

Gabriela B. Leitner

## **So soll es sein: gesund und nachhaltig! Normen und Normierung in der schulischen Nahrungszubereitung**

Der Unterricht in der Nahrungszubereitung erfordert konkretes Ernährungshandeln: Es wird Nahrung zubereitet und gegessen. Die Ausrichtung erfolgt entlang eines Gesundheitstheorems als Normativität: die „Gesunde Ernährung“. Als zweitwichtigste normative Setzung fungiert die Nachhaltigkeit. Das Ziel der Bildung für Nachhaltige Entwicklung umfasst mehr als die „instrumentelle Vernunft“. Reflektierter Umgang mit diesen Konzepten durch Lehrende beinhaltet Transparenz und ermöglicht Kritik, Widerspruch und Kontroverse.

**Schlüsselwörter:** Nahrungszubereitung, Normativität, Gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit

### **This is how it should be: healthy and sustainable! Standards and normativity in preparing meals at school**

Teaching food preparation requires tangible nutritional action: cooking and eating. The alignment is based on the health theorem as a normative factor: “healthy eating”. The second most important normative orientation is sustainability. The goal of education for sustainable development encompasses more than an “instrumental reasonability”. Reflective handling by teachers includes transparency and enables criticism, contradiction and controversy.

**Keywords:** food preparation, normativity, healthy diet, sustainability

---

## **1 Ausgangspunkte**

„Was kochen wir heute?“ ist eine häufig gestellte Frage zu Beginn von Unterrichtseinheiten zur Nahrungszubereitung. Die menschliche Ernährung dient einerseits der Befriedigung existenzieller Bedürfnisse, andererseits ist sie in hohem Maße von kulturellen, sozialen, ökonomischen und zunehmend ökologischen Ausformungen überlagert. Eine immer größer werdende Palette an Produkten steht Werte-Konzepten gegenüber, die – je nach individuellem Identitätsentwurf – das eigene Selbstbild und das antizipierte Fremdbild („Wie möchte ich von anderen gesehen werden?“) bestätigen oder die Zugehörigkeit zur sozialen „Blase“ unterstreichen. Essen ist damit Ausdruck von moralisch-ethischen, kulturellen, politischen, ökonomischen, sensorischen und ökologischen Wertvorstellungen und damit geeignet, um sich diesbezüglich zu positionieren. Essen gehört zu jenen Lebensgebieten, so schreibt Barlösius, die stark sozial geregelt und institutionalisiert sind (2011, S. 48). Soziale Regeln normieren die

Nahrungsaufnahme und die Art und Weise, wie Speisen und Getränke zubereitet werden (ebd.).

Wer entscheidet, was im einschlägigen schulischen Unterricht zubereitet und damit letztlich auch darüber, was dort verkostet wird? Aufgrund welcher Kriterien werden diese Entscheidungen gefällt? Welche normativen Konstrukte „geistern“ in den Köpfen derjenigen herum, die diese Entscheidungen treffen (müssen)? Werden Nahrungsmittel ausgewählt, die „gut zu essen“ sind, oder jene, die „gut zu denken“ sind (Levi-Strauss 1965, S. 116) – im fachpraktischen Unterricht möglicherweise auch jene, die gut zum Zubereiten sind oder deren Zubereitungstechniken von der Lehrperson bevorzugt werden?

Grobe Rahmenkonzepte, wie das Europäische Curriculum der Ernährungs- und Verbraucherbildung, die REVIS-Empfehlungen oder explizit für Österreich der Österreichische Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung (Buchner & Leitner, 2018) dienen als Orientierungsdokumente, der jeweilige Lehrplan als konkrete Planungsgrundlage für den Unterricht.

Ein Kriterienkatalog zur Auswahl von geeigneten Lebensmitteln für aktuelle Bildungsanliegen im fachpraktischen Unterricht ist – berücksichtigt man inhaltliche Perspektiven – beachtlich und als solcher (noch) ausständig. Von Ansprüchen an den Gesundheits- und Genusswert über Regionalität und Saisonalität als Konkretisierung der BNE (Bildung für Nachhaltige Entwicklung) für die Ernährungsbildung bis hin zu interkultureller Anschlussfähigkeit von Rezepturen und Speisen und, über allem, die Lehrplankonformität.

Häufig sind sich Lehrpersonen der Entscheidungsgrundlagen, die ihre Handlungen (mit-)bestimmen nicht vollständig bewusst, obwohl deren Einstellung (Präkonzepte) nachweislich eine bedeutende Rolle in der Unterrichtsgestaltung spielt (Leitner, 2022). Eine nicht repräsentative Umfrage mit verantwortlichen Lehrpersonen aus der Nahrungszubereitung zeigt, dass beispielsweise Ernährungspräferenzen der Lehrenden eine nicht zu unterschätzende Rolle bei der Auswahl von Lebensmitteln und Zubereitungsarten spielen (Leitner, 2024).

Im vorliegenden Beitrag werden unterschiedliche Normsetzungen angesprochen, um reflektiert und bewusst gemacht zu werden und die Sichtbarkeit der Handlungs- und Denkräume von Lehrpersonen im Zusammenhang mit der Speisengestaltung in Lehrküchen zu erhöhen.

Aufbauend auf dem Konzept „Gesunde Ernährung“ über die (moralische) Verpflichtung nachhaltig zu konsumieren im BNE-Konzept, werden schließlich Reflexionsfragen vorgestellt, welche den Lehrpersonen, die im fachpraktischen Unterricht agieren helfen sollen, eine reflexive Distanz zu den Ernährungsentscheidungen aufzubauen, die sie im Unterricht der Nahrungszubereitung treffen müssen.

## 2 Konfliktfeld Essensnormierung

Bei Ernährungsempfehlungen durch namhafte Organisationen, wie WHO, FAO, DGE oder ÖGE und davon abgeleiteten Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (D-A-CH)