

Kirsten Schlegel-Matthies

Essen in der Vielfalt – Esskultur und Nahrungszubereitung

Die Nahrungszubereitung als zentraler Bestandteil eines haushaltsbezogenen Unterrichts dient der Anbahnung von Kompetenzen für die Zubereitung von Speisen und die Gestaltung von Mahlzeiten unter Berücksichtigung von Gesundheit und Nachhaltigkeit. Ebenso bedeutsam, jedoch häufig vernachlässigt, ist die Berücksichtigung unterschiedlicher Esskulturen, lebensweltlicher Erfahrungen und sozioökonomischer Hintergründe der Lernenden.

Schlüsselwörter: Vielfalt, Heterogenität, Toleranz, Selbstreflexion, Handlungsoptionen

Eating in diversity – learning to eat in a variety of ways

Food preparation as a central component of household-related lessons serves to develop skills for preparing food and organising meals with health and sustainability in mind. Equally important, but often neglected, is the consideration of different food cultures, life-world experiences and socio-economic backgrounds of the learners.

Keywords: diversity, heterogeneity, tolerance, self-reflection, options for action

1 Einleitung

Ursprünglich wurde der Hauswirtschaftsunterricht in Deutschland im 19. Jahrhundert eingeführt, um Mädchen aus der Arbeiterschicht an die vorherrschenden Normen des Bürgertums heranzuführen und eine armutsangepasste Lebensführung zu ermöglichen. Sie sollten mit den in bürgerlichen Haushalten geltenden Normen und Werten vertraut gemacht werden und diese übernehmen (Tornieporth, 1976; Schlegel-Matthies, 2016; 2022 a). Insofern war der Hauswirtschaftsunterricht in seinen Anfängen und über lange Zeit hinweg auch im 20. Jahrhundert überwiegend normativ und eng am deutschen bürgerlichen Mittelschichthaushalt oder an Vorstellungen vom ‚richtigen‘ Haushalten sowie ‚richtiger‘ Ernährung ausgerichtet (Schlegel-Matthies, 2022 a; 2022 b).

Diese normative¹ Ausrichtung findet sich auch heute noch vielfach im Unterricht und hier auch in der Praxis der Nahrungszubereitung wieder (Leitner, 2025). Teilweise wird eine solche normative Ausrichtung und damit verbunden eine starke Fokussierung auf ‚gesunde‘ (korrekt wäre gesundheitsförderliche) oder neuerdings zunehmend auf ‚nachhaltige‘ Ernährung auch von außen durch Schulleitungen, gesellschaftliche Akteure und Akteurinnen oder Bildungspolitik erwartet oder sogar mehr oder weniger gefordert.

Lehrpersonen müssen mit diesen Erwartungen ebenso umgehen wie mit den Vorgaben durch Bildungs- und Lehrpläne und des – wenn vorhanden – Schulcurriculums. Im Schullalltag bleiben dann differenzierende und differenzierte Überlegungen zu den Aufgaben des haushaltsbezogenen Unterrichts auf der Strecke und es wird zur Rechtfertigung der gewählten Unterrichtsinhalte auf die genannten normativen Vorgaben zurückgegriffen. Weiß man sich doch damit auch auf der ‚richtigen‘ Seite, denn Gesundheit und Nachhaltigkeit sind allgemein positiv besetzt und zudem Orientierungen innerhalb der fachdidaktischen Diskussion (Angele et al., 2021, Kap. 4; Schlegel-Matthies, 2022 a, S. 40 ff.).

Welche Lebensmittel im Unterricht verarbeitet werden, welche Speisen und Gerichte, welche Garverfahren und welche Tischsitten etc. im Unterricht behandelt werden, ist außerdem oftmals abhängig von den Vorstellungen, Vorlieben und Abneigungen der Lehrperson und weniger Resultat einer reflektierten Auseinandersetzung mit den anzustrebenden Kompetenzen und Lernzielen (Methfessel & Schlegel-Matthies, 2013, S. 54).

Die Heterogenität und Vielfalt² der Schülerinnen und Schüler mit ihren unterschiedlichen Voraussetzungen, Erwartungen, lebensweltlichen Erfahrungen, kulturellen und sozialen Hintergründen ist damit aber nicht gleichsam automatisch berücksichtigt. Sie wird im Unterricht vielmehr diesen Orientierungen häufig untergeordnet oder häufiger noch gar nicht mehr wahrgenommen.

Der Beitrag verfolgt zwei Schwerpunkte. Zum einen soll am Beispiel des Landes Nordrhein-Westfalen herausgearbeitet werden, welche Hilfestellungen und Unterstützungsangebote Bildungs- und Lehrpläne sowie Schulbücher für Lehrpersonen im Umgang mit Vielfalt und Diversität zur Verfügung stehen. Zum anderen sollen Anforderungen an die Lehrpersonen im Umgang mit Vielfalt erwogen werden.

2 Hauptsache gesund und nachhaltig? – Nahrungszubereitung im haushaltsbezogenen Unterricht

Die Nahrungszubereitung ist ein wesentlicher Bestandteil des haushaltsbezogenen Unterrichts, der zudem das Image des Fachs grundlegend prägt (Angele et al., 2021; Bartsch & Bürkle, 2013, S. 21). Einerseits sind damit einseitige Zuschreibungen und Reduzierungen verbunden, die das anspruchsvolle Fach auf ‚Kochen‘ reduzieren. Andererseits eröffnet sich mit der Nahrungszubereitung ein einzigartiges Potenzial für die Gestaltung von Lehr-Lern-Arrangements, wenn es denn entsprechend genutzt wird.

Um dieses Potenzial auch auszuschöpfen, bedarf es seitens der Lehrperson allerdings einiger Mühen. Anstelle einer willkürlichen Zusammenstellung von Rezepten für die Nahrungszubereitung soll ja an erster Stelle die Überlegung stehen, welche Kompetenzen Schülerinnen und Schüler erwerben sollen und welche Ziele in der Nahrungszubereitung damit verbunden werden müssen (von Lowtzow, 2025). Hilfestellungen für die Planung sollen u. a. Bildungs- und Kernlehrpläne bieten. Hier ist zu