

Nicola Kluß

## **Ausbildung von Genusskompetenz im Setting Schule/Hochschule – eine explorative Studie**

Eine Aufgabe der Ernährungsbildung ist, Genussfähigkeit im Hinblick auf Speisen und Getränke bei den Lernenden anzubahnen. Genuss Erfahrungen sind vielfältig und unterschiedlich. Genuss braucht Rahmenbedingungen, die das Genießen ermöglichen. Im vorliegenden Artikel wird diskutiert, ob Genuss erleben in Schule und Hochschule überhaupt wahrgenommen und Genussfähigkeit geschult und entwickelt werden kann.

**Schlüsselwörter:** Essgenuss, Geschmacks- und Sinnesbildung, Ernährungsbildung, Ressourcen, Heterogenität, Fach Alltagskultur – Ernährung – Soziales (AES)<sup>1</sup>

### **Developing enjoyment competence in school/university settings—an exploratory study**

One of the tasks of nutrition education is to instill in learners the ability to enjoy food and drink. Experiences of enjoyment are diverse and varied. Enabling enjoyment requires a framework. This article discusses whether the experience of enjoyment can be perceived at all in schools and universities and whether enjoyment skills can be trained and developed.

**Keywords:** eating enjoyment, taste and sensory education, nutrition education, resources, heterogeneity, subject everyday culture – nutrition – social issues

---

## **1 Einleitung**

Geschmackspräferenzen sind zwar angeboren, aber Essverhalten, d. h., der Umgang mit Geschmackspräferenzen, wird erlernt. Geht man davon aus, dass eine Vielzahl der bevorzugten Nahrungsmittel und Speisen (die sog. „western diet“) weniger zur Nährstoffversorgung als zur Förderung von Stoffwechselkrankheiten (wie Diabetes II) passt, dann kann die Erweiterung des akzeptierten Geschmacksspektrums und die Förderung von Genussfähigkeit sowohl der Gesundheit als auch der Lebensqualität dienen (Adam, 2024; Alexy, 2024; Gisch, 2024). Die Akzeptanz von Geschmack wird auch durch die Wertung von Nahrungsmitteln (z. B. Fleisch) und Zubereitungsarten (z. B. frittiert) bestimmt. Letztere stellt eine der Möglichkeiten dar, den Geschmack zu verändern<sup>2 3</sup>.

Die Entwicklung von Geschmackswahrnehmungen und -bewertungen ist Grundlage für die Auseinandersetzung über ihren möglichen Beitrag zu Genussfähigkeit. Zur Auseinandersetzung mit der Genussförderung gehört auch, die Einflüsse auf die Esssituation und deren Bedeutung für den Genuss erkennen – und gestalten – zu können.

Im Folgenden soll dazu nach den Bedingungen und Grenzen für die Auseinandersetzung mit Genusserleben in der Schule gefragt werden. Dazu haben Studierende in Kleingruppen über die Methode des World Cafés (Brown, 2005) mit anschließender Plenumsdiskussion die Thematik erarbeitet.

### 1.1 Ist Genusserleben im schulischen Kontext möglich? Und ist es überhaupt nötig?

Das Erleben von Genuss und Freude am Essen ist von bestimmten Rahmenbedingungen abhängig, wie:

- sich ausreichend *Zeit* zu nehmen, damit die Sinne das zu Schmeckende und zu Verzehrende überhaupt wahrnehmen können,
- das Essen in einem angenehmen *Ambiente* verzehren zu können und
- das am besten mit „*Mitgenießenden*“, denen man zugetan ist (Bergler & Hoff, 2002; Ellrott & Hauck, 2017; Kluß, 2018).

Im schulischen Setting<sup>4</sup> stellen die genannten Aspekte eine Herausforderung dar. Tendenziell herrscht Zeitnot und ein hektisches Treiben, es ist eher laut, das Ambiente pragmatisch eingerichtet und die Klassengemeinschaft ist nicht frei wählbar. Außerdem besteht beim gemeinsamen Einnehmen der in der Schule zubereiteten Speisen und Gerichte bei den Kindern und Jugendlichen nicht immer die Bereitschaft, die Speisen der Mitschülerinnen und -schüler zu probieren und sich hier zu öffnen. Die Probierbereitschaft ist somit sehr unterschiedlich ausgeprägt und ebenso sind es die Geschmackserfahrungen, welche die Lernenden mitbringen.

Der Schulrhythmus ist für Genusserfahrungen sicherlich auch wenig förderlich. Im durchgetakteten Schulalltag stehen die Berücksichtigung von Bildungszielen und der einzelnen Unterrichtsstunden zugeordnete erwünschte Kompetenzerwerb im Vordergrund. Hier soll im Hinblick auf den Titel die Anbahnung von Genussfähigkeit eines der anzustrebenden Bildungsziele darstellen. Es stellt sich die Frage, wie Menschen die Fähigkeit zu genießen erwerben und ob es eine Kompetenz darstellt, die im Setting Schule überhaupt zu entwickeln und anzubahnen ist.

Heranwachsende verfügten als Säuglinge und Kleinkinder über ca. 10.000 Geschmacksknospen und damit über das Doppelte bis Dreifache der Geschmacksknospen von Erwachsenen (Dürschmid, 2013). Dennoch fehlen ihnen die *Geschmackserfahrungen*, um ihre Wahrnehmungen einordnen, abstufen und kategorisieren zu können (Höhl, 2024). Um Geschmackswahrnehmungen als Voraussetzungen für Genussfähigkeit ausbilden zu können, wird eine Vielfalt an geschmacklichen Erfahrungen und die Fähigkeit, diese zu differenzieren, benötigt. Erst mit ca. 30 Jahren besteht die Möglichkeit, eine solche Vielfalt an Geschmackserfahrungen gesammelt zu haben (Bergler & Hoff, 2002, S. 261 ff.). Welchen gustatorischen Erfahrungsspielraum die Herkunftsfamilien und ihr jeweiliges Umfeld bieten, ist sehr unterschiedlich. Über diese wird der Umgang mit Essen und Genuss sozialisiert. Kinder wachsen nicht nur in spezifische „Geschmackswelten“ hinein. Ihnen