

Frauke von Lowtzow

Das Handlungs- und Konsumfeld Ernährung als Teil der Verbraucherbildung

Die oftmals willkürliche Zubereitung von Speisen – wie sie häufig im Hauswirtschaftsunterricht stattfindet – stellt sich als äußerst problematisch dar (Buchner, 2011, S. 125-132). Ohne sinnstiftende didaktische Zielsetzungen werden Schülerinnen und Schüler im Lernprozess für die eigenen Ernährungs- und Konsumententscheidungen gehemmt. Vor allem aber wird die zentrale Zielsetzung des Faches Hauswirtschaft verfehlt.

Schlüsselwörter: Social Media-Projekt, alte Gemüsesorte Stielmus, Lebensweltbezug

Action and consumption environment nutrition as part of consumer education

The frequently arbitrary preparation of meals – as often practiced in home economics lessons – proves to be extremely problematic (Buchner, 2011, p. 125-132). Without meaningful didactic objectives, pupils are inhibited in the learning process for their own nutritional and consumption decisions. Above all, however, the central objective of home economics as a subject is missed.

Keywords: Social media project, old vegetable variety ‘Stielmus’, reference to the living environment

1 Einleitung

Werden Speisen ohne pädagogische Zielsetzung im Unterricht zubereitet, bleibt unter anderem der Bezug zu ernährungsphysiologischen Erkenntnissen, soziokulturellem Verständnis, historischen und gesellschaftlichen Betrachtungen aus.

Jedes Handlungsfeld – auch Gesundheit und Ernährung – wird zugleich auch als Konsumfeld verstanden und bedarf – neben spezifischen fachlichen Grundlagen – der Vermittlung von Kompetenzen [...] für die Entwicklung und Umsetzung individueller Lebensstile. Ernährungsbildung und Verbraucherbildung sind aus dieser Perspektive untrennbar miteinander verzahnt als Bildung für Konsum, Ernährung und Gesundheit. (Schlegel-Matthies, 2022, S. 40)

Ein falsches Verständnis von der Nahrungszubereitung im Hauswirtschaftsunterricht zeigt sich darin, dass der Fokus des Faches Hauswirtschaft leider immer wieder auf der willkürlichen Zubereitung von Speisen und der Verköstigung von Lerngruppen

liegt, um zum einen deren Hunger oder Appetit im Schulbetrieb zu stillen, zum anderen werden auch Speisen zubereitet, weil sich Schülerinnen und Schüler die Zubereitung einer bestimmten Speise wünschen. Lehrkräfte begründen solch ein Unterrichtsgeschehen damit, dass es vermeintlich die Freude am Fach fördere, sich motivierend auf die Lerngruppe auswirke, das Lehrperson-Lernenden-Verhältnis stärke und durchaus einen Kompetenzzuwachs der praktischen Fähig- und Fertigkeiten in der Lehrküche mit sich bringe. Für Lehrpersonen scheint dies eine Win-Win-Situation zu sein. Doch der Hauswirtschaftsunterricht dient im Ursprung nicht der schulischen Mittagsverpflegung und sollte auch nicht das Pausenbrot ersetzen. *Im Rahmen der Allgemeinbildung sollen [vielmehr] Kompetenzen (Wissen, Fähigkeiten, Fertigkeiten und Werthaltungen) angebahnt werden, [...] (Schlegel-Matthies, 2022, S. 50).*

Wenn im hauswirtschaftlichen Unterricht ohne Bezug zum Handlungs- und Konsumfeld Ernährung Speisen zubereitet werden, wird der gewünschte Kompetenzerwerb für die eigene Lebensführung im Keim erstickt. Somit kann keine Verknüpfung der vielseitigen Aspekte und Betrachtungsweisen des Inhalts stattfinden und folglich kann ein Thema gar nicht durchdrungen werden. Es bleibt nicht nur die Legitimation des Unterrichts aus, es werden vor allem keinerlei Bildungsziele verfolgt und erfüllt.

Im folgenden Artikel wird am Beispiel der alten Gemüsesorte Stielmus ein hauswirtschaftliches Unterrichtskonzept in Form eines Social Media-Projektes vorgestellt, dass sich vielschichtig eignet, um aktuelle Aspekte der Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung anzusprechen. Außerdem dient der Artikel Lehrkräften zur Anregung und kann dazu beitragen, das Handlungs- und Konsumfeld Ernährung gezielt handlungs- und kompetenzorientiert zu gestalten, um die Lehrküche nicht als „Kochstudio“, sondern als echte Lernwerkstatt zu verstehen.

2 Perspektiven und Chancen für ein neues Unterrichtsformat

Essen ist oftmals durch das Angebot in Supermärkten gekennzeichnet (Heindl, Methfessel, Schlegel-Matthies, 2011, S. 196 ff.). Doch viele ursprüngliche Lebensmittel sind gar nicht mehr bekannt. Dazu gehören auch alte Gemüsesorten, wie das Stielmus.

2.1 Stielmus – Vom Anbau zur Integration in die moderne Ernährung

Ein wichtiger Bestandteil der Ernährungs- und Verbraucherbildung im Hauswirtschaftsunterricht ist die Auseinandersetzung mit traditionellen und regionalen Lebensmitteln. Hierzu zählen auch alte Gemüsesorten, wie das Stielmus, je nach Region auch als Rübstiel, Strippmus oder Knisterfinken bekannt. Die Bezeichnung „Knisterfinken“ wird darauf zurückgeführt, dass häufig nach der Ernte Sand an den Stielen haften blieb, der sich nur schwer entfernen ließ und nach der Zubereitung zwischen den Zähnen knirschte (Vogtmeier, 1996, S. 26). Aus wirtschaftlichen Gründen wurde das Gemüse kaum professionell angebaut und geriet im Laufe der Zeit in Vergessenheit. Auf