

# BNE und nachhaltige Ernährung

## Merkmale guter Praxis

Workshop:

„Projekttag/-wochen zur nachhaltigen  
Ernährung in und mit Schulen“

am 14. Nov. 2011 in München

Thomas Ködelpeter

# Bildung für nachhaltige Entwicklung/BNE

## Zielsetzung

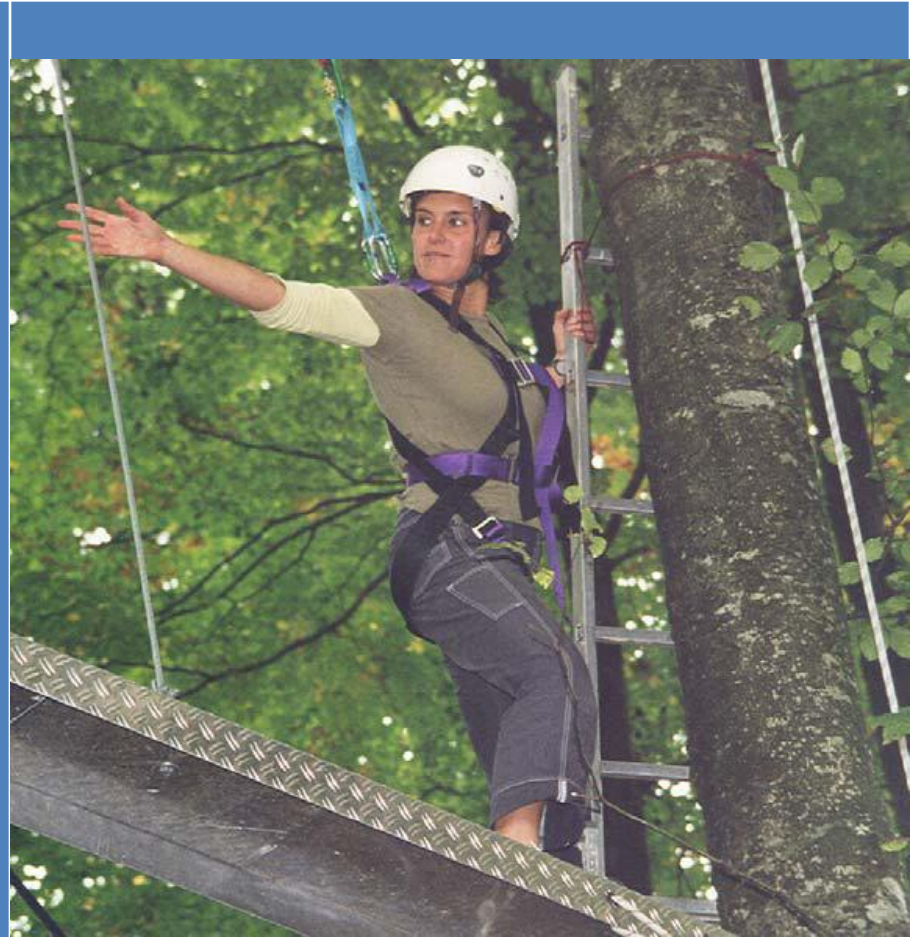
Die Menschen zur aktiven Gestaltung einer ökologisch verträglichen, wirtschaftlich leistungsfähigen und sozial gerechten Welt unter Berücksichtigung globaler und lokaler Aspekte zu befähigen



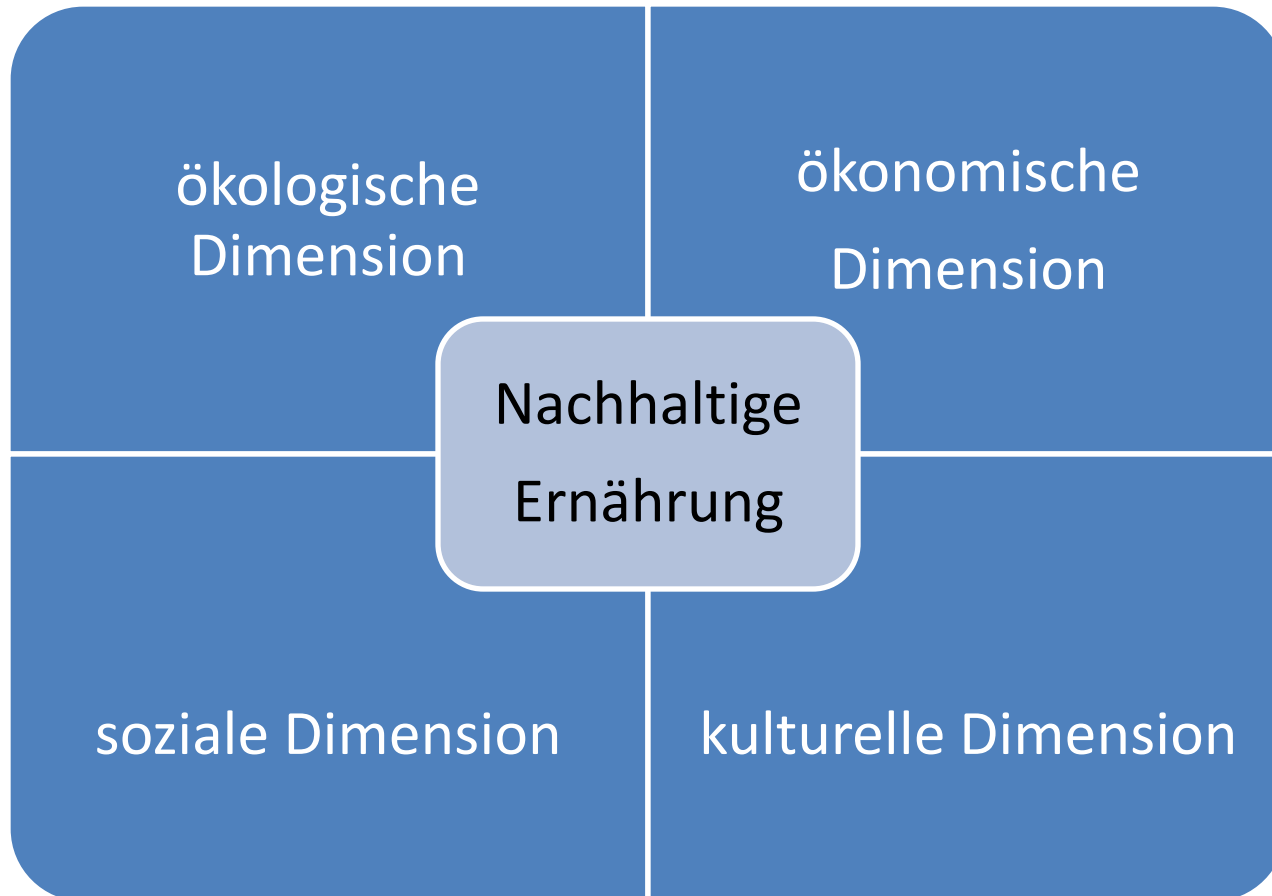
# Der pädagogische Ansatz von BNE

## Wie wird gearbeitet – Übersicht:

- Ganzheitlichkeit
- Partizipation
- Handlungsorientierung
- Vermittlung von Schlüsselkompetenzen
- aktivierende Methoden
- Vernetzung von Akteuren
- Initiierung und Begleitung von Nachhaltigkeitsprozessen



# Gesunde Schulverpflegung und nachhaltige Entwicklung an Schulen



Tab. 2: Beitrag des Bereiches Landwirtschaft und Ernährung zum Treibhauseffekt in Deutschland, aufgegliedert nach verschiedenen Verursachern.

<b>Verbraucheraktivitäten</b>	<b>29 %</b>	<b>Landwirtschaft</b>	<b>52 %</b>
- Küchen/Essraumheizung	9 %	- Tierproduktion	44 %
- Kühlen	6 %	- Pflanzenproduktion	8 %
- Gastgewerbe	4 %	<b>Handel/Distribution</b>	<b>13 %</b>
- Lebensmitteleinkauf	4 %	- Verpackung	5 %
- Kochen	3 %	- Transport	4 %
- Spülen	3 %	- Sonstiges	4 %
<b>Verarbeitungsstufen</b>	<b>6 %</b>		
(Industrie, Handwerk)			

Quelle: Koerber u. Kretschmer 2001, 7

# ökologische Dimension

- mehr Gemüse und Getreide, weniger Fleisch
- höherer Bio-Anteil
- mehr regionale und saisonale Lebensmittel, weniger Transporte, weniger Produkte aus beheizten Treibhäusern
- mehr frisch zubereitete Produkte, weniger Tiefkühlkost
- weniger Speiseabfälle

# ökonomische Dimension

- angemessene Preisgestaltung, leistbar für SchülerInnen aller Schichten
- regionaler Einkauf und Frischküche, um Arbeitsplätze zu erhalten/schaffen und Wertschöpfung in der Region zu halten
- Verpflegungsangebote an allen Schulen schaffen
- angemessene Entlohnung von der Produktion bis zum Verkauf

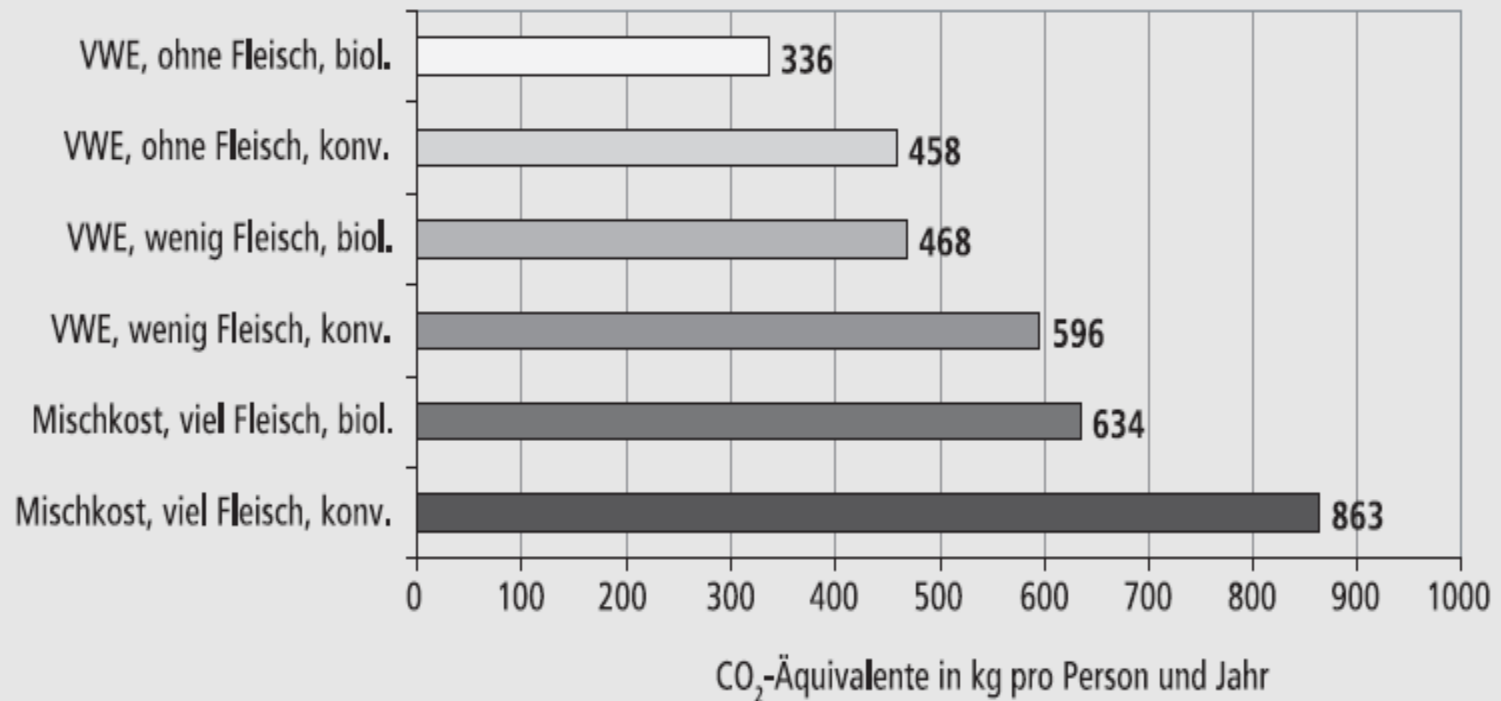
# soziale Dimension

- Partizipation ermöglichen
- Produkte aus fairem Handel, um gerechte Arbeitsbedingungen zu unterstützen
- gemeinsame Mahlzeiten, um die Schulgemeinschaft zu fördern
- gemütliche Atmosphäre und ausreichend Zeit
- wertschätzender Umgang miteinander
- Überwindung geschlechtsspezifischer Zuschreibungen von Ernährungsverhalten/-stilen und Rollenbildern



# CO<sub>2</sub> -Bilanz von Ernährungsstilen

Abb. 2: Treibhausgas-Emissionen von verschiedenen Ernährungsstilen\*



\*(VWE = Vollwert-Ernährung nach der Gießener Konzeption) (11)

# Ernährung und Gerechtigkeit:

## „Ernährungs-Souveränität“

- Das Recht sich und seine Gemeinschaft selbstbestimmt mit ausreichender, gesunder Nahrung zu versorgen
- Wissen, was wir essen, wie und von wem unsere Lebensmittel hergestellt werden
- Umstellung der industriellen Landwirtschaft und der Ernährungssysteme des Nordens
- Bekämpfung von Verschwendung und Übernutzung natürlicher Ressourcen
- Förderung der kleinbäuerlichen Strukturen des Südens
- regionale Beziehungen zwischen Verbraucher, Herstellern, Stadt und Land

Quelle: Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse des Weltagrarberichts, 2009, S.41 f.

# Kulturelle und Gender-Dimension

- Ernährungsbildung als schulische Bildungsaufgabe
- Bedeutung des Essens, der Lebensmittel und der Zubereitung in unterschiedlichen Kulturen sinnlich und kognitiv erfahren
- SchülerInnen in ihrer Unterschiedlichkeit und Vielfalt berücksichtigen
- Jungen und Mädchen bringen unterschiedliche Vorstellungen und Werte zum Essen mit
- geeignete Speiseplangestaltung für Jungen und Mädchen
- Entscheidungsstrukturen: offen für Mädchen und Jungen

# Ernährung und Gesundheit

- ernährungsphysiologisch ausgewogen, an die Zielgruppe angepasst
- Reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen
- abwechslungsreich
- natürlicher, vielfältiger Geschmack
- an die Bedürfnisse von Jungen und Mädchen angepasst
- angenehmes Ambiente, freundliche Atmosphäre u. Personal
- ausreichend Zeit zum Essen
- hygienische Zubereitung und ansprechende Darbietung
- Angebote für SchülerInnen mit speziellen Ernährungserfordernissen

# Zukunftsfähiger Ernährungsstil

## Merkmale eines zukunftsfähigen Ernährungsstils

- geringer Verzehr von Fleisch und Wurstwaren
- ökologisch erzeugte Lebensmittel
- regionale und saisonale Produkte
- gering bzw. mäßig verarbeitete Lebensmittel
- umweltverträglich verpackte Erzeugnisse
- sozialverträgliche Produkte
- Genuss beim Essen

Quelle: Karl v. Koerber, Beratungsbüro für Ernährungsökologie, 2004

Ernährungswende in  
wichtigen gesellschaftlichen  
Feldern  
am Beispiel: BNE + Schule

# Leitlinien für eine Ernährungswende in Schulen

- **Lebenswelt gestalten**
- **Kompetenzen stärken**
- **Qualitäten bündeln**
- **Strukturen schaffen**

# Ansatzpunkte und Beispiel

## Setting-Ansatz der WHO

### REVIS und BLLV

(Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung,  
Bayerischer Lehrer- und Lehrerinnen-Verband)

## Vernetzungsstelle Schulverpflegung im StMELF

## Umweltbildung und regional-biologische Schulverpflegung (Licherode)



# Setting-Ansatz für die Schulentwicklung

Der Setting-Ansatz der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zielt auf die Veränderung des Alltags durch *Organisationsentwicklung* und *niederschwellige systemische Intervention*.

## Merkmale:

- Partizipation
- Empowerment
- alle Akteure beteiligen

# Partizipation von Schülern/innen



# Empowerment: Elternschulung „Pausenverpflegung“



# Aufbau von Foren für die Kommunikation der Akteure



# REVIS

## Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Grundbildung für die alltägliche Lebensführung

Entwicklung zentraler Kompetenzen zur Lebensgestaltung

---

Förderung von Reflexion und Selbstbestimmung und Verantwortung

# REVIS

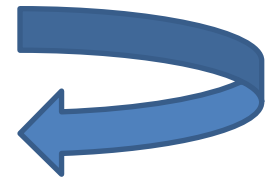
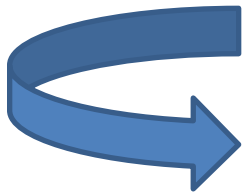
## Bildungsziel 9

**Die SchülerInnen entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil**



**Kompetenzen**

**Die SchülerInnen sind bereit und in der Lage, sich mit den Gewohnheiten und Routinen des Konsums- und Alltagshandelns auseinanderzusetzen...**



Das Konzept der Nachhaltigkeit kennen, verstehen und reflektieren.

Eigenes Konsum- und Alltagshandeln auf der Grundlage des Nachhaltigkeitskonzepts analysieren, bewerten und diese Reflexion für Entscheidungen nutzen.

# Umweltbildung und regional-biologische Schulverpflegung

## Das Umweltzentrum Licherode (Hessen)

- Unterstützt und berät Schulen bei der Umstellung auf regional-biologische Schulverpflegung
- bietet eine **Projektwoche zum Thema: gesunde Ernährung und ökologischer Landbau („Besser-Esser-Woche“** mit
  - sinnesorientiertem Einstieg in das Thema Ernährung
  - Besuch auf außerschulischen Lernorten (z.B. Bio-Bauernhof) mit Mitmach-Aktivitäten
  - Herstellen von Lebensmitteln und kleinen Gerichten durch die Schüler
  - gemeinsamer Planung für Schulkiosk und Speiseplan
  - Zertifikat für die SchülerInnen der „Besser-Esser-Woche“

# Faktoren des Erfolgs

- überzeugte und motivierte **Schulleitung**
- Akteurs übergreifender **Steuerungskreis**
- nachhaltige Ernährungsbildung als **pädagogisches Konzept**
- **Akzeptanz und Motivation** (v.a. Schüler/Lehrer/Eltern)
- Schulverpflegung als **Element nachhaltiger Schulentwicklung**
- **externe Unterstützung** (Umweltbildung)
- **Projektmanagement**
- Start mit **kleinen, überschaubaren Projekten**
- **begleitende Fortbildungen** für Eltern und LehrerInnen



# Literaturtipps

**Klaus Adamaschek: Das Besser-Esser-Konzept. Schulessen, Ernährungsbildung und Regionalentwicklung, in: Lotte Rose/Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.): „Erst kommt das Fressen..!“ Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit, Wiesbaden 2009**

**aid Revis: REVIS - Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, Heft 3925/2008, aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V., Bonn, 2. unv. Auflage**

**aid: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun. Unterrichtsmaterial für die Klassen 9 und 10 an Haupt-, Real-und Gesamtschulen, Heft3659/2010**

**Nilshon, Ilse, Schminder, Christel: Die gute gesunde Schule, Bertelsmann Stiftung, Gütersloh 2006**

**Erhart, Anja: Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung, in: aid Ernährung im Fokus, Heft 04, 2009, S. 138 - 142**

**Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendergerecht gestalten, Umweltdachverband GmbH (Hrsg.), Wien 2009**

**Karl v. Koerber/Jürgen Kretschmer/Martin Schlatzer: Ernährung und Klimaschutz-Wichtige Ansatzpunkte für verantwortungsbewusstes Handeln, in aid Ernährung im Fokus, Heft 05, 2007, S. 130 – 137**

**Ulla Simshäuser: Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gGmbH, Berlin 2005**

# Kontakt

**Ökologische Akademie e.V.**

**Thomas Ködelpeter**

Baiernrainer Weg 17

D 83623 Dietramszell/Linden

T 08027-1785

Mail [oekologische-akademie@gmx.de](mailto:oekologische-akademie@gmx.de)

I [www.oeko-akademie.de](http://www.oeko-akademie.de)