

**Fakultät für Natur- und Gesellschaftswissenschaften**

**METHFESSEL**, BARBARA, Dipl. troph., Dr. phil., Prof.

**Projekt: Esskultur im Alltag - Beiträge zu neuen Konzepten der Ernährungsbildung**

Leitung: Prof. Dr. Barbara Methfessel  
Laufzeit: 1/2004 – 12/2006 (3. Phase)  
Förderung: Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung. Heidelberg  
(Sachmittel)

Zusammenarbeit mit: Dr. Silke Bartsch, Lehrerin, Berlin  
Dipl. päd. M. Rößler-Hartmann, Päd. Hochschule Heidelberg  
Werner Brandl, M.A., Institutsrektor, München  
Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Universität Paderborn  
Dipl. troph. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für  
gesunde Ernährung. Heidelberg  
Fortbildnerinnen und Lehrerinnen von Haupt- und Realschulen  
sowie weiteren Kooperationspartnerinnen und -partnern aus  
Hochschulen, Verbänden und regionalen und nationalen Institutionen  
URL: [www.ph-heidelberg.de/wp/methfess](http://www.ph-heidelberg.de/wp/methfess) (wird demnächst angepasst auf  
neues System)

*1 Kurzdarstellung*

Der Themenbereich Essen und Ernährung steht im Spannungsfeld unterschiedlicher und z. T. auch widersprüchlicher Anforderungen und Voraussetzungen, u. a. auch hervorgerufen durch sich widersprechende bzw. konkurrierende Unterrichtsziele und Prinzipien wie z. B. Umwelt-, Gesundheits-, Sozialgerechtigkeit; vorhandene Ressourcen (ökonomisches, personal-soziales und kulturelles Kapital), kulturelle und familiäre Sozialisation und Enkulturation etc. Ein vorrangig normativ orientierter und durch naturwissenschaftliche Zugänge und Strukturierungen der Inhalte geleiteter Unterricht kann dem nicht gerecht werden.

*Ziel des Projektes:* Ziel ist die Entwicklung und Anpassung didaktischer Konzepte, die alltagsgerecht und verhaltensrelevant sind, u. a. weil sie den soziokulturellen Bedingungen, Bedürfnissen und Interessen der Kinder und Jugendlichen entgegenkommen und zudem in der Gestaltung des Lehr-Lernverhältnisses den Anforderungen des gesellschaftlichen Wandels (u. a. auf Eigenverantwortlichkeit) Rechnung tragen. Ergebnisse der Jugend- und Gesundheitsforschung, der gesellschafts- bzw. kulturwissenschaftlichen Ess- und Ernährungsforschung und der Diskussion um die Relevanz kognitiver Theorien (wie Konstruktivismus, subjektive Theorien etc.) werden hierzu für die Weiterentwicklung fachdidaktischer Konzeptionen analysiert, diskutiert und ggf. adaptiert.

Zu folgenden weiteren *Teilprojekten* wurden in den letzten beiden Jahren gearbeitet:

*1.1 Esskultur und Ernährungsbildung*

*Ziel* dieses Teilprojektes ist ein differenziertes Verständnis der soziokulturellen Dimensionen des Essens und der Einflussfaktoren für den Wandel der Esskultur zu entwickeln und zur didaktischen und methodischen Orientierung für Ernährungsbildung im Allgemeinen sowie Schule und Unterricht im Besonderen zu nutzen. Die Beachtung der soziokulturellen Dimensionen kann so einen gestaltenden und eigenverantwortlichen Umgang mit dem Ernährungsverhalten fördern. Grundlagen zu den sozio-kulturellen Bedingungen des Ernährungsverhaltens als Voraussetzung für Ernährungsbildung wurden zusammengefasst

und u. a. für das Projekt REVIS zur Verfügung gestellt (Methfessel, 2005a). Einzelne Aspekte des Themenbereiches wurden in weiteren Publikationen und Vorträgen differenziert und vorgestellt.

Essen und Ernährung haben im Leben der Menschen viele Funktionen und damit eine große Bedeutung für individuelle und kulturelle Identität und für die Deutung und Gestaltung der sozialen Welt. Mahlzeiten fördern die Gemeinschaft (Methfessel, 2006a). Die symbolische Bedeutung des Essens bestimmt u. a. seine unterschiedliche Relevanz und Akzeptanz (Methfessel, 2005b). Die Bedeutungen variieren und wechseln in Abhängigkeit von Situation, sozialem Gefüge, Alter etc. (Bartsch 2006a), was didaktisch und methodisch zu berücksichtigen ist (Rößler-Hartmann, 2005).

Die Widersprüche, die zwischen der physischen, psychischen und sozialen Funktion des Essens entstehen können, führen auf individueller Ebene oft zu intrapersonalen Konflikten und zum Konflikt zwischen normativen und wissenschaftlichen Orientierungen einerseits und individuellen Handlungen und Präferenzen andererseits. Ernährungsbildung, -beratung und -information sollten die verschiedenen Funktionen des Essens in ihren Widersprüchen und Zusammenhängen angemessen berücksichtigen und zwar auch unter Beachtung des ‚Expertenstatus‘ der betroffenen Menschen für ihre individuellen Bedingungen und Motivationen (Methfessel, 2006b). Zukunftsorientierte Ernährungsbildung hat daher auch Kompetenzen zum Umgang mit diesen Widersprüchen zu fördern (Methfessel, 2005f, h, i, j, k, 2006f,g, h). Dies setzt einerseits die psychosoziale Stärkung der Menschen – d. h. dem Modell der Salutogenese folgend die Stärkung des Kohärenzsинns – voraus (Methfessel, 2005l).

Andererseits wird für den Umgang mit widersprüchlichen Anforderungen auch die fachliche Auseinandersetzung mit sich widersprechende Aussagen von ‚Experten‘, mit Verlockungen und Versprechungen von Vertretern bzw. Anbietern von Ernährungskonzepten und mit wechselnden Ernährungsmoden (Low Carb, Steinzeiterernährung etc.) notwendig. In Kooperation mit Dr. Gesa Schönberger und der Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung. Heidelberg wurde dazu eine Fortbildungstagung durchgeführt (Beiträge und Ergebnisse in Haushalt & Bildung Heft 4/2005; Methfessel 2005c, d, e, m).

Essen und Ernährung sind immer ein Teil des Lebensstils und fordern auch eine Auseinandersetzung mit den Herausforderungen an die Verbraucherinnen und Verbraucher. 2006 wurde daher – gemeinsam mit dem Projekt REVIS in Kooperation mit Dr. Gesa Schönberger und der Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung. Heidelberg und Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies von der Universität Paderborn eine Fortbildungstagung zur Verbraucherbildung durchgeführt (Methfessel, 2006i).

### *1.2 Essen im interkulturellen Kontext*

Die kulturell-, sozial- und geschlechtsbedingte Heterogenität läuft, wenn sie thematisiert wird, immer in Gefahr, durch Stereotype stigmatisiert oder polarisierend verstärkt zu werden. Um bei Studierenden und Schülerinnen und Schülern ein tieferes Verständnis von Esskultur zu entwickeln und gleichzeitig deren subjektives Verständnis von Esskulturen (auch als Barriere für eine Esskulturbildung) zu analysieren, wurde gemeinsam mit Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies von der Universität Paderborn und Dr. Silke Bartsch an der Nikolaus-August-Otto-Oberschule Berlin ein Lehr-Forschungsprojekt durchgeführt. In diesem Projekt wurden mit kleinen Pilotstudien Kenntnis und Verständnis der Mittelmeerküche bei Jugendlichen erhoben, Markterkundungen zu Angeboten zur Mittelmeerküche durchgeführt, Hypothesen zur Relevanz der Mittelmeerküche im Alltag deutscher Jugendlicher aufgestellt und einer ersten Überprüfung unterzogen und Folgerungen für die Ernährungsbildung entwickelt (Bartsch, 2006b, c; Bartsch et al. 2006a, b; Becker & Huckele, 2006; Haupt et al., 2006; Methfessel, 2006c; Methfessel & Schlegel-Matthies 2006).

### *1.3 Jungendliches Essverhalten zwischen Familie und Peergroup*

Ziel des Teilprojektes, das von Silke Bartsch bearbeitet wurde, ist, jugendliches Essverhalten für die Lebensbereiche Familie und Peergroup zu differenzieren. Dazu wurden Bedeutungen des Essens aus der Perspektive der Jugendlichen im häuslichen und außerhäuslichen Bereich untersucht. Aus den Ergebnissen der Arbeit, die auch der

Zielgruppenanalyse dienen soll, wurden Folgerungen für die schulischen Ernährungsbildung abgeleitet. Forschungsfragen sind: Lässt sich jugendliches Essverhalten von dem anderer Altersgruppen abgrenzen? Welchen Einfluss hat die Lebensphase Jugend auf die alltägliche Esskultur von Jugendlichen? Wie kann jugendliches Essverhalten hinsichtlich der Bedeutungen der Lebensbereiche Familie und Peergroup, der Familienmahlzeiten und des Körpers näher charakterisiert werden?

Ausgehend von der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihrer Didaktik werden Erkenntnisse aus anderen Disziplinen, v. a. aus Bereichen der Ernährungs- und Jugendsoziologie, Entwicklungsbiologie und -psychologie herangezogen. Aus der Auswertung von Literatur und Studien wurden Hypothesen generiert, die einer ersten empirischen Prüfung in der „Jugendesskulturstudie 2001“ unterzogen wurden. Ergebnisse: Jugendliche konnten aufgrund des historischen Wandels eine altersgruppenspezifische Esskultur entwickeln. Jugendliches Essverhalten unterscheidet sich von dem anderer Altersgruppen aufgrund entwicklungsphasentypischer Brechungen und der jugendspezifischen Situation im Spannungsfeld von der Hinwendung zur Peergruppe und der Lösung (bei gleichzeitiger Abhängigkeit) vom elterlichen Haushalt. Dabei fiel die bleibende Bedeutung der Familienmahlzeit trotz Zunahme der Bedeutung der Mahlzeiten mit der Peergruppe auf. Ein zentrales Ergebnis ist, dass Jugendliche in mehreren ‚Esswelten‘ leben. Zugleich sind Jugendliche auch Träger des Wandels der allgemeinen Esskultur und fungieren überdies vielfach als Trendsetter für die Veränderungen in der Esskultur. Zu den Ergebnissen wurden Folgerungen für die Ernährungsbildung gezogen und Forderungen an die Entwicklung der Fachdidaktik erhoben (Bartsch, 2006a, b, d, e).

#### 1.4 *Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag Jugendlicher*

Das Teilprojekt ‚*Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag Jugendlicher*‘ wurde im Rahmen der Dissertation von Margot Rößler-Hartmann bearbeitet. Theoretisch und über eine qualitativ angelegte Pilotstudie wurde untersucht, wie über das Zusammenleben im Familienhaushalt die Ernährungssozialisation von Kindern und Jugendlichen gefördert wird. Die Ernährungssozialisation beinhaltet nach dem Verständnis dieser Arbeit nicht nur die kulturelle und gezielte und intendierte Einbindung in das Ernährungshandeln, sondern auch die über den Erfahrungsraum Haushalt erworbenen Grundlagen zur ‚Arbeitssozialisation durch und zur Ernährungsverorgung‘. Anhand von fokussierten Interviews mit acht Jugendlichen wurde analysiert, welche Bedeutung für sie der Haushalt als ‚Lernfeld zur Ernährungsverorgung‘ hat und welche Kompetenzen zur Ernährungsverorgung sie in ihren spezifischen Familienkonstellationen entwickelt haben. Dabei wurden neben den Lernvorgängen zur Nahrungszubereitung unter anderem auch unterschiedliche Strukturdimensionen und Merkmale der Lernsituationen herausgearbeitet. Die Ergebnisse dieser explorativen Studie werfen ein erstes Licht auf einen bis dahin unerforschten Bereich der Ernährungssozialisation von Kindern und Jugendlichen. Die Arbeit ist abgeschlossen und wird in Kürze (2007) veröffentlicht.

#### 1.5 *Teilprojekt Professionalität von Lehrerinnen und Lehrern*

Die Darstellung und Entwicklung der „Grundlagen und Grundlegung einer kompetenzorientierten Lern- und Lehrkonzeption für die Professionalisierung der Ernährungsbildung“ basiert auf den Ergebnissen der im Rahmen des Projekts entwickelten Konzeption einer Neuorientierung und -positionierung der „Esskultur im Alltag“ für die Ernährungsbildung und -didaktik. Das Teilprojekt wird schwerpunktmäßig von Werner Brandl bearbeitet.

Der nachhaltige Transfer in Bildungsprozesse erfordert neben der fachwissenschaftlichen Begründung der Relevanz und entsprechenden Auswahl von Zielen und Inhalten auch die Entwicklung tragfähiger fachdidaktischer Konzepte und die Sichtung des methodischen Instrumentariums. Mit einer kompetenzorientierten Ausrichtung der didaktischen und methodischen Komponenten der Bildungsprozesse ist gleichzeitig der Blick auf die

notwendigen Kompetenzen von Lehrerinnen und Lehrern zu richten, deren Professionalität durch entsprechende flankierende Maßnahmen unterstützt und entwickelt werden muss. An diesen Schnittstellen werden auch Synergien zwischen dem Projekt „Esskultur im Alltag“ zu REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen s. u.) relevant: Die Entwicklung und Einführung eines Portfolios, in dem Lehrerinnen und Lehrer z. B. ihre Bemühungen, Fortschritte und Leistungen im Kontext einer kompetenzorientierten Entwicklung von Expertise und Professionalität dokumentieren können, ist integraler Bestandteil einer entsprechenden Professionalisierung der Lehrkräfte. (Vgl. Veröffentlichungen und Vorträge von Brandl, W.)

Die Ergebnisse des Projektes wurden u. a. eine der Grundlagen des Projektes *REVIS*, des Projektes *Sciencekids* und. Des Projektes *Zeit und Ernährung* (s. u.).

## 2. *Publikationen und Vorträge*

Aufgrund der Überschneidungen mit dem Projekt REVIS sind die Publikationen der zwei Projekte im Anschluss an das Projekt *REVIS* zusammenfasst.

### **Kooperationsprojekt „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS)**

Leitung: Gesamtprojekt: Prof. Dr. Prof. Dr. H. Hesecker und Prof. Dr. K. Schlegel-Matthies, Universität Paderborn  
Teilprojekt Schleswig-Holstein: Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg  
Teilprojekt Baden-Württemberg: Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg  
Laufzeit: 6/2003 – 5/2005 (gefördert)  
Bis Ende 2007 zur Veröffentlichung und Implementierung der Ergebnisse  
Förderung: Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL).

#### Kooperation in Baden-Württemberg

Regine Bigga, Päd. Hochschule Ludwigsburg

Dorothea Dümmel, SSR'in, Nürtingen

Ulrike Klüppel, Dipl. päd., OL

Annemarie Konopka, OL, Staatl. Seminar, Mannheim

Uta Strotkamp, OL, Päd. Beraterin

URL: [www.ph-heidelberg.de/wp/methfess](http://www.ph-heidelberg.de/wp/methfess) (wird demnächst angepasst auf neues System)

Die Lebensbereiche Ernährung und Konsum zeigen, dass der wissenschaftliche, technologische, politische, soziale und ökonomische Wandel große Herausforderungen an die Alltagsbewältigung mit sich bringt. Die Entwicklung der Märkte, des Banken- und Kreditwesens wie auch der ‚Konsumkultur‘ verlangen einen informierten und ‚souveränen‘ Verbraucher, der seine Bedingungen, Bedürfnisse und Bedarfe angemessen bestimmen und reflektieren kann.

Das Kooperationsprojekt hat das Ziel, ein zukunftsgerechtes Konzept zur Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen zu entwickeln und auf unterschiedlichen Ebenen Hilfestellungen zur Innovation und Weiterentwicklung der Ernährungs- und Verbraucherbildung anzubieten. Dies erfolgte auf der Basis der internationalen Entwicklung und unter Berücksichtigung der bildungspolitischen Bedingungen der Bundesländer.

Die wesentlichen Arbeitsvorhaben und Ziele des Modellvorhabens REVIS waren:

- für das Lernfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung ein Kerncurriculum und Bildungsstandards für alle Schulstufen zu entwickeln, die in unterschiedlichen Lehrplan- und Unterrichtszusammenhängen einsetzbar, international vergleichbar und auf Bundesländerebene anschlussfähig sind;
- für alle Schulstufen die zentralen, verstreut vorhandenen Unterrichtsmaterialien zu sammeln und zu bewerten sowie Modell-Lehr- und Lernmodule und exemplarische, unterstützende Unterrichtsmaterialien zu erstellen;
- Portfolios mit Aus- und Fortbildungsprofilen zur persönliche Leistungs- und Qualifikationsübersicht der Lehrkräfte zu entwickeln;
- für die Zielgruppe der Lehrkräfte ein zentrales Internetportal für den Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung zu entwickeln ([www.evb-online.de](http://www.evb-online.de));
- in einer Feldstudie in ausgewählten Bundesländern die Akzeptanz des neu erstellten Curriculum sowie der Modell-Lehr- und -Lernpläne für das Lernfeld Ernährung und Verbraucherbildung zu evaluieren.

Die Ergebnisse wurden gemeinsam mit einem Kreis von Expertinnen und Experten entwickelt und anschließend mit Vertreterinnen und Vertretern unterschiedlicher Fachverbände beraten sowie in den Bundesländern evaluiert. Sie fanden eine sehr große Akzeptanz und wurden auch von der fachdidaktischen Gesellschaft „Haushalt in Bildung und Forschung“ begrüßt und übernommen.

Schwerpunkt der Arbeitsgruppe Baden-Württemberg war neben der Akzeptanzevaluation die Problematik der Professionalisierung der Lehrkräfte und die mangelnde Vernetzung der unterschiedlichen Aus-, Weiter- und Fortbildungsinstitutionen (Zu den Ergebnissen vgl. Länderbericht Baden-Württemberg von Methfessel und Bigga in Hesecker et al., 2005a, Kap. 11.2 und A11.1)

Die Arbeitsvorhaben wurden abgeschlossen und auf dem eingerichteten Internetportal [www.evb-online.de](http://www.evb-online.de) und in Berichten und anderen Beiträgen veröffentlicht (Hesecker et al., 2005a, b; Brandl, 2005a, b; Methfessel 2005a; Schlegel-Matthies & Methfessel, 2006). Zur Implementierung wurden die Ergebnisse u. a. durch Artikel (2005f, 2006d) Posterpräsentationen (Brandl & Müller-Klug, 2006), Vorträge auf Tagungen und Lehrerfortbildungen in den Bundesländern (Brandl, 2005e, 2006a, b, c; Methfessel 2005p, 2006j, k, l, m) und im deutsch sprechenden Ausland (Methfessel, 2006n) bekannt gemacht. (Weitere Informationen unter. Grundlagenpapiere und Ergebnisse werden fortlaufend auf dem Internetportal veröffentlicht.)

Die Ergebnisse des Kooperationsprojektes hatten für weitere Bereiche eine transdisziplinäre Bedeutung.

Sie flossen in die Entwicklung des Kerncurriculums für den „Lernbereich Beruf-Haushalt-Technik-Wirtschaft /Arbeitslehre (KecuBHTW)“ für die Sekundarstufe 1 ein, welches in einer Arbeitsgruppe von Vertreter/-innen von Verbänden und Institutionen der haushaltsbezogenen, technischen und wirtschaftlichen Bildung entwickelt wurde (B. Methfessel und R. Bigga arbeiteten als Vertreterinnen von REVIS und des Verbandes Haushalt in Bildung und Forschung“ mit; vgl. auch Methfessel, 2005g, 2006e).

Die Arbeit des Kooperationsprojektes beeinflusste auch die Diskussion um die Entwicklung des ‚Lebensraumes Schule‘, vor allem im Hinblick auf eine stärkeren Beachtung einer gesundheitsförderlichen und sozial verantwortlichen Gestaltung der Ernährung in Schulen. Sie flossen auch ein in die Arbeit des Arbeitskreises ‚Ernährung und Esskultur in Schulen‘ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie (über die Arbeit in wissenschaftlichen Beiräten) in die Projekte ‚Ernährungswende ([www.ernaehrungswende.de](http://www.ernaehrungswende.de)) und OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität‘ ([www.ossena-net.de](http://www.ossena-net.de)) (vgl. auch methfessel, 2006, o, p, q).

Die Ergebnisse des Projektes flossen zurück in das Projekt „Esskultur“ und wurden u. a. eine der Grundlagen des Projektes *Sciencekids*.

- Bartsch, S. (2006a). *Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup*. Dissertation an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. [Veröffentlicht unter <http://www.ub.uni-heidelberg.de/archiv/6872/> .]
- Bartsch, S. (2006b). Pizza, Pasta, Döner Kebab – Mediterrane Gerichte im Alltag deutscher Jugendlicher. *Haushalt & Bildung* 4 (83) 27 – 36.
- Bartsch, S.; Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2006a). *Pizza, Pasta and Döner Kebab: Mediterranean Dishes in the Everyday Life of German Young People*. In: Lysarth P. (Ed.) *Mediterranean food – concepts and trends*. Zagreb: Biblioteka Nova, Etnografija, 149-172.
- Bartsch, S.; Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2006b). Pizza, Pasta, Döner Kebab – Mittelmeerkost im Alltag deutscher Jugendlicher. Historische und soziale Hintergründe. *Haushalt & Bildung* 83 (4), 17-26.
- Becker, A. & Huckele, P. (2006). Der Döner-Kebab – eine deutsch-türkische Erfolgsstory. *Haushalt & Bildung*, 83 (4), 47-58.
- Brandl, W. (2005a). *REVIS-Portfolio Ernährungs- und Verbraucherbildung*. [[www.evb-online.de/docs/PortfolioDigitalswKopie.pdf](http://www.evb-online.de/docs/PortfolioDigitalswKopie.pdf)].
- Brandl, W. (2005b). *Handreichung zum „REVIS-Portfolio Ernährungs- und Verbraucherbildung“*. [[www.evb-online.de/docs/HandreichungPortfolio.pdf](http://www.evb-online.de/docs/HandreichungPortfolio.pdf)].
- Brandl, W. & Müller-Klug, F. (2006). Portfolio in den schulpraktischen Studien – ein Beitrag zur Professionalisierung der Lehrerbildung? *Haushalt & Bildung*, 83 (1), 25 - 35.
- Haupt, B.; Bayer, B. & Methfessel, B. (2006). Türkische und Griechische Esskultur im Unterricht – Rezepte als Dokumente der Kultur. Ein Unterrichtsbeispiel. *Haushalt & Bildung*, 83 (4), 7-16.
- Heseker, H.; Beer, S.; Heindl, I.; Methfessel, B.; Oeping, A.; Schlegel-Matthies, K. & Vohmann, C. (2005a). *Schlussbericht des Modellprojekts „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS)*. Paderborn. [[www.evb-online.de](http://www.evb-online.de)].
- Heseker, H.; Beer, S.; Heindl, I.; Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2005b). *Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Das Modellprojekt REVIS*. In: Heseker, H. (Hrsg.) *Neue Aspekte der Ernährungsbildung*. Frankfurt: Umschau-Zeitschriftenverlag, 207-213.
- Methfessel, B. (2005a). *Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung*. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, herausgegeben von Heseker, H. & Schlegel-Matthies, K.. H. 7. Paderborn. [[www.evb-online.de](http://www.evb-online.de)].
- Methfessel, B. (2005b). *Imagination und Sinnlichkeit*. In: Hauer, T. (Hrsg.) *Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst*. Frankfurt: Anabas, 148-160.
- Methfessel, B. (2005c). *„Artgerecht“ und mit „gesundem Menschenverstand“ – zu typischen Mustern der Manipulation von Meinungen und Verhalten im Umgang mit Ernährungskonzepten*. In: Heseker, H. (Hrsg.) *Neue Aspekte der Ernährungsbildung* Frankfurt: Umschau-Zeitschriftenverlag, 44-51, 107.
- Methfessel, B. (2005d). Ernährungskonzepte in der Diskussion (Editorial). *Haushalt & Bildung*, 82 (4) 2.
- Methfessel, B. (2005e). Das Kreuz mit der ‚Artgerechten Ernährung‘ und der Geschichte. Oder: Was sollen nur die Rheinländer machen. *Haushalt & Bildung*, 82 (4) 37-47.
- Methfessel, B. (2005f). *Bedingungen und Barrieren der Ernährungsbildung*. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.) *Tagungsband zur Arbeitstagung der DGE 2005 „Aktuelle Aspekte in der Ernährungsbildung und -beratung“*, 29. und 30. September 2005, Heinz Nixdorf Museums Forum Paderborn, Bonn:DGE,43-50.
- Methfessel, B. (2005g). *Bildungsstandards für den Bereich Haushalt mit Schwerpunkt Ernährung und Verbraucherbildung*. In: Bigga, R.& Holzendorf, U. (Hrsg.) *Bildungsstandards. Eine Diskussion um Arbeitslehre – Haushalt – Technik – Textilarbeit – Wirtschaft*. Berlin: Sonnenbogen, 11-39.
- Methfessel, B. (2006a). Esskultur. Gemeinsam genießen. *UGB-Forum* 23 (6), 293 – 295.
- Methfessel B. (2006b). *Information – Belehrung – Begleitung. Ernährungskommunikation in Bildung und Beratung*. In: Barlösius E. & Rehaag, R. (Hrsg.) *Skandal oder*

- Kontinuität. Anforderungen an eine öffentliche Ernährungskommunikation. Berlin: WZB. 52-61. (Veröffentlichungsreihe der Forschungsgruppe Public Health Forschungsschwerpunkt Arbeit, Sozialstruktur und Sozialstaat.)
- Methfessel, B. (2006c). Kultur der Nahrungszubereitung und des Essens – zwischen Handwerk und Folklore. *Haushalt & Bildung*, 83 (4), 3-6.
- Methfessel, B. (2006d). *Entwicklung von Ernährungskompetenz in der Schule*. In : : Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (Hrsg.) *BeKi- Bewusste Kinderernährung. 25 Jahre Landesinitiative Baden-Württemberg*. Baltmannsweiler: Schneider, 41-66.
- Methfessel, B. (2006e). *Haushaltslehre*. In: May, H. (Hrsg.) *Lexikon der ökonomischen Bildung* (6. aktualisierte und erweiterte Auflage). München: Oldenbourg, 282-285.
- Methfessel, B. & Ritterbach, U. (2006). Blick nach Deutschland. Lebensführung, Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Arbeitslehre? *PH-Akzente* 1/2006, 23-26. (Zeitschrift für die Pädagogischen Hochschulen der Schweiz)
- Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2006). Mittelmeerkost im Alltag deutscher Jugendlicher – Ein Lehr-Forschungsprojekt mit Studierenden in Heidelberg und Paderborn. *Haushalt & Bildung*, 83 (4), 37-46.
- Rößler-Hartmann, M. (2005). Attraktive Speisen für Jugendliche. *Haushalt und Bildung*, H. 4 (82), 55-59.
- Schlegel-Matthies, K. & Methfessel, B. (2006). Zur Analyse von Unterrichtsmaterialien für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. *Haushalt & Bildung*, 83 (1) 14-24.
- Kerncurriculum für den „Lernbereich Beruf-Haushalt-Technik-Wirtschaft /Arbeitslehre (KecuBHTW)“ für die Sekundarstufe 1 (unter [www.habifo.de](http://www.habifo.de)).

*Posterpräsentation:*

- Brandl, W. & Müller-Klug, F.(2006). *PiLOT – Portfolio im Lehramt: Optionen und Techniken – Konzeption, Implementation und Evaluation eines Portfolios Schulpraktische Studien zur Kompetenzentwicklung und Professionalisierung für das Lehramt Ernährung und Gestaltung*. Posterpräsentation 20. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Erziehungswissenschaft Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main, 20.-22. März 2006.

*Herausgabe*

- Haushalt & Bildung: Themenschwerpunkt *Neue Ernährungskonzepte* (H. 4 /2005)  
 Haushalt & Bildung: Themenschwerpunkt ‚*Esskultur als Unterrichtsthema*‘ (H. 4 /2006)

3 Vorträge

- Bartsch, S. (2006c). *Pizza, Pasta, Döner Kebab – Mediterrane Gerichte im Alltag deutscher Jugendlicher*. Vortrag auf der Jahrestagung des Fachverbandes HaBiFo (Haushalt in Bildung und Forschung) „Kompetenzen für die Lebensführung – neue Forschungen und Impulse für die Fachwissenschaft und Fachdidaktik“. Halle, 24. und 25. Februar 2006.
- Bartsch, S. (2006d). *Jugendesskultur – ein Ausgangspunkt schulischer Ernährungs- und Verbraucherbildung*. Vortrag auf der Jahrestagung der AGEV (Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V.) „Ernährungskompetenz durch Bildung“, Karlsruhe, 5. und 6. Oktober 2006.
- Bartsch, S.(2006e). *Jugendliches Essverhalten und Folgerungen für die Verbraucherbildung*. Vortrag auf der Tagung der Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (VZBV), des Verbandes Haushalt in Bildung und Forschung (HaBiFo) und des Kooperationsprojektes Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung (REVIS): „Perspektiven einer zukunftsgerichten Verbraucherbildung“. Politische Akademie Tutzing, 1. und 2. Juli 2005.
- Brandl, W. (2005c). *Kompetenzorientiertes Lernen und Lehren in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Teil 1: Warum und wozu? Teil 2: Wie und womit?*

- Vortrag/Workshop auf der Fachtagung des Bayerischen Realschullehrerverbandes (BRLV). Würzburg, 20. Oktober 2005.
- Brandl, W. (2006a). *Grundlagen und Grundlegung einer kompetenzorientierten Lern- und Lehrkonzeption*. Vortrag auf der Jahrestagung des Fachverbandes HaBiFo (Haushalt in Bildung und Forschung) „Kompetenzen für die Lebensführung – neue Forschungen und Impulse für die Fachwissenschaft und Fachdidaktik“. Halle, 24. und 25. Februar 2006.
- Brandl, W. (2006b). *Das sich selbst bildende Kind - eine konstruktivistische Betrachtungsweise*. Vortrag zur Ringvorlesung des Bildungszentrums Meißen, 17. Mai 2006.
- Brandl, W. (2006c). *Kompetenzen und Kontexte in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Teil I: REVIS-Bildungsziele - konkret und praktisch Teil II: PiLOT-Portfolio - Konzeption und Praxiserfahrungen*. Vortrag/Workshop in der Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung, Dillingen, 19. Dezember 2006.
- Methfessel, B. (2005h). *Bedingungen und Barrieren der Ernährungsbildung*. Beitrag zur Arbeitstagung „Aktuelle Aspekte in der Ernährungsbildung und -beratung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), am 29. und 30. September 2005, Heinz Nixdorf Museums Forum Paderborn.
- Methfessel, B. (2005i). *„Ernährungsnotstand in einem reichen Land“*. Beitrag zur Tagung „Kinderernährung“ der Ev. Akademie Bad Boll und des Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, Bad Boll 11. November 2005
- Methfessel, B. (2005j). *Möglichkeiten der Verhaltensmodifikation aus Sicht der Ernährungspädagogik. Welche Strategien sind wirkungsvoll, um das Gesundheitsverhalten in frühen Jahren zu beeinflussen?* Beitrag zur Sitzung der Arbeitsgruppe Kinderernährung (Danone), 10.10.2005 München.
- Methfessel, B. (2005j). *Ernährungslehre contra Essalltag. Neue Konzepte in der Ernährungserziehung*. Beitrag zur Tagung des ‚Netzwerk Gesunde Ernährung‘ "Schule und Lebensqualität - Konzepte für die Praxis", 22.10.05, Paderborn.
- Methfessel, B. (2005k). *Umdenken: von der Pathogenese zur Salutogenese?* Beitrag zur Jahrestagung des VDOe „Sich und andere bilden: Perspektiven für Ökotrophologen in der lernenden Gesellschaft“, 10. und 11. 6. 2002, Wissenschaftszentrum Bonn.
- Methfessel, B. (2005l). *„Artgerecht“ und mit „gesundem Menschenverstand“ – zu typischen Mustern der Manipulation*. Beitrag auf der der Fortbildungstagung „Ernährungskonzepte in der Diskussion: Neues Wissen – neue Ideologien?“, 11.3.2005, Heidelberg.
- Methfessel, B. (2005m). *Herausforderungen der neuen Bildungspläne an Lehren und Lernen im Fächerverbund WTH*. Vortrag und Arbeitsgruppenmoderation auf der Fortbildungstagung der Sächsischen Akademie für Lehrerfortbildung, Meißen, 3.1.2005
- Methfessel, B. (2005n). *Entwicklung von Ernährungskompetenz durch die Schule*. Beitrag auf der Jubiläums- und 25. Jahrestagung der BeKi-Fachfrauen für Kinderernährung, BeKi-Koordinatorinnen und BeKi-Kooperationspartner, Stuttgart, Haus der Wirtschaft, 8.7.2005
- Methfessel, B. (2005o). *Neue Ansätze der Ernährungsbildung. Zur Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen*. Beitrag zur Fortbildung für Ausbilderinnen des Bayerischen Staatsinstituts für Lehrerinnen ANSBACH sowie weiteren Multiplikatorinnen der Lehrerinnen Aus- und Fortbildung, 5. 12. 2005
- Methfessel, B. (2005p). *Use of National Nutrition Surveys for the Information Society: The educational perspective*. Beitrag zur 26th Annual Congress of AGEV 2005, "Information on Nation´s Diet - Needs and Uses", Experiences from the Past - Lessons for the Future. Karlsruhe, 13.- 14. Oktober 2005, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
- Methfessel, B. (2005q). *Ernährung in der Schule*. Beitrag zum ‚Runden Tisch‘ Ernährung und Schule‘ der Referate Gesundheit, Schule und Soziales der Stadt Mannheim, Mann, 9.3.2005



- Methfessel, B. (2006f). *Ernährungslehre contra Essalltag? Neue Konzepte in der Ernährungsbildung*. Vortrag auf der Fortbildungstagung des Netzwerk Gesunde Ernährung „Schule und Lebensqualität – Konzepte für die Praxis“, 25. März 2006, Nürnberg.
- Methfessel, B. (2006g). *Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhaltens – was bedeuten sie für den Unterricht, für Bildung und Beratung?* Vortrag auf der 13. Ernährungsfachtagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) Baden-Württemberg, 5.10.2006 in Stuttgart, Universität Hohenheim: „Essen und trinken – wie lassen wir uns beeinflussen“.
- Methfessel, B. (2006h). *Zwischen „Core Needs“ und „Convenience“ – Pädagogische Einflussmöglichkeiten auf die Lebensmittelauswahl und Ernährung der Zukunft*. Vortrag auf der Tagung „Lebensmittel und Ernährung der Zukunft“, der 7. und 8.11.2006, Berlin. Veranstaltet von der Plattform ‚Ernährung und Bewegung e.V.‘ (peb), dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und des Bunds für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL).
- Methfessel, B. (2006i). *Kinder, Jugend und Konsum - Neue Orientierungen der Verbraucherbildung*. Vortrag auf der Fortbildung für LehrerInnen und Multiplikatorinnen in Baden-Württemberg (offen für weitere Interessierte), 17./18.3.2006, Heidelberg.
- Methfessel, B. (2006j). *Chancen und Herausforderungen einer Reform der Ernährungsbildung – Impulse des Modellprojektes REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) für die Fachdidaktik*. Vortrag auf der Fortbildung für Ausbilderinnen des Bayerischen Staatsinstituts für Lehrerinnen München sowie weiteren Multiplikatorinnen der Lehrerinnen Aus- und Fortbildung, 27.1.2006.
- Methfessel, B. (2006k). *Herausforderungen an eine zukunftsgerechte Ernährungs- und Verbraucherbildung*. Vortrag auf der Fortbildungstagung „Schule is(s)t bewusst“ des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlicher Raum und Verbraucherschutz am 6.4.2006 in Gießen.
- Methfessel, B. (2006l). *Herausforderungen an eine zukunftsgerechte Ernährungs- und Verbraucherbildung*. Vortrag auf der 2. Fachtagung „Schule is(s)t bewusst“ des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlicher Raum und Verbraucherschutz am 11.11.2006 in Kassel.
- Methfessel, B. (2006m). *Zur aktuellen fachdidaktischen Diskussion zur Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung*. Vortrag auf der Fortbildungstagung für Seminarleiter im hauswirtschaftlich sozialen Bereich, 18.12.2006, Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung, Dillingen (By).
- Methfessel, B. (2006n). *Ernährungsbildung im Wandel*. Fortbildungstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lehrerinnen- und Lehrerbildung, Fachdidaktik Hauswirtschaft, 8. April 2006, Basel.
- Methfessel, B. (2006o). *„Essen in Schulen“ Chancen und Herausforderungen*. Vortrag auf dem Workshop des ‚Runden Tisch Kooperationsnetzwerk „Schule und Gesundheit“‘ Heidelberg 8.3.2006.
- Methfessel, B. (2006p). *Essen in Schulen - mehr als nur Nahrungsaufnahme*. Vortrag auf der Tagung „Wenn Schule is(s)t...“ Neue Wege der Gemeinschaftsverpflegung, Tagung des MLEP und der Akademie Ländlicher Raum, Eppingen, 13.3.2006.
- Methfessel, B. (2006q). *Essen mit Kindern – Ernährung, die geistige, psycho-soziale Entwicklung und die Rolle der Schule*. Vortrag auf der Fortbildung »Appetit in der Ganztagschule: Wege zu Gesundheitsförderung und besserem Schulklima durch nachhaltige Verpflegung« der Akademie für Natur- und Umweltschutz zusammen mit der Deutschen Akademie für Kulinaristik und dem Ganztagschulverband GGT e.V., Bad Mergentheim, 26./27.11.2006.

## Inter- und Transdisziplinäres Projekt „ScienceKids: Kinder entdecken Gesundheit“

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| Leitung:           | I | Interdisziplinäre Arbeitsgruppe (Vertreter/-innen der Bereiche Bewegung und Ernährung in Kooperation mit Script-Corporation und der AOK-Ba-Wü).   |
| Bereich Ernährung: |   | Prof. Dr. Lissy Jäkel (Biologie) und Prof. Dr. Barbara Methfessel (Ernährungs- und Haushaltswissenschaft), Pädagogische Hochschule Heidelberg   |
| Laufzeit:          |   | 12/2005 – 12. 2007  |
| Förderung:         |   | AOK Ba-Wü   |
| Kooperation mit    |   | Ursula Queisser, Dipl.-Päd., Pädagogische Hochschule Heidelberg; Prof. Dr. Klaus Bös, Dr. Ilka Seidel, Susanne Bappert, Sportwissenschaftlerin M.A., Universität Karlsruhe, FOSS;<br>Prof. Dr. Alexander Woll, Julia Everke, Dipl. Sportwissenschaftlerin, Universität Konstanz |
| URL:               |   | <a href="http://www.ph-heidelberg.de/wp/methfess">www.ph-heidelberg.de/wp/methfess</a> (wird demnächst angepasst auf neues System)  |

### *Kurzfassung*

In der Tradition der Kinder-Unis, Schullabore oder ScienceCenter, der ‚Hands-On Science‘ und des handlungsorientierten, experimentierenden und forschenden Lernens soll ein Science-Ansatz, in dem für Grundschulkindern praxisnah (natur-)wissenschaftliche Zusammenhänge zugänglich gemacht werden und durch die durchgängige Orientierung auf die Alltagswelt und Lebensbedingungen (u. a. im Konzept des SchmeXperimentes) zur Gesundheitsbildung genutzt werden. Es werden didaktische Grundlegungen entwickelt, darauf gestützt Module zum Themenbereich Ernährung in Verschränkung mit dem Themenbereich Bewegung entwickelt, in einem Science-Summer Camp mit Grundschulkindern erprobt, überarbeitet, in einer Pilotphase von Lehrkräften in Schulen eingesetzt und überprüft und nach weiterer Überarbeitung den Schulen als Unterrichtsmaterial zur Verfügung gestellt.

### *Bisherige Ergebnisse und Planung*

Im Projekt werden zwei Forschungs- und Arbeitsbereiche miteinander verknüpft: Zum einen wird die Entwicklung und Erprobung neuer Lernräume und neuer Wege zur Gestaltung von Lehr-Lern-Prozessen einbezogen, insbesondere bezogen auf eine Science-orientierte Gesundheitsbildung. Zum anderen wird – anders als in bisher üblichen Science-Ansätzen – die Lebenswelt als Ausgang und Ziel der Lernprozesse einbezogen (und nicht nur als ‚Motivationshilfe‘ genutzt). Im Modellprojekt der "ScienceKids: Kinder entdecken Gesundheit" werden Bewegung und Ernährung über die üblichen Inhalte (Energiezufuhr und -umwandlung) hinaus verknüpft und aufeinander bezogen.

Im Bereich Ernährung wird von Seiten der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft explizit der Bezug zu Prozessen im häuslichen bzw. ‚privaten‘ Ernährungsalltag gesucht und das Konzept des ‚SchmeXperimentes‘, das im Projekt REVIS entwickelt wurde (vgl. bei Publikationen des Projektes REVIS: Heseke et al., 2005, Kap. 10.4), genutzt und weiterentwickelt.

In einem ‚Summer-Science Camp‘ im August 2006 erprobten 48 Kinder gemeinsam mit den beteiligten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern und Studierenden Materialien und Methoden zu den Themenfeldern Ernährung und Bewegung. Die Materialien wurden auf Basis der Erfahrungen im Camp bis Dezember 2006 überarbeitet. Der Prototyp der Lern- und Unterrichtsmaterialien wird ab Frühjahr 2007 Pilotschulen zur Erprobung in der Schule

zur Verfügung gestellt und sollen (ggf. nach einer weiteren Überarbeitung) ab Herbst 2007 Grund- und Ganztages-Schulen, Einrichtungen und Initiativen der Prävention und Gesundheitsförderung zur Verfügung gestellt werden.

Im Herbst 2007 werden Konzeption und Projekterfahrungen auf einem Kongress mit einem interdisziplinären Fachpublikum zur Diskussion gestellt.

#### *Publikationen / Posterpräsentation*

Jäkel, L. & Methfessel, B. (2006). Science im Kontext von Gesundheits- und Verbraucherbildung. Poster auf der Jahrestagung der Gesellschaft für Didaktik der Chemie und Physik, 18.-21. September 2006, PH Bern.

### **Kooperationsprojekt: „Zeit und Ernährung“**

Leitung: Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg  
Dr. Martin Held, Evangelische Akademie Tutzing

Laufzeit: 2004 –2006

Förderung: Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg  
Evangelische Akademie Tutzing

#### Kooperationspartner/innen :

Dr. Erika Claupein, Bundesforschungsanstalt für Ernährung (BFE), Karlsruhe;  
PD Dr. Klaus Kümmerer, Universitätsklinikum Freiburg;  
Prof. Dr. Dr. Björn Lemmer, Universität Heidelberg/Mannheim;  
Prof. Dr. Barbaras Methfessel, Päd. Hochschule Heidelberg,  
PD. Dr. Lucia Reisch, Universität Hohenheim, Stuttgart;  
Dr. Manuel Schneider, Projektbüro Imake sense! München.

URL: [www.ph-heidelberg.de/wp/methfess](http://www.ph-heidelberg.de/wp/methfess) (wird demnächst angepasst auf neues System)

Das Themenfeld ‚Zeit und Ernährung‘ stand bisher kaum im Fokus der wissenschaftlichen Diskussion und Forschung. In diesem Projekt sollen zu zentrale Fragen des Themenfeldes der Stand der Forschung ermittelt, Forschungsfragen entwickelt und Forschungsmethoden zu deren Bearbeitung reflektiert werden. Eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe trifft sich dazu, auch unter Hinzuziehung weiterer Experten, in Workshops.

Ziel der interdisziplinären Arbeitsgruppe ist,

- Erkenntnisse aus der Zeitforschung für den Bereich Ernährung und Erkenntnisse der Ernährungsforschung für die Diskussion von Zeit fruchtbar zu machen.
- Verschränkungen und Wechselwirkungen der Natur- und der Kulturzeiten im Lebens- und Handlungsbereich Essen und Ernährung zu analysieren.
- den Zusammenhang von Lebensstilen, Zeit und der Esskultur differenzierter zu bestimmen.
- Schnittstellen zwischen wissenschaftlicher Diskussion und Politik zu bestimmen und Ergebnisse der Arbeit in öffentliche, politische Debatten einzubringen.
- ein Konzept für eine Chronoökotrophologie zu entwickeln.
- ggf. ein Forschungsdesign für eine weitergehende interdisziplinäre Forschung zu entwickeln.

Folgende Workshops haben stattgefunden:

1. Workshop *Zeit & Ernährung*, 7. bis 8. 5 2004, Heidelberg

2. Workshop *Lebensstil, Zeit und Ernährung*, 11.-12. 11. 2004, Heidelberg
  3. Workshop zu Forschungsfragen 24.-25. Februar 2005, Tutzing
  4. Workshop zu Forschungsmethoden 24.-25. November 2005, Heidelberg
- sowie eine öffentliche Tagung:  
*Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung*, 27.-29. September 2005, Ev. Akademie Tutzing

### 3. Vorträge

Methfessel, B. (2005). *Zeiten der Küche: Mahlzeiten, Ernährung und Essen*. Beitrag zur Tagung „Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung“ der Tutzinger Zeitakademie und des Heidelberger Ernährungsforum, 27. bis 29. September 2005, Ev. Akademie Tutzing.