

Regine Bigga

„Kochen kann doch jeder“ – Kultur und Technik der Nahrungsbereitung und das Arbeiten in der Lernwerkstatt Küche aus hochschul- und fachdidaktischer Sicht

Eine Teilkompetenz der Ernährungsbildung ist, dass Schülerinnen und Schüler Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden können. In diesem Beitrag soll aufgezeigt werden, wie Lernende in der knapp bemessenen Unterrichtszeit mittels Demonstration und Übungsmöglichkeiten die Techniken der Nahrungszubereitung sicher bei der Speisenherstellung anwenden können und welchen Einfluss Werkstattkonzepte und Arbeitsorganisation haben.

Schlüsselwörter: Ernährungsbildung, Nahrungszubereitung, Werkstatt, Demonstration, Lehrgang, Sicherheit im Unterricht

‘Anyone can cook’ – the culture and technology of food preparation and working in the kitchen learning workshop from a university and subject didactics perspective

A partial competence of nutrition education is that students know, understand, reflect on and apply food preparation techniques. This article aims to show how learners can safely apply food preparation techniques in food production in the limited teaching time available by means of demonstration and practice opportunities and what influence workshop concepts and work organisation have.

Keywords: Nutrition education, food preparation, workshop, demonstration, course, classroom safety

1 Einleitung

In den letzten drei Jahrzehnten wird im Kontext der fachdidaktischen Diskussion um Ernährungsbildung immer wieder betont, dass ein unablässiger Bestandteil der Ernährungsbildung die Kultur und Technik der Nahrungszubereitung sei (Heindl, 2003; Methfessel & Schlegel-Matthies, 2013; Angele et al., 2021; Schlegel-Matthies et al., 2022).

Welche Speisen in einem Haushalt zubereitet oder zum Verzehr erworben werden, hängt von den Kenntnissen und Fertigkeiten hinsichtlich der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung ab sowie von den Bedürfnissen und dem Geschmack, der damit befriedigt werden soll (Barlösius, 2011; Heindl et al., 2011; Schlegel-Matthies et al., 2022). 48 Prozent der Frauen und 31 Prozent der Männer stellen

täglich Speisen her und alle drei bis vier Tage sind es bei den Frauen 27 Prozent und den Männern 26 Prozent (Statista Consumer Insights, 2024). Mit der Zubereitung von Mahlzeiten und Hausarbeit in der Küche verbringen Frauen im Durchschnitt 6:44 Stunden pro Woche und Männer 03:39 Stunden, ohne das dazugehörige Einkaufen oder Planen (Statistisches Bundesamt, 2024). Während dieser Arbeitszeiten passieren in den Privathaushalten jährlich 400.000 Unfälle im Kontext der traditionellen Hausarbeit ohne Heimwerken Die Dunkelziffer dürfte erheblich höher sein. Aufgrund der geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung im Haushalt sind dabei mehr Frauen als Männer betroffen. Durch nicht fachgerechtes Handeln (Bratpfannensteile nach außen gedreht oder leicht erreichbare heiße Flüssigkeiten) kommt es z. B. zu Verletzungen bei Kindern (Aktion DAS SICHERE HAUS, 2023). Die Hauptursachen für Verletzungen durch Unfälle sind Verbrennungen durch heiße Flüssigkeiten, Fettbrände, die Nutzung von nicht geeigneten Arbeitsmitteln (häufig stumpfe Messer), Unaufmerksamkeiten und unsachgemäße Handhabung von Arbeitsmitteln, schlechte Arbeitsplanung und Ignorieren von Gefährdungen (z. B. Rutschgefahr durch Wasser auf dem Boden). Durch diese Verletzungen entsteht nicht nur persönliches Leid, sondern auch ein Schaden für die Volkswirtschaft, z. B. durch Arbeitsunfähigkeit (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin, 2024).

Die Küche ist der Ort für die Nahrungszubereitung und damit auch ein Ort, an dem diese Unfälle entstehen. Von einer breiten Sensibilisierung der Bevölkerung zur Vermeidung von Unfällen im Haushalt kann jedoch nicht gesprochen werden. Versicherungsunternehmen, die Unfallversicherungen für private Haushalte anbieten, oder die Aktion DAS SICHERE HAUS versuchen Haushalte oder Beratungsstellen zu erreichen, um Wissen über das Unfallgeschehen in privaten Haushalten zu vermitteln und Informationen zu geben, wie diese Art von Unfällen, aber auch Todesfälle vermieden werden können. In keinen Verlautbarungen finden sich hingegen Hinweise darauf, dass Wissen und entsprechende Fertigkeiten im schulischen Kontext vermittelt werden sollten, wahrscheinlich, weil den Expertinnen und Experten unbekannt ist, dass es ein Fach Hauswirtschaft existiert. Für ein sicherheitsgerechtes Handeln sind jedoch nicht nur Informationen wichtig, sondern auch entsprechende Fertigkeiten notwendig (Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution, 2012).

Es stellen sich vor diesem Hintergrund für die schulische Ernährungsbildung folgende Fragen:

- Wie sollten die Arbeitsplätze in der Schule gestaltet werden, damit Unfälle möglichst vermieden werden?
- Wie können Schülerinnen und Schüler für sicherheitsgerechtes Verhalten sensibilisiert werden?
- Wie sollten Wissen und Fertigkeiten hinsichtlich der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung vermittelt werden, so dass Arbeitsmittel sachgerecht genutzt werden und insgesamt ein sicheres Handeln im Kontext der Herstellung von Speisen ermöglicht wird?