

STEPHANIE GRUNDMANN | JENNIFER ZIMMERMANN | INES HEINDL* | NINA LANGEN

Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft

*Europa-Universität Flensburg, Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung, emeritiert

Tagung Zeit und Nachhaltigkeit – Call for Abstracts and Special Sessions

(MAHL-)ZEITEN UND NACHHALTIGKEIT – TRANSFORMATION NACHHALTIGER ERNÄHRUNG DURCH FÄCHERÜBERGREIFENDE VERBRAUCHER*INNENBILDUNG

Kurzes Abstract

Der Beitrag thematisiert ein Modellvorhaben, das anhand des exemplarischen Prinzips der “Abokiste” didaktische Konzepte zum Einsatz in fächerübergreifenden Lehr-Lern-Arrangements entwickelt, die auf verschiedenen Ebenen und unter Nutzung verschiedener fachlicher Anbindungen einen multiperspektiven Zugang zum Thema Nachhaltige Ernährung und Zeit offerieren. Um Bildungsprozesse und Strukturen zu verändern, bedarf es bestimmter *Zeit – Räume*. In Berliner Ganztagschulen gibt es Zeit und Möglichkeiten, Nachhaltige Ernährung in diversen Lehr-Lernarrangements aufzugreifen, Lernanlässe zu schaffen und auch zu nutzen. Im Modellvorhaben IN FORM 2019/20 wurden durch Lehrkräfte Nutzungskonzepte für den fächerübergreifenden Einsatz „regional-saisonalen Abokisten“ mit Gemüse und Obst aus ökologischem Anbau entwickelt. Das Prinzip „Abokiste“ ermöglicht den direkten Bezug zu den Erzeuger*innen, fördert den Einsatz von Lebensmitteln nach saisonaler und regionaler Verfügbarkeit und die Auseinandersetzung mit Fragen Nachhaltiger Ernährung, so dass die Schüler*innen – und Lehrer*innen – Selbstwirksamkeit erleben und durch kritisches und kreatives (Mit-)Denken ihr eigenes Konsumverhalten und schulische Prozesse nachhaltig (mit-)gestalten. Diese Entwicklung wurde durch Unterstützungsinstrumente wie eine didaktische Begleitung und Fortbildungen, u.a. für den fächerübergreifenden Einsatz in Deutsch, Geschichte und Ethik gestützt, da Nachhaltigkeit und Nachhaltige Ernährung nicht nur in die literatur- und kulturgeschichtliche Forschung, sondern auch in den schulischen Deutschunterricht vermehrt Eingang finden.

Erweiterte Zusammenfassung

In Johann Wolfgang Goethes Schauspiel *Torquato Tasso* (1790) definiert Antonio es als „*erste Pflicht des Menschen, Speis’ und Trank / Zu wählen, da ihn die Natur so eng/ Nicht wie das Tier beschränkt*“ (GOETHE 1948 ff., V1). Wenn die Wahl des Essens aber frei ist und nicht allein der Bedarf an Nährstoffen gedeckt werden muss, definiert auch der Speiseplan, was die jeweilige essende Person ausmacht: *Man*

ist, was man isst. Essen ist somit in Anbetracht der Wahlmöglichkeiten immer auch aussagekräftiges, von Vorzugsgesichtspunkten geleitetes Handeln. Die Auswahlentscheidungen sind dabei keineswegs alle bewusst getroffen und dennoch kann durch Ernährungsentscheidungen das Selbstbild der Konsument*innen signalisiert werden. Ein möglicher Raum und eine gute Gelegenheit Ernährungsentscheidungen zu reflektieren bzw. Kompetenzen zu entwickeln, ist die fächerübergreifende Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung. Sie kann genutzt werden, um Choice Architecture zu diskutieren und damit die Umsetzung geeigneter Strukturen, Prozesse sowie Auswahl- und Entscheidungsumgebungen. Die Thematisierung und breite Vernetzung des Themas Ernährungsentscheidung und Essen am Beispiel der im folgenden genannten „Abokiste“ für regionales und saisonales Obst und Gemüse ist geeignet, die Initiierung von (Bildungs-)Prozessen im Setting Schule zu unterstützen. Dies ist vor dem Hintergrund der geforderten Transformation des Ernährungssystems hin zu Nachhaltiger Ernährung richtig und notwendig und kann durch eine erfolgreiche fachbezogene Verbindung von Verbraucher*innenbildung und Schulmahlzeiten sowie durch die Etablierung von Strukturen bzw. Rahmenbedingungen und die Gestaltung des sozial-kommunikativen Raums Schule erfolgen (GRUNDMANN et al 2021: S. 21f.).

Insbesondere in Ganztagschulen gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, Nachhaltige Ernährung in diversen Lehr-Lern-Arrangements sowohl im Fachunterricht als auch bei außerunterrichtlichen Aktivitäten aufzugreifen und Lernanlässe zu schaffen und zu nutzen. OEPPING (2016: 115) schreibt, dass *„schulintern [...] Visionen und Ziele im Handlungsfeld Ernährung zur Motivation und Begeisterung entwickelt werden [sollten], die sowohl die informellen Lern- und Bildungsorte (z. B. Schulkiosk, Mensa, Cafeteria) als auch die non-formalen Angebote (Initiativen, AGs etc.) und die formale Bildung (Unterricht) berücksichtigen“*. BORRMANN & MENSINK (2015) verweisen überdies darauf, dass die alleinige Theorievermittlung im Fachunterricht ohne emotionalen Zugang und Lebensweltbezug nicht zielführend ist und stellen dies in Bezug auf den konkreten Obst- und Gemüsekonsum von Kindern und Jugendlichen fest.

Die in SGD 12 festgeschriebene Etablierung von Nachhaltiger Produktion und Nachhaltiger Ernährung ist eine komplexe gesamtgesellschaftliche Herausforderung. Sie im Setting Schule zu adressieren, kann durch fächerübergreifenden und damit multiperspektivischen Unterricht oder fachübergreifende Lehr-Lernarrangements gelingen (STÜBIG, LUDWIG & BOSSE 2008: 376). Besondere Gelegenheitsfenster sind die Ganztagschulen. Aufgrund der über den Vor- und Nachmittag verteilten Kurse und den Einbezug der Mittags(Mahl-)zeit in das Schulleben bieten sich Gelegenheiten für fächerübergreifende Projekte bzw. fächerübergreifenden Unterricht. So kann der Ganztags als Lern- und Lebensort attraktiv gestaltet werden, indem *bspw. Erzeugung, Zubereitung, Verzehr von Mitteln zum Leben unmittelbar vor Ort durch eigenes Tun und Verknüpfung mit Wissen zu erleben* (GRUNDMANN & LANGEN 2020: 74f.). Das Modellvorhaben IN FORM 2019/20, insbesondere die „Abokiste“, steht dabei exemplarisch für eine solche Verknüpfung und wird als Ansatz zur Transformation des Ernährungssystems vorgestellt.

Im Modellvorhaben IN FORM 2019/20 wurden durch Lehrkräfte in Berliner Schulen Nutzungskonzepte für den fächerübergreifenden Einsatz „regional-saisonaler Abokisten“ mit Gemüse und Obst aus ökologischem Anbau entwickelt. Das Prinzip „Abokiste“ ermöglicht den direkten Bezug zu den Erzeuger*innen, fördert den Einsatz von Lebensmitteln nach saisonaler Verfügbarkeit und die Auseinandersetzung mit Fragen nachhaltiger Ernährung, so dass die Schüler*innen und Lehrer*innen Selbstwirksamkeit erleben und durch kritisches und kreatives (Mit-)Denken ihr eigenes Konsumverhalten und schulische Prozesse nachhaltig (mit-)gestalten. Diese Entwicklung wurde durch Unterstützungsinstrumente wie eine didaktische Begleitung und Fortbildungen, u.a. für den fächerübergreifenden Einsatz in Deutsch, Geschichte und Ethik gestützt, da die Themenfelder Nachhaltigkeit und Nachhaltige Ernährung sowohl in die literatur- und kulturwissenschaftliche Forschung als auch in den schulischen Deutschunterricht vermehrt Eingang finden.

Exemplarisch soll nun der Fokus auf die Verknüpfung des fachwissenschaftlichen Themas Essen und Lebensmittel mit der Literatur- und Kulturwissenschaft gelegt werden. Die Datenmenge ist zunächst beeindruckend. In literarischen Texten findet man eine schier überwältigende Fülle an Prosapassagen, Gedichten und Bildkunstwerken, welche die Ernährung in verschiedenen Facetten zum Thema haben. In welchem Verhältnis zur Ernährung aber präsentieren sich Autor*innen resp. Erzählerfiguren selbst dem Publikum, inwiefern ist ihr veröffentlichter Umgang mit Nahrung imagebildend? Am Anfang des Essens steht die Nahrungsgewinnung und -zubereitung. Nun fällt zum Beispiel im Werk von Robert Gernhardt auf, dass zwar viel gegessen, aber wenig zubereitet oder gekocht wird. Woher kommen also die so gerne genossenen Speisen? Ein gutes Mahl, so scheint es, wird nicht primär selbst hergestellt. Der Mensch bei Gernhardt genießt zumeist passiv, indem er vorher präparierte Nahrungsmittel kombiniert oder pur zu sich nimmt. Wenn der Mensch gut isst, dann tut er dies bei Gernhardt also zumeist, indem er ein Behältnis öffnet, oder aber, indem er nicht daheim speist. Vielmehr kehrt er irgendwo ein und lässt sich bedienen, genießt etwa ein Mittagessen in der Taverna del Pescatore. (NEUHAUS & WEYER 2007). Insgesamt erscheint das Essen bei Gernhardt zumeist als Konsumprodukt, das bei entsprechenden finanziellen Rahmenbedingungen durchaus Luxusprodukt werden kann, auf alle Fälle jedoch vornehmlich passiv genossen wird, damit es nicht mit Arbeit in Verbindung gebracht werden kann. Das ist bei Günter Grass hingegen vollkommen anders. So finden aufmerksame Leser*innen in seinem literarischen Werk viele Diskurse von Mahlzeiten und Nachhaltigkeit (NEUHAUS & WEYER 2007). Essen ist bei Grass immer gesellig und zumeist mit Gastfreundschaft verbunden – mitunter sogar mit imaginierten Gästen. Zum Essen kommen die literarischen Figuren lieber daheim zusammen, etwa bei den Familienfesten in der *Blechtrommel* (1959). „Insgesamt steht allerdings weniger der Verzehr, sondern vielmehr der kreative Akt der Zubereitung im Mittelpunkt des Interesses“ (WEYER 2009: 95). Die in *Aus dem Tagebuch einer Schnecke* (1972) zelebrierte Hochschätzung der Nahrungszubereitung, die so detailliert beschrieben ist, dass Nachahmung möglich ist, gipfelt darin, dass für Grass respektive den Erzähler nicht selten Kochen als die Kunst schlechthin erscheint. Wenn Grass doch von verpackten Nahrungsmitteln berichtet, dann negativ konnotiert. In einem Gemüsetest werden die Nahrungsmittel dahingehend geprüft, ob sie für die Konserve tauglich sind. Das Grass-Werk steht demnach für eine Küche, die in einem hervorstechenden Maße traditionell und bodenständig ist und sich auf einheimische – hier: meist deutsche und kaschubische – Produkte stützt. Die im Kontext der Nachhaltigen Ernährung diskutierten Charakteristika, die ebenso die „Abokiste“ als Prinzip didaktischer Überlegungen aufzeigt, nämlich Saisonalität, Regionalität und Esskultur, können daher am Grass-Werk wie auch an anderen Werken erörtert werden. Fächerübergreifendes Arbeiten mit der „Abokiste“ in Berliner Ganztagschulen kann somit Widersprüche aufzeigen und damit reflektiertes Verbraucher*innenverhalten und -entscheidungen ermöglichen.

Auch mit dem Problem des Überflusses beschäftigt sich Grass – doch stellt er diesen nicht allein in den alltäglichen Kontext des überversorgten Westeuropäers, sondern in den globalen Kontext des Hungers. In *Die Rättin* (1986) zeichnet er beispielsweise ein Bild des Überflusses und kontrastiert es dann mit dem Hunger der so genannten Dritten Welt, der fast immer menschengemacht ist (WEYER 2009). Auch hier kann entsprechend empowernten Lehrkräften die Verknüpfung mit den SDG sowie der Planetary Health Diet und damit den für die Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung relevanten zeitgenössischen wissenschaftlichen Diskussionssträngen mühelos gelingen.

Ergebnisse des Modellprojekts IN FORM 2019/20 zeigen, dass Veränderungen zwischen dem Individuum und der Gesellschaft in Ansätzen sichtbar sind, aber noch nicht alle Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung sowohl in der Planung, Durchführung als auch Reflexion von Unterricht bzw. Lehr-Lernarrangements deutlich berücksichtigt werden. Die Dimension der Esskultur ist dagegen nur in wenigen Konzepten erkennbar. Ein Potential für die Verzahnung in Bezug auf die Schulverpflegung ist teilweise vorhanden, doch sind zur Verstetigung und zum Aufbau einer fachbezogenen Verbindung die

Etablierung von Kommunikationsstrukturen und -strategien sowie kontinuierliche Fort- und Weiterbildungen der Lehrkräfte notwendig.

Literatur:

- BORRMANN, A. & MENSINK, G. (2015). Obst- und Gemüsekonsum von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse der KIGGS-Welle 1. *Bundesgesundheitsblatt* 2015/58: 1005–1014. DOI 10.1007/s00103-015-2208-4
- GOETHE, J.W.: Werke (1948ff.). Hamburger Ausgabe in 14 Bänden. Textkritisch durchgesehen und mit Anmerkungen versehen von Erich Trunz. Hamburg, Bd. 5: 151.
- GRUNDMANN, S. & LANGEN, N. (2020). GO-Sustainable – Mobile Hochbeete mit integrierter Wurmbox: Ein fächerübergreifendes Projekt zur Nachhaltigen Ernährung. *HiBiFo2/2020*, S. 73–81. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v9i2.06>.
- GRUNDMANN, S.; HEINDL, I.; KLATT, C.; LANGEN, N. & SCHULZ-GREVE, S. (2021): „Akzeptanz nachhaltiger Ernährung durch Verbraucherbildung“ – ein Bottom-up-Ansatz in weiterführenden Schulen. Fachliche Einordnung und Handlungsempfehlungen zur Verstetigung. BLE-Fachartikel (unveröffentlichtes Manuskript).
- IN FORM-PROJEKT (2019–2020). Modellvorhaben „Akzeptanz nachhaltiger Ernährung durch Verbraucherbildung“. Entwicklung von Unterstützungsstrukturen für weiterführende Schulen. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V.
- NEUHAUS, V. & WEYER, A. (2007). *Küchenzettel. Essen und Trinken im Werk von Günter Grass*. Mainz: Peter Lang.
- OEPING, A. (2016). Das Handlungsfeld Ernährung zwischen formaler und informeller Bildung. In *Schulverwaltung spezial*, 3/2016, S. 99–118.
- STÜBIG, F., LUDWIG, P. H. & BOSSE, D. (2008). Problemorientierte Lehr-Lern-Arrangements in der Praxis. Eine empirische Untersuchung zur Organisation und Gestaltung fächerübergreifenden Unterrichts, *Zeitschrift für Pädagogik*, 54(3), 376-395. urn:nbn:de:0111-opus-43578.
- WEYER, A. (2009): Kutteln und Wein. Identitätskonstruktionen durch Essen und Trinken im Werk von Günter Grass und Robert Gernhardt. In H. Kalinke et al. (Hrsg.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, S. 87–104.