

**Statement anlässlich der Anhörung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 11. Juni 2007**

Sehr geehrte Frau Vorsitzende, sehr geehrte Damen und Herren,

für die Einladung zu dieser Anhörung möchte ich mich ganz herzlich bedanken. Es freut mich sehr, dass ich an dieser Stelle unsere Vorstellungen präsentieren darf.

Hauswirtschaft muss ein eigenständiges Schulfach werden! In diesem Fach muss es, wie der Name bereits sagt, um das Wirtschaften im Haushalt gehen, muss das gesamte Management des Haushalts vermittelt werden angefangen vom Thema gesunder Lebensstil, bei dem eine gesunde Ernährung und ausreichend Bewegung eine entscheidende Rolle spielen. Aber auch die Themen finanzielle Kompetenz, Umgang mit natürlichen und anderen uns zur Verfügung stehenden Ressourcen sowie soziale Kompetenz dürfen in einem solchen Fach nicht fehlen. Dafür setzen wir uns als Deutscher LandFrauenverband ein - und das aus gutem Grund.

Übergewicht, Überschuldung, Überbeanspruchung und Überforderung sind Standard-Themen unserer Zeit geworden. Die Kosten dafür hat die ganze Gesellschaft zu tragen.

Auch wenn man argumentiert, dass die Schule nicht jedes gesellschaftliche Defizit ausgleichen kann, was ich im übrigen genau so sehe, so stellt sich für mich doch die Frage, ob dies für die oben beschriebenen Defizite zutrifft, die maßgeblich über ein gelingendes Leben entscheiden oder nicht. Beim Lesen Lernen kommt doch auch niemand auf die Idee, dass dies genauso gut das Elternhaus vermitteln kann, obwohl dies in der Praxis ganz oft passiert. Trotzdem ist es erklärtes Ziel, dass alle Menschen in Deutschland lesen und schreiben können, weil diese Fähigkeit genauso wie das Management eines Haushalts eine Grundfähigkeit des Lebens ist. Wenn wir überlegen, an welcher Stelle die Möglichkeit besteht, Fehlentwicklungen des Elternhauses zu korrigieren, dann bleibt uns nur der Kindergarten, der zumindest im letzten Jahr von über 90 % der Kinder besucht wurde und die Schule, die für alle Kinder verpflichtend ist.

Ein zweites: Die derzeit in der Schule vermittelte Bildung im Themenfeld Ernährung ist unseres Erachtens noch nicht ausreichend und auch von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich. Wir wollen anerkennen, dass der Stellenwert des Themas Ernährung im Unterricht in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen hat. Derzeit werden Ernährungsthemen im Sachkundeunterricht der Grundschule sowie beispielsweise in den Fächern Biologie, Religion und in Baden-Württemberg in einem Fächerverbund in Mensch, Natur und Kultur unterrichtet.

Aber: Bei der Ausbildung der Erzieher und der Grundschullehrer spielt das Thema Ernährung praktisch keine Rolle. Es gibt zwar verschiedenste Fortbildungsmöglichkeiten, aber ein so wichtiges Thema darf unseres Erachtens nicht dem persönlichen Engagement des einzelnen Lehrers überlassen werden.

Zudem befürchten wir, wenn auf ein eigenständiges Unterrichtsfach verzichtet wird, dass das Thema Ernährung zwar aus biologischer, chemischer, soziologischer, geschichtlicher und religiöser Sicht betrachtet wird, aber diese Einzelsichtweisen der Komplexität des Themas nicht gerecht werden und die Zusammenhänge auch nicht eigenständig in den Köpfen der Schüler entstehen. Das Ganze ist einfach mehr als die Summe seiner Teile. So wie in anderen Fächern auch brauchen wir eine Fachwissenschaft mit entsprechender Forschung und Fachdidaktik. Studierende im Lehramtsstudiengang Haushalts- und Ernährungswissenschaften, der das Thema in seiner

Komplexität beleuchtet, haben unseres Erachtens die Befähigung, ein solches Fach nach neuesten fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Ansätzen zu unterrichten. Dass dem Fach Hauswirtschaft ein so schlechtes Image anlastet, hängt sicherlich auch damit zusammen, dass es oft nicht adäquat unterrichtet wird. Ich erinnere in diesem Zusammenhang nur an die vom damaligen BMVEL in Auftrag gegebene und von der Universität Paderborn im Jahr 2001 durchgeführte Studie zur Ernährung in Schulen, die aufgezeigt hat, dass Ernährungslehre zu 30 % fachfremd erteilt wird. Ich frage Sie hier: Gäbe es das in einem anderen Fach? Ich behaupte: Nein! Zudem hat diese Studie auch gezeigt, dass die zur Verfügung stehenden Unterrichtsmaterialien fehlerhaft sind. Welche Unterrichtsqualität wollen wir dann erwarten? Hier müsste unseres Erachtens ein Umdenken statt finden!

Wir haben bereits begonnen, über die Art der Vermittlung zu sprechen, aber ich möchte zu diesem Thema noch einen weiteren Punkt hinzufügen: Lesen lernt man durch Lesen, Auto fahren durch Auto fahren und Essen durch Essen! Was ich damit meine: Neben der theoretischen Vermittlung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung darf auch die Praxis nicht fehlen! Gesunde Ernährung muss zum einen alltagstauglich vermittelt werden. Wie schäle ich eine Möhre? Wie kann ich Kartoffeln schmackhaft zubereiten? Welches Stück Fleisch eignet sich für welches Rezept? Zum anderen müssen die Kinder und Jugendlichen Spaß daran haben, ein Rezept zuzubereiten. Kinder und Jugendliche verbringen ihre Freizeit eventorientiert. Deshalb müssen die jungen Menschen lernen, dass es beispielsweise Spaß macht und cool ist, aus normaler Milch, Obst und etwas Zucker einen leckeren farbigen Milchshake entstehen zu lassen. Den kann man auch einfach mal zu Hause in Mutters Küche zubereiten für die Freundin oder zur Geburtstagsparty. Und noch zwei Vorteile hat diese praxisorientierte Art der Vermittlung: Man lernt am besten durch eigenes Tun! Und jeder kann mitmachen! Keiner ist ausgeschlossen! Es handelt sich um ein niedrigschwelliges Angebot, das in unserer leistungsorientierten Gesellschaft einen Gegenpol setzen kann und alle Kinder einbezieht.

LandFrauen sind dafür bekannt, dass sie nicht nur klagen, sondern auch handeln. Bereits in den vergangenen Jahren waren wir mit hauswirtschaftlichen Projekten als LandFrauen in Schulen aktiv, sei es das Kochen mit Kindern in den 3. und 4. Grundschulklassen in Niedersachsen, „Landfrauen machen Schule“ in Bayern oder der „Haushaltsführerschein“ in Baden-Württemberg. In allen Projekten liegt der Schwerpunkt auf der praktischen Vermittlung hauswirtschaftlicher Kompetenzen mit einem starken Fokus auf einer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung. In 2006 beispielsweise haben 219 LandFrauen in von der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderten Modellprojekten hauswirtschaftliche Kenntnisse in 1.422 Unterrichtsstunden an 3.241 Kinder vermittelt.

Zum Schluss möchte ich noch kurz auf unser aktuelles Projekt, die Vermittlung von praktischen Kompetenzen zu einer ausgewogenen Ernährung durch den aid-Ernährungsführerschein zu sprechen kommen. Er wurde vom aid infodienst initiiert und entwickelt und gemeinsam mit Lehrkräften der Hillerschule Bietigheim-Bissingen und dem Ernährungszentrum Mittlerer Neckar in Ludwigsburg für die Umsetzung erprobt. Der aid-Ernährungsführerschein umfasst 6-7 Unterrichtsdoppelstunden, die vom Lehrer selbständig oder gemeinsam mit einer qualifizierten LandFrau, auch ohne Schulküche, durchgeführt werden können. Es handelt sich dabei um ein Konzept für 3. Grundschulklassen, das für die Umsetzung ab dem Schuljahr 2007/2008 zur Verfügung steht.

Wir freuen uns sehr darüber, dass dieses Projekt beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz auf soviel Interesse gestoßen ist, dass wir eine finanzielle Förderung dafür erhalten, und bei der Regierungserklärung von Bundesminister Seehofer erwähnt wurde. Wir denken, dass mit diesem Projekt einige aus unserer Sicht wichtige Punkte einer gelingenden Ernährungsbildung verwirklicht werden können:

- Zwei Partner bündeln ihre Kompetenzen: Der aid infodienst hat jahrelange Erfahrung in der Erstellung von Unterrichtsmaterialien. Der dlV kann auf langjährige Kompetenz in der praxisorientierten Ernährungsbildung verweisen.

- Bei der Finanzierung der Umsetzung teilen sich die öffentliche Hand, namentlich das BMELV, und private Sponsoren wie Lidl und Kaufland die Verantwortung – ein gutes Beispiel für Public Private Partnership.
- Beim aid-Ernährungsführerschein wird die Vermittlung theoretischen Wissens durch Praxis ergänzt. Es wird gemeinsam gekocht und gemeinsam gegessen. Alltagstauglichkeit ist damit gegeben. Jeder kann mitmachen.
- Das Angebot ist auch noch in einer weiteren Hinsicht nieder schwellig, denn für die Umsetzung ist keine Schulküche erforderlich, die leider in Grundschulen oft auch gar nicht zur Verfügung steht.
- Neben dem Thema gesunde Ernährung werden bei der Umsetzung des aid-Ernährungsführerscheins auch andere Kompetenzen vermittelt: Teamarbeit in kleinen Gruppen beispielsweise oder Fragen der Hygiene, aber auch soziale Kompetenzen bei der Bewirtung der Gäste zum Abschlussbüffet.
- Die Eltern werden einbezogen. Bereits vorab werden sie über die Durchführung des aid-Ernährungsführerscheins informiert. Zur praktischen Prüfung mit Abschlussbüffet werden sie dann eingeladen und können so sehen, was ihre Kinder gelernt haben.

Wir freuen uns darauf, mit der Umsetzung des aid-Ernährungsführerscheins beginnen zu können und denken, dass wir Ihnen in einem Jahr mehr dazu berichten können.