beitrag zum Diskurs das Verständnis zu Grunde, dass sowohl Ernährungsbildung im Unterricht als auch gelebte Essenpraktiken in der Schule wesentlich zur schulischen Ernährungssozialisation von Kindern und Jugendlichen beitragen. Es bedarf dazu einer Positionierung von Lehrerinnen und Lehrern nicht nur, aber vor allem auch der haushaltsbezogenen Bildung und kann als ein Aspekt der Professionalisierung verstanden werden. An diesem Beispiel kann Schule den Auftrag annehmen, einen Umgang mit kognitiven Dissonanzen zwischen informeller Struktur (Lebenswelt) und den tatsächlichen Unterrichtsinhalten zu entwickeln. Bestenfalls nehmen schulische Akteurinnen und Akteure die Herausforderung an, die Dissonanzen im Rahmen der eigenen Handlungsspielräume aufzulösen.

2 Ansprüche an Essen in der Schule

Schulverpflegung, in der Regel verstanden als Mittagessen in der Schule, ist in den alten Bundesländern ein relativ junges Phänomen, das sich im Rahmen der Ganztagsschulentwicklung erst einmal im Kontext der physiologischen (und gesetzlich vorgeschriebenen) Notwendigkeit im länger werdenden Schulalltag etabliert hat. Um eine gesundheitsförderliche Qualität zu definieren, beauftragte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL, damals BMELV) die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit der Erarbeitung von Richtlinien für ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot. Auch wenn die Bezeichnung

DGE-Qualitätsstandard (DGE, 2018) nicht mit automatischer Verbindlichkeit für die Umsetzung einhergeht, liefern diese Richtlinien eine solide ernährungswissenschaftlich begründete Vorgabe für den Gesundheitswert des Schulessens, der dementsprechend zwischen den verschiedenen Akteursgruppen nicht immer wieder neu ausgehandelt werden muss.

Neben der damit begründeten und medial eher präsenten physiologischen und sensorischen Qualität spielen für das Essen in der Schule jedoch genauso soziale, kulturelle, ökonomische und ökologische Dimensionen eine zentrale Rolle – sowohl in den Ansprüchen an als auch in den Auswirkungen von Schulverpflegung. Für eine Betrachtung der verschiedenen Anspruchsdimensionen ist es außerdem nicht profan, dass aus der Perspektive von Schülerinnen und Schülern als Zielgruppe des Angebots vor allem sensorische und atmosphärische Aspekte von Bedeutung sind sowie die Kompatibilität des Angebots mit ihren Bedürfnissen an eine Pause vom Unterricht (Arens-Azevedo et al., 2015).

Dementsprechend ist ein Zugriff auf das Handlungsfeld, aber auch auf das Bildungsthema Essen in der Schule von verschiedenen Akteurinnen und Akteuren mit sehr unterschiedlichen, teilweise nur auf das jeweils eigene Thema bzw. die eigene Dimension fokussierenden Ansprüchen zu beobachten (Abbildung 1).

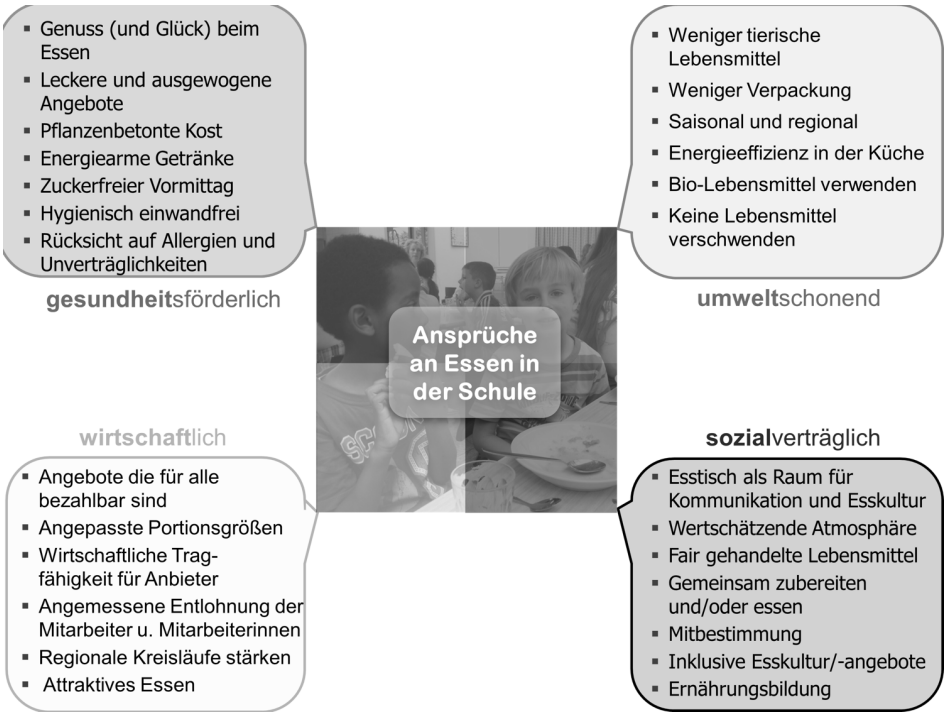


Abb. 1: Ansprüche an das Essen in der Schule (Quelle: modifiziert nach Schneider & Metz, 2015)

2.1 Gesundheitsförderlich

Aus gesundheitlicher Sicht stellt das Essen in der Schule zunehmend einen relevanten Baustein im Ernährungsalltag von Kindern und Jugendlichen dar. Schülerinnen und Schüler sind im Zuge einer Entwicklung hin zu Ganztagsschule, G8-Abitur bzw. Betreuungsangeboten am Nachmittag immer länger in der Schule. Infolgedessen wird der Schule die Verantwortung für ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot übertragen. Das Angebot in der Mittagszeit und in den Pausen soll gut schmecken, ernährungsphysiologisch ausgewogen und das Getränkeangebot energiearm sein. Dabei muss ständig im Spannungsfeld zwischen den im Bildungsort Schule auch ernährungsbildnerisch begründbaren, ernährungsphysiologischen Ansprüchen und der Akzeptanz durch die Schülerinnen und Schüler agiert werden.

Der Anspruch an Schulverpflegung bezogen auf die Dimension Gesundheit besteht im Verständnis von Schule als Lebensort mit alltäglicher Ernährungspraxis also darin, dass Essen und Trinken in der Schule dabei unterstützen soll, die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler zu erhalten bzw. zu fördern und nicht durch zu fett-, zucker- und kalorienreiche Mahlzeiten einzuschränken. Ebenso sollen Zahnschäden wie Karies oder auch die Entwicklung von Übergewicht vermieden werden.

Im Verständnis von Schule als Lernort soll durch eine entsprechende Angebotsgestaltung gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl ermöglicht und ggf. damit Handlungsoptionen erweitert werden. Rahmenbedingungen sollten also so gestaltet werden, dass Schülerinnen und Schüler befähigt werden gut zu essen (Simshäuser 2011). Essensangebote in der Schule unterstützen demnach bestenfalls im Ernährungsbildungsunterricht curricular verankerte Kompetenzziele. Durch eine entsprechende Angebotsgestaltung im schulischen Alltag könnte jenseits formeller (Ernährungs-)Bildungsprozesse zu einer „gelebten“ Ernährungs- und Verbraucherbildung beigetragen werden. Dabei kann als Lerngelegenheit die potenzielle Kompetenzentwicklung für eine gesundheitsförderliche Gestaltung der Ernährung oder bei Übernahme von Tätigkeiten rund um das alltägliche Essen die Chance zur Hygienebildung identifiziert werden.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) u. a. mit dem staatlich geförderten IN FORM-Projekt „Schule + Essen = Note 1“ oder das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) mit dem Ernährungsführerschein und zahlreichen Materialien sind zentrale außerschulische Akteure in der Dimension Gesundheit.

2.2 Umweltschonend

Unter anderem vor dem Hintergrund der Fridays-for-Future-Bewegung oder der Diskussion um planetare Gesundheit (Myers, 2017) rückt auch das Bedürfnisfeld Ernährung in den Blick der Klimawirksamkeit. Berechnungen im Kontext Gemein-

schaftsverpflegung zeigen, dass bei Fleischgerichten durchschnittlich dreimal so viel CO_2 emittiert wird wie bei vegetarischen Gerichten (Leuenberger et al., 2010). Eine Untersuchung der Speiseabfälle in Ganztagsschulen zeigt, dass durchschnittlich ein Viertel der produzierten Speisemengen als Abfall entsorgt wird, das entspricht ca. 22 kg pro Schüler bzw. Schülerin pro Jahr (Waskow & Blumenthal, 2016).

Der Anspruch an Schulverpflegung unter ökologischer Perspektive besteht dementsprechend darin, tierische Kalorien zu reduzieren, energieeffizient zu produzieren, Lebensmittelreste zu vermeiden oder den Anteil an regionalen bzw. ökologischen Lebensmitteln zu erhöhen. Initiativen wie „Bio kann jeder“ (BLE/BÖLN), „Gutes Essen macht Schule“ (Agrarkoordination) „Teller statt Tonne“ (Slowfood) sind als außerschulische Partner in Angebotsgestaltung und Ernährungsbildung aktiv.

Dabei wird das alltägliche Essen in der Schule durch eine entsprechende Gestaltung oder Einbettung mit einem informellen Charakter oder auch durch explizite Lerneinheiten mit Bildung für nachhaltige Entwicklung oder Umweltbildung verknüpft.

2.3 Sozialverträglich

Entsprechend der sozialen Funktion des Essens werden Ansprüche an die Gestaltung der Essenssituation gestellt, die berücksichtigt, dass Essen von soziokulturellen Regeln geleitet ist und zur Integration und Distinktion der Essenden genutzt wird. Zentral ist sowohl eine wertschätzende Atmosphäre als auch ein Selbstverständnis des wertschätzenden Umgangs mit Lebensmitteln. Sozialverträglich meint auch, dass gemeinsames Essen nur möglich ist, wenn „inklusive“ Essensangebote vorhanden sind, die die selbstverständliche Teilnahme auch für Kinder und Jugendliche mit Einschränkungen in der Lebensmittelauswahl aus gesundheitlichen oder kulturellen Gründen ermöglicht.

Als sozialer Treffpunkt im Schulalltag kann und muss die Mensa neben ihrer Bestimmung als Ort der Nahrungsaufnahme auch als Raum für Kommunikation und sozialer Interaktion verstanden werden. Die unter ökonomischer Perspektive als wichtig identifizierte Akzeptanz aber auch die Stärkung der Selbstwirksamkeit von Schülerinnen und Schülern kann durch Partizipation vor, während oder nach dem Essen (Schneider & Metz, 2015) unterstützt werden. Rahmenbedingungen sollen so gestaltet sein, dass informelles esskulturelles Lernen in verschiedenen Facetten und keinesfalls reduziert auf Tischsitten und Umgang mit Besteck in der praktischen Ausübung ermöglicht wird.

Vor allem im Bereich der Wertschätzung von Lebensmitteln gibt es verschiedenste Angebote außerschulischer Akteure, wie das Projekt „Ich kann kochen“ (Sarah Wiener Stiftung) oder die Gemüseackerdemie, die die Lust auf Anbau und genussvollen Umgang mit Lebensmitteln wecken wollen.

2.4 Ökonomisch tragfähig

Aus wirtschaftlicher Perspektive ist es ein zentraler Anspruch, dass das Essen für alle Schüler und Schülerinnen bezahlbar ist und dass niemand aus finanziellen Gründen vom Essen ausgeschlossen wird. Das staatliche Bildungspaket leistet durch die Kostenübernahme für das Mittagessen für Kinder aus Familien mit geringen Einkommen einen wichtigen Beitrag zur Teilhabe (BMAS 2019). Ökonomische Sicherheit durch einen wirtschaftlichen Betrieb ist auf Seiten des Anbieters zentral, ebenso wie die angemessene Entlohnung der Mitarbeiterinnen in Speisenproduktion und -ausgabe. Grundlegende Bedingung für die Wirtschaftlichkeit sind Akzeptanz und damit die korrespondierende Essensanzahl.

Durch die Verwendung regionaler Lebensmittel sollen regionale Wertschöpfungsketten gestärkt werden. Als Nebenwirkung kann dadurch für die Schülerinnen und Schüler Transparenz über die Herkunft von Lebensmittel hergestellt werden, um entsprechende Lernprozesse anzuregen. Werden Schülerinnen und Schüler in die Planung und Herstellung von Speisen, z. B. über Schülerfirmen, einbezogen kann Essen in der Schule mit ökonomischer Bildung oder Globalem Lernen verknüpft werden. Außerschulische Akteure in dieser Dimension sind zum Beispiel „Bauernhof als Klassenzimmer"-Initiativen (Landwirtschaftsministerien), Schülerfirmenprojekte wie „Mac Möhre" (BUND) oder das Globale Klassenzimmer.

Essen in der Schule bietet also durchaus eine Chance oder oft auch Herausforderung für mehrperspektivische, interdisziplinäre Zugänge, vor allem gesundheitliche, soziale, kulturelle, ökonomische und ökologische, die in ihrer fachdidaktischen Verbindung zur Ernährungs- und Verbraucherbildung als Lernanlass genutzt werden können, ohne jedoch die Essenssituation an sich zu pädagogisieren. Schule mit ihrem Bildungsauftrag kann dafür das Potenzial der Akteure in diesem Feld nutzen und steht gleichzeitig vor der Aufgabe das Handlungs- und Lernfeld Essen in der Schule vor der potenziellen Instrumentalisierung für die jeweils eigenen, sicherlich legitimen Ziele der verschiedenen Akteure zu schützen, indem professionelle Verantwortung für Gestaltungs- und Bildungsprozesse übernommen wird.

3 Essen in der Schule als Bildungsfeld – kritische Betrachtung

Die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erstellte und viel beachtete bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung hat zunächst in erster Linie die organisatorischen Aspekte der Schulverpflegung im Blick wie z. B. finanzielle und räumliche Rahmenbedingungen und erfasst die Perspektiven von Schulträgern, Schulleitung und Schülerinnen und Schülern (Arens-Azevedo et al., 2015). Die in der Untersuchung erfassten Qualitätsaspekte des Verpflegungsangebots sind sowohl an den Richtlinien der DGE (2018) ausgerichtet

sowie an den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler. Für die Schülerinnen und Schüler sind die sensorischen Aspekte der Mahlzeit besonders wichtig, aber durchaus auch die Geräuschkulisse und die Gemütlichkeit der Räume, in denen gegessen wird. (Arens-Azevedo et al., 2015, S. 71). Die Schulverpflegungssituation wird in der Studie auch mit der curricularen Ernährungsbildung in Verbindung gebracht und die Erwartung formuliert, dass Ernährungsbildung zusammen mit einer gesundheitsförderlichen Verpflegung die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen in der Lebenswelt Schule beeinflussen kann. Die Ergebnisse der Erhebung bilden ab, dass trotz Verankerung in KMK-Beschlüssen in nur ca. 75 % der allgemeinbildenden Schulen Ernährungsbildung stattfindet, und davon auch nur in der Hälfte der Schulen mit regelmäßigen, d. h. mindestens monatlichen Angeboten (Arens-Azevedo et al, 2015, S. 78ff.).

Auch die ebenfalls im Auftrag des BMEL erstellte Studie zur ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Kitas und Schulen stellt direkt eine Verbindung zwischen der Schulverpflegung und der schulischen Ernährungsbildung her, um Menschen für die Gestaltung ihrer Ernährungsweise zu befähigen. Schulverpflegung ist nach dieser Studie eines der wichtigsten Themen für ernährungsbezogene Fortbildungen von Lehrkräften allgemeinbildender Schulen (Heseker, Dankers & Hirsch, 2019, S.114). In der Befragung von Schulleitungen sowie Lehrerinnen und Lehrern zeigt sich, dass der Stellenwert von Ernährungsbildung als hoch bzw. sogar sehr hoch eingeschätzt wird. Besonders von knapp 70 % der befragten Schulleitungen wird Schulverpflegung auch als ein Qualitätsbereich der Schulkultur verstanden, nur ganz knapp hinter dem Qualitätsbereich Lehren und Lernen (a.a.O., S. 129). Sowohl an weiterführenden Schulen als auch an Grundschulen wird die Mittagsverpflegung und auch die Pausenverpflegung von der Mehrheit der Schulleitungen als ein Feld für die Umsetzung von Ernährungsbildung eingeordnet (a.a.O., S. 131). Eine strukturelle Verbindung der Ernährungsbildung mit Schulverpflegung ist jedoch zumindest auf der Ebene von Schulprogrammen nicht zu erkennen (a.a.O., 2019, S. 160).

Wie in Kap. 1.3. schon erwähnt und auch von Bender in diesem Heft dargestellt, liegt der Fokus der schulischen Ernährungsbildung sowie der fachdidaktischen Forschung auf den Unterrichtskontexten. Bezugspunkte dabei sind fachdidaktische Konzeptionen, hier REVIS (Fachgruppe EVB, 2005). Es geht dabei um die Art und Weise der Anbahnung von Kompetenzen bei Schülerinnen und Schülern in unterrichtlichen Lehr-Lernsettings (a.a.O., 2005). Die schulischen Mahlzeiten und Essensituationen sind nicht Bestandteil der formalen Bildung und fallen damit auch nicht direkt in den Zuständigkeits- und auch Einflussbereich der Fachdidaktik bzw. der Lehrerinnen und Lehrer im ernährungsbezogenen Unterricht. Aber da sich schulische Ernährungsbildung hier auch als Esskulturbildung versteht, wird damit auch erfasst, dass die Gestaltung der alltäglichen Situationen des Essens an der Schule durchaus als pädagogische Aufgabe zu verstehen ist, im Sinne der Gestaltung der Mahlzeitensituation (Methfessel, 2014). Zumindest in den westdeutschen Bundes-

ländern wird die Zuständigkeit für Ernährungsversorgung und damit auch der Ernährungssozialisation fast allein bei den Familien gesehen. Hier findet erst langsam ein Wandel des Verständnisses statt, dass auch Schulen eine institutionelle Verantwortung für eine gute Versorgung tragen, wenn Schülerinnen und Schüler täglich viele Stunden in der Schule verbringen (Heindl, Methfessel & Schlegel-Matthies, 2011).

Auch in der pädagogischen und erziehungswissenschaftlichen Forschung sind einige Studien zum Essen in der Schule entstanden. Hier wird die Nähe der Begriffe des Essens und der Erziehung betont und analysiert, dass mit den Situationen des Essens immer auch kulturelle Werte und Moralvorstellungen transportiert werden (Schmidt, Wulf & Althans, 2014). So fokussieren Rose, Seehaus & Schneider in ihren ethnografischen Beobachtungen auf Kontroll- und Ordnungsprozeduren am schulischen Mittagstisch und arbeiten heraus, wie aufgrund des engen organisatorischen und institutionellen Rahmens der Ess-Situation Verhaltensstandards eingefordert werden (2016). Sie sehen hier das Modell der bürgerlichen Familienmahlzeit als Bezugspunkt (Rose, Seehaus & Schneider, 2016). Schütz zeigt in ihren Analysen zum Mittagessen in der Ganztagsschule das Spannungsfeld zwischen hohen Anforderungen (siehe Kap. 2) und der durch Krisenbewältigung geprägten Alltagspraxis sowie zwischen Informalisierung und Formalisierung (Schütz, 2016). Als ein zentraler Aspekt dieser disziplinären Perspektive auf das Essen in der Schule ist die kritische Betrachtung von Prozessen der Pädagogisierung des Essalltags und eine Reflexion der institutionellen Bedingungen des Essens in der Schule sowie auch der Ernährungsbildung zu nennen.

Eine ernährungswissenschaftlich und bildungstheoretisch begründete Didaktik stellt, anknüpfend an die fachdidaktischen Standards, das (alltägliche) Essen und Trinken auch in der Schule in den Kontext eines mehrperspektivischen Lern- und Erfahrungsfelds. Für die Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern für Ernährungsbildung ist daher eine fachwissenschaftliche Basis der Ernährungswissenschaft als Natur- und Kulturwissenschaft ebenso von Bedeutung wie eine fundierte erziehungswissenschaftliche Perspektive, die sie befähigt, zwischen Ernährungserziehung und Ernährungsbildung zu unterscheiden. Der Graben zwischen natur- und sozialwissenschaftlichem Blick auf Essen in der Schule sollte dabei nicht vertieft, sondern vielmehr durch konstruktive, interdisziplinäre Allianzen überwunden werden, um einen Rahmen zu schaffen, in dem sich das Potenzial ernährungsbezogener formaler und informeller Bildungsprozesse erst entfalten kann (Häußler, Maier & Schneider, 2020).

4 Fazit

Ein wesentlicher Aspekt im Professionsverständnis von Lehrerinnen und Lehrern in der lebensweltorientierten Ernährungsbildung ist vor diesem Hintergrund, Schule und damit eben auch Schulverpflegung als gestalteten und gestaltbaren Raum wahr-

zunehmen. Damit verbunden ist die Reflexion über die Verortung als Lehrerin und Lehrer im Kontext der jeweils fachdidaktischen Einbindung sowie der durch die Rolle vorgegebenen strukturellen Handlungsspielräume. Damit ist auch das Wissen darüber verbunden, dass die Organisation der Schulverpflegung eine komplexe Aufgabe ist und nur mit einem multiprofessionellen Team entwickelt und umgesetzt werden kann. Lehrerinnen und Lehrern kommt in diesem Kontext die Rolle zu, die institutionelle Verantwortung für die Gestaltung der Schule als Lern- aber auch als Lebensort mit zu übernehmen und dies nicht z. B. Caterern und ihren durchaus nachvollziehbaren Interessen zu überlassen. Für die gesundheitlichen Aspekte dieser schulischen Entwicklungsaufgabe ist mit dem DGE Qualitätsrahmen eine solide Basis gegeben. Der Diskurs darüber betont die Überbewertung von gesundheitlichen Aspekten rund um die Schulverpflegung.

Das Handlungsfeld „Essen in der Schule“ kann, und sei sie auch noch so ideal entlang der Erwartungen und Ansprüche gestaltet, nicht die curricular gestützte Ernährungsbildung ersetzen – eher anders herum: Es braucht umfassend fachdidaktisch ausgebildete Lehrerinnen und Lehrer, um die Bildungsgelegenheiten rund um das Essen im Schulalltag mit der Kompetenzentwicklung im ernährungsbezogenen Unterricht in Verbindung zu bringen.

Literatur

Arens-Azevedo, U., Schillmöller, Z., Hesse, I., Paetzelt, G. & Roos-Bugiel, J. (2015). *Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung.* Abschlussbericht. https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf

Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cramer, M. et al. (2013). Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. *Ernährungs Umschau* 60(2), M84-M95

BMAS (Bundesministerium für Arbeit und Soziales). (2019). *Die Leistungen des Bildungspakets*. https://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Grundsicherung/Leistungen-zur-Sicherung-des-Lebensunterhalts/Bildungspaket/leistungen-bildungspaket.html

DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) (2018). *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung*. DGE Bonn

Esslinger-Hinz, E. (2020). Schul- und Unterrichtskultur: Innovationen in Schule und Unterricht unter der Perspektive Kultursensibler Didaktik. *Haushalt in Bildung & Forschung, 9*(2), 3-19. https://doi.org/10.3224/hibifo.v9i2.01

Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung (2005). *Schlussbericht REVIS Modellprojekt. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen* (REVIS). 2003-2005.

Häußler, A., Maier, M. & Schneider, K. (2020; in Druck). Essen lehren – Hochschuldidaktische Herausforderungen der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung. In M. Schulz, L. Rose et al. (Hrsg.), *Das Essen der Kinder*. Beltz/Juventa.

Heindl, I., Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2011). Ernährungssozialisation und -bildung und die Entstehung einer ‚kulinarischen Vernunft'. In A. Ploeger, G. Hirschfelder & G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven* (S. 187-201). Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-531-93268-2_12

Heseker, H., Dankers, R., Hirsch, J. (2019). *Ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (ErnBildung)*. Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Berlin. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/StudieErnahrungsbildunglang.pdf?__blob=publicationFile

Jansen, C. (2019). *Essen an Schulen zwischen Anspruch und Wirklichkeit*. Beltz Juventa.

Jansen, C., Buyken, A., Depa, J. & Kroke, A. (2020). Ernährung in der Schule. Zwischen administrativen Zuständigkeiten und strukturellen Rahmenbedingungen. *Ernährungs Umschau, 67*(1), M40-M47

Kultusministerkonferenz (KMK)(2012). *Empfehlungen zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule*. Beschluss der Kulturministerkonferenz vom 15.11.2012.

Kultusministerkonferenz (KMK)(2013). *Verbraucherbildung an Schulen.* Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.09.2013.

Leuenberger, M., Jungbluth N. & Büsser S. (2010). *Environmental impact of canteen meals: comparison of vegetarian and meat based recipes*. http://www.esu-services.ch/de/publications/food/

Lührmann, P. (2019). Ernährungsbildung ist kulturelle Bildung. In I. Heindl & C. Rademacher (Hrsg.), *Zukunft der Ernährungsbildung. Maßnahmen und Wirksamkeit der Professionalisierung* (S. 18-22). Umschau Zeitschriftenverlag.

Methfessel, B. (2014). Essen geben und Essen lehren: Von der Ernährungserziehung zur Esskultur-Bildung. In B. Althans, F. Schmidt & C. Wulf (Hrsg.), *Nahrung als Bildung. Interdisziplinäre Perspektiven auf einen anthropologischen Zusammenhang* (S. 190-204). Beltz Juventa.

Myers, S. S. (2017). Planetary health: protecting human health on a rapidly changing planet. *Lancet 2017*, 390, 2860-68. http://dx.doi.org/10.1016/ S0140-6736(17)32846-5.

Paulus, P. (2003). Schulische Gesundheitsförderung – vom Kopf auf die Füße gestellt. Von der Gesundheitsfördernden Schule zur „guten gesunden Schule". In K. Aregger, U.Lattmann (Hrsg.), *Gesundheitsfördernde Schule – eine Utopie? Konzepte, Praxisbeispiele, Perspektiven*. (S. 92-116). Sauerländer.

Rose, L., Seehaus, R. & Schneider, K. (2016). Sozialisierung am Mittagstisch. Ethnografische Anmerkungen zum Essen in der Schule. In B. Althans & J. Bilstein (Hrsg.), *Essen – Bildung – Konsum. Pädagogisch-anthropologische Perspektiven* (S. 13-28). Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-658-01543-5_1

Schneider, K. & Metz, M. (2015). Essen in der Schule – nachhaltige Schulverpflegung und Partizipation. In J. Schockemöhle & M. Stein (Hrsg.), *Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen* (S. 117-127). Klinkhardt.

Schütz, A. (2016). Das Mittagessen in der Ganztagsschule – eine schultheoretische Auseinandersetzung mit dem Setting. In V. Täubig (Hrsg.), *Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag* (S. 169-209). Beltz Juventa

Standop, J. (2014). Gemeinsames Essen – eine Bildungsaufgabe der Schule? In B. Althans, F. Schmidt & C. Wulf (Hrsg.), *Nahrung als Bildung. Interdisziplinäre Perspektiven auf einen anthropologischen Zusammenhang* (S. 139-149). Beltz Juventa

Waskow, F. & Blumenthal, A. (2017). *Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung und deren Wirksamkeit*. Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf. Working Paper II.
https://refowas.de/images/
ReFoWas_Workingpaper-II_Waskow_Blumenthal_26.09.2017.pdf

Verfasserinnen

Prof.in Dr.in Angela Häußler & Prof.in Dr.in Katja Schneider

Alltagskultur und Gesundheit
Pädagogische Hochschule Heidelberg

Im Neuenheimer Feld 561
D-69120 Heidelberg

E-Mail: a.haeussler@ph-heidelberg.de & k.schneider@ph-heidelberg.de
Internet: www.ph-heidelberg.de/aug