



**UNIVERSITÄT PADERBORN**  
*Die Universität der Informationsgesellschaft*

Universität Paderborn | 33095 Paderborn

**Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies**

**Antworten zu den Fragen an die Sachverständigen**

**Parlamentarische Anhörung des Ausschusses für  
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

**46. Sitzung am Montag, 11. Juni 2007, 11 Uhr**

**Deutscher Bundestag**  
Ausschuss für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache

**16(10)438-J**

Eingang: 7. Juni 2007

**FAKULTÄT FÜR  
NATURWISSEN-  
SCHAFTEN**

Department Sport & Gesundheit  
Prof. Dr.  
Kirsten Schlegel-Matthies

Warburger Str. 100  
33098 Paderborn  
Raum J 5.245  
Fon 0 52 51. 60-21 87  
Fax 0 52 51. 60-34 25  
E-Mail [schlegel@mail.upb.de](mailto:schlegel@mail.upb.de)  
Web <http://evb.upb.de/>

Sekretariat  
Monika Relard  
Raum J 5.234  
Fon 0 52 51. 60-21 95  
Fax 0 52 51. 60-34 25  
E-Mail [mr@evb.upb.de](mailto:mr@evb.upb.de)

## Ist-Zustand

### **6. Welche Zuständigkeiten und Ansatzmöglichkeiten entfallen nach der Föderalismusreform im Bereich Ernährung und Bewegung auf den Bund, Länder und Kommunen?**

Wesentliche Ansatzpunkte zur Prävention von Übergewicht, Essstörungen und ernährungsmitbedingten Erkrankungen sind Kindertagesstätten und Schulen. Durch die Föderalismusreform sind die Einflussmöglichkeiten des Bundes deutlich geringer geworden. Während die Länder mit sehr unterschiedlichen Aktivitäten und in unterschiedlichem Ausmaß Präventions- und Bildungsmöglichkeiten wahrnehmen. Aus Sicht der Ernährungs- und Verbraucherbildung empfehlens- und wünschenswert wäre auf Bund-Länder-Ebene die Verabschiedung von gemeinsamen Zielen und Standards für Ernährung und Bewegung. Außerdem sollten über die KMK verbindliche Rahmenvorgaben für die schulische Ernährungsbildung verabschiedet werden. Das Projekt REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen) hat dazu Wege aufgezeigt.

### **7. Welche Projekte haben Bund, Länder und Kommunen in der Vergangenheit erfolgreich durchgeführt und sollten auch zukünftig fortgeführt bzw. ausgebaut werden?**

Das 2003 – 2005 vom BMELV geförderte Modellprojekt zur Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen (REVIS Schlussbericht, Geschäftszeichen: 113-072-686 09/2-2003) hat auf unterschiedlichen Ebenen Hilfestellungen zur Innovation und Weiterentwicklung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen erarbeitet. Dies ist auf der Basis der aktuellen, internationalen Diskussion und unter Berücksichtigung der bildungspolitischen Bedingungen der Bundesländer erfolgt, so dass der entwickelte Referenzrahmen aus Bildungszielen, Kerncurriculum und Kompetenzen länderspezifisch angepasst werden kann. In NRW, Baden-Württemberg, Schleswig-Holstein und Bayern sind die REVIS-Ergebnisse in die universitäre Lehramtsausbildung und Studienordnungen eingeflossen. In zahlreichen anderen Bundesländern werden darüber hinaus die REVIS-Ergebnisse in der zweiten Phase der Lehramtsausbildung und in Fort- und Weiterbildungen für Lehrkräfte vermittelt.

**13. Welche Ursachen liegen der Tatsache zugrunde, dass bei einer angebotenen Mittagsverpflegung in Schulen häufig nur ein kleiner Teil der Schülerinnen und Schüler dieses Angebot wahrnimmt? Wie können diese verringert werden?**

Eine wesentliche Ursache für die Ablehnung von Schulmahlzeiten ist der Preis der Schulmahlzeit. 2 – 2,50 € pro Tag sind nicht für alle Eltern finanzierbar. Außerdem werden genannt: die sensorische Qualität der Schulverpflegung oder die fehlende Orientierung an den Wünschen und Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler, die unangenehme räumliche Situation und die Atmosphäre während des Essens insgesamt.

Wünschenswert wäre für alle Schülerinnen und Schüler ein kostenloses oder stark subventioniertes Mittagessen zur Verfügung zu stellen. Außerdem müssen Qualitätssicherungsinstrumente entwickelt werden, die alle Beteiligten (Schülerinnen und Schüler, Eltern, Schulleitung, Caterer, Küchenpersonal usw.) verantwortlich in Entscheidungen über die Speisepläne usw. mit einbeziehen. Wichtig ist auch die schulische Mittagsverpflegung in den Schulalltag insgesamt zu integrieren und als pädagogische Chance zu verstehen. Hierzu zählt auch die verbindliche Teilnahme der Lehrkräfte am gemeinsamen Mittagessen.

**14. Wie ist der Themenbereich Ernährung und Bewegung in den Lehrplänen und Curricula für Schulen verankert?**

Bewegung ist zumindest auf dem Papier für alle Schulformen und -stufen verbindlich durch das Fach Sport abgedeckt. An den einzelnen Schulen ist allerdings feststellbar, dass Sportunterricht in Klassenzimmern stattfindet bzw. als Theorieunterricht erfolgt. Auch sind wöchentlich 2 – 3 Stunden Schulsport nicht ausreichend um Kindern und Jugendlichen langfristig einen gesundheitsförderlichen bewegungsorientierten Lebensstil nahe zu bringen.

Ernährung ist in den meisten Bundesländern je nach Schulform nur teilweise oder gar nicht in den Lehrplänen verankert. Insgesamt ist der Anteil der Ernährungsbildung in Schulen unzureichend, davon besonders betroffen sind die Gymnasien, in denen Ernährungsbildung nur ausnahmsweise vorkommt. Eine Verbesserung ist zwingend erforderlich und auch möglich. Mit den Bildungszielen aus dem vom BMELV geförderten Modellprojekt zur Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in deutschen Schulen wurde die curriculare Entwicklung maßgeblich vorangetrieben. Die Ergebnisse stehen den Bundesländern zur Implementation in die Lehrpläne und Adaptation an länderspezifische Besonderheiten zur Verfügung. Doch fehlt derzeit noch die Übernahme und Umsetzung in die schulische Praxis. Eine Weiterentwicklung des Fachs Hauswirtschaft<sup>1</sup> zu einem Unterrichtsfach Ernährung & Verbraucherbildung wäre wünschenswert und ohne große Kosten in relativ kurzer Zeit realisierbar. Hierzu ist lediglich eine Weiterqualifizierung der Lehrerinnen und Lehrer erforderlich. Zudem stößt ein Fach Ernährung & Verbraucherbildung auf eine größere Akzeptanz und Interesse als ein Fach Hauswirtschaft.

**15. Ist die durch die Schule vermittelte Bildung im Themenfeld Ernährung aus Ihrer Sicht ausreichend? Gibt es hier noch weiteren Handlungsbedarf?**

Ernährungsbildung im Unterricht findet immer weniger statt und erreicht immer weniger Schülerinnen und Schüler. Dies hat die Paderborner EIS-Studie in einer bundesweiten Untersuchung zur Situation der Ernährungsbildung in deutschen Schulen festgestellt. Die Fokussierung innerhalb der bildungspolitischen Debatte auf die Hauptfächer hat in vielen Bundesländern zu einer weiteren Marginalisierung der Nebenfächer geführt. Zudem wird gerade das Unterrichtsfach Hauswirtschaft<sup>1</sup> als ein Fach für die vermeintlich „praktisch“ begabten oder leistungsschwachen Schülerinnen und Schüler angesehen, während unterstellt wird, dass Kinder und Jugendliche

---

<sup>1</sup> Das Fach wird je nach Schulform und Bundesland anders genannt, Auswahl: Haushaltslehre, Mensch und Umwelt, Arbeitslehre usw.

auf Gymnasien „sich schon von allein richtig zu ernähren wissen“. Allerdings ist diese Annahme schlicht falsch, wie die wachsende Zahl von übergewichtigen oder essgestörten Jugendlichen zeigt.

Problematisch ist nach Aussagen der EiS-Studie auch die hohe Zahl fachfremd unterrichtender Lehrerinnen und Lehrer in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Dies führt dazu, dass in der Regel in den Unterrichtsstunden nur „gekocht“ wird. Hinzu kommt dass in der EiS-Studie gezeigt werden konnte, dass die Qualität der Schulbücher und Unterrichtsmaterialien nicht zufrieden stellen kann. Veraltete Inhalte, fehlende Darstellung aktueller Erkenntnisse und fehlerhafte Aussagen wurden in erheblichem Ausmaß ermittelt. Fachfremde Lehrkräfte können dies oft gar nicht erkennen.

Handlungsbedarf besteht deshalb hinsichtlich einer qualitativ hochwertigen Aus- und Weiterbildung sowie der Entwicklung von Standards für eine professionelle Ernährungs- und Verbraucherbildung. Mit dem im Projekt REVIS entwickelten Portfolio für die Lehrkräfte ist bereits ein Instrument entwickelt worden, dass hierfür genutzt werden kann und wird.

## Anforderungen

### **3. Der Umgang mit Ernährung wird meist schon im frühen Kindesalter im Elternhaus erlernt. Welche Möglichkeiten gibt es, Fehlentwicklungen, die durch das Elternhaus bedingt sind, zu korrigieren?**

Ein vielfältiges, kostengünstiges und schmackhaftes Essensangebot in Kitas und Schulen sowie damit verknüpfte altersgerechte Bildungsangebote zum Themenbereich Essen und Ernährung sind sinnvolle Ansatzpunkte. Positive (Ess-)Erfahrungen, die Kinder und Jugendliche in diesen Institutionen machen, werden auch Einfluss auf die Elternhäuser haben. Hinzukommen muss eine intensive Elternarbeit, die umso erfolgreicher sein kann, je jünger die Kinder sind, weil die Eltern von Kleinkindern eine besondere Bereitschaft zeigen, sich mit Ernährungsfragen auseinander zu setzen.

### **4. Welche Rahmenbedingungen begünstigen ein gesundes Aufwachsen von Kindern und Jugendlichen in Kitas, Kindergärten und Schulen und wie können gesundheitsfördernde Potentiale besser genutzt und in ein Gesamtkonzept integriert werden?**

Ein für alle Kinder und Jugendlichen verbindliches Angebot in der Ernährungs- und Gesundheitsbildung bis zum Ende der Pflichtschulzeit sowie eine angemessene Schulverpflegung für alle Schülerinnen und Schüler – unabhängig von der finanziellen Situation und / oder der Herkunft sind wesentliche gesundheitsfördernde Ansatzpunkte.

Die wachsende Zahl von Ganztagsangeboten und Ganztagschulen bietet ebenfalls erhebliches gesundheitsförderndes Potenzial. Ernährung, Bewegung und Gesundheit sollten in Schulprogramme und Schulprofile integriert werden. Eine „gute und gesunde Schule“ ist auch ein Ort, an dem Kinder und Jugendliche aber auch Lehrkräfte leben und nicht nur ein Ort, an dem „gepaukt“ wird und Noten vergeben werden. Die Integration von Ernährungsbildung und Schulverpflegung in ein gemeinsames Konzept kann einen Gegenpol zu möglichen häuslichen Defiziten bilden. Gemeinsame und vielleicht sogar gemeinsam zubereitete Mahlzeiten bieten Anlass und Möglichkeit zu Kommunikation außerhalb des unterrichtlichen Zusammenhangs. Damit sein Einwirkungsmöglichkeiten auf das soziale Klima und die soziale Gemeinschaft innerhalb der Schule gegeben. Eine ausgewogene Ernährung (z. B. entsprechend den Qualitäts-

standards der DGE) dient auch der Leistungsfähigkeit und Konzentration und führt letztlich zu Lernerfolgen.

**5. Welche Bedeutung kommt Kitas, Kindergärten und Schulen im Hinblick auf die Verbesserung des Gesundheitsstatus sozial benachteiligter Kinder und Jugendlicher zu?**

Die unter Frage 4 gegebenen Antworten haben umso mehr Gültigkeit für sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche, für die oftmals eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule die einzige Möglichkeit ist, Gemeinsamkeit und Kommunikation beim Essen zu erleben.

**8. Welche Möglichkeiten bestehen, Kindern und Jugendlichen Kenntnisse über die Zubereitung von gesunden Speisen handlungsrelevant und alltagstauglich zu vermitteln?**

Das Modellprojekt REVIS hat ein Kerncurriculum mit Kompetenzen, Standards, einer didaktischen Konzeption und konkreten Umsetzungsmöglichkeiten für Schulen entwickelt. Kinder und Jugendlichen können „SchmeXperimentieren“ (Experimente, die man essen kann, mit Nahrungsmitteln) und zugleich die „mobile Lernwerkstatt“ (ein fahrbarer Küchenblock, der im Klassenraum eingesetzt werden kann) im Unterricht für die Nahrungszubereitung und Experimente zur Sinnesschulung usw. nutzen. Mit dem Kunstwort „SchmeXperimentieren“ werden Elemente für ein Unterrichtskonzept charakterisiert, in dem natur- und kulturwissenschaftliche Inhalte in der Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft werden. In isolierter Betrachtung führen das „Experimentieren mit Nahrungsmitteln“ sowie das Zubereiten und Verkosten oder Verzehren von Speisen nicht zwingend zur Erschließung der für die Alltagsgestaltung relevanten naturwissenschaftlichen und kulturwissenschaftlichen Zusammenhänge. Diese aber sind in der Zusammenschau notwendig, um eine für den Alltag fruchtbare Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung zu ermöglichen.

Zurzeit wird in Zusammenarbeit mit dem aid eine praxisnahe Handreichung für Lehrkräfte und Multiplikatorinnen und Multiplikatoren erstellt, welche die didaktische Konzeption mit konkreten Unterrichtsbeispielen, Material- und Methodenhinweisen für die Umsetzung erläutert.

**10. Wie lassen sich die Angebote für gesunde Ernährung und Bewegung so implementieren, dass sie von Kindern und Jugendlichen als eigenes Bedürfnis bzw. als echter Lebensbestandteil begriffen und für die folgenden Lebensabschnitte in den Alltagsablauf von Berufs- und Privatleben fest integriert werden?**

Siehe die Antworten zu den Fragen 3 und 4. Eine gemeinsame Konzeption von Ernährungsbildung im Unterricht und Schulverpflegung, die gleichen Maßstäben genügen, ist zwingend erforderlich. Wenn deutliche Widersprüche zwischen den Botschaften des Unterrichts (z. B. viel Obst und Gemüse essen) und dem Angebot des Schulkiosks (kein frisches Obst im Angebot) zu finden sind, wirkt dies auf Kinder und Jugendliche unglaubwürdig. Die mit den Themen befassten Unterrichtsfächer dürfen nicht weiter marginalisiert werden, sie müssen als Fächer, die direkt und alltagspraktisch auf das Leben vorbereiten, ihren Platz bekommen.

**13. Wäre die Einführung eines Schulfaches Ernährung oder Gesundheit sinnvoll? Wenn ja, wer kann/sollte diese Lehraufgabe übernehmen?**

Die Einführung eines Schulfaches Ernährung oder Gesundheit ist nicht notwendig. In den meisten Bundesländern gibt es bereits das Fach Hauswirtschaft, das diese Inhalte bearbeitet. Eine bundesweit einheitliche Namensgebung dieses Faches und eine damit verbundene Umbenennung zu einem Fach Ernährung und Verbraucherbildung (EVB) könnte zu einer stärkeren Wahrnehmung dieses Faches führen. Die Lehrkräfte müssten durch Weiterbildungsmaßnahmen lediglich mit aktuellen Inhalten und Konzeptionen vertraut gemacht werden. Sinnvoll wäre außerdem die verbindliche Einführung dieses Faches auch an der Schulform Gymnasium, da-

mit auch hier die Schülerinnen und Schüler gleiche Bildungschancen erhalten und das entsprechende Rüstzeug, um künftig ihre Ernährung und ihren Lebensstil gesundheitsförderlich zu gestalten. An der Universität Paderborn, der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und der Universität Flensburg werden seit drei Jahren Lehrkräfte entsprechend aus- und fortgebildet.

**14. Wo sollten verbindliche Vorgaben für gesunde Schulverpflegung sinnvollerweise verankert werden?**

Im Sommer 2007 werden erste Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) vorgelegt. Entstanden sind diese Qualitätsstandards in einem Prozess, der vom DGE Arbeitskreis Schule – Ernährung – Bildung initiiert wurde. Die Inhalte wurden zusammen mit dem DGE-Projekt Schuleplusessen erarbeitet und im Diskurs mit Vertreterinnen und Vertretern der Bundesländer abgestimmt. Beteiligt sind außerdem die Vernetzungsstelle Berlin und der Verbraucherzentrale Bundesverband. Zielsetzung ist es, den Schulen gesicherte Standards zur Verfügung zu stellen.

**16. Welche Erwartungen haben Sie an den Gesetzgeber hinsichtlich der konkreten Förderung gesunder Ernährung und Bewegung?**

- Etablierung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allen Schulen durch Umsetzung von REVIS und Innovierung des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft zu einem Fach Ernährung und Verbraucherbildung (EVB)
- Verpflegungsangebote in Kindergärten, Kitas und Schulen nach den Qualitätsstandards der DGE, gekoppelt an die Einbindung von Ernährungs- und Verbraucherbildung in die Stundenpläne der Schulen.
- Einrichtung von Schulsackprogrammen mit kostenfreiem Obst und Gemüse
- Sensibilisierung und Information von Akteuren, die Zielgruppenarbeit mit Kindern, Jugendlichen und Familien mit Migrationshintergrund und aus sozial benachteiligten Gruppen leisten, für Fragen der Ernährung sowie
- Angebote an diese Multiplikatoren für begleitende Beratung bei der Projektentwicklung und in der Zielgruppenarbeit in Fragen der Ernährung.

## Maßstäbe

**3. Welche erfolgreichen Maßnahmen wurden von Landesministerien, Universitäten und Schulverwaltungen ergriffen, um einen gesundheitsförderlichen Unterricht zu ermöglichen?**

In NRW arbeitet seit langem mit Unterstützung des Ministeriums für Schule und Weiterbildung das OPUS Netzwerk zur schulischen Gesundheitsförderung an zahlreichen Schulen. In Kooperation mit OPUS wurde an der Universität Paderborn ein zusätzlich qualifizierendes Studienprofil „Gesundheit und Schulentwicklung“ eingerichtet. Lehramtsstudierende aller Fächer erwerben im Rahmen ihres Fachstudiums zusätzliche Qualifikationen in der schulischen Gesundheitsförderung, machen spezifische Praktika und entwickeln vor Ort in den Schulen Angebote zur schulischen Gesundheitsförderung.

**4. Welche neuen Maßnahmen im schulischen Umfeld, in Kindertagesstätten und Jugendeinrichtungen sind angedacht, die den kindlichen bzw. jugendlichen Geschmackssinn durch einführende Kochkurse und praktische Lebensmittelkunde anregen und die regelmäßige körperliche Bewegung und eine gesunde Lebensweise und Esskultur bewerben und die an fehlenden Fördermitteln scheitern?**

Grundsätzlich ist es zu begrüßen, dass Kinder die Kulturtechniken im Bereich Nahrungszubereitung erlernen. Jedoch dürfen entsprechende Angebote und Aktionen nur als begleitende Aktion neben dem Unterricht und nur unter Einbindung in die pädagogische Arbeit und unter Federführung der professionellen Lehrkräfte erfolgen. Keinesfalls dürfen gut gemeinte Angebote, Projekte, Aktionen usw. von unterschiedlichen Anbietergruppen einen qualifizierten kompetenz- und schülerorientierten Ernährungsunterricht, der von fachwissenschaftlich und fachdidaktisch gut ausgebildeten Lehrkräften erteilt wird, ersetzen. Ein Ernährungs- oder Haushaltsführerschein ersetzt nicht den Unterricht, er kann ihn nur – durchaus sinnvoll – ergänzen!!

Einen neuen und erfolgreichen Ansatz bieten die bereits erwähnten im Rahmen von REVIS entwickelten SchmeXperimente. Experimentierend setzen sich Schülerinnen und Schüler mit Nahrungsmitteln und Speisen auseinander, entwickeln Fragen und Antworten zu naturwissenschaftlichen Hintergründen und schulen ihre sinnliche Wahrnehmung. Anders als im naturwissenschaftlichen Unterricht ist das ‚Experimentiergut‘ nicht nur Anschauungsmaterial, sondern wird durch den gemeinsamen Verzehr noch einmal in seiner Bedeutung als Lebensmittel erfahren. Es leistet damit einen Beitrag zur ästhetisch-kulinarischen Bildung. Damit geht das SchmeXperiment über das übliche Experimentieren im naturwissenschaftlichen Unterricht hinaus und verbindet naturwissenschaftliche Bildung mit Sozial- und Ernährungsbildung.

**5. Durch welche Maßnahmen der Fortbildung von Lehrerinnen, Lehrern und anderem pädagogischem Personal kann sichergestellt werden, dass Unterrichtsinhalte wie Gesundheit, gesunde Ernährung, Bewegungsförderung und innovative Hauswirtschaft in Ausbildung und Lehrinhalten von Lehr- und Erziehungskräften sowie den medizinischen Berufen ausgebaut werden?**

Eine wesentliche Maßnahme wäre zu verhindern, dass weitere universitäre Standorte der mit Ernährungsbildung befassten Fächer geschlossen werden. Stattdessen sollten an noch bestehenden Standorten die Studiengänge gesichert sowie personelle Ressourcen ausgebaut und den Studierendenzahlen angepasst werden. Hier sind insbesondere die Bundesländer gefordert, jedoch wäre auch wünschenswert, dass der Bund entsprechende Förderprogramme z. B. für fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Nachwuchs in diesem Bereich auflegt.

Dringend erforderlich wäre außerdem die verbindliche Teilnahme von Lehr- und Erziehungskräften an regelmäßigen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen. Die Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen müssten außerdem strengen Qualitätskriterien entsprechen um anerkannt zu werden.