

Stephanie Grundmann, Sabine Schulz-Greve, Karin Groth, Christiane Klatt, Nina Langen & Ines Heindl

Nachhaltige Ernährung durch Partizipation (mit)gestalten – Instrumente zur Unterstützung eines Transformationsprozesses

Die „regional-saisonale Bio-Abokiste“ als exemplarisches Prinzip didaktischer Überlegungen kann langfristig „Bottom-up“ einen schulischen Transformationsprozess initiieren, in dem sich Lehrende und Lernende mit der Komplexität nachhaltiger Ernährung auseinandersetzen. Veränderte Präkonzepte, erfahrene Selbstwirksamkeit sowie erfolgreiche Partizipation verändern das Setting Schule und seine Ernährungsumgebungen nachhaltig. Unterstützungsinstrumente sind Teil einer Gelingensbedingung, diese (mit) zu gestalten.

Schlüsselwörter: Nachhaltige Ernährung, fächerübergreifende Verbraucherbildung, Unterstützungsinstrumente, Ernährungsumgebungen, Partizipation

Shaping sustainable nutrition through participation—instruments to support a transformation process

The “regional-seasonal organic subscription box” is an exemplary principle of didactic considerations that can initiate a long-term “bottom-up” school transformation process in which teachers and learners deal with the complexity of sustainable nutrition. Modified pre-concepts, experienced self-efficacy, and successful participation change the school setting and its nutritional environment sustainably. Support tools are part of a condition for success in (co)shaping this.

Keywords: sustainable nutrition, interdisciplinary consumer education, support tools, nutrition environments, participation

1 Nachhaltige Ernährung – Partizipation und Gestaltung

Der Erwerb von Handlungs- bzw. Alltagskompetenzen befähigt zur Partizipation und zur Gestaltung des eigenen, selbstbestimmten Lebens und im Idealfall zu nachhaltigem und zukunftsfähigem Denken und Handeln. Dies ist ein lebenslanger Prozess, der nicht allein im Lernort Schule und ausschließlich im Unterricht erfolgt, zu dessen Gelingen jedoch die Verbraucherbildung als ein Teil der Allgemeinbildung und als Basis für die Stärkung von Alltagskompetenzen beiträgt (D-A-CH Arbeitsgruppe, 2010; Heindl, 2016, S. 116; Bartsch & Häußler, 2016, S. 103).

Eine nachhaltige Ernährung, die die planetaren Grenzen berücksichtigt und gesundheitsförderlich ist, erfordert Wissen und „kontextuiertes“ Können und ist somit eine „grand challenge“ – nicht nur im Setting Schule (Grundmann & Langen, 2020, S. 73). Die Ganztagschule kann durch fächerübergreifende Projekte oder fächerübergreifenden Unterricht als Lern- und Lebensort attraktiv gestaltet werden, „*um bspw. den Produktions- und Verarbeitungsweg von Nahrungsmitteln vor Ort in der Schule und durch eigenes Tun zu erleben*“ (Grundmann & Langen, 2020, S. 74f.). Zur handlungsorientierten Erarbeitung solcher komplexen gesamtgesellschaftlichen Herausforderungen bieten sich nach Stübiger et al. (2008, S. 376) insbesondere der fächerübergreifende Unterricht sowie fächerübergreifende Lehr-Lernarrangements an. Die Umsetzung gelingt jedoch nur, wenn eine Veränderung des Essalltags partizipativ gestaltet und die Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln emotional erlebt werden kann. Darüber hinaus besteht die Notwendigkeit, dass Kompetenzen in der Lebensmittelbe- und -verarbeitung angebahnt und weiterentwickelt werden (Grundmann & Langen, 2020, S. 73). Dies macht deutlich, dass es zur Darstellung der komplexen Zusammenhänge der nachhaltigen Ernährung und zur Erfassung ihrer ökologischen, ökonomischen, sozialen, kulturellen und gesundheitsförderlichen Facetten eines Paradigmenwechsels sowie einer transdisziplinären, fächerübergreifenden Herangehensweise bedarf (Myers, 2017, S. 2866).

Um nun konkret im Setting Schule Transformationsprozesse in Richtung nachhaltige Ernährung zu initiieren, zu gestalten und zu reflektieren, bieten sich fächerübergreifende Lehr-Lernarrangements in der Verbraucherbildung an. Auch wenn Lehrkräfte in dem Fach oder dem übergreifenden Thema qualifiziert wurden, kann es jedoch nach Heindl (2019, S. 130f.) zu einem „*Szenario des Misslingens*“ kommen, wenn sie auf „*Bedingungen schulalltäglicher Praxis*“ treffen. Ergebnisse der Transferforschung zeigen, dass Projekte, die „*breite Beratungs- und Unterstützungsstrukturen inklusive Multiplikatorenschulungen bereitstellen und systematisch die Netzwerkbildung fördern, nicht nur Oberflächeneffekte, sondern auch messbare Veränderungen der kognitiven Merkmale der Schülerinnen und Schüler bewirken können*“ (Nickolaus et al., 2010, S. 53). Gelingensfaktoren für einen erfolgreichen Transfer von nachhaltiger Ernährung in das Setting Schule sind demzufolge in Anlehnung an Heindl (2019, S. 134f.):

- **Initiierung von Anreizsystemen**, wie z. B. durch die Lieferung einer Bio-Abokiste, die die Lehrkräfte motiviert, kooperativ fächerübergreifende Lehr-Lernarrangements zu entwickeln, die zur Gestaltung einer nachhaltigen Ernährungsumgebung beitragen.
- **Veränderung von „Denktraditionen“ und Routinehandlungen** durch die Verbindung von Wissen mit „kontextuiertem“ Können und die Abkehr von der reinen Lehrküchenpraxis in der Dimension „Gesundheit“.
- **Etablierung von Unterstützungsinstrumenten**, z. B. durch die Schulung von Lehrkräften als Multiplikatorinnen und Multiplikatoren in verpflichten-