



universität
wien

DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

Ernährung im Bildungssystem

verfasst von / submitted by

Eva-Maria Griebler

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Magistra der Naturwissenschaften (Mag.rer.nat.)

Wien, 2017 / Vienna, 2017

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 190 477 456

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Lehramtsstudium UF Haushaltsökonomie und Ernährung UF
Geographie und Wirtschaftskunde

Betreut von / Supervisor:

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen bedanken, die zum Gelingen dieser Arbeit beigetragen haben.

Bedanken möchte ich mich bei Univ.-Prof. Dr. Jürgen König für die Betreuung dieser Arbeit.

Großer Dank geht auch an meine Eltern, die mir meine Ausbildung ermöglicht und mich in all meinen Entscheidungen unterstützt haben.

Ebenso möchte ich mich bei meinen Geschwistern für das Korrekturlesen und ihre Unterstützung bedanken.

Herzlich bedanken möchte ich mich auch bei meinem Freund, der mich immer motiviert hat und für zahlreiche Tipps und inspirierende Diskussionen zur Verfügung stand.

Schließlich möchte ich meinen Freundinnen Carina, Ingrid, Lia und Steffi danken, die mich während meiner Studienzeit begleitet haben.

Zusammenfassung

Diese Diplomarbeit beschäftigt sich mit der Ernährung im österreichischen Bildungssystem. Zunächst werden mehrere Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen erläutert, wobei insbesondere auf das Bildungssystem eingegangen wird. Für diese Arbeit wurden zum einen die österreichischen Lehrpläne verglichen sowie Aktionen und Programme zur Ernährungs- und Gesundheitsbildung von verschiedenen Einrichtungen beschrieben. Zum anderen wurden PädagogInnen befragt, wie sie die derzeitige Situation hinsichtlich Ernährungsbildung an Schulen wahrnehmen und ob dahingehend Handlungsbedarf besteht. In einem weiteren Teil der Arbeit werden die Bildungssysteme von Deutschland, Schweden, USA, UK und China bezüglich der Ernährungsbildung analysiert.

Das Thema Ernährung ist im österreichischen Bildungssystem verankert, jedoch wird dies im Unterricht von nur wenigen PädagogInnen umgesetzt. Durch verschiedene Erlässe, aber auch durch die Gestaltung der Lehrpläne wird Ernährungslehre häufig von fachfremden PädagogInnen unterrichtet.

Die durchgeführten Interviews zeigten, dass die PädagogInnen einen Handlungsbedarf in der Ernährungsbildung sehen und zum Teil selbst Themen der Ernährungslehre im Unterricht bzw. im Alltag aufgreifen. Die PädagogInnen konnten bezüglich der Schulverpflegung nur wenige positive Aussagen machen. Es wurde berichtet, dass an den Schulen hauptsächlich fett- und zuckerreiche Speisen und Getränke angeboten werden. Den Befragten zufolge wäre eine verpflichtende Richtlinie für gesunde Schulbuffets und Mittagsverpflegung wünschenswert.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	IV
Tabellenverzeichnis.....	IV
1 Einleitung	1
1.1 Aufbau und Methodik der Arbeit	2
1.2 Forschungsfragen	3
2 Allgemeines zum Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen	4
2.1 Einflussfaktor: Familiäres Umfeld	5
2.2 Einflussfaktor: Peergruppe	8
2.3 Einflussfaktor: Medien und Werbung	9
3 Einfluss des Bildungssystems auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen	10
3.1 Ernährungsunterricht im österreichischen Bildungssystem	12
3.1.1 Bildungssystem Österreich	13
3.1.2 Lehrpläne im österreichischen Bildungssystem	15
3.2 Ausbildung von „ErnährungspädagogInnen“	23
3.2.1 Ausbildung an der Universität	24
3.2.2 Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule	25
3.2.3 Lehrkräfte der Haushaltsökonomie und Ernährung ohne spezifische Ausbildung	27
3.3 Gesundheitsinitiativen und Ernährungsprojekte an Schulen	27
3.3.1 Fonds Gesundes Österreich	28
3.3.2 give	29
3.3.3 Unser Schulbuffet	30
3.3.4 Schulobst- und –gemüseprogramm	30

3.3.5	SALTO.....	31
3.3.6	Schule des Essens	32
3.4	Schulverpflegung	33
3.5	PädagogInneninterviews	34
3.5.1	Interview Kindergartenpädagogin	35
3.5.2	Interview Volksschulpädagogin.....	37
3.5.3	Interview NMS-Pädagoge.....	38
3.5.4	Interview AHS-Pädagogin	40
3.5.5	Interview HLW-Pädagoge	41
3.5.6	Interview HAK-Pädagogin	42
3.5.7	Interview HTL-Pädagogin	44
3.5.8	Interview BAfEP-Pädagogin	45
3.5.9	Analyse und Fazit der PädagogInnen-Interviews	46
4	Folgen von Übergewicht und Adipositas.....	49
4.1	Definitionen	50
4.2	Gesundheitskosten durch ernährungsbedingte Krankheiten	51
5	Ernährungsbildung in Zukunft – Pläne der Politik	52
5.1	Jetzt geht es los: Bürgerinitiative für mehr Ernährungsbildung an Österreichs Schulen.....	52
5.2	Statements zur Ernährungsbildung an Schulen.....	55
5.3	Stellungnahmen der Ministerien zur Bürgerinitiative Ernährungsbildung.....	56
5.3.1	Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft.....	56
5.3.2	Bundesministerium für Gesundheit	56
5.3.3	Bundesministerium für Bildung und Frauen.....	57
5.3.4	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.....	58

	5.3.5 Beschluss des Nationalrats zur Bürgerinitiative Ernährungsbildung ...	59
6	Ernährungsbildung: Ein internationaler Vergleich.....	59
6.1	Deutschland	60
6.2	Schweden.....	61
6.3	Vereinigtes Königreich.....	63
6.4	Vereinigte Staaten von Amerika	65
6.5	China.....	68
7	Schlussbetrachtung	70
8	Literatur	73
9	Anhang	88

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Datengrundlage: Statistik Austria 2015; eigene Darstellung 7

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bildungssystem Österreich; eigene Darstellung..... 14

1 Einleitung

Ununterbrochen ist der Mensch verschiedensten Reizen ausgesetzt, welche unser Handeln, Verhalten und somit auch unser Ernährungsverhalten beeinflussen. Vor allem im Kindes- und Jugendalter wird das Ernährungsverhalten besonders geprägt. Einmal eingeübte Ernährungsmuster werden meist ein Leben lang weitergeführt. Deshalb ist es wichtig, dass Kinder und Jugendliche positiv in ihrem Ernährungsverhalten geprägt werden. Dies ist jedoch von vielen Einflussfaktoren abhängig. Im frühen Kindesalter ist der Haupteinflussfaktor die Familie und weitet sich im Laufe der Zeit auch auf andere Betreuungspersonen aus. Aber auch die eigenen AltersgenossInnen, die sogenannte Peer Gruppe, beeinflussen Ernährungsverhalten und –entscheidungen. Jugendliche versuchen sich in der Pubertät von den Eltern abzugrenzen, dies kann auch über die Ernährung passieren. Medien und die Gesellschaft haben ebenfalls Einfluss auf Kinder und Jugendliche. Kinder können Werbeeinschaltungen nicht von normalem Programm unterscheiden, weshalb ihre bzw. die Kaufentscheidung der Eltern stark davon beeinflusst wird (vgl. GIGERL 2009: 54).

Da sich der Lebensstil verändert hat, ist die Anzahl der übergewichtigen Menschen stark angestiegen. Früher wurden die Lebensmittel für den Hausgebrauch noch selbst hergestellt und man ist mit diesen entsprechend sorgsam umgegangen, da sie knapp waren. Fettreiche Speisen wurden für die körperlich schwerarbeitende Gesellschaft zubereitet, welche einen hohen Energieverbrauch hatten. Heute gibt es kaum noch Berufe in denen körperlich hart gearbeitet wird, das heißt der Energieverbrauch ist im Allgemeinen geringer als damals. Die energiereichen Speisen von früher werden heute noch immer konsumiert, weshalb es zu einer höheren Energieaufnahme kommt als tatsächlich verbraucht wird. Diese Tatsache führt in den meisten Fällen zu Übergewicht bzw. Adipositas. Um Übergewicht entgegen zu wirken und nachhaltige (Ernährungs-)entscheidungen treffen zu können, ist Ernährungsbildung für alle Kinder und Jugendliche notwendig.

Diese Arbeit soll einerseits die Ernährungsbildung im österreichischen Bildungssystem näher beleuchten und darlegen, und andererseits bereits vorhandene Maßnahmen aufzeigen und Entwicklungsmöglichkeiten beschreiben. Außerdem werden PädagogInnen verschiedener Bildungseinrichtungen dahingehend befragt. Ein weiterer Teil der Arbeit beschäftigt sich damit, wie Ernährungsbildung in anderen Ländern stattfindet und welche Auswirkungen deren Ernährungsbildung auf die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen bzw. auch in weiterer Folge auf Erwachsene hat.

1.1 Aufbau und Methodik der Arbeit

Die Abschnitte 1 bis 3.4 dieser Arbeit beziehen sich auf bereits vorhandene Literatur und Daten, wobei hier auch die verschiedenen Lehrpläne sowie Aktionen und Programme seitens der öffentlichen Hand analysiert werden.

In Kapitel 3.5 wurden qualitative Interviews durchgeführt. Hierbei wurden Pädagoginnen und Pädagogen befragt, wie die aktuelle Ernährungsbildung an österreichischen Bildungseinrichtungen tatsächlich aussieht. Mit den gewonnenen Daten wird analysiert, wie Ernährungslehre im österreichischen Schulsystem stattfindet und wie sie in Zukunft stattfinden soll. Außerdem wird in Kapitel 4 beschrieben, welchen Weg die Politik diesbezüglich in Zukunft einschlagen wird.

Abschließend wird in Kapitel 5 verglichen, wie Ernährungslehre in anderen Ländern stattfindet, welche Maßnahmen getroffen werden und welche Auswirkungen es dadurch gibt. Desweiteren wird analysiert, ob es dadurch gesundheitliche Verbesserungen der allgemeinen Bevölkerung gibt.

1.2 Forschungsfragen

In dieser Arbeit sollen die angeführten Fragen zum einen durch Literaturrecherche und –analyse und zum anderen durch PädagogInnen-Interviews untersucht und diskutiert werden.

- a. Inwieweit kann das Bildungssystem einen Beitrag zu einer gesundheitsförderlichen Umgebung leisten? Wer kann diese Aufgabe der Ernährungsbildung/ -erziehung im Bildungssystem übernehmen? Kann Schule gesellschaftliche Defizite kompensieren?
- b. Welche Projekte werden derzeit in Österreich gefördert und wie sieht die Zukunft der Ernährungsbildung/ -erziehung aus?
- c. Welche Ausbildung erhalten jene Lehrkräfte, welche Ernährungslehre unterrichten?
- d. Wie gehen andere Länder mit dem Thema der Ernährungsbildung im Bildungssystem um?
- e. Primärprävention oder Tertiärprävention? Inwiefern können Kinder und Jugendliche über Ernährung informiert werden und welche Auswirkungen hat dies auf das Gesundheitssystem?

2 Allgemeines zum Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen

Die WHO-HBSC-Survey 2014 erhob, dass nur 37,3 % aller SchülerInnen ihre Gesundheit als ausgezeichnet bezeichnen. 49,0 % schätzen ihren Gesundheitszustand als gut ein. 39 % der Kinder und Jugendlichen fühlen sich zu dick, wobei laut Angaben zu Körpergewicht und –größe nur 15 % übergewichtig oder adipös sind. Beim Obst- bzw. Gemüsekonsum gaben 43,8 % bzw. 30,6 % an, täglich Obst bzw. Gemüse zu essen – wobei Mädchen mehr konsumieren als Buben. Der tägliche Obstkonsum ist seit 2006 deutlich gestiegen. Damals gaben ca. ein Drittel der SchülerInnen an täglich Obst zu essen. 2014 konsumierte bereits die Hälfte der SchülerInnen täglich Obst, aber auch der tägliche Gemüsekonsum steigt seit 2006 an. 16 % der Jugendlichen trinken täglich Limonaden, hierbei konsumieren Burschen deutlich mehr als Mädchen. Auch der tägliche Süßigkeitenkonsum ist gestiegen, wobei dieser Anstieg geringer war als der Anstieg beim Obst- und Gemüsekonsum. Eine solche unausgewogene Ernährung führt meist zu Übergewicht und Adipositas. Übergewicht und Adipositas gelten weltweit als Problem, welches zu schwerwiegenden physischen und psychischen Erkrankungen führen kann. Bei Kindern und Jugendlichen wird zunächst der BMI ($=\text{kg/m}^2$) berechnet und anschließend mit Hilfe der Perzentilkurven analysiert. Laut WHO-HBSC-Survey waren 2014 85,2 % der SchülerInnen unter- oder normalgewichtig, 12,2 % waren übergewichtig und 2,6 % galten als adipös. Männliche Schüler waren häufiger übergewichtig als weibliche Schüler. (vgl. RAMELOW et al. 2015: 18, 26, 40-44)

Im Allgemeinen haben sich die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung in den letzten Jahrzehnten nicht zu Gunsten der Gesundheit verändert. Aufgrund der veränderten Familienstrukturen werden nur noch wenige gemeinsame Mahlzeiten innerhalb der Familien eingenommen. Einige Studien haben gezeigt, dass Familienmahlzeiten mit einer gesünderen Ernährung von Kindern und Jugendlichen verbunden sind (vgl. NEUMARK-SZTAINER et al. 2003: 317). Außerdem steigt der Trend Snacks zu essen: Vollwertige Mahlzeiten werden nur

noch selten eingenommen. Vor allem das Frühstück wird immer häufiger weggelassen, was negative Auswirkungen auf Aufmerksamkeit, Erinnerungsvermögen und Körpergewicht mit sich bringt (vgl. RAMELOW et al.: 39; KIM et al. 2012: 328). Die WHO-HBSC-Survey brachte 2014 hervor, dass fast die Hälfte der österreichischen Kinder und Jugendlichen mindestens einmal pro Woche Pizza, Burger oder Döner essen.

Im Allgemeinen kann von folgenden Haupteinflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen gesprochen werden: Familie, Peergruppe, Medien und Gesellschaft sowie das Bildungssystem. Die vier erstgenannten Einflussfaktoren werden im Folgenden kurz näher beleuchtet, wobei das Hauptaugenmerk dieser Arbeit auf in Abschnitt 3 „Bildungssystem“ gilt.

2.1 Einflussfaktor: Familiäres Umfeld

Der französische Soziologe Bourdieu stellte 1987 die Theorie auf, dass das Verhalten ein Ausdruck der sozialen Position sei. Diese Theorie der Reproduktion von Gesellschaften beschreibt, dass Klassen bewusst und unbewusst weitervererbt werden, weshalb sozialer Wandel nur sehr selten möglich sei. Der Habitus steuert das Alltagsverhalten der Menschen, welcher auch Vorlieben beinhaltet. Daraus ergibt sich, dass das Ernährungs- und folgend auch das Gesundheitsverhalten jenen Verhaltensmustern folgt, die in der Kindheit angeeignet wurden und durch die Familie geprägt werden. Wenn also die vererbten Verhaltensmuster die Vorliebe für gesunde Ernährung beinhalten, dann wird zumeist auch gesundheitsförderliche Ernährung praktiziert. (vgl. BECKERT-ZIEGLSCHMID 2004: 206-215)

Die Familie nimmt eine wesentliche Rolle in der Erziehung ein, da sie als erstes auf ein Kind einwirkt. Es zeigt sich jedoch auch, dass es zu Veränderungen im Gesundheitsverhalten kommt, welche im Jugendalter besonders stark ausgeprägt

sind. In der Phase der Identitätssuche haben Peergruppen einen besonders starken Einfluss auf das jugendliche Verhalten. (vgl. BECKERT-ZIEGLSCHMID 2004: 208)

Ernährungsbezogene Maßnahmen, auch im Bereich der Erziehung, erfordern spezifische Kenntnisse und Kompetenzen vom Erzieher. Es ist jedoch fraglich inwieweit Eltern mit Ernährungsfragen umgehen können und ob gesunde Ernährung überhaupt einen ausreichenden Stellenwert darstellt. Es drängt sich daher die Frage wie auf, wie diese Ungleichheiten – in monetärer oder auch intellektueller Hinsicht – ausgeglichen werden können. (vgl. NEUHERZ 2008: 26)

Die Formen der Erwerbstätigkeit haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Vor einigen Jahrzehnten war es normal, dass sich die Frau zuhause der Kindererziehung widmet, während der Mann für das Familieneinkommen verantwortlich ist. 1994 waren laut Statistik Austria noch 97,9 % aller 25- bis 49-Jährigen Väter (mit Kindern unter 15 Jahren) erwerbstätig, davon gingen 2,2 % einer Teilzeitbeschäftigung nach. 2015 waren nur noch 95,9 % der Väter erwerbstätig, jedoch ist die Teilzeitbeschäftigung auf 6,6% gestiegen. 1994 waren 64,7 % aller 25- bis 49-Jährigen Mütter (mit Kindern unter 15 Jahren) erwerbstätig, 39,9 % arbeiteten als Teilzeitkraft. 2015 waren bereits 78,4 % der Mütter (mit Kindern unter 15 Jahren) erwerbstätig, jedoch stieg der Anteil der Mütter mit Teilzeitbeschäftigung auf 74,5 %. Die Teilzeit-Stundengrenze liegt in dieser Auswertung bei bis zu 35 Stunden. (vgl. Statistik Austria 2015)

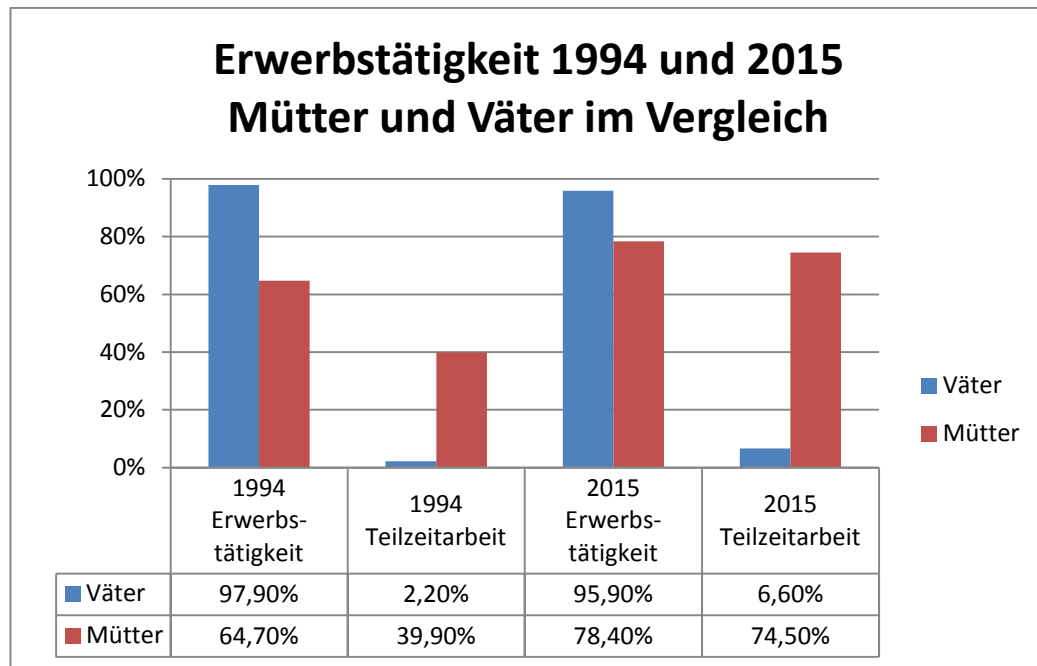


Abbildung 1: Datengrundlage: Statistik Austria 2015; eigene Darstellung

Laut Statistik Austria waren 2016 in Österreich 16 % aller Kinder und Jugendlichen bis 19 Jahre armutsgefährdet (vgl. Statistik Austria 2016). Diese Kinder und Jugendlichen erbringen schlechtere schulische Leistungen, sind in ihrer Entwicklung verzögert und sind als Erwachsene häufiger arbeitslos und armutsgefährdet. Diese Tatsache beeinflusst jedoch auch die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Das beginnt bereits im Säuglingsalter, denn nur zwei Drittel der Kinder mit niedrigem Sozialstatus werden gestillt. In weiterer Folge ernähren sich diese Kinder ungesünder und Essstörungen treten bei dieser Gruppe fast doppelt so häufig auf, wie bei Jugendlichen aus wohlhabenden Familien. (vgl. EINBÖCK und AICHINGER 2015: 1-6)

Laut der HBSC-Studie von 2014 konsumieren Jugendliche aus wohlhabenderen Familien mehr Obst und Gemüse, jedoch weniger Pizza, Burger etc., als Jugendliche aus der untersten Wohlstandsklasse (vgl. RAMELOW et al. 2015: 85).

2.2 Einflussfaktor: Peergruppe

In der Zeit der Identitätssuche sind Jugendliche verstärkt dem Einfluss ihrer Peergruppen ausgesetzt. Diese Gruppen bringen den Jugendlichen Anerkennung und Integration, wobei sich die jungen Erwachsenen dabei von ihren Eltern abzugrenzen versuchen.

2001 wurde von Beckert-Zieglschmid eine Studie in Deutschland durchgeführt, wobei der Lebensstil der Jugendlichen mit ihrem Essstil verglichen wurde. Beckert-Zieglschmid teilte die Jugendlichen bei dieser Studie nach ihren Freizeitgewohnheiten ein. Grundsätzlich ernährten sich Mädchen besser als Jungen. Die Essstile, welche eher der Gesundheit schaden wurden häufiger von den Lebensstilen des Fernseh-Typs, des Freunde-orientierten-Typs und des Aktiven-Typs praktiziert. Der häusliche-Typ, der Sport-Typ und der hochkulturorientierte Typ wiesen einen gesundheitsförderlichen Ernährungsstil auf. Das Ergebnis dieser Studie zeigte, dass die Peergruppe einen signifikanten Effekt auf den Essstil hat. Jedoch ist die Prägung durch die Eltern, welche von der sozialen Stellung (Beruf, Einkommen, Ausbildung etc.) ausgeht, stärker. Die individuellen Lebensstile der Jugendlichen sind durch die soziale Stellung geprägt, weshalb nicht wirklich von einer Individualisierung des Gesundheitsverhaltens gesprochen werden kann. Für sozialbenachteiligte Jugendliche ist es somit schwierig gesundheitsförderliche Präferenzen auszubilden. (vgl. BECKERT-ZIEGLSCHMID 2004: 209-215)

Auch die Studie von Persson Osowski et al. (2013: 425) zeigte, dass sich mit dem Älterwerden der Kinder, die Vorlieben verändern, da durch Peergruppen ein Gruppenzwang bei der Nahrungsmittelauswahl entsteht.

2.3 Einflussfaktor: Medien und Werbung

„Die meisten Untersuchungen belegen über alle Altersgruppen hinweg einen Zusammenhang zwischen dem Ausmaß von Medienkonsum, konsekutivem Bewegungsmangel und Übergewicht.“ (LEHMKUHL UND FRÖLICH 2013: 83)

Laut Frölich und Lehmkuhl (2013: 83) verbringen Kinder und Jugendliche, durch den Schulalltag viel Zeit im Sitzen. Da auch viele sitzende Freizeitbeschäftigungen wie Fernsehen, Computer- und Videospiele bei Kindern und Jugendlichen sehr beliebt sind, kann dies langfristig zu Übergewicht und Folgeerkrankungen führen.

Aber nicht nur sitzende Tätigkeiten vor dem Fernseher oder Computer beeinflussen die Lebensverhältnisse von vielen Menschen, sondern auch die damit konsumierte Werbung. Seit einigen Jahrzehnten hat die Lebensmittelindustrie die Zielgruppe „Kinder“ entdeckt und produziert seitdem Produkte, welche speziell auf „kindliche Bedürfnisse“ abgestimmt sind. Vielen Produkten werden Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt, welche in der Werbung als besonders gesundheitsförderlich dargestellt werden. Grundsätzlich würden diese Angaben eine Genehmigung erfordern, jedoch haben Studien der Arbeiterkammer gezeigt, dass diese meist nicht eingeholt werden. Laut Gigerl (2009: 49) weisen die in der Werbung angepriesenen „Kinderprodukte“ einen hohen Verarbeitungsgrad auf und enthalten unnötige Zusatzstoffe, weshalb diese Produkte nicht gesundheitsfördernd sind. (vgl. KARMASIN 1993: 308-310; GIGERL 2009: 47-49)

Angesprochen werden durch Werbung und Design Kinder, aber häufig auch deren Mütter und Väter. Man möchte durch gezielte Werbemaßnahmen Eltern davon überzeugen, dass die Produkte gesundheitsförderlich sowie praktisch in der Zubereitung bzw. Handhabung sind. (vgl. LOBNER et al. 2016: 31-33)

2006 wurde von der Arbeiterkammer eine Studie durchgeführt, bei welcher in 240 Stunden Fernsehzeit rund 25 Stunden Werbezeit gemessen werden konnten. In dieser Zeitspanne wurden 4.000 Werbespots gezählt und analysiert, wobei die Sender ORF, KIKA, ATV und Super-RTL untersucht wurden. Die Ausstrahlung

von Lebensmittelwerbung variierte bei den begutachteten Sendern sehr stark. Der Fernsehsender KIKA zeigte keine Lebensmittelwerbung, ORF sendete rund ein Fünftel der Werbezeit Lebensmittelwerbung, ATV rund 25 % und Super-RTL 36 %. Der Kindersender Super-RTL sendet in einer Stunde 8 bis 16 Lebensmittelwerbungen. Auf den Sendekanälen von ORF und ATV wird in der Kategorie der Lebensmittelwerbungen am häufigsten für süße Getränke geworben, auf Super-RTL werden jedoch am häufigsten Milchprodukte angepriesen. (vgl. MOSER et al. 2007: 1-8)

Eine europaweite Studie ergab, dass 95 % der beworbenen Lebensmittel im Kinderprogramm zu fett-, zucker- oder salzreich sind (vgl. LOBNER et al. 2016: 32; GIGERL 2009: 53).

3 Einfluss des Bildungssystems auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen

Wie bereits in Kapitel 2 beleuchtet, wird Ernährungskompetenz derzeit kaum noch in der Familie vermittelt, da viele Familien maximal eine Mahlzeit pro Tag gemeinsam zu sich nehmen. Hierbei kommt häufig auch das gemeinsame Kochen zu kurz, was es wiederum nicht ermöglicht, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Nahrungszubereitung an die nächste Generation weiter zu geben. „Food Literacy“, also die Fähigkeit die Nahrungsmittel sinnvoll und nachhaltig auszuwählen und zuzubereiten, ist somit nicht mehr gegeben und Jugendliche sind häufig nicht in der Lage ihren Ernährungsalltag zu meistern. Grundsätzlich sollte jeder das Recht haben, diese Kulturtechnik zu erlernen (vgl. NORMANN 2009: 382). Es stellt sich somit auch die Frage an welches Fach die Fächerkombination „Kochen, Ernährung, Haushalt“ angehängt werden kann.

Die Schule als zentrales Element des Bildungssystems soll Kinder und Jugendliche in ihrer Entwicklung unterstützen. Gesundheit und Wohlbefinden stellen wichtige Säulen für eine gesunde Entwicklung dar. Laut der Ottawa-Charta

der WHO von 1986 ist Schule somit ein ideales Setting für Gesundheitsförderung (vgl. WHO 1986: 4).

Brigitte Neuherz bezeichnet die Schule als „Reparaturbetrieb der Gesellschaft“, denn die Gesellschaft erwartet immer häufiger vom Bildungssystem, dass nicht nur Wissen sondern auch Werte vermittelt werden sollen. Früher wurden Werte, aber auch Wissen über Umwelt, Sexualität etc. von Familienmitgliedern an die Heranwachsenden herangetragen. Heute wird dies an verschiedene Fächer angehängt wie zum Beispiel „Biologie und Umweltkunde“ oder auch „Geschichte und Sozialkunde“ (vgl. NEUHERZ 2008: 58-60).

Der derzeitige Ernährungsunterricht spricht SchülerInnen häufig nicht an, da zum einen nur auf „schlechte“ Ernährungsweisen und „böse“ Lebensmittel hingewiesen wird, und/oder andererseits naturwissenschaftlicher Unterricht abgehalten wird, welcher fern von Realität und Praxis ist. Besser wäre, laut Normann 2009, die Teilnahme an der Nahrungsmittelzubereitung in Kindergärten und Schulen, denn nur so werden Kreativität und Sinne geschult und die SchülerInnen würden so gesundes Essen besser akzeptieren. Eine solche Didaktik würden „Food Literacy“ und Ernährungskompetenz steigern. (vgl. NORMANN 2009: 383)

Häufig wird in der Literatur von einem positiven Einfluss von Schule auf die Gesundheit gesprochen, jedoch konnte in der HBSC-Erhebung kein Zusammenhang zwischen Schule und Gesundheit dokumentiert werden (vgl. RAMELOW 2014: 67).

Laut Methfessel (2005: 28) muss die Esskultur, wie andere Kulturtechniken auch, erlernt werden. Durch den gesellschaftlichen Wandel und die dadurch sinkenden Möglichkeiten kulturelle Kompetenzen in der Familie zu vermitteln, sollten Essen und Ernährung Teil des Bildungssystems werden bzw. intensiviert werden. Dadurch, dass die Mitbestimmung der Kinder im Haushalt stärker zugenommen hat, ist auch ihr Einfluss bei der Nahrungsmittelauswahl gestiegen. Früher waren die Menschen meist ärmer und es fanden keine Verhandlungen oder Verweigerungen bezüglich der Speisenauswahl zwischen Kindern und

Erziehungsberechtigten statt. Heute gibt es weniger Hunger und die Erziehung wird meist liberaler gestaltet, was dazu führt, dass Kinder ihre Geschmacksvorlieben durchsetzen. Deshalb wird es immer wichtiger, Ernährungsbildung im Bildungssystem zu verankern, um ungewohnte Geschmacksrichtungen – zum Beispiel durch gemeinsame Nahrungszubereitung – auszuprobieren, damit sich die Kinder besser an eine gesundheitsförderliche Ernährung gewöhnen. (vgl. METHFESSEL 2005: 28-33)

Im folgenden Kapitel wird das österreichische Bildungssystem näher erläutert. Zunächst werden die Bildungswege, welche in Österreich gewählt werden können, kurz definiert und anschließend die Ernährungsbildung in den Lehrplänen analysiert.

3.1 Ernährungsunterricht im österreichischen Bildungssystem

Im Laufe der Zeit hat sich der Themenbereich Haushaltsökonomie und Ernährung an Schulen stark gewandelt. War dieses Thema früher in erster Linie für den Lebensbereich der Mädchen bzw. Frauen ausgerichtet, so kann und soll dieser Bildungsbereich heute als Teil der Allgemeinbildung angesehen werden. (vgl. SCHLEGEL-MATTHIES 2016: 105-107)

„Ernährungserziehung soll die Schüler und Schülerinnen mit Einstellungen, Sach- und Handlungskompetenzen ausstatten, die sie befähigen, sich für eine der Gesundheit dienlichen Ernährungsweise zu entscheiden“ (BUCHNER 1994: 129).

Laut Buchner (ebd.) darf Ernährungserziehung nicht nur den physiologischen Aspekt der Ernährungslehre abdecken, sondern muss Ernährung in einen psychosozialen Kontext einbeziehen, denn Ernährung ist längst zu einer Lebensstilfrage geworden.

Obwohl der Lehrplan, und in Folge dessen auch die Matura, in den vergangenen Jahren hinsichtlich der Kompetenzorientierung verändert wurde, kann man nicht behaupten, dass alle SchülerInnen nach Abschluss der Reifeprüfung tatsächlich

für ein eigenständiges und selbstverantwortliches Leben gerüstet sind. Ein flüssiges Wiedergeben von Faktenwissen pünktlich zum Maturatermin, bedeutet nicht, dass die Schülerin/der Schüler ab diesem Zeitpunkt fähig ist, ihr/sein Leben selbstständig zu meistern. Kompetenzen stellen eine Verbindung zwischen Wissen und Können her, sie sollen befähigen mit verschiedenen Lebenssituationen optimal umzugehen. Hierbei wird oft von Sach-, Methoden-, Sozial- oder Personalkompetenz gesprochen, jedoch wurde anscheinend die wichtigste Kompetenz – die Lebenskompetenz – vergessen.

Eigentlich müsste an jeder Schule Ernährungslehre unterrichtet werden, denn alle Unterrichtsgegenstände bauen darauf, dass sich die SchülerInnen in einem optimalen Gesundheitszustand befinden, sich gut konzentrieren können und leistungsfähig sind. Aber die Lehrpläne der Schulen wurden nicht nur verändert sondern auch gekürzt.

„Wenn Ernährung und Essen kulturellen Mustern folgen, sich in Abhängigkeit von sozioökonomischen Bedingungen und Interessen entwickeln und individuelle und gemeinschaftliche physische, soziale und psychische Bedürfnisse und Bedarfe bedienen, dann kann sich Ernährungsbildung nicht auf naturwissenschaftliche Grundlagen beschränken. Sie muss auch zentrale kulturelle Aspekte berücksichtigen [...]“. (METHFESSEL 2005: 34)

Methfessel (ebd.) meint damit, dass auch Nahrungswahl und –beschaffung, Zubereitung und Verzehr der Nahrung und Diskussionen um Geschmackspräferenzen, Geschlechter- und Generationenverhältnis, aber auch Körperbilder und Themen der Ernährungsbildung verpflichtend an Bildungseinrichtungen thematisiert werden sollten.

3.1.1 Bildungssystem Österreich

Tabelle 1 zeigt, den Aufbau des österreichischen Bildungssystems. Kinder bis sechs Jahre besuchen den Kindergarten, wobei ein Kindergartenjahr vor Eintritt in die Schule verpflichtend ist. Nach dem verpflichtenden Kindergartenjahr sind vier

Schulstufen in der Volksschule zu absolvieren. Nach der 4. Klasse Volksschule müssen sich die Kinder entscheiden, ob sie an eine Neue Mittelschule (NMS) oder Unterstufe einer Allgemeinbildenden Höheren Schule (AHS-Unterstufe) gehen. In urbanen Räumen entscheidet meist das Zeugnis, wohin der Weg führt. Am Land wird häufig nach der räumlichen Nähe der Bildungseinrichtungen entschieden. Die AHS-Unterstufe und Neue Mittelschule bestehen aus vier Schulstufen, nach der Absolvierung dieser kann entweder eine Oberstufe einer Allgemeinbildenden Höheren Schule (AHS-Oberstufe), Berufsbildende Höhere Schulen (BHS), Berufsbildende Mittlere Schulen (BMS) oder Polytechnische Schule (PTS) besucht werden. Für jede Schülerin und jeden Schüler sind neun Schuljahre (ohne Kindergarten) verpflichtend zu absolvieren. Nach den neun Schuljahren kann eine Lehre absolviert werden. Um das neunte Schuljahr zu absolvieren, wird häufig die Polytechnische Schule als Berufsvorbereitung gewählt.

ab 14 Jahre	AHS-Oberstufe (4 Jahre)	BHS: HLW, HAK, HTL (5 Jahre)	BMS: Fachschule (3 Jahre)	Lehre
				Polytechnische Schule (1 Jahr)
10-14	AHS-Unterstufe		Neue Mittelschule	
6-10	Volksschule			
bis 6 Jahre	elementare Bildungseinrichtungen / Kindergarten			

Tabelle 1: Bildungssystem Österreich; eigene Darstellung

3.1.2 Lehrpläne im österreichischen Bildungssystem

Im Folgenden werden die Lehrpläne der verschiedenen Bildungseinrichtungen bezüglich Ernährungsbildung dargestellt und analysiert. Wobei in dieser Arbeit nicht näher auf die Fachschulen und Polytechnischen Schulen eingegangen wird, da die Fachschullehrpläne (BMS) den Lehrplänen der BHS sehr ähnlich sind. Die Lehrpläne der Polytechnischen Schulen sind häufig bereits auf die Berufsausbildung ausgerichtet, und werden in dieser Arbeit ebenfalls nicht weiter analysiert.

3.1.2.1 Elementare Bildungseinrichtungen

In der ersten Stufe des Bildungssystems befinden sich die elementaren Bildungseinrichtungen bzw. Kindergärten. Für diese wurde jedoch kein Lehrplan, sondern ein Bildungsrahmenplan erarbeitet. Die aktuellste Fassung ist jene von 2009 und gilt für alle elementaren Bildungseinrichtungen in Österreich. Der Begriff „Elementare Bildungseinrichtungen“ umfasst die Bildung und Betreuung von Kindern bis zum Schuleintritt. In diesem Alter ist das Spiel die wichtigste Form des Lernens, weshalb das Lernen im Spiel in diesem Bildungsprogramm als empfohlene Lernform verankert ist. (vgl. BMUKK 2009: 1)

In diesem Bildungsprogramm des Bundesministeriums gibt es keine Weisungen bzw. Empfehlungen zum Thema Ernährung. In lediglich einem Kapitel wird das Thema Bewegung und Gesundheit kurz angeschnitten, wobei hier eher auf die Körperwahrnehmung, Entspannung, physische und psychosoziale Gesundheit eingegangen wird. (vgl. BMUKK 2009: 16-17)

Einige Bundesländer haben diesen Bildungsrahmenplan überarbeitet und eine detailliertere Fassung erstellt. Im Bildungsplan für Niederösterreich wird zum Beispiel erwähnt, dass eine positive Einstellung zu gesunder und ausgewogener Ernährung erarbeitet werden soll. Außerdem sollen sich die Kinder mit Ess- und Kochgewohnheiten verschiedener Kulturen auseinandersetzen und Essrituale kennen lernen. (vgl. Amt der NÖ Landesregierung 2010: 27-30)

3.1.2.2 Volksschule

An Volksschulen gibt es derzeit kein eigenes Fach „Ernährung“, jedoch wird das Thema Ernährung in den Sachunterricht eingebunden. Im Erfahrungs- und Lernbereich „Natur“ werden die Themen Wasser, Nahrung, Nahrungsaufnahme und gesundheitsbewusstes Verhalten gelehrt, aber auch Zusammenhänge zwischen Krankheit und Ernährung erläutert. (vgl. BMB 2012a: 84-104)

3.1.2.3 Neue Mittelschule (NMS)

Der Lehrplan der Neuen Mittelschulen ist in mehrere Teile gegliedert, wobei im ersten Teil „Allgemeines Bildungsziel“ im Bildungsbereich Gesundheit und Bewegung, die Themen Ernährung und Förderung von sensorischen Fähigkeiten verankert sind. Alle Unterrichtsfächer sollen sich mit diesem Bildungsbereich befassen. (vgl. BMB 2012b: 1-5)

In der Neuen Mittelschule sind schulautonom 1-4 Stunden „Ernährung und Haushalt“ vorgesehen, welche entweder gebündelt oder aufgeteilt auf vier Jahre unterrichtet werden können. Im Rahmen schulautonomer Lehrplanbestimmungen können außerdem Schwerpunktbereiche wie zum Beispiel Gesundheit und Ernährung ausgewählt werden. Als Freigegenstand kann das Fach „Ernährung und Haushalt“ angeboten werden (Summe der Wochenstunden: 2-8). (vgl. BMB 2012b: 20-21)

Die Bildungs- und Lehraufgabe wurde im Lehrplan wie folgt festgelegt:

„Der Unterricht in Ernährung und Haushalt soll zur Bewältigung von Aufgaben im privaten Haushalt befähigen, wobei der Haushalt in seiner Gesamtheit als Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich zu sehen ist.“

Ernährung und Haushalt ist ein themenzentrierter und handlungsorientierter Unterrichtsgegenstand und soll Entscheidungsgrundlagen für die Förderung des seelischen, körperlichen, sozialen und ökologischen Wohlbefindens anbieten.

Die Zusammenhänge zwischen Alltagsgestaltung und Lebensqualität sollen aufgezeigt werden, wobei Gesundheitserhaltung in allen Fragen der Lebensgestaltung ein zentrales Anliegen sein muss. Das Erkennen der Leistungen privater Haushalte für die Gemeinschaft soll zur Aufwertung von im Haushalt erbrachter Arbeit beitragen und die Notwendigkeit partnerschaftlicher Arbeitsteilung begründen.

Das Bewusstsein, dass dem Leben im Haushalt unterschiedliche Wert- und Normvorstellungen zu Grunde liegen, soll zu aufgeschlossenem, tolerantem Umgang miteinander sowie im multikulturellen Umfeld führen.

Im Themenbereich Ernährung und Gesundheit sollen die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, sich für eine der Gesundheit dienliche Ernährungsweise entscheiden zu können.

Im Themenbereich Haushalt und Gesellschaft soll die politische, soziale, kulturelle, ökonomische und ökologische Bedeutung privater Haushalte für die Gesellschaft erkannt werden.

Der Themenbereich Verbraucherbildung und Gesundheit soll zu einem gesundheitlich, ökologisch und ökonomisch orientierten Umgang mit Ressourcen im Haushalt (physische und psychische Arbeitskraft, Zeit, natürliche Ressourcen, Geld und Güter) führen.

Der Themenbereich Lebensgestaltung und Gesundheit soll die Erarbeitung eines gesundheits- und sozialverträglichen Lebensstilkonzepts unterstützen“ (BMB 2012b: 96-97).

Im Unterrichtsfach Biologie und Umweltkunde der Neuen Mittelschule wurden die Themen Bewegung-Gesundheit-Wohlbefinden in allen Schulstufen verankert. Außerdem sollen im Fach Geographie und Wirtschaftskunde kulturelle

Unterschiede von Ernährungsgewohnheiten erläutert werden. In Mathematik werden Statistiken im Gesundheits- und Ernährungsbereich ausgewertet und Energieverbrauch, Nährwerttabellen und Belastungskurven berechnet. Das Fach Chemie befasst sich ebenfalls mit der Ernährungs- und Gesundheitserziehung. (vgl. BMB 2012b: 54; 63-70;)

3.1.2.4 Allgemeinbildende Höhere Schulen – Unterstufe (AHS-Unterstufe)

Auch dieser Lehrplan wird in mehrere Teile geteilt, wobei im ersten Teil „Allgemeines Bildungsziel“ im Bildungsbereich Gesundheit und Bewegung die Themen Ernährung und Förderung von sensorischen Fähigkeiten verankert sind. Für die 5. bis 8. Schulstufe kann im Rahmen schulautonomer Lehrplanbestimmungen der Schwerpunkt Gesundheit und Ernährung gesetzt werden. (vgl. BMUKK 2004: 4; 10)

Im Unterrichtsfach Biologie und Umweltkunde gibt es drei Themenbereiche, welche in jeder Schulstufe anhand ausgewählter Themenstellungen bearbeitet werden. Eines dieser Themenfelder ist „Mensch und Gesundheit“, hierbei sollen die Schülerinnen und Schüler einen altersgemäßen Überblick über die Funktionen des menschlichen Körpers erhalten. Die Schülerinnen und Schüler sollen außerdem ein umfassendes Gesundheitsbewusstsein entwickeln. In der 1. Klasse wird im Themenbereich „Mensch und Gesundheit“ das menschliche Organsystem und dessen Funktionen erarbeitet. Die 2. und 3. Klasse behandelt das Thema der menschlichen Gesundheit. In der 4. Klassen werden die Themen Gesundheit und Krankheit in Bezug auf die Körperfunktionen genauer erläutert. (vgl. BMB 2000)

Im Unterrichtsfach Chemie (4. Klasse) werden die Themen Ernährungs- und Gesundheitserziehung angeschnitten sowie verschiedene Stoffklassen und Reaktionen kennengelernt. Als Freigegegenstand bzw. unverbindliche Übung kann in der AHS-Unterstufe das Fach Ernährung und Haushalt mit 2-8 Wochenstunden innerhalb der vier Jahre angeboten werden. Es ist sowohl ein ganzjähriger als auch ein geblockter Unterricht möglich. (vgl. ebd.)

3.1.2.5 Allgemeinbildende Höhere Schulen – Oberstufe (AHS-Oberstufe)

An den AHS-Oberstufen kann an Wirtschaftskundlichen Realgymnasien das Theoriefach „Haushaltsökonomie und Ernährung“, häufig in der 5. und 6. Klasse mit jeweils zwei Wochenstunden, unterrichtet werden. Zusätzlich kann an Wirtschaftskundlichen Oberstufenrealgymnasien das Wahlpflichtfach „Ernährung und Haushalt“ als Praktikum geführt werden. Bei diesem praktischen Unterricht ist eine zweiwöchige Blockung zu je vier Wochenstunden zulässig. Der Lehrstoff des Gegenstandes „Haushaltsökonomie und Ernährung“ umfasst nur die theoretischen Grundlagen, wobei Welt- und Kulturverständnis als vorrangiges Ziel gelten. Im Wahlpflichtfach „Ernährung und Haushalt“ soll das Wissen des Pflichtgegenstandes „Haushaltsökonomie und Ernährung“ vertieft werden. Dabei sollen vor allem grundlegende Haushaltstechniken erlernt werden. (vgl. BMB 2000)

Im Unterrichtsfach Biologie und Umweltkunde in der 5. Klasse aller AHS-Oberstufen werden die Themen gesunde Ernährung und Essstörungen erarbeitet. In der 8. Klasse der AHS-Oberstufe ist die Gesundheitsförderung Teil des Biologie-Lehrplans, ebenso wie Tier- und Pflanzenzucht. (vgl. BMB 2000)

In der 7. und 8. Klasse werden im Themenbereich „Chemie und Leben“ die Wichtigkeit einer gesundheitsbewussten Lebensführung, Lebens- und Genussmittel, sowie Chemie im Haushalt thematisiert. (vgl. BMB 2000)

3.1.2.6 Berufsbildende Höhere Schulen (BHS)

a) Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe (HLW)

An Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe gibt es das Pflichtfach „Ernährung und Lebensmitteltechnologie“. Dieses Unterrichtsfach wird drei Schuljahre zu jeweils zwei Wochenstunden unterrichtet. Außerdem wird das Unterrichtsfach „Küchen- und Restaurantmanagement“ verpflichtend mit

insgesamt 14 Wochenstunden (Summe aller fünf Jahrgänge) angeboten. (vgl. BMB 2015: 1)

Im Unterrichtsfach „Ernährung und Lebensmitteltechnologie“ sollen Schülerinnen und Schüler über die Grundlagen der Ernährung, energieliefernde und energiefreie Inhaltsstoffe, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelhygiene, Lebensmitteltoxikologie, Sensorik, spezifische Lebensmittelgruppen, Ernährungs- und Konsumverhalten, ernährungsbedingte Krankheiten, alternative Ernährungsformen, Public Health, nachhaltige Ernährung und Kenntnisse der Welternährung erlangen. (vgl. BMB 2015: 85-89)

Das Unterrichtsfach „Küchen- und Restaurantmanagement“ wird von der 1. bis zur 4. Klasse unterrichtet. Hierbei erhalten Schülerinnen und Schüler die Fähigkeiten für das Berufsbild Köchin/Koch und Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann. (vgl. BMB 2015: 89-93)

b) Handelsakademie (HAK)

An den Handelsakademien in Österreich gibt es kein Unterrichtsfach „Ernährung“. Im Fach „Naturwissenschaft“, welches sich mit den Grundlagen der Biologie, Physik und Chemie beschäftigt, wird im 5. Semester das Thema Ernährung gelehrt. Lehrstoff sind Fette, Proteine, Kohlenhydrate, Stoffwechsel, Landwirtschaft, Nahrungs- und Genussmittel, Ernährungsformen, Organsysteme des Menschen sowie Gesundheit und Krankheit. (vgl. BMB 2014: 94-95)

Im Unterrichtsfach „Technologie, Ökologie und Warenlehre“ kann im 10. Semester aus verschiedenen Themenfelder ausgewählt werden, wobei hier unter anderem die Themen Gesundheit, Landwirtschaft, Haushalt und Ernährung vorgeschlagen werden. (vgl. BMB 2014: 97)

c) Höhere technische Lehranstalten (HTL)

Im Unterrichtsfach „Naturwissenschaften“ sollen Schülerinnen und Schüler im 3. und 4. Jahrgang Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit herstellen können. Hierbei sollen die Grundlagen der Biochemie und Ernährung, wie Proteine, Fette und Kohlenhydrate in Lebensmitteln sowie Lebensmittelzusatzstoffe erlernt werden. (vgl. BMB 2011: 24-25)

Das Unterrichtsfach „Soziale und Personale Kompetenz“ kann als verbindliche Übung absolviert werden. Hierbei soll das eigene Ernährungsverhalten im 2. Jahrgang reflektiert werden. (vgl. BMB 2011: 29)

d) Höhere Lehranstalten für Elementarpädagogik

An Höheren Lehranstalten für Elementarpädagogik wird der Pflichtgegenstand „Ernährung mit praktischen Übungen“ im 1. und 2. Jahrgang jeweils eine Wochenstunde unterrichtet. (vgl. BMB 2016: 1)

Grundlagen der Ernährung, kindliche Ernährung, Küchentechniken, interkulturelle Ess- und Tischkultur, Fest- und Feierkultur, Lebensmittel- und Betriebshygiene sollen im Unterrichtsfach „Ernährung mit praktischen Übungen“ vermittelt werden. Dabei sollen auch Aspekte der Nachhaltigkeit und Saisonalität beachtet werden. (vgl. BMB 2016: 60-62)

Zusätzlich wird im Unterrichtsfach Chemie im 3. Jahrgang der Aufbau von Nahrungsbestandteilen unterrichtet, sowie Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit erläutert. Im Pflichtgegenstand Biologie und Ökologie beschäftigen sich die Schülerinnen und Schüler mit der ausgewogenen Ernährung von Schwangeren und Kindern unter 3 Jahren, Ernährungsformen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten. (vgl. BMB 2016: 54-59)

3.1.2.7 Fazit zum Ernährungsunterricht im österreichischen Bildungssystem

Aufgrund dieser Lehrplanrecherche ist erkennbar, dass die Themen Ernährung und Gesundheit in den Lehrplänen verschiedener Schultypen und Fächer fixiert sind. Auch aufgrund des Grundsatzerlasses zur Gesundheitserziehung sollte Gesundheitsförderung in jegliches pädagogisches Handeln einfließen (vgl. BMUK 1997: 1-4; WOLFMAYER 2005: 42). Es stellt sich jedoch die Frage wie diese Themen vermittelt werden. In den Fächern Chemie oder auch Biologie werden vor allem die naturwissenschaftlichen Aspekte betont, wobei soziale und psychische Aspekte der Ernährung nicht angesprochen werden. In den meisten Schultypen wird Ernährung an sich nur sehr oberflächlich behandelt. Nur in den Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe wird sehr umfangreich, in 20 Wochenstunden innerhalb von fünf Jahren, die Theorie und Praxis der Ernährung in mehreren Unterrichtsgegenständen gelehrt.

Inwiefern an den Neuen Mittelschulen ein Ernährungsunterricht stattfindet ist fragwürdig. Durch die doch sehr geringe Stundenanzahl und Kürzungen wird das küchenpraktische Unterrichtsfach häufig geblockt angeboten. Ob in dieser kurzen Zeit auch theoretischer Ernährungsunterricht stattfindet, ist wohl von der Lehrkraft, aber auch von der Stundenanzahl (Schulautonomie) abhängig. Die Bildungs- und Lehraufgabe definiert sehr umfassende Themengebiete: Dieser Gegenstand soll zur Bewältigung von Aufgaben im privaten Haushalt befähigen, wobei auch auf partnerschaftliche Arbeitsteilung und multikulturelles Miteinander eingegangen werden soll. Der Themenbereich Verbraucherbildung soll die SchülerInnen zu mündige KonsumentInnen erziehen. Dieser Lehrplan wäre optimal für alle SchülerInnen geeignet, um umfassende Ernährungs- und Verbraucherbildung zu erhalten, jedoch sollte das Stundenausmaß erhöht und auf mindestens vier Jahre ausgeweitet werden.

Viele Studien zeigen, dass die Ernährungsbildung zum Teil wirkungslos ist. Dies wird vor allem durch die steigende Anzahl ernährungsbedingter Krankheiten und übergewichtigen Personen sichtbar. Laut Schlegel-Matthies (2016: 73) ist die Ursache für diese Wirkungslosigkeit, dass das Ernährungswissen häufig nicht im Alltag anwendbar ist. Das eigene Vorhaben steht gegen die Vorlieben und

Gewohnheiten der Haushaltsmitglieder oder passt nicht in Tagesabläufe. Tägliche Routinen (Einkäufe, Arbeitspausen, etc.) lassen das Verändern der Ernährungsweise nicht so einfach zu – man verfällt wieder in alte, gefestigte Muster. Für die Ernährungsbildung sollte das Ziel die Alltagsbewältigung sein, welche eine gesundheitsbewusste selbstbestimmte Ernährung ermöglicht. (vgl. Schlegel-Matthies 2016: 73)

Problematisch zu sehen ist in diesem Zusammenhang auch die LehrerInnenausbildung im Fachbereich Ernährung. Näheres dazu wird in Kapitel 3.2 erläutert.

3.2 Ausbildung von „ErnährungspädagogInnen“

Die Forderung, dass Ernährungserziehung von PädagogInnen übernommen wird, setzt voraus, dass diese auch über das notwendige Fachwissen und über methodisch didaktisches Know-How verfügen, um diese Aufgabe erfüllen zu können. (vgl. KARCH 1994: 49)

In der Ausbildung der Lehrkräfte der Ernährungslehre, ist die Bildung der folgenden Kompetenzen laut Schlegel-Matthies (2005: 211) von Bedeutung:

- Die Bereitschaft, ein Leben lang Wissen anzueignen und Systematiken zu reflektieren bzw. unterscheiden zu können (Ernährungs- und Nährstoffempfehlungen unterscheiden, Zusammenhänge von Kulturen usw.),
- Offenheit für eigene unbewusste Festlegungen und diese für den Unterricht reflektieren (Nahrungsmittelabneigungen: bewusst werden zwischen „es schmeckt mir nicht“ und „es schmeckt nicht“),
- Vielfalt wahrnehmen und für den Unterricht nutzen (Esskulturen diskutieren, hinterfragen usw.),
- Kinder und Jugendliche mit unterschiedlichem Hintergrund, Erfahrungen und Zugängen verstehen,

- Vielfalt anerkennen und respektieren, statt eigene kulturelle Praktiken als höherwertig zu präsentieren (Unterschiede aufzeigen, Vor- und Nachteile erarbeiten ohne zu bewerten) und
- eigene Standpunkte begründen und argumentativ verteidigen (Nachhaltigkeit bei Konsumentenscheidung). (vgl. SCHLEGEL-MATTHIES 2005: 211 und METHFESSEL 2005: 33-34)

3.2.1 Ausbildung an der Universität

Das Lehramtsstudium „Haushaltsökonomie und Ernährung“ wird an der Universität Wien angeboten. Bei dieser Ausbildungsform muss neben „Haushaltsökonomie und Ernährung“ ein weiteres Unterrichtsfach gewählt werden. Die Ausbildung besteht aus drei Teilbereichen: der pädagogischen Ausbildung (Bildungswissenschaften) und den beiden Unterrichtsfächern. Früher waren für den Abschluss des Studiums in Haushaltsökonomie und Ernährung 119 Semesterstunden notwendig. Davon wurden 19 Semesterstunden Fachdidaktik und 7 Semesterstunden Allgemeine Pädagogik absolviert. (vgl. Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur 2002: 25-26)

Seit Oktober 2014 wird das Lehramtsstudium „Haushaltsökonomie und Ernährung“ nur noch als Bachelor- bzw. Masterstudium angeboten. Das Bachelorstudium ist in Module eingeteilt und wird nach 100 ECTS (je Fach) abgeschlossen. Zusätzlich müssen Allgemeine Bildungswissenschaftliche Grundlagen und die Schulpraxis im Umfang von insgesamt 40 ECTS absolviert werden. 70-80 ECTS umfassen die Fachwissenschaften und 15-25 ECTS entfallen auf die Fachdidaktik. (vgl. Universität Wien 2014a: 2 und Universität Wien 2014b: 4)

In weiterer Folge wird der Masterstudiengang berufsbegleitend absolviert. Dieser umfasst insgesamt 120 ECTS, wobei 38 ECTS auf die Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen und Schulpraxis und 26 bzw. 56 ECTS auf die Unterrichtsfächer entfallen. In jenem Fach, in welchem die Masterarbeit

und –prüfung stattfinden, werden 56 ECTS absolviert. (vgl. Universität Wien 2015a: 7)

Im Masterstudium des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung entfallen 12 ECTS auf die Fachwissenschaften, 4 ECTS Praxisphase und 10 ECTS auf die Fachdidaktik. (vgl. Universität Wien 2015b: 2)

Die ausgebildeten Lehrkräfte erhalten durch diese Ausbildung die Befähigung an Neuen Mittelschulen, Allgemein Bildenden Höheren Schulen und an Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen zu unterrichten.

3.2.2 Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule

3.2.2.1 Bachelorstudium für Ernährung und Haushalt

Das derzeit auslaufende Bachelorstudium für Neue Mittelschulen wird durch das Universitätsstudium ersetzt bzw. werden beide Studienformen kombiniert. Lehrkräfte, welche lediglich einen Bachelorabschluss haben, dürfen nur an Neuen Mittelschulen und AHS-Unterstufen unterrichten. Lehrkräfte, welche einen Masterlehrgang absolviert haben dürfen auch an AHS-Oberstufen und Berufsbildenden Schulen unterrichten.

Das alte System sah vor, dass Studierende ein Hauptfach (Deutsch, Englisch, Mathematik, Französisch oder Spanisch) und ein Nebenfach (Bildnerische Erziehung, Biologie und Umweltkunde, Ernährung und Haushalt, Geschichte und Sozialkunde, Geographie und Wirtschaftskunde, Musikerziehung, Physik und Chemie oder Werkerziehung) auswählen. Für das Nebenfach Ernährung und Haushalt mussten 42 ECTS in 6 Semestern absolviert werden. Wobei besonders viele Stunden auf die fachdidaktische Ausbildung entfallen. Lehrkräfte mit dieser Ausbildung dürfen an Neuen Mittelschulen unterrichten. (vgl. Pädagogische Hochschule Oberösterreich 2013)

3.2.2.2 Bachelorstudium für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen

Das Bachelor-Lehramtsstudium für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen befähigt PädagogInnen für die Arbeit an Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe, Fachschulen für wirtschaftliche Berufe, Fachschulen für Sozialberufe, Bildungsanstalten für Elementarpädagogik und Erwachsenenbildungseinrichtungen. Die allgemeine Universitätsreife, persönliche oder besondere Eignung, sowie eine Eignungsfeststellung befähigen zum Studium, welches 8-16 Semester dauert. Das Studium ist in mehrere Module gegliedert, welches nach Absolvierung von 240 ECTS und einer facheinschlägigen Berufspraxis (Küche oder Service) von 30 Wochen zu einem Abschluss führt. Im Rahmen des Studiums sind mindestens 30 Unterrichtseinheiten an einer berufsbildenden Schule zu absolvieren. (vgl. Pädagogische Hochschule Wien 2016a)

Das Studium der Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule gliedert sich in folgende Teilbereiche:

1. Bildungswissenschaftliche Grundlagen (60 ECTS)

In diesem Ausbildungsbereich erlernen die Studierenden grundlegende Theorien der Berufsbildung und allgemeinen Didaktik. Außerdem werden die Studentinnen und Studenten an die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens herangeführt.

2. Fachwissenschaften (120 ECTS)

Im Teilbereich Fachwissenschaften befassen sich die Studierenden mit den Naturwissenschaften (Chemie, Anatomie, Physiologie, Ernährung), Küchenmanagement, Gastronomie, Hotellerie, Lebensmitteltechnologie, Hygiene und Restaurantmanagement.

3. Fachdidaktik (60 ECTS)

Die Fachdidaktik behandelt die zu den Fachwissenschaften gehörende Didaktik.

(vgl. Pädagogische Hochschule Wien 2016b: 30-36)

Die Ausbildung zur/zum Ernährungspädagogin/Ernährungspädagogen wird in Wien, Tirol und in der Steiermark angeboten. Ab 2018 wird die Absolvierung dieser Ausbildung auch in Oberösterreich möglich sein.

3.2.3 Lehrkräfte der Haushaltsökonomie und Ernährung ohne spezifische Ausbildung

Wie anhand der Lehrpläne (Abschnitt 3.1) sichtbar wird, geben in Österreich nicht nur ErnährungspädagogInnen ihr Wissen zum Thema Ernährung an SchülerInnen weiter. Durch die Einbindung in zahlreiche Unterrichtsgegenstände vermitteln auch fachfremde PädagogInnen Ernährungswissen. Dies kann sowohl positiv als auch negativ gesehen werden: Zum einen ist es positiv, dass Ernährungsbildung an Schulen stattfindet. SchülerInnen sollen ihr Ernährungswissen reflektieren und sich mit diesem lebensnahen Thema beschäftigen. Andererseits verfügen viele Lehrkräfte über ein nicht fundiertes Ernährungswissen, so kann es an österreichischen Schulen vorkommen, dass Unwahrheiten, veraltete Informationen oder auch mediale Behauptungen weitergegeben werden.

Es stellt sich also die Frage, ob dieses sensible Thema von ungeschulten Personen gelehrt werden soll. In weiterer Folge wäre zu analysieren, ob Weiterbildungsmaßnahmen für fachfremde Lehrkräfte ausreichen würden, oder ob Ernährungsbildung nur durch Personen mit einer fachspezifischen Ausbildung stattfinden darf. Grundsätzlich wäre es auf jeden Fall sinnvoll, Ernährungslehre in jede LehrerInnenausbildung zu integrieren.

3.3 Gesundheitsinitiativen und Ernährungsprojekte an Schulen

Um PädagogInnen hinsichtlich der Ernährungsbildung an Bildungseinrichtungen zu unterstützen, gibt es zahlreiche Institutionen, welche Projekte für Kinder und Jugendliche im Setting Schule anbieten. Ein paar dieser Institutionen werden in diesem Teil der Arbeit kurz beschrieben. Dieses Kapitel versucht außerdem,

verschiedene Projekte, welche bereits an Schulen stattgefunden haben, darzustellen und die Nachhaltigkeit zu analysieren. Projekte werden meist von Bund, Ländern, Gemeinden oder anderen Institutionen unterstützt.

3.3.1 Fonds Gesundes Österreich

Laut eigenen Angaben ist der FGÖ die Kompetenz- und Förderstelle für Gesundheitsförderung in Österreich und wird von Bund, Ländern und Gemeinden finanziert. Grundlage für diese Einrichtung ist das Gesundheitsförderungsgesetz aus dem Jahr 1998, das als Basisgedanken den Gesundheitsbegriff der WHO gewählt hat: Gesundheit bedeutet körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden und ist viel mehr als die bloße Abwesenheit von Krankheit. Ziel des FGÖ ist Gesundheitsförderung und Prävention für alle in Österreich lebenden Menschen. Häufig kann sich der/die Einzelne nicht für einen gesunden Lebensstil entscheiden, da die Rahmenbedingungen (fettiges Kantinenessen, belastende Arbeit, usw.) dies nicht zulassen. Deshalb setzt der FGÖ in Schulen, am Arbeitsplatz, aber auch bei der regionalen Infrastruktur an. Um diese Ziele zu erreichen, gibt es zum einen Initiativen, welche vom FGÖ erstellt werden, zum anderen fördert der FGÖ auch Projekte, welche von anderen Organisationen erstellt und eingereicht werden. Gefördert werden zeitlich begrenzte Projekte zur Gesundheitsförderung und Primärprävention mit maximal 2/3 der Projektkosten, wobei die Einreichsumme bei mindestens 72.000 Euro liegen muss. Das jährliche Budget liegt bei 7,2 Millionen Euro. (vgl. FGÖ 2012)

Der FGÖ hat bereits viele Projekte, auch zum Thema Ernährungsbildung an Bildungseinrichtungen, unterstützt bzw. initiiert.

Eines dieser Projekte wurde an allen Volksschulen des 20. Wiener Gemeindebezirks von September 2010 bis September 2013 unter dem Projekttitel „Wiener Jause - Essen und Trinken an Volksschulen“ durchgeführt. Die Schwerpunkte lagen bei der Förderung des Wassertrinkens, der Einführung eines Schulfruchtprogrammes und der Optimierung der Schuljause. Finanziert wurde das Projekt von der Wiener Gesundheitsförderung, dem FGÖ und der AMA.

Zunächst nahm jeweils ein/e Projektverantwortliche/r am Projektzirkel (18 Treffen) teil, wobei inhaltliche und pädagogische Maßnahmen erarbeitet wurden. Diese PädagogInnen teilten anschließend mit den KollegInnen ihrer Schule die gewonnenen Erfahrungen. Im Endeffekt entstanden „Wasserschulen“, an denen nur noch Wasser getrunken wurde und auch die Trinkmenge gesteigert werden konnte; zweimal pro Woche belieferte ein Biobauernhof die Schulen mit Obst und Gemüse. Die Schuljause wurde nicht optimiert, da der Aufwand für die Beteiligten zu groß war. Nicht nur die SchülerInnen wurden durch dieses Projekt erreicht, sondern indirekt auch ihre Eltern. (vgl. FGÖ 2013: 2-22)

3.3.2 give

Diese Initiative ist eine Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen. give steht für Gesundheit – Information – Vernetzung – Entwicklung und hat sich zum Ziel gesetzt, Gesundheit und Wohlbefinden aller Beteiligten im Setting Schule zu steigern. Diese Initiative wird finanziert von Bildungsministerium, Gesundheitsministerium und dem Österreichischen Jugendrotkreuz. (vgl. give o.J.)

Es werden Informationen recherchiert und diese so weitergegeben, dass sie für den Wissensstand der Anfragenden optimal angepasst sind. Außerdem werden Unterrichtsvorschläge für Lehrkräfte zur Verfügung gestellt, welche die Themen Gesundheit, Ernährung, Bewegung sowie Selbstwertstärkung umfassen. Für die Grund- und Mittelstufe wurden verschiedene Stationenbetriebe zu gesundheitsrelevanten Themen zusammengestellt.

3.3.3 Unser Schulbuffet

Diese österreichweite Initiative wurde 2011 vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF) ins Leben gerufen. Grundlage dafür war der Nationale Aktionsplan Ernährung (NAP.e), welcher Maßnahmen ergreifen soll, um Fehl-, Über- und Mangelernährung zu bekämpfen.

Zunächst wurde die schulische Pausen- und Mittagsverpflegung an verschiedenen Schulen untersucht und anschließend das Angebot nach ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen optimiert. Die BetreiberInnen der Schulbuffets wurden kostenlos bei der Umsetzung unterstützt, außerdem wurde auch eine Leitlinie für BuffetbetreiberInnen erstellt, damit sich diese am gesünderen Warenangebot orientieren. Als Grundlage für die Leitlinie dienen die österreichische Ernährungspyramide und die 10 Regeln der DGE. Um die BuffetbetreiberInnen besser motivieren zu können, wurden jährlich Auszeichnungen für gesundheitsförderliche Buffets vergeben. (vgl. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen 2011)

Insgesamt nahmen 273 Buffetbetriebe teil, wobei mehr als 40 % der teilnehmenden Buffets an Allgemeinbildenden Höheren Schulen zu finden waren. In Wien, Oberösterreich und der Steiermark nahmen die meisten Betriebe teil. 2014 endete die Finanzierung für diese Initiative, welche für 200.000 SchülerInnen das Schulbuffet verbessert hat. An einigen Schulen wird die Initiative bis heute weitergeführt. (vgl. Bundesministerium für Gesundheit o.J.: 31; 65)

3.3.4 Schulobst- und –gemüseprogramm

Diese Förderung wurde im Schuljahr 2009/2010 von der Europäischen Kommission ins Leben gerufen. 2014/2015 wurden EU-weit 150 Mio. Euro von der Europäischen Kommission für das Schulobst- und -gemüseprogramm zur Verfügung gestellt. 208 Beihilfeempfänger haben im vergangenen Schuljahr einen Antrag eingereicht, welche mit insgesamt 2,7 Mio. Euro gefördert wurden. Im

Schuljahr 2016/2017 wird das Schulobst- und –gemüseprogramm zu 75 % aus EU-Mitteln finanziert. (vgl. Agrarmarkt Austria 2016: 3-5; Agrarmarkt Austria 2017)

Die Bildungseinrichtungen können sich jährlich für eine Beihilfe bewerben. Dabei werden 75 % der Netto-Kosten von der EU gefördert. Der Restbetrag und die Umsatzsteuer sind von Eltern/SchülerInnen/Sponsoren etc. zu finanzieren. Die Agrarmarkt Austria knüpft Kontakte zwischen Schulen und Lieferanten. Es werden hauptsächlich regionale und saisonale Produkte angeboten, wobei der Anteil an Bio-Produkten bei 43 % liegt. (vgl. Agrarmarkt Austria 2016: 3-5)

Laut Agrarmarkt Austria können schulische Einrichtungen, Kindergärten, Elternvereine oder Obst-/Gemüse-Lieferanten, welche Bildungseinrichtungen beliefern, am Programm teilnehmen. (vgl. ebd.)

Bei einer Befragung der Schulen konnte festgestellt werden, dass das Schulobstprogramm zu einer Steigerung des Obst- und Gemüsekonsums bei den SchülerInnen führte und auch nachhaltig zu einem gesünderen Essverhalten beiträgt. 71 % der Befragten gaben an, dass ergänzende Maßnahmen im Unterricht (Projekte und Einbindung in den Unterricht) stattgefunden haben. (vgl. SEPER und ALDRIAN 2012: 26-30)

3.3.5 SALTO

SALTO („Salzburg together against obesity“) ist eine Initiative der Paris Lodron Universität Salzburg, der Paracelsus Medizinischen Privatuniversität Salzburg sowie der Obesity Academy Austria und wird in Salzburger Kindergärten umgesetzt. Diese Initiative wird außerdem vom Land Salzburg und weiteren Partnern (Ministerien, Salzburger GKK, Sportvereine, private Partner usw.) unterstützt. (vgl. SALTO o.J.)

SALTO basiert auf der EPODE-Methode und bezieht Eltern, Kinder, PädagogInnen, aber auch Wissenschaft und Politik mit ein. Diese Methode wurde

zunächst in Frankreich erfolgreich durchgeführt: die Übergewichtsprävalenz konnte durch die Einbindung aller Stakeholder (Schule, Schulbuffet, öffentliche Einrichtungen, Gesundheitseinrichtungen, PädagogInnen, Lebensmittelproduzenten und –händler, Medien, Vereine usw.) gesenkt werden. Je besser die Koordination und Zusammenarbeit der Stakeholder funktioniert, desto größer sind die zu verzeichnenden Erfolge. (vgl. ebd.)

Der Ablauf der Initiative gestaltet sich wie folgt: Zu Beginn des Projekts wird der Kindergarten für Themen im Zusammenhang mit Übergewicht sensibilisiert und das Kindergartenteam absolviert einen Workshop. In diesem Workshop wird ein Thema bestimmt, welches in den folgenden Monaten in den Alltag integriert wird. Hierbei wird das Kindergartenteam vom SALTO-Team unterstützt und erhält auch Materialien zu dem gewählten Thema. Bei dieser Initiative ist die Teilnahme der ganzen Familie wichtig, da Eltern die Vorbilder der Kinder sind. Außerdem gibt es alle zwei Wochen „Take-Home-Activities“, bei welchen kleinere Aufgaben im Alltag zu erfüllen sind. Diese Aufgaben sollen die Familien anregen, sich zu bewegen und sich mit gesunder Ernährung zu befassen. (vgl. ebd.)

3.3.6 Schule des Essens

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat das Projekt „Schule des Essens“ ins Leben gerufen. Man möchte damit das Schulfach „Essen“ an allen Schulen einführen und SchülerInnen damit für gute Ernährung gewinnen. Dabei werden nicht „gesunde“ und „ungesunde“ Lebensmittel aufgezeigt, sondern SchülerInnen erhalten einen Blick über den Tellerrand. Themen wie Geschmacksbildung, Esskultur, Genuss, Lebensmittelkunde, Qualität, Landwirtschaft, Regionalität, Saisonalität, Globalisierung, Kochen, Wertschätzung von Lebensmitteln, Abfallvermeidung usw. spielen bei diesem Projekt eine große Rolle. Durch die Schule des Essens soll allen Kindern Zugang zu diesen Themen ermöglicht und wichtige Lebenskompetenzen erworben werden. Über dieses Konzept können auch die Eltern erreicht werden, wodurch es auch zur Bewusstseinsbildung der Erwachsenen beiträgt. Bisher wurde das

Projekt an drei Wiener Schulen in Form von Projekttagen durchgeführt. Wünschenswert wäre laut Rathmanner die Einführung eines eigenen Unterrichtsfaches mit zwei Wochenstunden über die ganze Pflichtschulzeit. Der Lehrplan soll mit den Lehrkräften gemeinsam erarbeitet werden, wichtig dabei ist, dass die SchülerInnen möglichst viel selber erleben. (vgl. RATHMANNER und FICALA 2015: 1-2 und BAYRHAMMER 2015)

3.4 Schulverpflegung

Da immer mehr Kinder und Jugendliche ganztägige Betreuungseinrichtungen besuchen, ist eine entsprechende Verpflegung sehr wichtig. Nach dem österreichischen Pflichtschulgesetz sind die Schulträger für die Schulverpflegung verantwortlich, welche einen geeigneten Pächter beauftragen können. Die Kosten für die Schulverpflegung sind jedoch von den Eltern zu tragen. Grundsätzlich wird zwischen Schulbuffet, Automatenverpflegung und Mittagsverpflegung unterschieden. Die ersten beiden bieten meist kalte Speisen und Getränke für die Zwischenverpflegung an. (vgl. OSTERKORN 2014: 21-22)

Bei der Mittagsverpflegung werden verschiedene Verpflegungssysteme angeboten:

a) Mischküche: Die Speisen werden kurz vor dem Verzehr zubereitet und serviert. Es werden Lebensmittel mit unterschiedlichem Fertigungsgrad verwendet. In welchem Umfang Convenience-Produkte eingesetzt werden, hängt von den Räumlichkeiten, der Küchenausstattung und vom Personal ab. (vgl. DGE o.J.)

b) Cook & Chill (Kühlkostsystem): Bei diesem System werden die Speisen in einer Großküche hergestellt, sehr schnell abgekühlt und bei 2-3°C gelagert. Am Ausgabeort werden sie auf mindestens 70°C regeneriert. Auch bei dieser Verpflegungsform spielen Infrastruktur und Kosten eine wichtige Rolle, da spezielle Kühl- und Lagerräume benötigt werden. (vgl. ebd.)

c) Tiefkühlkostsystem: Bei dieser Verpflegungsform werden überwiegend tiefgekühlte Speisen verwendet, welche meist in einer Großküche hergestellt wurden. Die Produkte werden nach der Produktion schockgefroren und bei mindestens -18°C gelagert. Vor der Ausgabe werden die Speisen auf mindestens 70°C erhitzt. Auch hier sind wieder spezielle Tiefkühlräume notwendig, wobei sich der Personalaufwand reduziert. (vgl. ebd.)

d) Warmverpflegung: Bei der Warmverpflegung liefert der Hersteller das Essen verzehrfertig. Vor Ort müssen die Speisen nur noch portioniert und ausgegeben werden, weshalb auch keine eigene Küche notwendig ist. Bei dieser Form nehmen jedoch Nährstoffgehalt und Genusswert deutlich ab. (vgl. ebd.)

In Wien wird bereits darauf geachtet, dass das Mittagessen an öffentlichen Schulen zu 40 % aus Bioprodukten besteht. Außerdem werden die wöchentlichen Speisepläne von ErnährungsberaterInnen zusammengestellt und sollten somit eine gesunde Basis für Kinder und Jugendliche darstellen. (vgl. Wiener Schulen o.J.)

3.5 PädagogInneninterviews

Für diese Arbeit wurden zahlreiche Daten zum Thema Ernährungsunterricht an österreichischen Bildungseinrichtungen analysiert. Mit den folgenden Interviews sollen die Meinungen und Sichtweisen der PädagogInnen erfragt und erhoben werden, wie die derzeitige Situation bezüglich Ernährungsbildung im österreichischen Bildungssystem wahrgenommen wird. Die PädagogInnen fungieren in diesem Fall als ExpertInnen, da sie (im Vergleich zu den politischen Entscheidungsträgern) viel praktische Erfahrung auf diesem Themengebiet mitbringen. Diese Erhebung ist aufgrund ihrer beschränkten TeilnehmerInnenzahl nicht repräsentativ.

Methodik der PädagogInnen- bzw. ExpertInneninterviews:

Bei den folgenden Interviews handelt es sich um qualitative Interviews, genauer um episodische Interviews, welche weitgehend offen gestalten sind. Ein Fragebogen dient während des Interviews als theoretische Grundlage. (vgl. LAMNEK 2010: 349-350)

Der Fragebogen, welcher eigens für diese Erhebung generiert wurde, behandelt zum einen die Tätigkeit des Interviewten in der Bildungseinrichtung und zum anderen welche Maßnahmen durch höhere Instanzen (Direktion, Gemeinde, Länder, Bund) angeordnet werden. Erhoben wird außerdem, ob die Befragten über gesetzliche Grundlagen bzw. Verpflichtungen zum Thema Ernährung Bescheid wissen. Abschließend wird erfragt, wie der/die PädagogIn zum Thema Ernährungsbildung im österreichischen Bildungssystem steht.

Alle interviewten Personen waren zum Zeitpunkt der Befragung im österreichischen Bildungssystem tätig, wobei hier die Anzahl der Dienstjahre stark variierte. Befragt wurde jeweils ein/e Bedienstete/r je Schultyp, wobei Lehrkräfte an Polytechnischen Schulen und Berufsschulen (aufgrund der Berufsspezifizierung) nicht befragt wurden.

3.5.1 Interview Kindergartenpädagogin

Das Interview mit Frau G. wurde am 3. April 2017 in einem oberösterreichischen Kindergarten durchgeführt. Frau G. arbeitet seit 29 Jahren in diesem Kindergarten. Die Ausbildung von Frau G. ist nicht fachspezifisch: sie absolvierte eine Handelsschule und begann anschließend ohne spezielle Ausbildung im Kindergarten zu arbeiten. Vor einigen Jahren musste sie eine Ausbildung zur Kindergartenhelferin absolvieren, welche vom Dienstgeber vorgeschrieben wurde. Im Laufe ihrer Dienstjahre hat sie viele freiwillige Weiterbildungskurse zu den Themen Ernährung und Bewegung absolviert.

Frau G. begleitet 3- bis 6-jährige Kinder bereits seit vielen Jahren, wobei sie einige (ernährungs-)pädagogische Veränderungen mitverfolgen durfte. Derzeit wird vormittags gemeinsam mit den Kindern eine gesunde Jause eingenommen, welche meist von den Kindern von zu Hause mitgebracht wird. Dies war nicht immer so, vor einiger Zeit gab es den Trend der „Gleitenden Jause“, wobei die Kinder zwischen acht und elf Uhr jederzeit alleine ihre Jause verzehren durften. Diese Jausenform sieht Frau G. eher kritisch, da so die Kinder alleine essen und häufig nicht beobachtet werden kann, was und wie viel ein Kind isst. Außerdem geht dadurch die Tischkultur komplett verloren. Frau G. berichtete auch, dass sie im vergangenen Jahr mithilfe der österreichischen Ernährungspyramide, die mitgebrachte Jause der Kinder analysiert haben. Bei der Jause wird darauf geachtet, dass die Kinder keine Süßigkeiten essen – Kuchen sind nur zu besonderen Anlässen, wie an Geburtstagen oder anderen Feierlichkeiten erlaubt.

Einmal pro Woche ist Frau G. für den Mittagsdienst eingeteilt, bei welchem die Kinder sich öfter auch selbst bedienen und entscheiden dürfen was und wie viel sie essen. Es wird aber darauf geachtet, dass alle Kinder etwas zu sich nehmen und dass von allem probiert wird. In diesem Kindergarten wird von zwei Köchinnen frisch gekocht, wobei besonders großen Wert auf regionale und saisonale Lebensmittel gelegt wird.

Als besondere Maßnahme in ihrer Kindergartengruppe berichtete Frau G. von einem Obstkorb, welcher jede Woche von einem anderen Kind bzw. dessen Eltern befüllt wird. Das Obst wird für gemeinsames Kochen verwendet oder zur mitgebrachten Jause zusätzlich aufgeschnitten.

Der Kindergarten, in welchem Frau G. arbeitet, beteiligt sich am Netzwerk „Gesunder Kindergarten“ bzw. „Gesunde Küche“. Die Küche des Kindergartens ist ein ausgezeichnete „Gesunde Küche-Betrieb“ und verpflichtet sich damit, Obst, Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Samen und fettarme Milchprodukte anzubieten. Außerdem wird darauf geachtet, dass wenig Zucker und Fett bei der Zubereitung verwendet wird (vgl. Gesundes Oberösterreich o.J.). Gesetzliche Verpflichtungen zu diesem Thema kennt Frau G. nicht, auch sind ihr keine speziellen Weisungen bekannt.

Frau G. sieht sich selbst als Vorbild für die Kinder, was sich in ihrer gesunden Jause und dem Wassertrinken widerspiegelt. Ernährungsbildung sollte laut Frau G. einen höheren Stellenwert an österreichischen Bildungseinrichtungen einnehmen, da Kinder noch sehr empfänglich und neugierig sind.

3.5.2 Interview Volksschulpädagogin

Frau K. wurde am 26.4.2017 an einer Wiener Volksschule (Ganztagsschule) interviewt. Sie arbeitet seit einem Jahr an dieser Schule und absolvierte dafür die Ausbildung zur Volksschulpädagogin an einer Pädagogischen Hochschule. Sie hat bereits eine Weiterbildungsmaßnahme zum Thema Bewegung absolviert. Frau K. erklärt, dass sie während ihrer Lehrerinnenausbildung nicht auf das Thema Ernährung vorbereitet wurde.

An dieser Schule werden die Pausen von den Lehrkräften eingeteilt, da es nicht nach jeder Stunde läutet, kann dadurch besser auf die Bedürfnisse der SchülerInnen eingegangen werden. Um 9:45 Uhr wird von einem Cateringunternehmen ein Jausenwagen in die Klasse geschoben. Angeboten wird täglich etwas anderes (Kipferl, Honigtoast, Schmelzkäsebrot, Kornspitz usw.), wobei die Lehrkraft meint, dass sie die Jause nicht als gesund einstufen würde. Um 12:00 Uhr essen die Kinder in einem Speisesaal zu Mittag. Das Mittagessen ist laut Frau K. sehr fleischlastig und ebenfalls nicht besonders gesund. Das Essen wird immer vom Verpflegungspersonal ausgeteilt. Für viele SchülerInnen ist das selbstständige Essen und Schneiden der Speisen eine große Herausforderung. Als Maßnahme dieser „gesunden Schule“, wird einmal pro Woche Obst oder Gemüse an die Schule geliefert.

Frau K. weiß zunächst nicht über die gesetzlichen Bestimmungen Bescheid, im weiteren Gespräch fällt ihr jedoch ein, dass es da doch ein „Unterrichtsprinzip“ gibt. Weisungen vom Stadtschulrat oder der Direktion sind ihr nicht bekannt.

SchülerInnen an dieser Schule wissen laut Frau K. zwar, wo sich das nächstgelegene McDonald's-Restaurant befindet, jedoch nicht wo Obst und

Gemüse wachsen. Ernährungsbildung findet im Sachunterricht statt, hierbei lernen die SchülerInnen, welche Lebensmittel gesund und ungesund sind, Auswirkungen auf die Zähne usw. Frau K. ist sehr froh, wenn von außerhalb ExpertInnen an die Schule kommen und Projekte mit den Kindern durchführen, da sie das Gefühl hat, dass es dann besser bei den SchülerInnen hängenbleibt.

Die Lehrkraft schaut in ihrem Unterricht darauf, dass die SchülerInnen Wasser trinken, wenn die SchülerInnen ungesunde Getränke oder Speisen von zu Hause mitbringen, dann vermerkt Frau K. dies im Mitteilungsheft des jeweiligen Kindes. Süßigkeiten oder Kuchen sind nur an Geburtstagen erlaubt. Die Befragte isst in der Schule die gleichen Mahlzeiten wie die SchülerInnen und trinkt ebenfalls nur Wasser, um als Vorbild zu wirken.

Frau K. denkt, dass Ernährung ein wichtiges Thema in der heutigen Zeit ist und auch in der Schule ab und zu thematisiert wird. Häufig rückt das Thema aber in den Hintergrund, da andere Dinge als wichtiger empfunden werden. Die Befragte würde sich freuen, wenn in Zukunft weitere Ernährungsprojekte an ihrer Schule stattfinden würden.

3.5.3 Interview NMS-Pädagoge

Das Interview mit Herrn S. wurde am 3. Mai 2017 durchgeführt. Herr S. arbeitet seit zwei Jahren an einer Neuen Mittelschule mit einem Schulschwerpunkt auf Sport, wo er die Fächer Sport, Deutsch und Geographie unterrichtet. An einer Pädagogischen Hochschule absolvierte Herr S. seine Ausbildung in den Fächern Sport und Deutsch.

Ernährungsbildung findet laut S. nur im Schulfach Ernährung und Haushalt an seiner Schule statt. Hierbei ist er sich jedoch nicht sicher, ob neben dem Kochunterricht auch über Lebensmittel, Ernährungsformen usw. informiert wird.

Herr S. kennt keine Gesetze zur Gesundheitsförderung und erklärt, dass vom Stadtschulrat eine Obstruktion an seiner Schule stattfindet. Die Direktion gibt hinsichtlich Ernährungsbildung keine Weisungen an die Lehrkräfte.

Da Herr S. an einer kleinen Schule (mit ca. 200 SchülerInnen) unterrichtet, gibt es dort kein richtiges Schulbuffet. Die Direktorin verkauft zweimal am Tag Weckerl und Süßigkeiten in kleinen Verpackungseinheiten. Zu Mittag gibt es von einem großen Verpflegungsunternehmen warme Mahlzeiten, welche bereits um 7:00 Uhr angeliefert werden. Die SchülerInnen können zwischen drei Menüs wählen, wobei eine Variante fleischlos und eine weitere Variante ohne Schweinefleisch zubereitet wurden. Außerdem wird eine Liste der Inhaltsstoffe den Menüs beigelegt.

Als besondere Schultradition erzählt Herr S., dass es einmal im Monat eine gesunde Jause gibt, welche von einer Schulklasse vorbereitet wird. Die Eltern kaufen die Lebensmittel ein, welche gemeinsam mit dem jeweiligen Klassenvorstand zubereitet werden. Die Klassen stellen Aufstriche, Obstcocktails usw. her, welche anschließend von den SchülerInnen verkauft werden. Das eingenommene Geld wird in der Klassenkasse gesammelt und somit entsteht auch ein kleiner Anreiz für die SchülerInnen. Der Befragte findet außerdem, dass das Verkaufen der Snacks eine tolle Erfahrung für die SchülerInnen darstellt – sie fühlen sich in ihrer Aufgabe sehr wichtig.

Der Interviewte setzt vor allem bei der Mittagsaufsicht eigene Maßnahmen zur Ernährungsbildung. Ihm ist sehr wichtig, dass die SchülerInnen alles probieren, außerdem sollen sie sich bei der Menüauswahl gut überlegen was ihnen schmeckt. Herr S. meint, dass er den SchülerInnen ganz offen mitteilt was er vom Mittagessen hält. Er selbst isst dieses Essen nicht, da er findet, dass es zum einen nicht schmackhaft und zum anderen nicht gesund ist. Grundsätzlich geht Herr S. mit gutem Beispiel voran und isst vor den SchülerInnen nur Obst und trinkt Wasser.

Herr S. ist der Meinung, dass an manchen Schulen Ernährung einen sehr hohen Stellenwert hat und verweist dabei auf die HLWs. Jedoch weiß er auch, dass an

manchen Schulen nur sehr wenig Ernährungsbildung stattfindet. Grundsätzlich meint er, dass die Ernährungsbildung wissenschaftlich fundiert sein muss. Es sollte in Zukunft mehr Wert auf Wissenschaftlichkeit gelegt werden: was bewirken Lebensmittel im Körper und das Aufzeigen von Gefahren (er nennt hier als Beispiel die Lebensmittelzusatzstoffe). Herr S. meint außerdem, dass wir häufig sehr kritisch sind, was die Schulbildung angeht. Im Vergleich zu anderen Ländern ist Österreich laut S. nicht so schlecht. Der Befragte meint, dass man als Lehrkraft sehr stark vom Elternhaus abhängig ist und man nur etwas erreichen kann, wenn alle an einem Strang ziehen.

3.5.4 Interview AHS-Pädagogin

Das Interview wurde am 14. April 2017 mit Frau L. durchgeführt. Frau L. unterrichtet seit 2 Jahren an dieser AHS das Unterrichtsfach Mathematik als Sondervertragslehrerin, da sie ihr Studium noch nicht abgeschlossen hat. Ihre Ausbildung absolviert sie derzeit in den Fächern Mathematik und Geographie und Wirtschaftskunde an der Universität Wien.

Die Interviewpartnerin unterrichtet derzeit fünf Klassen der Unter- und Oberstufe in insgesamt 18 Einheiten pro Woche im Unterrichtsfach Mathematik. Als weitere Aufgaben nennt die Befragte, dass sie seit diesem Schuljahr in der Schulentwicklungsgruppe arbeitet. Derzeit wird erarbeitet, dass die SchülerInnen in Richtung Selbstständigkeit erzogen werden. Auf die Frage, ob sie diese Selbstständigkeit auch im Bereich der Ernährung fördern, antwortet die Lehrkraft, dass sie den Fokus auf selbstständiges Arbeiten und Projektmanagement legen.

An ihrer Schule wird das Thema Ernährung ihres Wissens nur im Biologieunterricht behandelt und seitens der Direktion gibt es keinerlei Weisungen zur Ernährungsbildung. Frau L. hat jedoch gehört, dass es in Niederösterreich Versicherungen gibt, welche sich mit gesunder Schule beschäftigen und diese auch fördern. Frau L. weiß, dass es einen Grundsatzerlass gibt, der etwas mit gesunder Schule und Erziehung zu einem gesunden Lebensstil zu tun hat, kann dies aber nicht näher erläutern.

Eigene Maßnahmen zur Ernährungserziehung werden von Frau L. nicht getroffen. Falls ihr jedoch SchülerInnen auffallen, welche nur Süßigkeiten essen, so spricht sie dies aber sehr wohl an. Die Befragte gibt an, dass sie sich selbst als Vorbild für die SchülerInnen sieht und auf ihre Ernährung achtet. Im Laufe des Gesprächs wird jedoch deutlich, dass die Lehrkraft meist im Lehrerzimmer isst und somit nur selten eine Vorbildrolle einnimmt.

An dieser Schule wird nicht auf gesunde Ernährung geachtet, am Schulbuffet gibt es hauptsächlich fett- und zuckerreiche Snacks wie Schnitzsemmel und Süßigkeiten. An der Initiative „Schulbuffet“ wurde nicht teilgenommen. Auch die Mittagsverpflegung ist nicht optimal für SchülerInnen gestaltet. Häufig werden fettreiche Speisen angeboten, welche nicht den Geschmack der SchülerInnen treffen.

Frau L. findet, dass die Ernährungsbildung sehr vernachlässigt bzw. vergessen wird. Aus ihrer Sicht wird das Thema auf die Biologen abgeschoben, welche das Thema nur minimal behandeln. Sie würde sich wünschen, dass mehr Bewusstseinsbildung an Schulen betrieben wird, um so die Entscheidung der SchülerInnen positiv zu beeinflussen. Außerdem sollen gesündere Snacks und Mahlzeiten an der Schule angeboten werden.

3.5.5 Interview HLW-Pädagoge

Das Interview wurde am 19. April 2017 mit Herrn M. durchgeführt. Er arbeitet seit 3 Jahren an einer HLW in Niederösterreich. Er studierte die Unterrichtsfächer Deutsch und Geschichte, welche er jetzt auch unterrichtet und ist zusätzlich Klassenvorstand einer Schulklasse.

An seiner Bildungseinrichtung wird, durch den Schultyp vorgeschrieben, Kochunterricht als Pflichtfach geführt (genauere Informationen wurden bereits in Abschnitt 3.1.2.6 angeführt). Herr M. berichtet außerdem, dass an seiner Schule Aktionen zur Förderung der Bewegung im Unterricht durchgeführt werden, um SchülerInnen für mehr Bewegung zu begeistern. Als weitere

Ernährungsbildungsmaßnahme gab es ExpertInnentage, bei welchem verschiedene Workshops (z.B. zur veganen Küche) von ExpertInnen zu den Themen Gesundheit und Ernährung angeboten wurden.

Herr M. kennt keine gesetzlichen Grundlagen zu den Themen Ernährung oder Gesundheit und auch von höheren Instanzen sind ihm keine Weisungen oder Maßnahmen zur Ernährungsbildung bekannt.

An der Schule gibt es zwei Schulbuffets, wobei auch Süßigkeiten angeboten werden, welche jedoch in einer Vitrine am Rand des Buffets platziert sind. Der Mittagstisch wird frisch an der Schule zubereitet.

Die befragte Lehrkraft thematisiert Ernährung im Unterricht nur, wenn er Süßigkeiten auf den Tischen bemerkt. Er selbst kauft nie Süßigkeiten am Buffet und versucht sich gesund zu ernähren, da er als Vorbild für die SchülerInnen wirken möchte.

Herr M. findet, dass Ernährungsbildung keinen hohen Stellenwert an österreichischen Schulen hat. Ab und zu seien ihm Initiativen (z.B. zur Gesunden Jause) aufgefallen, jedoch würde er sich mehr Maßnahmen (z.B. für ein gesundes Schulbuffet) wünschen.

Für die Zukunft würde er sich einen Schwerpunkt in der Küchenpraxis wünschen, so dass die SchülerInnen selber kochen lernen. Im Unterricht soll reflektiert werden, wie sich schlechte Ernährung auswirkt und dazu sollen Betroffene, Ärzte oder Experten eingeladen werden. Für Herrn M. ist auch die Einbeziehung der Eltern essentiell, da diese die Schuljause einpacken bzw. die finanziellen Mittel dafür bereitstellen.

3.5.6 Interview HAK-Pädagogin

Das Interview mit Frau B. wurde am 26. April 2017 durchgeführt. Frau B. unterrichtet seit sechs Jahren an einer HAK. Sie studierte die Fächer Englisch und Geschichte, wobei sie zusätzlich den Bachelor- und Masterstudiengang „English

and American Studies“ bzw. „Anglophone Literatures and Cultures“ absolvierte. Sie unterrichtet derzeit die Fächer Englisch, Geschichte sowie Persönlichkeitsbildung und soziale Kompetenz. Ernährungsbildung findet an dieser Schule im Rahmen verschiedener Gegenstände statt wie z.B. in Englisch, in den Naturwissenschaften und in Persönlichkeitsbildung und soziale Kompetenz. In den beiden Ganztagsklassen gibt es auch immer wieder Kochprojekte.

Das Schulbuffet bietet Weckerl mit Wurst, Käse und Gemüse an, außerdem werden Joghurt, Kaffee, Kakao, Mineralwasser, Eistee, Säfte, Obst und Süßigkeiten verkauft. Einmal pro Woche wird auch Pizza angeboten. An der Schule gibt es keine Mittagsverpflegung, da sich die SchülerInnen in der Umgebung selbstversorgen können.

Frau B. kennt keine Weisungen hinsichtlich Ernährungsbildung, jedoch versucht sie in ihren Englischstunden jedes Jahr das Thema Ernährung einzubringen. Ihr ist bewusst, dass sie für die SchülerInnen als Vorbild wirkt, weshalb sie nur Wasser trinkt und die Stiegen anstatt dem Lift benutzt.

Ernährungsbildung hat laut Frau B. einen zu geringen Stellenwert an österreichischen Schulen. Sie wäre für verpflichtende aktive Workshops ab dem Kindergartenalter. Das Wissen soll ständig aufgefrischt werden durch Projekte, aktiven Unterricht, aber auch der Stundenplan sollte angepasst werden, da Frau B. meint, dass eine gesunde Lebensweise für SchülerInnen häufig aus zeitlichen Gründen nur schwer möglich sei.

Als ein sehr großes Problem sieht Frau B. die umliegenden Geschäftslokale und Fast-Food-Betriebe. Die SchülerInnen gehen in jeder Freistunde einkaufen oder versorgen sich mit Fast-Food, obwohl eine Aufsicht in der Schule dies verhindern soll. Laut Frau B. kann man gesetzlich überhaupt nichts machen, da sie alt genug sind, um in der Freistunde das Schulgebäude zu verlassen.

3.5.7 Interview HTL-Pädagogin

Das Interview mit Frau E. wurde am 19. April durchgeführt. Frau E. befindet sich derzeit in ihrem neunten Dienstjahr und unterrichtet Deutsch, Geschichte und Soziales Lernen an einer HTL. Außerdem ist sie Fachgruppenleiterin für das Unterrichtsfach Deutsch, Personalvertreterin und JUBER-Mitglied (Jugendberatung). Die Interviewte absolvierte ihre Lehramtsausbildung in den Fächern Deutsch und Geschichte, aber auch Weiterbildungsmaßnahmen als Lesetrainerin und Gewerkschaftsseminare.

Ernährungsbildung findet an ihrer Bildungseinrichtung nicht statt. Falls es zu einem Vorfall kommt, wird das Thema aufgegriffen. Über gesetzliche Verpflichtungen zum Thema Ernährung hat Frau E. keine Informationen. Vom Bundesministerium oder der Direktion wurden keine Weisungen diesbezüglich erteilt.

In den Pausen können abgepackte Weckerl und Schnitzelsemmeln gekauft werden. Zu Mittag kann zwischen zwei Mittagstellern (je 4 Euro) gewählt werden, wovon eine vegetarische Variante angeboten wird. Frau E. kritisiert, dass die vegetarische Variante meist eine Süßspeise oder ein „Gatschauflauf“ ist. Grundsätzlich sind die Mahlzeiten sehr kohlenhydratreich, ungesalzen und ungewürzt. Zusätzlich wird täglich eine Suppe (ebenso geschmacklos) angeboten. Laut Buffetbetreiber rentiert sich kein Salatbuffet, obwohl es sich um eine Schule mit mehr als 2.000 SchülerInnen und über 200 Lehrkräften handelt. Für die Lehrkräfte werden auf dem Mittagstisch Wasserkrüge bereitgestellt. SchülerInnen erhalten keine Wasserkrüge und können zwischen verschiedenen Softdrinks wählen.

Frau E. liest im Deutschunterricht immer wieder Artikel zu den Themen Ernährung, Essstörungen, Über- und Untergewicht. Sie sieht sich als Vorbild und trinkt im Unterricht nur Wasser oder Tee.

Laut E. findet keine Ernährungsbildung auf der Sekundarstufe II statt. Sie vermutet, dass erwartet wird, dass die Kinder die wichtigsten Informationen über gesunde Ernährung bereits in der Primar- bzw. Sekundarstufe I gelernt haben.

Für die Zukunft fände Frau E. es wünschenswert, dass die Eltern verstärkt in die Thematik eingebunden werden, vor allem bei Kindern mit Migrationshintergrund ist gesunde Ernährung häufig ein großes Problem. Frau E. berichtet, dass diese Kinder häufig nur Chips und Softdrinks als Jause mitbekommen. Sie meint außerdem, dass man den Eltern beibringen müsse, wie kostengünstig gesundes Essen sein kann. Hierbei sollte in der Volksschule und Unterstufe gemeinsames Kochen der richtige Weg sein. Frau E. fordert zusätzlich eine verpflichtende Richtlinie für Buffetbetreiber, bei welcher nur kohlenhydratreduzierte, geschmacklich ausgewogene, frische, gesunde und preislich günstige Produkte angeboten werden dürfen.

3.5.8 Interview BAfEP-Pädagogin

Das Interview mit Frau P. wurde am 27.4.2017 in der Mensa einer Bildungsanstalt für Elementarpädagogik durchgeführt. Frau P. hat die Fächer Mathematik und Haushaltsökonomie und Ernährung studiert und unterrichtet nun seit einem Jahr Ernährung und praktische Übungen und seit mehr als zwei Jahren Mathematik.

An ihrer Schule findet Ernährungsunterricht nur in den 1. Klassen für 37 min pro Woche statt. Außerdem wird auch im Biologieunterricht teilweise das Thema Ernährung angesprochen. Frau P. meint, dass sich die Ernährungsbildung der SchülerInnen nicht in ihrem Verhalten widerspiegelt.

Frau P. weiß, dass es einen Grundsatzerlass zur Gesundheitsförderung an österreichischen Schulen gibt. Von der Direktion oder dem Stadtschulrat kennt sie keine Weisungen bezüglich Ernährungsbildung.

Zur schulischen Verpflegung meinte Frau P., dass die Mensa keinen Wert auf gesunde Speisen legt. Zu Mittag gibt es vier Tagesgerichte und mehrere weitere Speisen wie Schnitzel und andere fettreiche und lieblos angerichtete Speisen. Das Salatbuffet ist laut Frau P. „tot“ – es gibt nur einen frischen Salat, alles andere kommt aus der Dose und/oder ertrinkt in fettigem Dressing. Die Mensa bietet außerdem zahlreiche Süßspeisen sowie fettreiche Zwischenmahlzeiten. Ein paar

Weckerl mit Salat-Käse-Füllung liegen in einer Glasvitrine neben einem Obstkorb.

Wenn Frau P. SchülerInnen mit Süßigkeiten oder Softdrinks bemerkt, dann spricht sie diese scherzhaft an. Sie selbst gibt sich in der Schule Mühe, Gesundes zu essen und nur Leitungswasser zu trinken.

Die Befragte meint, dass Ernährungsbildung nur einen geringen Stellenwert an österreichischen Schulen hat. Ernährungsunterricht gibt es nur an sehr wenigen Schulen und auch dort nur in minimalem Ausmaß. Die meisten Kinder und Jugendlichen erhalten nur im Biologieunterricht Informationen über Ernährung. Frau P. meint außerdem, dass die Schulverpflegung grundsätzlich sehr schlecht sei. Sie wäre dafür, dass nur mehr gesunde Nahrungsmittel an Schulen angeboten werden, auch Getränkeautomaten sind an Schulen überflüssig, denn die SchülerInnen sollen die stark gesüßten Getränke, wenn überhaupt, nur in ihrer Freizeit trinken. Frau P. meint, dass Kaffeeautomaten an Unterstufenschulen nicht aufgestellt werden sollten. Ernährungsbildung sollte im Allgemeinen eine größere Bedeutung im österreichischen Bildungssystem bekommen.

3.5.9 Analyse und Fazit der PädagogInnen-Interviews

Für diese Arbeit wurden acht PädagogInnen verschiedenster Bildungseinrichtungen interviewt, welche sehr unterschiedliche Bildungswege absolvierten. Nur eine der Befragten studierte das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, alle anderen PädagogInnen waren fachfremd. Lediglich eine der Interviewten hat bereits Weiterbildungsmaßnahmen zum Thema Ernährung absolviert.

Die PädagogInnen erklärten sehr häufig, dass Ernährungsbildung hauptsächlich im Biologieunterricht stattfindet. Ein paar Interviewte gaben an, über verschiedene Projekte, welche von externen Einrichtungen durchgeführt werden, Bescheid zu wissen. Nur im Kindergarten ist die gesunde Lebensweise im Alltag integriert und wird Tag für Tag gemeinsam mit den Kindern gelebt. An HLW und

HAK werden öfter Projekte zur Gesundheitsförderung durchgeführt. Nur an NMS, HLW und BAKIP gibt es eigene Fächer mit Ernährungs- bzw. Kochschwerpunkt. Wobei laut Herrn S. fraglich ist, wie viel Ernährungsunterricht neben dem Kochunterricht an Neuen Mittelschulen überhaupt stattfindet.

Nur drei der Befragten wussten, dass es einen Grundsatzterlass zur Gesundheitserziehung gibt. Hier wäre eine bessere Aufklärung in der Ausbildungsphase, aber auch in der Weiterbildung ein Schritt nach vorne, um PädagogInnen zu mehr Gesundheits- und Ernährungsbildung zu motivieren. Einfache Maßnahmen können beim gemeinsamen Essen, aber auch bei der Textauswahl im Sprachenunterricht (Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch etc.) getroffen werden. In Mathematik können einfache Nährwertberechnungen durchgeführt werden und im Sportunterricht können einfache Entspannungs- und Gymnastikübungen für den Alltag erlernt werden. In den Naturwissenschaften gäbe es die Möglichkeit, einfache Versuche mit Nahrungsmitteln durchzuführen. Im Allgemeinen kann durch die gezielte Auswahl des Lehrmaterials auf die Lebenswelt der SchülerInnen eingegangen werden. In dieser Analyse konnten die PädagogInnen keine Weisungen hinsichtlich der Ernährungs- und Gesundheitserziehung durch Direktion/Kindergartenleitung, Stadt-/Landesschulrat oder Bund nennen.

Nur im Kindergarten und in der HLW wurde in dieser Befragung das Mittagessen selbst gekocht und auf Regionalität sowie Saisonalität geachtet. Erschreckend ist, dass keine Lehrkraft der anderen Bildungseinrichtungen das Mittagessen als „gesund“ einstufen konnte. Meist wurde in den Interviews sehr negativ über die Schulverpflegung gesprochen und auch beim Schulbuffet wurde von den Lehrkräften berichtet, dass sehr viele zucker- und fettreiche Lebensmittel angeboten werden.

An Bildungseinrichtungen für Kinder unter 10 Jahren werden von den PädagogInnen häufiger Maßnahmen zur Ernährungsbildung getroffen. Im Kindergarten und in der Volksschule wird auf eine gute Tischkultur und Jause ohne Süßigkeiten geachtet. Von den Pädagoginnen dieser Bildungseinrichtungen wurde außerdem erwähnt, dass die Kinder hauptsächlich Wasser trinken. In

Kindergarten, Volksschule und Neuer Mittelschule achten die Interviewten außerdem darauf, dass die Kinder das gewählte Essen probieren. An den Bildungseinrichtungen der Sekundarstufe II werden die SchülerInnen meist nur auf ihre Ernährung angesprochen, wenn diese Süßigkeiten oder Softdrinks vor den Augen der Lehrkräfte konsumieren. Die Pädagoginnen der HAK und HTL erwähnten in diesem Interview, dass sie regelmäßig das Thema Ernährung in ihren Unterricht einfließen lassen.

Nach den durchgeführten Interviews kann gesagt werden, dass in den Bildungseinrichtungen für Kinder bis 10 Jahre am ehesten Ernährungsbildung stattfindet. Im Kindergarten wird, je nach Präferenz der PädagogInnen, spielerisch über Lebensmittel informiert. Hierbei werden meist nur Grundlagen vermittelt, wie zum Beispiel welche Lebensmittel gesund bzw. ungesund sind, aber auch die Herkunft der Lebensmittel wird nähergebracht. Da Ernährungsbildung für KindergartenpädagogInnen an den Bildungseinrichtungen für ElementarpädagogInnen nur in sehr geringem Maße gelehrt wird (eine Stunde im 1. Jahrgang), kann hier nur zum Teil von fundiertem Ernährungswissen ausgegangen werden. VolksschulpädagogInnen erhalten, laut Interview mit Frau K., keine spezielle Ernährungsbildung an den Pädagogischen Hochschulen, obwohl Ernährungs- und Gesundheitsbildung im österreichischen Volksschullehrplan im Unterrichtsfach Sachunterricht verankert sind.

Die befragten Lehrkräfte meinen, dass die Ernährungsbildung an österreichischen Bildungseinrichtungen ausgebaut werden sollte. Den PädagogInnen ist jedoch bewusst, dass dies ein ganzheitliches Projekt sein muss, bei welchem auch die Eltern mit eingebunden werden müssen. Nur ein Interviewpartner meinte, dass sich die Ernährungsbildung in Österreich auf einem guten Level befindet, jedoch findet dieser auch, dass eine Verbesserung der Ernährung nur gemeinsam mit den Eltern erreicht werden kann. Als Verbesserungsvorschlag wurde häufig genannt, dass es verbindliche Richtlinien für Buffetbetreiber und für das Mittagessen an Bildungseinrichtungen geben sollte. Es wurde gefordert, dass an Schulen nur noch gesunde Lebensmittel angeboten werden dürfen, mit dem Argument, dass es ein gutes Zeichen auch für die Eltern sei und wenn die Kinder und Jugendlichen zu

Hause ungesunde Nahrungsmittel verzehren, ist es die Angelegenheit der Eltern. Ernährungsprojekte sollten verpflichtend ab dem Kindergarten angeboten werden, da Kinder noch sehr empfänglich und neugierig sind. Eine Lehrkraft meinte außerdem, dass ein wichtiger Teil der Ernährungsbildung die Küchenpraxis sei und diese besser geschult werden sollte. Für einige PädagogInnen wäre auch die Einbindung von Experten eine sinnvolle Maßnahme zur Ernährungsbildung. Zusammenfassend sollte laut den befragten PädagogInnen die Bewusstseinsbildung forciert werden, damit die Kinder nachhaltige und gesunde Entscheidungen in ihrer Zukunft treffen können.

4 Folgen von Übergewicht und Adipositas

Nach Biesalski und Grimm werden folgende Auswirkungen von Übergewicht und Adipositas genannt:

- Störungen des Kohlenhydratstoffwechsels (z.B. Diabetes mellitus Typ 2)
- Dyslipoproteinämie
- Hyperurikämie
- kardiovaskuläre Erkrankungen
- Karzinome
- hormonelle Störungen
- Erkrankungen des Bewegungsapparates
- verminderte Lebensqualität
- psychosoziale Konsequenzen (z.B. Depressionen, soziale Diskriminierung). (vgl. BIESALSKI und GRIMM 2011⁵: 359)

Wenn Kinder und Jugendliche weder von ihren Eltern noch von den Bildungseinrichtungen in den Lebenskompetenzen „Ernährung“ und „Verbraucherbildung“ geschult werden, kann dies in weiterer Folge zu gesundheitlichen Problemen bei Kindern bzw. in weiterer Zukunft, bei

Erwachsenen führen. Der übermäßige Verzehr von energiereichen Speisen und Getränken, welcher heute häufig mit zu wenig Bewegung einhergeht, kann die Entstehung von Übergewicht bzw. Adipositas fördern. Übergewicht und Adipositas können zu vielen weiteren Begleiterkrankungen führen, welche hohe medizinische Behandlungskosten zur Konsequenz haben können. Es stellt sich also die Frage, ob es sinnvoller bzw. effizienter ist Präventionsmaßnahmen und Gesundheitsförderung (zum Beispiel an Schulen) zu finanzieren oder die Kosten für medizinische Behandlungen der Folgeerkrankungen zu tragen.

4.1 Definitionen

Die Primärprävention fokussiert sich auf den Gesunden, welcher bereits Risikofaktoren mit sich bringt. Man möchte damit die Gesundheit fördern und Krankheiten verhindern. Maßnahmen der Primärprävention sind:

- Ausschalten von Risikofaktoren,
- Stärkung der Abwehrkraft und
- Verhütung von Krankheitsübertragungen. (vgl. ELMADFA 2009²: 224)

Maßnahmen der Früherkennung von Krankheiten werden mit der sekundären Prävention abgedeckt. Krankheiten sollen erkannt werden bevor Symptome auftreten. Laut Elmadfa soll man durch die Früherkennung die Krankheit besser heilen können. (vgl. ebd.) Beispiele der Sekundärprävention:

- Cholesterin-Screening,
- Blutdruckmessung,
- Blutuntersuchung.

Tertiäre Prävention richtet sich an bereits erkrankte Menschen. Man möchte damit Spätfolgen einer Krankheit vermeiden. Beispiele hierfür wären die Rehabilitation

nach einem Herzinfarkt oder auch das Verhindern von Nierenversagen bei Diabetes mellitus. (vgl. ebd.)

Schulen wären ein optimaler Ort für die primäre Prävention, da Kinder und Jugendliche den Großteil ihrer Zeit in der Schule verbringen und dort viele Mahlzeiten einnehmen. Ein wichtiger Aspekt ist auch, dass man am Setting Schule viele verschiedene soziale Schichten erreicht und die SchülerInnen die Informationen auch nach Hause tragen. (vgl. RATHMANNER et al. 2006: 192)

Im Allgemeinen werden die Kosten, welche durch ernährungsbedingte Krankheiten entstehen, unterteilt in direkte, indirekte und intangible Kosten. Direkte Kosten entstehen durch Medikamente, Arztbesuche, Krankenhausaufenthalte, Rehabilitation, Therapie etc. Die entstehenden Ressourcenverluste und Produktivitätsausfälle infolge von Krankheiten, Arbeitsunfähigkeit und vorzeitigem Tod nennt man hingegen indirekte Kosten. Intangible Kosten sind nicht monetäre Kosten und entstehen durch psychosoziale Auswirkungen von Übergewicht und Adipositas. Beispiel für intangible Kosten sind Schmerzen, Einschränkung der Lebensqualität und soziale Abhängigkeit. Indirekte und Intangible Kosten sind nur schwer messbar. (vgl. RATHMANNER et al. 2006: 28; GANSER 2012: 57)

4.2 Gesundheitskosten durch ernährungsbedingte Krankheiten

Die direkten Kosten für Adipositas in Europa liegen zwischen 1 und 5 % der Gesamtgesundheitsausgaben. In den USA liegt dieser Wert bei 7 % und damit am höchsten. (vgl. RATHMANNER et al. 2006: 28; GANSER 2012: 58)

Laut Rathmanner et al. könnten durch einen Rückgang von Adipositas um 1 % die Gesundheitskosten um 3,3 % gesenkt werden. In mehreren Studien konnte außerdem erhoben werden, dass präventive Maßnahmen kosteneffektiver sind als die Adipositastherapie. Für Österreich gibt es derzeit noch keine Daten zu den

Kosten für Adipositas. Durch die Umrechnung von internationalen Kostenschätzungen auf Österreich, würden die direkten Kosten für 2004 rund 227,7-1.138,5 Millionen Euro ausmachen (0,1-0,5 % des BIP). Die größten Kostenpunkte entfallen auf Bluthochdruck, Osteoarthritis, koronare Herzkrankheiten und auf Diabetes Mellitus. Die Pharmaindustrie verdient nicht nur an den rezeptpflichtigen Adipositasmedikamenten (2005: 2,1 Millionen Euro), sondern auch an rezeptfreien „Schlankheitsmitteln“ (2005: 10,9 Millionen Euro) – wobei diese Daten nur den Apothekenabsatzmarkt umfassen. Die Anzahl der an Adipositas Erkrankten steigt immer weiter. Die Therapie von Adipositas wird jedoch immer schwieriger, je länger die Erkrankung besteht, außerdem sind die gesundheitlichen Folgen durch eine Gewichtsreduktion häufig nicht mehr reversibel. Weshalb umfassende Präventionsmaßnahmen notwendig wären. (vgl. RATHMANNER et al. 2006: 28-32)

Die Gesellschaft hat Übergewicht und Adipositas bereits als ein Problem anerkannt, was auch in den PädagogInnen-Interviews deutlich sichtbar wurde. Als weiterer Schritt sollten nun umfassende Gesundheitsförderungs- und Präventionsmaßnahmen getroffen werden. Im folgenden Abschnitt wird die Sichtweise der Politik zu diesem Problem thematisiert.

5 Ernährungsbildung in Zukunft – Pläne der Politik

5.1 Jetzt geht es los: Bürgerinitiative für mehr Ernährungsbildung an Österreichs Schulen

Der oberösterreichische Landesrat Rudi Anschöber forderte in der Pressekonferenz vom 22.6.2015 folgendes: *"105.000-mal essen wir im Lauf unseres Lebens. Mit unserer Ernährung entscheiden wir ganz wesentlich über unsere Gesundheit, über Umwelt, Böden, Grundwasser und Klima, über die Struktur und die Zukunftschancen der Landwirtschaft, über gerechten Handel und vieles andere mehr. Vielfach haben wir in den letzten Jahren den Bezug zu*

Lebensmitteln, zum Essen, zum eigenen Geschmack verloren. Viele haben nie kochen gelernt und sind dem Einheitsessen der globalen Lebensmittelindustrie wehrlos ausgeliefert. Aber es beginnt eine Gegenbewegung, die in Oberösterreich stark vom Umweltressort unterstützt wird. An vielen Orten beginnen neue Projekte, Essen und Ernährung wird zum politischen Thema, vielfach engagieren sich auch in den Schulen PädagogInnen und Eltern sehr und die Kids sind mit großem Interesse bei der Sache. Dieses Engagement für Kochen und Themen wie Ernährung und KonsumentInneninformation braucht mehr Unterstützung, mehr Platz und einen besseren Stellenwert in unseren Schulen." Mit diesen Worten startete Landesrat Rudi Anschober (2015) die parlamentarische Bürgerinitiative für mehr Ernährungsbildung.

Ziele der Parlamentarischen Bürgerinitiative betreffend der Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem:

- an Volksschulen, allen Schulen der Sekundarstufe 1 inklusive AHS-Unterstufe soll ein eigenes, verpflichtendes Unterrichtsfach entstehen bzw. ausgebaut werden.
- an den Pädagogischen Hochschulen und den Universitäten soll eine praxisnahe Ausbildung der PädagogInnen im Hinblick auf die Lebenskompetenzen erfolgen.
- Weiterbildungs- und Fortbildungsprogramme für LehrerInnen sollen erweitert werden.
- mittel- und längerfristig soll die Errichtung einer tertiären Bildungseinrichtung mit einem Schwerpunkt auf den genannten Lebenskompetenzen angestrebt werden. (vgl. ANSCHÖBER 2015: 2-3)

Hintergründe und Motivation für die Bürgerinitiative:

Als Auslöser für die Bürgerinitiative können mehrere Gründe genannt werden: Zum einen ist das Thema Ernährung ein wichtiges Thema der heutigen Zeit. Zu keinem Zeitpunkt wurde so viel Geld für Nahrungsmittel, aber auch für Nahrungsergänzungsmittel ausgegeben wie heute. Zum anderen hängt das Thema

Ernährung auch stark mit Aspekten der Finanzierung unseres Gesundheitswesens, aber auch mit Klimaschutz und Nachhaltigkeit zusammen.

Eine ausgewogene Lebensweise ist somit wichtig für die Gesundheitsförderung und die Erhaltung dieser. Durch frische, reife und naturbelassene Lebensmittel kann der Genuss und somit die psychische und physische Gesundheit gesteigert werden. (vgl. ANSCHÖBER 2015: 4)

Da unsere geschmacklichen Vorlieben bereits als Babys geprägt werden, ist von Anfang an ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln wichtig. Ernährung sollte somit schon im Kindesalter eine wichtige Rolle spielen, um im weiteren Lebensverlauf die Gesundheit zu erhalten und zu stärken. Hierbei spielt auch die Vorbildwirkung eine wichtige Rolle. In der heutigen Zeit sind zumeist die Mutter als auch der Vater berufstätig, oft ist es dann schwierig bzw. zeitaufwändig abends noch die Familie gesund zu versorgen. Deshalb ist es von Bedeutung, dass gesunde Ernährung in Kindergärten, Schulen und Horten gelebt wird. (vgl. ebd. 5)

Häufig wird darauf vergessen, dass die Ernährung auch unmittelbaren Einfluss auf die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit hat. In weiterer Folge können durch eine schlechte Ernährungsweise auch Krankheiten wie Diabetes Mellitus Typ 2, Arteriosklerose, Adipositas, Allergien aber auch Krebs entstehen. Diese Krankheiten sind für das Gesundheitssystem eine enorme finanzielle Belastung. Um die Gesundheit, der österreichischen Bevölkerung zu bewahren bzw. zu stärken, ist es wichtig präventive Maßnahmen zu ergreifen, welche bereits im Kindesalter vermittelt werden sollten. (vgl. ebd.)

Ernährung bedeutet auch Verantwortung und diese betrifft nicht nur Österreich. Durch negatives Konsum- und Ernährungsverhalten schaden wir nicht nur uns selbst, sondern auch Menschen in anderen Teilen der Welt. Ob durch die Zerstörung der Regenwälder, der kleinbäuerlichen Strukturen im ruralen Raum oder der Weltmeere, wir tragen die Verantwortung dafür. Leider wird dies oft nicht erkannt und sollte durch eine umfassende Ernährungs- und

Verbraucherbildung jedem Schüler bzw. jeder Schülerin aufgezeigt werden, um ein verantwortungsbewusstes Leben zu ermöglichen. (vgl. ebd.: 6-7)

In diesen Informationen zur Pressekonferenz wird deutlich, dass das Thema Ernährung ein sehr weitläufiges ist, weshalb sie auch im Bildungssystem nicht fehlen darf. In der heutigen Zeit ist es wichtig, dass mündige Erwachsene auf diesem Planeten leben und ihn nicht zerstören. Des Weiteren ist zu erwähnen, dass durch die Umstellung des Schulsystems in den letzten Jahren hin zu „Kompetenzorientierung“ gerade diese echte Lebenskompetenz „Ernährung“ im Lehrplan nicht gestärkt, sondern eher geschwächt wurde.

5.2 Statements zur Ernährungsbildung an Schulen

Prof. Dr. Thomas Mohrs (Pädagogische Hochschule Oberösterreich) ist Autor des Begründungstextes Bürgerinitiative für mehr Ernährungsbildung an Österreichs Schulen. Mohrs meint, dass die Ernährungsweise der meisten westlichen Menschen, aber auch immer mehr in Schwellenländern, nicht nachhaltig ist. Daher ist es für ihn wichtig, dass auch die Kinder einbezogen werden. (vgl. MOHRS 2015: 3)

Mag. Philipp Braun von Slow Food Linz sieht Essen nicht nur als Energiezufuhr, sondern auch als Genuss, welcher Spaß machen soll. Doch mit Genuss verbindet er auch Verantwortung, denn nur wer die Zusammenhänge zwischen Umwelt, Ernährung, Klima und Gesundheit kennt, kann Genuss entwickeln. Außerdem meint er, dass sich die falschen Ernährungsgewohnheiten durch die vielen quantitativ überernährten und qualitativ unterernährten Menschen zeigen. Für ihn stellt auch die Bewegung eine wichtige Rolle im Wohlbefinden dar. (vgl. BRAUN 2015: 3-4)

5.3 Stellungnahmen der Ministerien zur Bürgerinitiative Ernährungsbildung

5.3.1 Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft

Dieses Ministerium nimmt nur sehr kurz Stellung zu dieser Bürgerinitiative: Zwei kurze Absätze, welche nur über das Vorhandensein des Bachelor- bzw. Masterstudiums zum Lehramt im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung informiert. Zusätzlich wird auf die Homepage des ernährungswissenschaftlichen Instituts der Universität Wien verwiesen. Es wird darauf hingewiesen, dass dieses Studium vielleicht demnächst auch an anderen Universitäten angeboten wird. (vgl. BMFW 2015: 2)

5.3.2 Bundesministerium für Gesundheit

Das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) sieht ein, dass Ernährung ein wichtiger Teil der Gesundheit ist und bereits zwei Drittel der häufigsten chronischen Erkrankungen einen Ernährungsbezug haben. Das Ministerium meint auch, dass Kinder und Jugendliche viel Zeit in der Schule verbringen, weshalb auch dort angesetzt werden sollte. Es wird auch erwähnt, dass im Jahr 2011 eine Initiative „Unser Schulbuffet“ gestartet wurde, jedoch ist 2014 die Finanzierung dafür ausgelaufen. Nur die Bundesländer Steiermark, Kärnten und Burgenland und einige weitere Schulen haben die Initiative weitergeführt. Weitere Maßnahmen des BMG seien kostenlose Materialien, die spielerisch über gesunde Ernährung informieren. (vgl. BMG 2015: 1-3)

Das BMG fände die Einführung eines Unterrichtsfaches „Ernährung und Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung“ positiv, jedoch stelle dies didaktisch hohe Ansprüche. Vor allem die Vermittlung von Handlungskompetenzen (Einkaufen, Genießen, Lebensmittelzubereitung usw.) wäre für das BMG ein wichtiger Aspekt dieses Faches. Die Vermittlung dieser Lebenskompetenz ist aber in den meisten Schulen derzeit nicht möglich, da es keine Küchen gibt bzw. die hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben sehr streng sind. Das BMG

findet aber auch einen theoretischen Unterricht sinnvoll, jedoch müssten die Lehrkräfte dafür auf den neuesten wissenschaftlichen Stand gebracht werden. Die Einbindung von ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen wird gefordert. (vgl. ebd.: 3-4)

Das BMG verweist bezüglich der Umsetzung auf die Zuständigkeit des Bundesministeriums für Bildung und Frauen. Abschließend bietet das BMG seine Expertise und Erfahrungen für die Erarbeitung eines Lehrplanes und die Erarbeitung von Aus- und Weiterbildungsplänen an. (vgl. ebd.: 4)

5.3.3 Bundesministerium für Bildung und Frauen

In der Einleitung der Stellungnahme wird darauf aufmerksam gemacht, dass der Bereich „Ernährung und Gesundheit“ im Bildungsbereich „Gesundheit und Bewegung“ und im Unterrichtsprinzip „Gesundheitserziehung“ fixiert sind. Dadurch sollte fächerübergreifend ein Beitrag zur Gesundheit geleistet werden. (vgl. BMBF 2015: 1)

Als weitere Maßnahmen nennt das Bundesministerium für Bildung und Frauen (BMBF) folgende Schritte: Schulen können sich durch die Erarbeitung von Schulentwicklungsplänen in Richtung „Gesunde Schule“ oder „ÖKOLOG-Schule“ entwickeln. Unterrichtsprojekte zu den Themen Umwelt und Gesundheit werden vom Bildungsförderungsfonds für Gesundheit und Umwelt finanziell unterstützt. (vgl. ebd.: 1-2)

Das BMBF merkt an, dass die Unterrichtsprinzipien „Wirtschafts- und VerbraucherInnenbildung“ und „Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung“ bereits die Themen Konsum und Verbrauch von Lebensmitteln sowie gesunde Ernährung ansprechen. Es wird außerdem auf den Grundsatzterlass zur Wirtschafts- und VerbraucherInnenbildung vom 30. Juni 2015 verwiesen. Das BMBF macht außerdem darauf aufmerksam, dass didaktische Materialien auf ihrer Homepage zu finden sind. (vgl. ebd.: 2)

In der Stellungnahme wird erwähnt, dass bereits etliche Schulen das Thema „Gesundheitserziehung – gesunde Ernährung“ im Rahmen von SQA als individuellen Schwerpunkt gewählt haben. Des Weiteren gibt es in der NMS den Pflichtgegenstand „Ernährung und Haushalt“, welcher ein bis vier Wochenstunden umfasst. Außerdem gibt es zahlreiche Möglichkeiten schulautonome Schwerpunkte bzw. Freigegegenstände einzuführen. In der AHS befinden sich in den Fachlehrplänen der einzelnen Unterrichtsgegenstände zahlreiche Bezüge zu Ernährung und Verbraucherbildung. (vgl. ebd.: 3-4)

Abschließend wird angemerkt, dass Gesundheitserziehung im Rahmen des lehrplanmäßigen Unterrichts Aufgabe der Schulen sei. Das BMBF verweist darauf, dass die entscheidenden Impulse durch das BMG gesetzt werden müssen: *„Das Bundesministerium für Bildung und Frauen ist daher keinesfalls allein bzw. federführend für die Gesundheitserziehung in Schulen verantwortlich“* (BMBF 2015: 5).

Das BMBF weist abschließend noch darauf hin, dass es eine Seminarreihe „Gesundheitspädagogik und Gesundheitsmanagement“ zum Thema „Wie gesund is(s)t Schule?“ anbietet. (vgl. ebd.)

5.3.4 Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

„Das Ressort begrüßt Initiativen, bei denen die Lebenskompetenzen in den Bereichen Ernährung, Kochen, Gesundheit und Verbraucherbildung forciert werden“ (BMLFUW 2015: 1).

Das BMLFUW unterstützt Projekte zum Thema Landwirtschaft und listet in der Stellungnahme diverse Projektbeschreibungen dazu auf. Des Weiteren wird eine PädagogInnenweiterbildungsmaßnahme erwähnt, welche vom BMLFUW in bestimmten Bereichen unterstützt wird. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass es eine Wanderausstellung zum Thema „Land- und Forstwirtschaft“ gibt und,

dass die Themen hierbei sehr vielfältig sind. Auch online werden einige Materialien zur Verfügung gestellt. (vgl. ebd.: 1-4)

Das Ministerium schreibt in seiner Stellungnahme, dass es den Ausbau des Angebots zur Förderung der Lebenskompetenz, beispielsweise in Form eines eigenen Unterrichtsfachs unterstütze. (vgl. ebd.: 3)

5.3.5 Beschluss des Nationalrats zur Bürgerinitiative Ernährungsbildung

„In seiner Sitzung am 17. November 2015 hat der Ausschuss einstimmig beschlossen, die Präsidentin des Nationalrates zu ersuchen, diese Bürgerinitiative dem Unterrichtsausschuss des Nationalrates zuzuweisen“ (Parlamentsdirektion 2015).

Die weitere Bearbeitung dieser Initiative ist unklar. Eine Anfrage bei einem parlamentarischen Mitarbeiter hat ergeben, dass es bis jetzt noch zu keiner Gesetzesänderung durch diese Bürgerinitiative kam.

6 Ernährungsbildung: Ein internationaler Vergleich

Im internationalen Vergleich wird klar, dass nicht nur in Österreich ein Handlungsbedarf bei der Gesundheitsförderung besteht. Auch international stellt man sich die Frage, ob das Ernährungswissen der Lehrkräfte ausreicht, um qualifiziert Ernährungslehre zu unterrichten (vgl. PERSSON OSOWSKI et al. 2013: 425). In diesem Kapitel sollen einige Länder exemplarisch in Hinblick auf ihre Ernährungsbildungsmaßnahmen untersucht werden. Außerdem wird analysiert, ob durch das Vorhandensein diverser Maßnahmen in der Ernährungsbildung dieser Länder bereits entsprechende Erfolge erzielt werden konnten.

6.1 Deutschland

In Deutschland sind 15 % der Kinder und Jugendlichen zwischen drei und 15 Jahren übergewichtig und 6,3 % davon leiden an Adipositas. Wobei der Anteil der Übergewichtigen und an Adipositas Erkrankten im Jugendalter zunimmt. Die Statistik zeigt, dass sich der Anteil an übergewichtigen Kindern nach dem Schuleintritt stark erhöht. Seit den 1990er Jahren hat sich die Anzahl der betroffenen Kinder und Jugendlichen verdoppelt. (vgl. BRANDT 2010: 207; KURTH und SCHAFFRATH ROSARIO 2007: 737)

Immer häufiger wird in Deutschland Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen gefordert. Das Forschungsprojekt „REVIS“ hat eine mobile Esswerkstatt konzipiert, welche flexibel in den Klassen einsetzbar ist. Mit diesen mobilen Werkstätten, will man die Sinneswahrnehmung der SchülerInnen stärken, Naturwissenschaftliche Experimente mit Lebensmitteln durchführen und auf einfache Weise Nahrung zubereiten. Ausgestattet sind die kleinen Küchen mit dem notwendigsten Equipment im Klassensatz. (vgl. OEPPING o.J.: 4-7)

Im Bayerischen Erziehungs- und Unterrichtsgesetz ist die Gesundheitserziehung schon lange verankert, jedoch wurde damit bisher keine Wirkung erzielt. Deshalb wurde in Bayern 2008 das „Landesprogramm für gute gesunde Schule“ gestartet, um zum einen die Gesundheit der SchülerInnen zu fördern, aber auch um die Leistungsfähigkeit der Lehrkräfte zu stärken. Jede Schule kann selbst entscheiden welchen Gesundheitsbereich sie aufgreift und an der Schule thematisiert. Eingebunden werden dabei SchülerInnen, Lehrkräfte, Eltern und weiteres Personal der Schule. Die Schulen werden dabei von externen Partnern mit materiellen und personellen Ressourcen unterstützt. Alle Schularten dürfen am Programm teilnehmen, sie verpflichten sich jedoch jeweils für drei Jahre. (vgl. Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus 2008: 1-7)

„IN FORM“ ist eine Initiative Deutschlands für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Es werden Unterrichtsmaterialien und Projekte für Schulen erstellt, welche die Lehrkräfte kostenlos in Anspruch nehmen können. Für die 3. und 4. Klassen wurde der „aid-Ernährungsführerschein“ entwickelt, bei welchem

GrundschülerInnen erste Kompetenzen in Lebensmittelzubereitung erlernen können und die Eltern mit einbezogen werden. Für 5. und 6. Klassen wurde das Konzept „SchmExperten“ gestaltet, hierbei werden die Sinne geschult und altersgerechte und gesunde Rezepte ausprobiert. Für die 6. bis 8. Klassen werden Wissen und Kenntnisse des Unterrichtskonzepts „SchmExperten“ im Konzept „SchmExperten in der Lernküche“ vertieft. Die „Ess-Kult-Tour“ wird ab der 7. Klasse empfohlen und behandelt in einem Stationenbetrieb verschiedene Themen rund um Nahrungsmittel und Verbraucherbildung. Ein wichtiges Anliegen der Initiative „IN FORM“ ist auch die Weiterbildung der Lehrkräfte, welche in Seminaren, Workshops und über Informationsmaterial erfolgt. (vgl. IN FORM o.J.a)

In einer Studie wurde die Schulverpflegung an deutschen Schulen analysiert und es wurde festgestellt, dass die meisten Schulen eine Verpflegungsmöglichkeit zu Mittag, verschiedene Getränke und eine Zwischenverpflegung anbieten. Bei der Zwischenverpflegung überwiegen Brote, Fastfood und Süßigkeiten. Beim Mittagessen gibt es zu häufig Fleisch, zu selten Fisch und nicht täglich frisches Obst und Gemüse. An den meisten Schulen wird die Mittagsverpflegung angeliefert und warmgehalten. (vgl. IN FORM o.J.b; siehe auch ARENS-AZEVEDO et al. 2015)

6.2 Schweden

Laut Wijnhoven et al. waren 2007/2008 22 % der 7-jährigen Mädchen übergewichtig bzw. adipös und 23,5 % der 7-jährigen Jungen (vgl. WIJNHOFEN et al. 2012: 90). Die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas lag 2009/2010 bei 13-jährigen Mädchen bei 9 % und bei Buben bei 13 % (vgl. CURRIE et al. 2012: 91).

Bereits 1946 wurde durch das Schwedische Parlament beschlossen, dass alle SchülerInnen an schwedischen Pflichtschulen (bis 16 Jahre) kostenloses Essen erhalten sollen (vgl. PERSSON OSOWSKI 2012: 10). Laut Persson Osowski (2012:

10) dauerte es einige Jahrzehnte bis zur vollständigen Umsetzung dieser Maßnahme, welche auf mehreren Hintergedanken basiert:

- man möchte gesunde Kinder erziehen und ausbilden,
- soziale Gleichheit und
- Geschlechtergleichberechtigung (Frauen sollen sich nicht verpflichtet fühlen, zu Hause zu bleiben, um den Haushalt zu führen und Pausenbrote vorzubereiten).

Seit 1981 ist die „National Food Administration“ (NFA) für die Schulverpflegung zuständig. Die NFA gibt Empfehlungen für die Schulmahlzeiten vor, welche jedoch nicht verpflichtend sind. Grundsätzlich sollte eine Schulmahlzeit aus einem gekochten Hauptgang, rohem oder gekochtem Gemüse, Brot mit Margarine und Milch bzw. Wasser zusammensetzen. Mit einer Portion sollten 30 % des täglichen Energiebedarfs abgedeckt werden, wobei auch das Ziel von 100-125 Gramm Obst- und Gemüseverzehr, mit dieser Empfehlung erreicht werden soll. (vgl. PERSSON OSOWSKI 2012: 13-14)

An den meisten Schulen wird das Schulessen frisch zubereitet, andere Schulen lassen sich von außerhalb mittels warmer bzw. kalter (und später erwärmter) Speisen versorgen. Schulmahlzeiten kosten pro SchülerIn rund 5.900 Schwedische Kronen (rund 620 Euro) pro Jahr, hierbei inkludiert sind alle Kosten, die bei der Produktion und eventueller Lieferung entstehen. (vgl. National Food Agency 2015)

Die NFA empfiehlt, dass die Mahlzeiten gemeinsam mit den Lehrkräften eingenommen werden, damit SchülerInnen durch die Vorbildwirkung der Lehrkräfte etwas Lernen, aber auch um die Beziehung zwischen Lehrkräften und SchülerInnen zu stärken. Durch eine LehrerInnen-SchülerInnen-Kommunikation bei Tisch, auch „pedagogic meals“ genannt, kann außerdem über Nahrungsmittel und gesunde Ernährung informiert werden. Zudem führt die Anwesenheit der Lehrkräfte dazu, dass die Mahlzeiten in einer ruhigeren Umgebung eingenommen werden. Die Studie von Persson Osowski et al. zeigte, dass Kinder nicht nur von dem Lernen, was Lehrkräfte sagen, sondern viel mehr von dem was diese tun.

Plakate, Poster und Dekoration, welche in der Cafeteria als Lernhilfen platziert waren, wurden als gute Unterstützung im Lernprozess bewertet. (vgl. PERSSON OSOWSKI et al. 2013: 425, PERSSON OSOWSKI 2012: 14-15)

Während der Pflichtschulzeit isst jedes schwedische Kind rund 2.000 Schulmahlzeiten, diese Tatsache nutzt der Staat, um die Ernährung der Bevölkerung positiv zu beeinflussen. Dieser sieht die Schulmahlzeiten zudem als eine Investition in die Zukunft des Landes. (vgl. SkolmatSverige o.J.)

Erhebungen von 2008 zeigen jedoch, dass diese Maßnahmen bislang nicht von Erfolg gekrönt wurden. 53,3 % der schwedischen Bevölkerung (über 20 Jahre) sind übergewichtig und 18,6 % davon leiden an Adipositas, wobei Männer häufiger davon betroffen sind als Frauen. (vgl. WHO 2013: 1)

6.3 Vereinigtes Königreich

Im United Kingdom (UK) lag 2009 die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas bei Jungen bei 16 % und bei Mädchen bei 13 %, in beiden Fällen ist die Tendenz weiter steigend. (vgl. IOM 2010: 9)

An den Schulen des UK können die Betreiber entscheiden, ob sie frisch kochen oder das Schulessen von außerhalb beziehen. 2005 sorgte der Starkoch Jamie Oliver für öffentliches Aufsehen, als er publik machte, welches ungesunde Essen an den Schulen im UK angeboten wird. Durch die entstandenen Maßnahmen der Petition „Feed Me Better“ wurden Junk Food und Soft Drinks aus den Schulen verbannt und frittierte Nahrungsmittel werden nur noch zweimal pro Woche angeboten. (vgl. IOM 2010: 3; OLIVER 2005)

Alle Schulen in England müssen nun sicherstellen, dass ausgewogene nährstoffreiche Mahlzeiten angeboten werden. Problematisch ist jedoch, dass die Schulen zwar nun nur noch ausgewogene Mahlzeiten anbieten dürfen, die Kinder jedoch entscheiden, ob sie dieses Angebot wahrnehmen oder ihre Lunchbox zu Hause befüllen lassen. (vgl. IOM 2010: 23-24)

Laut dem „School Food Plan“ 2013 essen 57 % der Kinder das von zu Hause mitgebrachte Essen. Untersuchungen zeigten, dass nur 1 % der mitgebrachten Snacks den Richtlinien entsprechen. (vgl. DIMBLEBY und VINCENT 2013: 7)

In den einkommensschwachen Teilen Nord-Ost-Englands wurde ein Projekt durchgeführt, bei welchem sich SchülerInnen zwischen 12 und 13 Jahren freiwillig nach der Schule in einem „Food Club“ trafen, um dort zu lernen, wie gesunde Nahrung zubereitet wird. Hyland et al. haben erhoben, dass das Projekt gut von den SchülerInnen angenommen wurde. Zum Teil wurde durch das Projekt eine Verbesserung der Ernährungsweise festgestellt, wobei eher der Obstkonsum als der Gemüsekonsum gesteigert werden konnte. Die SchülerInnen wurden außerdem informiert wie kostengünstig die Zubereitung der Speisen erfolgen kann, um die SchülerInnen zu motivieren das Gelernte auch zu Hause nach zu kochen. Durch das Nachkochen in der Familie sollen auch die Eltern angeregt werden auf gesunde Ernährung zu achten und die Mahlzeiten selbst zuzubereiten. (vgl. HYLAND et al. 2006: 758-768)

Positiv zu erwähnen ist, dass im neuen Lehrplan von 2014 „Kochen und Ernährung“ als Pflichtfach bis zum Alter von 14 Jahren (Key Stages 1-3) unterrichtet wird (vgl. DIMBLEBY und VINCENT 2013: 36; Department for Education 2014: 234, 239). Auch für Eltern war es ein großes Anliegen, dass ihre Kinder kochen lernen, um in Zukunft sicher zu stellen, dass sich diese gesund ernähren können und nicht auf Fertigprodukte angewiesen sind (vgl. DIMBLEBY und VINCENT 2013: 35).

„Public Health England“ hat 2015 für Ernährungslehrkräfte einen Leitfaden herausgegeben, welcher zu einem ganzheitlichen Unterricht führen soll. Zunächst wird beschrieben, wie die Lehrkräfte ihre eigene Ernährungskompetenz und Küchenpraxis entwickeln bzw. steigern können. In den weiteren Teilen des Leitfadens wird darauf hingewiesen, dass die Lehrkräfte zusammenarbeiten, nationale Richtlinien beachten, auf Sicherheit achten und kulturelle Gegebenheiten berücksichtigen sollen. Ein wichtiges Anliegen und das allgemeine Ziel dieses Leitfadens ist, dass die SchülerInnen befähigt werden

selbstständig Nahrungsmittel zuzubereiten wobei der gesundheitlichen Aspekt zu berücksichtigen ist. (vgl. Public Health England 2015: 6-11)

6.4 Vereinigte Staaten von Amerika

In den USA lag 2009/2010 die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas bei Jungen und Mädchen im Alter von 6 bis 11 Jahren bei rund 33 %, wobei 18 % davon an Adipositas erkrankt waren. Im Alter von 12 bis 19 Jahren lag die Prävalenz bei rund 34 %, wovon 18,5 % an Adipositas litten. Das bedeutet, dass rund ein Drittel aller Kinder zwischen 6 und 19 Jahren zu diesem Zeitpunkt übergewichtig oder adipös war und jedes sechste Kind in den USA an Adipositas litt. (vgl. NIDDK o.J.)

Grundsätzlich müssen Schulmahlzeiten in den Vereinigten Staaten auf die US-Ernährungsrichtlinie abgestimmt sein. Durch das „National School Lunch Program“ werden täglich mehr als 31 Millionen Kinder versorgt. Die Hälfte dieser Kinder kommt aus einkommensschwachen Familien und frühstückt bereits in der Schule. Studien zeigten, dass Kinder, welche das Schulessen zu sich nehmen, mehr Milch, Fleisch und Gemüse konsumieren. Dadurch zeigt sich, dass die Schulmahlzeiten einen wichtigen Beitrag zur kindlichen Ernährung leisten. (vgl. IOM 2010: 26-27)

Das US Department of Agriculture (USDA) hat bereits mehrere Programme zur Schulverpflegung in den USA entwickelt. Die Programme befassen sich jeweils mit Maßnahmen zur besseren Versorgung von Kindern und Jugendlichen:

a. National School Lunch Program (seit 1946):

Dieses Programm wird an 100.000 Schulen und Kinderwohneinrichtungen angeboten und versorgt Kinder bis 18 Jahre kostenlos oder gegen sehr geringen Beitrag mit ausgewogenem Lunch. Um durch das USDA gefördert zu werden, müssen sich die Schulkantinen an die Ernährungsrichtlinien für Amerikaner halten. Derzeit soll der Anteil an Obst, Gemüse und Vollkornprodukten in den Schulmahlzeiten gesteigert

werden. Dieses Programm kostete 2012 11,6 Milliarden Dollar. Die teilnehmenden Schulen werden mit Förderungen, aber auch mit Waren unterstützt. (vgl. Food and Nutrition Service 2013a: 1-3)

b. School Breakfast Program (seit 1975):

Das School Breakfast Program funktioniert wie das National School Lunch Program und wurde 1975 (nach einer Pilotphase) gestartet. Um Förderungen zu erhalten, müssen sich die Schulen ebenfalls an die Ernährungsrichtlinien für Amerikaner halten. Im Jahr 2012 nahmen fast 13 Millionen Kinder an diesem Programm teil, was zu Kosten von rund drei Milliarden Dollar führte. (vgl. Food and Nutrition Service 2013b: 1-3)

c. Fresh Fruit and Vegetable Program (seit 2008):

Dieses Programm wurde ins Leben gerufen, um Grundschulkindern kostenloses Obst und Gemüse zur Verfügung zu stellen. Grundsätzlich sollten dadurch gesündere Essgewohnheiten ausgebildet werden, damit die Kinder in eine gesunde Zukunft starten können. Teilnehmende Grundschulen erhalten jährlich 50-75 Dollar pro SchülerIn. Das *Food and Nutrition Service* empfiehlt Obst und Gemüse des FFVP mindestens zweimal pro Woche anzubieten. Im Schuljahr 2013/2014 wurden rund 166 Millionen Dollar für dieses Programm ausgegeben. (vgl. Food and Nutrition Service 2013c: 1-3)

Eine Studie fand heraus, dass Grundschüler, welche am FFVP teilnehmen, mehr Obst und Gemüse konsumieren (auch außerhalb der Schule) als andere Grundschüler. Es konnte jedoch keine Veränderung bei der Gesamtenergieaufnahme der SchülerInnen festgestellt werden. An Schulen, welche am FFVP teilnehmen, konnte außerdem erhoben werden, dass häufiger Ernährungsbildung stattfand als an anderen Schulen. Da die Schulen selbst entscheiden können, wie häufig sie FFVP-Snacks anbieten, wurde in dieser Studie auch die Häufigkeit erhoben: Ein Großteil der Schulen (41 %) gab an, dass sie an fünf Tagen pro Woche FFVP-Snacks

anbieten. Die frischen Obst- und Gemüse-Snacks werden hauptsächlich in der Klasse konsumiert. (vgl. BARTLETT et al. 2013: XV-XVI, XVIII-XX)

d. Summer Food Service Program:

Dieses Programm sorgt dafür, dass Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren in einkommensschwachen Gegenden, auch während der Sommermonate, wenn die Schulen geschlossen sind, gesunde Mahlzeiten erhalten. Unterstützt wird das Programm durch USDA, staatliche Stellen, Sponsoren und Institutionen, welche die Mahlzeiten ausgeben. (vgl. Food and Nutrition Service o.J.: 1, IOM 2010: 39-40)

Nahezu alle öffentlichen Schulen nehmen am National School Lunch Program teil und mehr als 80 % dieser Schulen partizipieren auch am School Breakfast Program (vgl. CREPINSEK et al. 2009: 31). Dadurch wird deutlich, wie groß der Einfluss dieser Programme auf die kindliche Versorgung ist.

Studien haben gezeigt, dass Projekte oder Programm zur Ernährungsbildung an amerikanischen Schulen kaum bzw. nur geringe Auswirkungen auf das Handeln der SchülerInnen haben (vgl. IOM 2007: 89; BARANOWSKI et al. 2003: 51). Wirkungsvoller wären ein langfristiger Ernährungsunterricht und die Umstellung der Schulmahlzeiten. Um das Verhalten der SchülerInnen nachhaltig zu verändern ist es notwendig, dass die SchülerInnen aktiv dieses Thema erarbeiten und nicht nur Fakten zum Thema Ernährung zu lernen. Laut IOM (Institute of Medicine) ist auch die Ausbildung der Lehrkräfte und anderer Bediensteter entscheidend für eine erfolgreiche Veränderung. (vgl. IOM 2007: 89-90)

In einer amerikanischen Studie von Graziose et al. wurde evaluiert wie sich Ernährungsbildung auf die Gesundheitskosten auswirkt. 2012/2013 wurde an 20 New Yorker Schulen das Unterrichtsfach „Food, Health, & Choices“ unterrichtet was dazu führte, dass rund 640 SchülerInnen nicht an Adipositas erkrankten und mehr als 8 Millionen Dollar an medizinischen Kosten gespart werden konnten. Die Kosten für die Interventionen lagen jedoch bei rund 8,5 Millionen Dollar, wobei durch bessere Planung und Implementierung in den Schulalltag, die Kosten laut Graziose et al. reduziert werden könnten. (vgl. GRAZIOSE et al. 2016: 1-8)

6.5 China

In China waren 2009 rund 12 % der Kinder und Jugendlichen übergewichtig und 3 % der 7-11-Jährigen und 1 % der 12-17-Jährigen waren adipös (vgl. GORDON-LARSEN et al. 2015: 37). Chinesische Kinder und Jugendliche sind nicht mit Gleichaltrigen anderer Entwicklungsländer vergleichbar: sie arbeiten kaum im Haushalt, nehmen kaum an außerschulischen Aktivitäten teil, fernsehen nur wenig und unterliegen einem enormen schulischen Druck (vgl. TUDOR-LOCKE et al. 2003: 1093).

China hat sich in den letzten Jahrzehnten sozial und wirtschaftlich stark verändert, was auch den Lebensstandard größtenteils verbessert hat. Kinder und Jugendliche sind jedoch nicht optimal mit Nährstoffen versorgt. Übergewicht, Fehlernährung und Eisenmangel sind die häufigsten Probleme, gegen die in China gekämpft wird. Laut Kong et al. 2016 wird Ernährungsbildung durch Privatpersonen, Gemeinden und durch nationale Strategien gefördert. Die an chinesischen Schulen stattfindenden Ernährungsprogramme sollen zum einen das Verhalten der SchülerInnen verändern und zum anderen soll durch die SchülerInnen das Wissen an ihre Eltern weitergegeben werden. In verschiedenen Studien wurde erhoben, dass Mangelernährung und Eisenmangel bei Primary School Children eher behoben werden konnten, als Adipositas. (vgl. KONG et al. 2016: 589-590; 597)

Um gegen die Mangelernährung, vor allem in ländlichen Räumen, anzukämpfen, wurde 2011 eine finanzielle Unterstützung für einkommensschwache Familien bei der Finanzierung von Schulmahlzeiten durch die Regierung festgelegt. Das Nationale School Meal Programm (=NIPRCES) wird jährlich mit 2,5 Milliarden US Dollar von der Regierung finanziert, was pro förderbare/n (einkommensschwache/n) SchülerIn rund 95,2 US Dollar pro Jahr ausmacht. Die Schulmahlzeiten werden entweder in der Schule, von Lebensmittelunternehmen oder von umliegenden Familien zubereitet. Letzteres tritt ein, wenn die Anzahl der SchülerInnen sehr gering und die Verkehrsanbindung und somit die Transportmöglichkeiten sehr eingeschränkt sind, weshalb diese kostengünstige

Variante angewandt wird. Die meisten SchülerInnen erhalten die Schulmahlzeit direkt von der Schulküche. Nur 4 % der SchülerInnen werden von umliegenden Familien verköstigt. (vgl. ZHANG et al. 2014: 936-942)

In einer Studie von Wang et al. 2015 konnte erhoben werden, dass Ernährungsunterricht an chinesischen Schulen zu einer Verbesserung des Ernährungswissens, aber auch des Verhaltens führte. Als Maßnahmen in dieser Studie wurde ein 15-minütiger Unterricht pro Woche durchgeführt, einmal pro Monat gab es eine „Peer Support Activity“, die Schulgemeinschaft wurde gestärkt und es wurden zwei Ernährungsbroschüren an die SchülerInnen verteilt. (vgl. WANG et al. 2015: 271, 273-274)

Im chinesischen Lehrplan ist das Fach „Physical Education and Health“ für 12-15-Jährige verpflichtend, wobei nicht erhoben werden konnte, in welchem Umfang Gesundheits- bzw. Ernährungsunterricht stattfindet oder ob es sich hierbei nur um sportliche Aktivitäten handelt. (vgl. OECD 2016: 24).

7 Schlussbetrachtung

In dieser Arbeit wurden zunächst die Einflussfaktoren auf die kindliche Ernährung diskutiert, wobei das Hauptaugenmerk auf das Bildungssystem gelegt wurde. Dies geschah aus der Motivation heraus, da im Bildungssystem sämtliche sozialen Schichten vertreten sind und eine große Bevölkerungsgruppe informiert werden kann. Viele Eltern haben nicht mehr die Zeit und möglicherweise auch nicht das Wissen, um ihre Kinder über gesunde Ernährung zu informieren und ihnen Kochen beizubringen, weshalb das Bildungssystem dieses gesellschaftliche Defizit ausgleichen sollte. Um Kinder und Jugendliche zu mündigen BürgerInnen zu erziehen, sind Ernährungs- und Verbraucherbildung wichtige Themen, welche jede/r Pädagogin/Pädagoge in entsprechender Weise aufgreifen sollte. Aktuell kann nicht von einer umfassenden Ernährungsbildung an allen Schultypen gesprochen werden. Nur die HLWs verfügen aufgrund des Lehrplanes über einen verpflichtenden Ernährungs- und Kochschwerpunkt, welcher die SchülerInnen gut für das spätere Leben in diesen Bereichen vorbereitet. Kinder an elementaren Bildungseinrichtungen erhalten, je nach Interesse der PädagogInnen, Basiswissen über Lebensmittel. Wobei hier, durch die Einbindung in den Alltag (gemeinsames Einkaufen, Kochen), besonders gute Erfolge erzielt werden können.

In Österreich gibt es bereits eine Vielzahl an Projekten zu den Themen Ernährung und Gesundheit, welche von verschiedenen Institutionen durchgeführt bzw. gefördert werden. Hierbei ist es notwendig, dass die Projekte nicht nur die SchülerInnen ansprechen, sondern auch, dass die Lehrkräfte motiviert werden diese Projekte in ihren Unterricht einzubeziehen, denn nur enge Kooperation zwischen Bildungseinrichtungen und PädagogInnen können diese Projekte auch nachhaltig durchgeführt werden. In den Interviews wurde zum Teil erwähnt, dass die PädagogInnen sehr gerne Projekte von extern unterstützen, da die SchülerInnen dadurch aufmerksamer sind und für die Lehrkräfte dadurch kein Mehraufwand entsteht.

Einige Lehrkräfte meinten auch, dass eine Veränderung in der Schulverpflegung unbedingt notwendig sei. An den meisten Schulen können die Kinder und

Jugendlichen sehr energiereiche und nährstoffarme Mahlzeiten und Getränke kaufen. Dies soll nach der Meinung der Lehrkräfte unterbunden werden und die Buffetbetreiber und Cateringbetriebe sollten verpflichtende Richtlinien für die Lebensmittelauswahl erhalten. Um ein gesundes Schulessen für alle Kinder und Jugendliche zu ermöglichen, wäre ein Ansatz wie zum Beispiel jener in Schweden, auch in Österreich sinnvoll: Der Staat Österreich soll die gesunde Mittagsverpflegung finanzieren, um sicher zu stellen, dass jedes Kind einmal täglich eine gesunde Mahlzeit zu sich nimmt.

Problematisch zu sehen ist die Ausbildung der Lehrkräfte: In Österreich sind in einigen Fächern wie zum Beispiel Biologie oder auch Chemie Themen der Ernährungslehre verankert. Die PädagogInnen haben jedoch keine Ausbildung in diesem Fachbereich. Vor allem die VolksschulpädagogInnen sollen Grundlagen der Ernährung im Sachunterricht an die Kinder vermitteln, erhalten jedoch in ihrer Ausbildung keine Informationen zu diesem Thema. Durch dieses Wissensdefizit der PädagogInnen, kommt es vor, dass Kinder und Jugendliche keine wissenschaftlich fundierten Erklärungen erhalten und Falschinformationen weitergegeben werden.

Im internationalen Vergleich konnte erkannt werden, dass sich auch andere Länder mit Aspekten der Ernährungsbildung beschäftigen. In vielen Ländern besteht das Problem der Überernährung, während in anderen Ländern Unterernährung noch immer ein wichtiges Thema ist. In China existieren derzeit Unter- und Überernährung nebeneinander, was auf das ausgeprägte wirtschaftliche und soziale Gefälle innerhalb des Landes zurückzuführen ist. Als Vorbild für das österreichische Bildungssystem kann das Vereinigte Königreich gesehen werden, da hier vor einigen Jahren das Unterrichtsfach „Kochen und Ernährung“ für alle SchülerInnen verpflichtend eingeführt wurde. Die schwedische Maßnahme der „pädagogischen Mahlzeit“ ist bisher weitgehend erfolglos geblieben, was man daran erkennen kann, dass rund die Hälfte der schwedischen Bevölkerung an Übergewicht leidet.

Wie in Abschnitt 5 beschrieben wird, ist auch österreichischen PolitikerInnen bewusst, dass Ernährung eine wichtige Angelegenheit ist. In den Stellungnahmen

der Ministerien wird jedoch deutlich, dass sich niemand näher mit diesem Thema beschäftigen möchte. Hierbei ist schwer festzustellen, ob eine entsprechende Lobby hinter diesem Anliegen fehlt oder ob dieses Thema zu wenig reißerisch ist, um damit WählerInnenstimmen zu gewinnen. Wesentlich ist, dass Handlungsbedarf in Sachen Ernährung besteht, da sonst die Anzahl der Übergewichtigen und an Adipositas leidenden Personen zunehmend steigen und unser Gesundheits- und Sozialsystem stark belasten wird.

8 Literatur

- Agrarmarkt Austria (2016): Schulobst und –gemüse. – Wien.
https://www.ama.at/getattachment/9f9c6574-9bcf-4950-a758-1f5cd49c85b4/Merkblatt_Schulobst_2016_17_2.pdf (20.3.2017)
- Agrarmarkt Austria (2017): Schulobst- und –gemüseprogramm,
<https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramme/Schulobst>
(20.3.2017).
- Amt der NÖ Landesregierung (2010): Bildungsplan für Kindergärten in
Niederösterreich. – St. Pölten. Auch online:
http://www.noe.gv.at/bilder/d73/BP2_Rahmenplan_Niederoesterreich.pdf?29222 (11.3.2017).
- ANSCHÖBER R. (2015): Information zur Pressekonferenz mit Landesrat Rudi
Anschober. Jetzt geht es los: Bürgerinitiative für mehr Ernährungsbildung
an Österreichs Schulen; online 22.6.2015; <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/Mediendateien/LK/PKAnschober22062015Internet.pdf>
(24.3.2017).
- ARENS-AZEVEDO U., SCHILLMÖLLER Z., HESSE I., PAETZELT G., ROOS-BUGIEL J.,
GLASHOFF M. (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundeweite
Erhebung. Abschlussbericht; [https://www.in-
form.de/nc/profiportal/aktuelles/publikationen/in-form-flyer-und-
broschueren/kita-und-
schulverpflegung.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204](https://www.in-form.de/nc/profiportal/aktuelles/publikationen/in-form-flyer-und-broschueren/kita-und-schulverpflegung.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204)
(5.5.2017).
- BARANOWSKI T., BARANOWSKI J., CULLEN K. W., MARSH T., ISLAM N., ZAKERI I.,
HONESS-MORREALE L., DEMOOR C. (2003): Squire's Quest! Dietary
Outcome Evaluation of a Multimedia Game. – In: Am. J. Prev. Med. 24 (1),
52-61; [http://dx.doi.org/10.1016/S0749-3797\(02\)00570-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0749-3797(02)00570-6).

- BARTLETT S., OLSHO L., KLEMAN J., PATLAN K., BROCKLIN M., CONNOR P., WEBB K., RITCHIE L., WAKIMOTO P., CRAWFORD P. (2013): Evaluation of the Fresh Fruit and Vegetable Program (FFVP): Final Evaluation Report. U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service; <https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/FFVP.pdf> (6.4.2017).
- Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus (Hrsg.) (2008): Landesprogramm für die gute gesunde Schule Bayern, <http://www.ggs-bayern.de/files/konzeptgg-sch2008-1.pdf> (5.5.2017).
- BAYRRHAMMER B. (2015): Eigenes Schulfach? Ziemlich alles übers Essen. – In: Die Presse, online 12.4.2015, <http://diepresse.com/home/leben/ausgehen/4706204/Eigenes-Schulfach-Ziemlich-alles-uebers-Essen> (20.3.2017).
- BECKERT-ZIEGLSCHMID C. (2004): Individualisiertes Gesundheitsverhalten? Soziale Strukturen, Peereinflüsse und Lebensstile als Einflussfaktoren des Ernährungsverhaltens Jugendlicher. – In: Soz.- Präventivmed. 50, 206-217, DOI: 10.1007/s00038-005-4046-x.
- BIESALSKI und GRIMM (2011): Taschenatlas Ernährung. – Stuttgart.
- BMB (2000): Gesamte Rechtsvorschrift für Lehrpläne – allgemeinbildende höhere Schulen; <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10008568> (18.3.2017).
- BMB (2011): Allgemeines Bildungsziel, schulautonome Lehrplanbestimmungen, didaktische Grundsätze und gemeinsame Unterrichtsgegenstände an den höheren technischen und gewerblichen (einschließlich kunstgewerblichen) Lehranstalten; http://www.htl.at/fileadmin/content/Lehrplan/HTL_VO_2011/BGBl_II_Nr_300_2011_Anlage_1.pdf (16.3.2017).

BMB (2012a): Lehrplan der Volksschule;
https://www.bmb.gv.at/schulen/unterricht/lp/lp_vs_gesamt_14055.pdf?4dzgm2 (21.10.2016)

BMB (2012b): Lehrpläne – Neue Mittelschule;
https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2012_II_185/COO_2026_100_2_752334.pdf (23.3.2017).

BMB (2014): Lehrplan der Handelsakademie;
https://www.hak.cc/files/syllabus/Lehrplan_HAK_2014.pdf (16.3.2017).

BMB (2015): Lehrplan Höhere Lehranstalt für Wirtschaftliche Berufe. Anlage A5.;
https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2015_II_340/COO_2026_100_2_1154396.pdf (16.3.2017).

BMB (2016): Lehrplan der Bildungsanstalten für Elementarpädagogik. Anlage 1;
https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2016_II_204/COO_2026_100_2_1257956.pdf (16.3.2017).

BMBF (2015): Parlamentsdirektion, Ausschuss für Petitionen und Bürgerinitiativen, Bürgerinitiative Nr. 74 betreffend Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem; Ressortstellungnahme vom 7.9.2015;
https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXV/SBI/SBI_00102/imfname_465086.pdf (27.3.2017).

BMG (2015): Bürgerinitiative Nr. 74/BI betr. Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem; online 18.8.2015,
https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXV/SBI/SBI_00100/imfname_463899.pdf (27.3.2017).

BMLFUW (2015): Ressortstellungnahme zur Bürgerinitiative Nr. 74. 21.8.2015,
https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXV/SBI/SBI_00094/imfname_461772.pdf (27.3.2017).

- BMUK (1997): Erlass des Bundesministeriums für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten. Rundschreiben 7/1997; https://www.bmb.gv.at/schulen/unterricht/uek/gesunderl_902.pdf?5te6x8 (19.4.2017).
- BMUKK (2004): Verordnung der Bundesministerin für Bildung, Wissenschaft und Kultur, mit der die Verordnung über die Lehrpläne der allgemein bildenden höheren Schulen geändert wird; https://www.bmb.gv.at/schulen/unterricht/lp/11668_11668.pdf?5te98v (16.3.2017).
- BMUKK (2009): Bundesländerübergreifender Bildungsrahmenplan für elementare Bildungseinrichtungen; https://www.bmb.gv.at/ministerium/vp/2009/bildungsrahmenplan_18698.pdf?5te6qh (11.3.2017).
- BMFWF (2015): Stellungnahme des Bundesministeriums für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft zur Bürgerinitiative Nr. 74 „Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem“ vom 19.8.2015; https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXV/SBI/SBI_00099/imfname_463900.pdf (27.3.2017).
- BOURDIEU P. (1987): Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. – Frankfurt am Main.
- BRANDT S., MOß A. BERG S., WABITSCH M. (2010): Schulbasierte Prävention der Adipositas. Wie sollte sie aussehen? – In: Bundesgesundheitsblatt 2010 (53), 207-220, DOI 10.1007/s00103-009-1017-z.
- BRAUN P. (2015): Statements zur Bürgerinitiative. Pressekonferenz am 22.6.2015; <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/Mediendateien/LK/PKAnschober22062015Internet.pdf> (24.3.2017).

BUCHNER U. (1994): Gesundheitsorientierte Ernährungserziehung im Unterricht. – Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz (Hrsg.): Dokumentation der Fachtagung Haushalt und Ernährung im Wandel. – Wien, 128-134.

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur (2002): Studienplan für das „Lehramtsstudium“ an der Fakultät für Naturwissenschaften und Mathematik; https://ssc-lebenswissenschaften.univie.ac.at/fileadmin/user_upload/SSC/SSC_Leben/Cu_LA_Biologie_Ernaehrung.pdf (16.3.2017).

Bundesministerium für Gesundheit (o.J.): Evaluierung Initiative „Unser Schulbuffet“. Gesamtbericht; http://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/1/2/4/CH1509/CMS1435574489838/schubu_gesamtbericht_evaluierung.pdf (21.3.2017).

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (2011): Unser Schulbuffet und Leitlinie Schulbuffet; http://www.bmgf.gv.at/home/Schwerpunkte/Ernaehrung/Unser_Schulbuffet (21.3.2017).

CREPINSEK M. K., GORDON A. R., MCKINNEY P. M., CONDON E. M., WILSON A. (2009): Meals Offered and Served in US Public Schools: Do They Meet Nutrient Standards? – In: J. Am. Diet Assoc. 2009 (109), 31-43.

CURRIE C., ZANOTTI C., MORGAN A., CURRIE D., DE LOOZE M., ROBERTS C., SAMDAL O., SMITH O., BARNEKOW V. (2012): Social determinants of health and well-being among young people. Health Behaviour in School-Aged Children (HBSC) Study: International Report From The 2009/2010 Survey. WHO; http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0003/163857/Social-determinants-of-health-and-well-being-among-young-people.pdf (10.5.2017).

Department for Education 2014: The national curriculum in England;
https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/381344/Master_final_national_curriculum_28_Nov.pdf (26.4.2017).

DGE (Hrsg.) (o.J.): Verpflegungssysteme;
<http://www.schuleplusessen.de/wissenswertes/fuerschulen/verpflegungssysteme.html> (21.3.2017).

DIMBLEBY H. und VINCENT J. (2013): The School Food Plan;
<http://www.schoolfoodplan.com/the-plan/> (26.4.2017).

EINBÖCK M. UND AICHINGER K. (2015): Faktensammlung: Kinderarmut in Österreich. – Wien. online 10.11.2015,
https://www.volkshilfe.at/images/content/files/03_Faktensammlung%20Kinderarmut%20Nov2015.pdf (19.3.2017).

ELMADFA I. (2009²): Ernährungslehre. – Wien.

FGÖ (Hrsg.) (2012): Gesundheit für alle!; <http://www.fgoe.org/der-fonds>
(21.3.2017).

FGÖ (Hrsg.) (2013): Endbericht 1943. „Wiener Jause“ Essen und Trinken an Volksschulen; http://www.fgoe.org/projektfoerderung/gefoerderte-projekte/FgoeProject_987 (10.5.2017).

Food and Nutrition Service (USDA) (2013a): National School Lunch Program (NSLP); <https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/NSLPFactSheet.pdf>
(6.4.2017).

Food and Nutrition Service (USDA) (2013b): The School Breakfast Program (SBP); <https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/sbp/SBPfactsheet.pdf>
(6.4.2017).

Food and Nutrition Service (USDA) (2013c): Fresh Fruit and Vegetable Program (FFVP); <https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/FFVPFactSheet.pdf>
(6.4.2017).

Food and Nutrition Service (USDA) (o.J.): How to Participate in Summer Meals; <https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/sfsp/SFSP-Fact-Sheet.pdf> (6.4.2017).

GANSER T. (2012): Was kostet Adipositas in Österreich? – Masterarbeit, Universität Wien, Wien.

Gesundes Oberösterreich (Hrsg.) (o.J.): Gesunde Küche; http://www.gesundes-oberoesterreich.at/4783_DEU_HTML.htm (4.4.2017).

GIGERL A. (2009): Kinderernährung in den Medien. – Diplomarbeit, Universität Wien, Wien.

give (Hrsg.) (o.J.): Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen; <http://www.give.or.at/index.php> (21.3.2027).

GORDON-LARSEN P., WANG H., POPKIN B. (2014): Overweight Dynamics in Chinese Children and Adults. In: Obesity Reviews 2014 15 (S1); 37-48. doi: 10.1111/obr.12121.

GRAZIOSE M., KOCH P., WANG C., GRAY H., CONTENTO I. (2016): Cost-effectiveness of a Nutrition Education Curriculum Intervention in Elementary Schools. – In: Journal of Nutrition Education and Behavior; online first 4.10.2016, <http://dx.doi.org/10.1016/j.jneb.2016.10.006>.

HYLAND R., STACY R., ADAMSON A., MOYNIHAN P. (2006): Nutrition-related health promotion through an after-school project: The responses of children and their families. In: Social Science & Medicine 62; 758-768, DOI: 10.1016/j.socscimed.2005.06.032.

IN FORM o.J.(a): Ernährungsbildung an Schulen, <https://www.in-form.de/profiportal/service/kinder-und-jugendliche/ernaehrung/ernaehrungsbildung-in-schulen.html> (5.5.2017).

- IN FORM o.J. (b): Wie gut ist das Schulessen in Deutschland?, <https://www.in-form.de/buergerportal/service/bewusste-ernaehrung/auswaerts-essen/wie-gut-ist-das-schulessen-in-deutschland.html> (5.5.2017).
- IOM (Institute of Medicine) (Hrsg.) (2007): Nutrition Standards for Foods in Schools: Leading the Way Toward Healthier Youth. – Washington, DC.
- IOM (Institute of Medicine) (Hrsg.) (2010): Perspectives from United Kingdom and United States Policy Makers on Obesity Prevention: Workshop Summary. – Washington, DC.
- KARCH I. (1994): Ernährungserziehung in Familie und Schule unter besonderer Berücksichtigung österreichischer Pflichtschulen. – Diplomarbeit, Universität Wien, Wien.
- KARMASIN H. (1993): Produkte als Botschaften. Was macht Produkte einzigartig und unverwechselbar? Die Dynamik der Bedürfnisse und die Wunsch der Konsumenten. Die Umsetzung in Produkt- und Werbekonzeptionen. – Wien.
- KIM H., LEE N., LEE J., CHOI Y., KWAKA T., CHUNG H., KWON S., CHOI Y. LEE S., KANG M. (2012): Meal skipping relates to food choice, understanding of nutrition labeling, and prevalence of obesity in Korean fifth grade children. – In: Nutrition Research and Practice 6 (4), 328-333, <http://dx.doi.org/10.4162/nrp.2012.6.4.328>.
- KONG K., LIU J., TAO Y. (2016): Limitations of studies on school-based nutrition education interventions for obesity in China: a systematic review and meta-analysis. – In: Asia Pac J Nutr 2016, 25 (3), 589-601, doi: 10.6133/apjcn.092015.19.
- KURTH B. und SCHAFFRATH ROSARIO A. (2007): Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheitssurveys

(KiGGS). – In: Bundesgesundheitsbl - Gesundheitsforsch - Gesundheitsschutz 2007 (50), 736-743, DOI 10.1007/s00103-007-0235-5.

LAMNEK S. (2010): Qualitative Sozialforschung. – Weinheim.

LEHMKUHL G. UND FRÖLICH J. (2013): Neue Medien und ihre Folgen für Kinder und Jugendliche. – In: Zeitschrift für Kinder- und Jugendpsychiatrie und Psychotherapie 41 (2), 83-86, DOI 10.1024/1422-4917/a000215.

LOBNER K., MACHO B., REISELHUBER-SCHMÖLZER S. (2016): Kinderernährung. Die Herausforderung im Alltag. Kammer für Arbeiter und Angestellte für Niederösterreich;
<https://media.arbeiterkammer.at/noe/pdfs/broschueren/Kinderernaehrung2016.pdf> (3.5.2017).

METHFESSEL B. (2005): REVIS Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. – In: Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung 7; http://www.evb-online.de/docs/07_2005-Soziokulturelle_Grundlagen.pdf (22.3.2017).

MOHRS T. (2015): Statements zur Bürgerinitiative. Pressekonferenz am 22.6.2015; <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/Mediendateien/LK/PKAnschober22062015Internet.pdf> (24.3.2017).

MOSER W., EGGER-SUBOTITSCH A., EL-NAJJAR D., ERTL D., VEJNIK S., STIMNIKER K., SUBOTITSCH T., MATZERNEK M. (2007): Quantitative Analyse von Werbung im Kinderprogramm; http://www.abif.at/deutsch/download/Files/55_AK-Werbeanalyse_01-2007.pdf (19.4.2017).

National Food Agency (2015): School lunches; <https://www.livsmedelsverket.se/en/food-habits-health-and-environment/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/skola/> (5.4.2017).

- NEUHERZ B. (2008): Mögliche Aufgaben und Grenzen der Schule bei der Kompensation gesellschaftlicher Defizite – Eine Kritik am Beispiel der schulischen Ernährungserziehung. – Diplomarbeit, Universität Wien, Wien.
- NEUMARK-SZTAINER D., HANNAN P. J., STORY, M., CROLL J., PERRY C. (2003): Family meal patterns: Associations with sociodemographic characteristics and improved dietary intake among adolescents. – In: Journal of the American Dietetic Association, 103 (3), 317-322.
- NIDDK (o.J.): Overweight & Obesity Statistics; <https://www.niddk.nih.gov/health-information/health-statistics/overweight-obesity> (9.5.2017).
- NORMANN K. VON (2009): The impact of lifestyles and food knowledge on the food patterns of German children. – Münster.
- OECD (Hrsg.) (2016): Education in China. A Snapshot; <https://www.oecd.org/china/Education-in-China-a-snapshot.pdf> (10.5.2017).
- OEPING A. (o.J.): Das SchmeXperiment. Ein Konzept zum fachpraktischen Arbeiten im Unterricht im Rahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung; http://www.evb-online.de/docs/SchmeXperiment-Druckfassung_280205.pdf (4.5.2017).
- OLIVER J. (2005): Feed me better. Starting a revolution in your school dining hall; <http://www.feedmebetter.com> (5.4.2017).
- OSTERKORN M. (2014): Erarbeitung eines Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in Österreich anhand eines internationalen Vergleiches und der Evaluierung mittels qualitativen Experteninterviews. – Masterarbeit, Universität für Bodenkultur, Wien.
- Pädagogische Hochschule Oberösterreich (2013): Studiengang – Lehramt für Sekundarstufe 1 – Neue Mittelschulen; https://ph-ooe.at/fileadmin/Daten_PHOOE/Ausbildung_APS/2013_09_25_Modul%C3%BCbersicht_NMS_01.pdf (16.3.2017).

Pädagogische Hochschule Wien (2016a): Curriculum Sekundarstufe Berufsbildung. Fachbereich Ernährung. Bachelorstudium; https://www.phwien.ac.at/files/ibb/Curricula/BAC%20Kurzfassung/BAC_EP_Kurz_18_Okt_2016_Vers5.pdf (16.3.2017).

Pädagogische Hochschule Wien (2016b): Fachbereich Ernährung; <https://www.phwien.ac.at/studienangebot/bachelorstudien-masterstudien-sekundarstufe-berufsbildung/fachbereich-ernaehrung> (16.3.2017).

Parlamentsdirektion (2015): Sammelbericht des Ausschusses für Petitionen und Bürgerinitiativen; https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXV/I/I_00886/fnameorig_489143.html (10.5.2017).

PERSSON OSOWSKI C. (2012): The Swedish School Meal as a Public Meal. Collective Thinking, Actions and Meal Patterns. – Dissertation, Universität Uppsala, Uppsala. auch online: <http://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:544062/FULLTEXT01> (5.4.2017).

PERSSON OSOWSKI C., GÖRANZON H., FJELLSTRÖM C. (2013): Teachers' Interaction With Children in the School Meal Situation: The Example of Pedagogic Meals in Sweden. – In: Journal of Nutrition Education and Behavior 45 (5), 420-427.

Public Health England (2015): Food teaching in primary schools: A framework of knowledge and skills; <https://www.nutrition.org.uk/attachments/article/869/Food%20teaching%20in%20primary%20schools.pdf> (3.5.2017).

RAMELOW D., TEUTSCH F., HOFMANN F., FELDER-PUIG R. (2015): Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schülerinnen und Schülern. Ergebnisse des WHO-HBSC-Survey 2014. Bundesministerium für Gesundheit, Sektion III. – Wien.

- RATHMANNER T., MEIDLINGER B., BARITISCH C., LAWRENCE K., DORNER T., KUNZE M. (2006): Erster Österreichischer Adipositasbericht 2006. Grundlage für zukünftige Handlungsfelder: Kinder, Jugendliche, Erwachsene;
http://www.sipcan.at/uploads/2/8/1/4/28145439/oesterreichischer_adipositas_bericht_2006.pdf (11.5.2017).
- RATHMANNER T. und FICALA A. (2015): Schule des Essens;
http://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitschwerpunkte/Kommunikation/SdE/kurzbeschreibung_SdE_01.pdf (20.3.2017).
- SALTO (o.J.): Salzburg together against obesity; <http://www.salto-salzburg.at/index.php> (20.3.2017).
- SCHLEGEL-MATTHIES K. (2005): Fachdidaktische Perspektiven auf den Umgang mit Heterogenität im haushaltsbezogenen Unterricht. – In: Bräu K. und Schwerdt U. (Hrsg.): Heterogenität als Chance. Vom produktiven Umgang mit Gleichheit und Differenz in der Schule. – Paderborn, 197-217.
- SCHLEGEL-MATTHIES K. (2016): Zwischen Wissenschaft und Lebenswelt. Entwicklung, Stand und Zukunftsperspektiven haushaltsbezogener Bildung. – In: Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung 10; http://www.evb-online.de/docs/10_2016_Zwischen_Wissenschaft_und_Lebenswelt.pdf (22.3.2017).
- SEPER K. und ALDRIAN U. (2012): Evaluierung Schulobstprogramm Schuljahr 2010/2011;
http://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/sfs/documents/at_evaluation_report_-_2010-2011_de.pdf (20.3.2017).
- SkolmatSverige (o.J.): What is SkolmatSverige? <http://www.skolmatsverige.se/in-english> (5.4.2017).

Statistik Austria (2015): Entwicklung der aktiven Erwerbs- und Teilzeitquoten (ILO) der 25- bis 49-Jährigen nach Familientyp und Geschlecht, 1994-2015; http://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/arbeitsmarkt/familie_und_arbeitsmarkt/index.html (22.7.2016).

Statistik Austria (2016): Armutsgefährdung von Kindern bis 19 Jahre. Kapitel 8: Kinder; https://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/soziales/armut_und_soziale_eingliederung/index.html (9.5.2017).

TUDOR-LOCKE C., AINSWORTH B., ADAIR L., DU S., POPKIN B. (2003): Physical activity and inactivity in Chinese school-aged youth: the China Health and Nutrition Survey. – In: International Journal of Obesity (2003) 27, 1093-1099, doi:10.1038/sj.ijo.0802377.

Universität Wien (2014a): Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien; http://www.univie.ac.at/mtbl02/2013_2014/2013_2014_213.pdf (16.3.2017).

Universität Wien (2014b): Allgemeines Curriculum für das Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien; http://www.univie.ac.at/mtbl02/2013_2014/2013_2014_195.pdf (16.3.2017).

Universität Wien (2015a): Allgemeines Curriculum für das Masterstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien; http://www.univie.ac.at/mtbl02/2014_2015/2014_2015_138.pdf (16.3.2017).

Universität Wien (2015b): Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Masterstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien; http://www.univie.ac.at/mtbl02/2014_2015/2014_2015_156.pdf (16.3.2017).

WANG D., STEWART D., CHANG C., SHI Y. (2015): Effect of a school-based nutrition education program on adolescents' nutrition-related knowledge, attitudes and behavior in rural areas of China. – In: Environ Health Prev Med (2015) 20, 271-278, DOI 10.1007/s12199-015-0456-4.

WHO (1986): Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung; http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0006/129534/Ottawa_Charter_G.pdf (9.5.2017).

WHO (2013): Nutrition, Physical Activity and Obesity. Sweden; http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0003/243327/Sweden-WHO-Country-Profile.pdf (9.5.2017).

Wiener Schulen (o.J.): Mittagsverpflegung an Schulen; <https://www.wien.gv.at/bildung/schulen/tagesbetreuung/mittagsverpflegung.html> (21.3.2017).

WIJNHOFEN T., VAN RAAIJ J., SPINELLI A., RITO A., HOVENGEN R., KUNESOVA M., STARC G., RUTTER H., SJÖBERG A., PETRAUSKIENE A., O'DWYER U., PETROVA S., FARRUGIA SANT'ANGELO V., WAUTERS M., YNGVE A., RUBANA I., BREDA J. (2012): WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative 2008: weight, height and body mass index in 6-9-year-old children. – In: Pediatric Obesity 8, 79-97, doi:10.1111/j.2047-6310.2012.00090.x.

WOLFMEIER S. (2005): Schulische Gesundheitsförderung. Gesundheitsförderung im Setting Schule unter besonderer Berücksichtigung deren Rahmenbedingungen sowie fördernde und hemmende Faktoren. OÖGKK. –

Linz;

<https://www.oegkk.at/cdscontent/load?contentid=10008.598865&version=1399896671> (19.4.2017).

ZHANG F., HU X., TIAN Z., ZHANG Q., MA G. (2014): Literature research of the Nutrition Improvement Programme for Rural Compulsory Education Students in China. – In: Public Health Nutrition 18 (5), 936-943, doi:10.1017/S1368980014001001.

9 Anhang

PädagogInnen-Interview

Für meine Diplomarbeit habe ich bereits zahlreiche Daten zum Thema Ernährungsunterricht an österreichischen Bildungseinrichtungen analysiert. Mit diesem Interview möchte ich von PädagogInnen erfahren, wie die derzeitige Situation, bezüglich Ernährungsbildung, im österreichischen Bildungssystem tatsächlich aussieht.

Welche Tätigkeiten üben Sie an Ihrer Bildungseinrichtung aus? (Welche Fächer unterrichten Sie? Weitere Aufgaben?)

Welche Ausbildung haben Sie absolviert? (Welche Fächer haben Sie studiert? Weiterbildung?)

Wie findet Ernährungsbildung an Ihrer Bildungseinrichtung statt?

Kennen Sie gesetzliche Grundlagen bzw. Verpflichtungen zum Thema Ernährung an österreichischen Bildungseinrichtungen? Wenn ja, welche?

Werden von Stadtschulrat, Bund bzw. Land Maßnahmen bezüglich Ernährungsbildung gesetzt?

Welche Weisungen hinsichtlich Ernährungsbildung erhalten Sie von Ihrer Direktion?

Wie sehen das Schulbuffet und die Mittagsverpflegung aus? (Auswahl, Angebot, usw.)

Setzen Sie Maßnahmen um das Ernährungsverhalten Ihrer Kindergartenkinder/SchülerInnen zu verändern? Wenn ja, welche?

Sehen Sie sich als PädagogIn als Vorbild für die Kinder und Jugendlichen an Ihrer Bildungseinrichtung? (Achten Sie auf gesunde Ernährung ...)

Welchen Stellenwert hat für Sie die Ernährungsbildung im österreichischen Bildungssystem?

Wie soll in Zukunft Ernährungsbildung im österreichischen Bildungssystem stattfinden?

Geschlecht:

Alter:

Dienstjahre: