

MASTERARBEIT | MASTER'S THESIS

Titel | Title

Relevanz und Verständnis von Ernährungsbildung: eine qualitative Studie zu
Sichtweisen von Fachlehrpersonen

verfasst von | submitted by

Cagla Tunc BEd

angestrebter akademischer Grad | in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Master of Education (MEd)

Wien | Vienna, 2024

Studienkennzahl lt. Studienblatt |
Degree programme code as it appears on the
student record sheet:

UA 199 502 513 02

Studienrichtung lt. Studienblatt | Degree pro-
gramme as it appears on the student record
sheet:

Masterstudium Lehramt Sek (AB) Unterrichtsfach
Biologie und Umweltbildung Unterrichtsfach
Haushaltsökonomie und Ernährung

Betreut von | Supervisor:

Assoz. Prof. Dr. paed. Claudia Maria Angele

Danksagung

Zunächst möchte ich mich bei meiner Betreuerin im Rahmen meiner Masterarbeit bei Frau Assoz. Prof. Dr. paed. Claudia Maria Angele für ihre fachliche Expertise und für den stets konstruktiven Austausch mit ihr bedanken. Ohne ihre Unterstützung wäre diese Arbeit nicht möglich gewesen.

Ein herzliches Danke geht auch an meine Familie, meinem Freund und meine Freundinnen, welche mich während meines Schreib- und Forschungsprozesses immer wieder motiviert und mir moralisch beiseite gestanden sind.

Abschließend möchte ich mich bei einem Freund bedanken, der mir für das Schreiben der Masterarbeit meinen Laptop neu aufgesetzt hat, mir die Computersoftware MAXQDA 2022 zur Auswertung meiner Forschungsergebnisse installiert und mich bei technischen Problemen immer wieder unterstützt hat.

Inhaltsverzeichnis

Danksagung	I
Inhaltsverzeichnis	II
Abstract (Deutsch)	III
Abstract (English)	IV
Abbildungsverzeichnis	V
Tabellenverzeichnis	VI
Einleitung mit Zielsetzung und Forschungsfragen	1
1. Gegenstand von Ernährungsbildung in der Schule	5
2. Legitimation von Ernährungsbildung in der Schule und grundlegende Ziele	12
3. Zwei grundsätzliche Perspektiven auf Lernen in Ernährungsbildung	18
3.1 Aneignung von Wissen und Können (kognitiv-konstruktivistische Perspektive) ..	19
3.2 Lernen als Prozess der Integration (Situiertheitsperspektive)	24
4. Relevanz von Ernährungsbildung vor dem Hintergrund von Ernährungsverhalten ..	28
5. Material und Methoden	36
5.1.1 Auswahl der Zielgruppe	38
5.1.2 Datenerhebung	38
5.1.3 Datenaufbereitung	39
5.1.4 Datenauswertung	39
5.2 Gütekriterien qualitativer Forschung	50
6. Interviewleitfaden	54
6.1 Vorbemerkung	54
6.2 Erhebungsdaten	54
6.3 Interviewfragen	55
7. Darstellung der Ergebnisse	56
8. Diskussion der Ergebnisse	69
9. Kritische Methodendiskussion	76
10. Fazit und Ausblick	79
11. Literaturverzeichnis	83
12. Anhang	91

Abstract (Deutsch)

Im Rahmen dieser Masterarbeit wurde eine qualitativ-empirische Studie zu Sichtweisen von unterrichtenden Fachlehrpersonen an Mittelschulen zur Relevanz und zum Verständnis von Ernährungsbildung durchgeführt. Die befragten Lehrpersonen stammen aus unterschiedlichen Bundesländern Österreichs. Der theoretische Teil analysiert zunächst die fünf gestellten Forschungsfragen anhand systematischer Literaturrecherche. Der empirische Teil besteht aus einer qualitativ-empirischen Studie mittels semi-strukturierter Leitfadeninterviews anhand eines Interviewbogens mit sechs Interviewfragen, welche von Fachlehrpersonen des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ beantwortet wurden. Die Datenerhebung erfolgte in Form schriftlicher Online-Interviews. Die ausgefüllten und zurückgesendeten Interviewbögen wurden anonymisiert und in MAXQDA 2022 eingespielt. Nach der Codierung des Datenmaterials wurde es mittels qualitativer Inhaltsanalyse nach Kuckartz und Rädiker (2022) auf Basis eines eigens vor dem Hintergrund der zentralen Forschungsfragen entwickelten Kategoriensystems ausgewertet. Die Forschungsergebnisse zeigen, dass die Relevanz von Ernährungsbildung aus Sicht der Befragten hoch ist und Ernährungsbildung einen wachsenden Stellenwert in Bildungsinstitutionen einnehmen sollte. In diesem Kontext lässt sich auch zeigen, dass es aus Sicht der Befragten eine Reihe von Möglichkeiten gibt, um Ernährungsbildung an allgemeinbildenden Schulen zu stärken. Die qualitativ-empirische Forschung dieser Arbeit leistet einen wichtigen Beitrag in der empirischen Forschung der Fachdidaktik Ernährung und somit auch im Hinblick auf die Weiterentwicklung und Stärkung von Ernährungsunterricht.

Abstract (English)

In the context of this master thesis, a qualitative-empirical study was conducted on the views of already teaching subject teachers at secondary schools on the relevance and understanding of nutrition education from different federal states of Austria. The theoretical part explains the five research questions by systematic literature research. The empirical part consists of an interview questionnaire with six interview questions, which were answered by teachers of the subject "nutrition and household". The data collection was based on written online interviews. The completed interview forms, which were returned to me, were anonymized and entered into MAXQDA 2022. After coding the data material, it was analyzed by means of qualitative content analysis according to Kuckartz and Rädiker (2022) on the basis of a category system developed against the background of the central research questions. The results of the research show that the relevance and understanding of nutrition education should always have a growing importance in educational institutions. In this context, it can be shown that there are a number of ways to strengthen nutrition education in general education schools. The qualitative-empirical research of this thesis offers an important contribution in the empirical research of the subject practice nutrition and thus also in nutrition education.

(Abstract übersetzt mit Hilfe von deepl.com)

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Einflüsse auf das Ernährungsverhalten (Contento, 2008)

Abbildung 2: Haus der Gesunden Schule (Adamowitsch et al., 2011)

Abbildung 3: Darstellung der methodischen Vorgehensweise der Masterarbeit (eigene Darstellung)

Abbildung 4: Fokussierte Interviewanalyse in sechs Schritten (Kuckartz & Rädiker, 2022)

Abbildung 5: Erstelltes Code-Memo in MAXQDA zu K1: Verständnis von Ernährungsbildung (eigene Darstellung mit MAXQDA)

Abbildung 6: Erstelltes Codesystem in MAXQDA (eigene Darstellung mittels MAXQDA)

Abbildung 7: Ablauf einer inhaltlich strukturierenden qualitativen Inhaltsanalyse in sieben Phasen (Kuckartz & Rädiker, 2022)

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Kompetenzkatalog Ernährungsbildung (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018)

Tabelle 2: Kodierleitfaden mit Kodierregeln (eigene Darstellung)

Tabelle 3: Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes (eigene Darstellung)

Tabelle 4: Gütekriterien in quantitativer und qualitativer Forschung (Kuckartz & Radiker, 2022)

Einleitung mit Zielsetzung und Forschungsfragen

„Bildung stellt den Menschen, der isst und trinkt in den Mittelpunkt, nicht die Nahrung als solche“ (Thematisches Netzwerk Ernährung - Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich, 2008, S.5).

Eine Google-Suchanfrage zum Begriff „Ernährungsbildung“ ergibt ein Ergebnis von ungefähr 162 000 Items (Stand 15.4.2024). Laut eines Blogeintrags auf einer Webseite befähigt gute Ernährungsbildung Schüler*innen eigenverantwortlich und selbständig Ernährungsentscheidungen zu treffen (Betzold, 2021). Weiters wird bei einer Bestandsaufnahme aus dem Jahr 2009 zur Ernährungsbildung in Österreich die Ernährungsbildung als eine ernährungspädagogische Aktivität bezeichnet, die die Bildungs- und Lehraufgabe des Fachlehrplans im Fachunterricht erfüllen soll (Buchner & Abu Zahra, 2009). Zudem ist es ersichtlich, dass ausgewogene Ernährung ein wesentlicher Bestandteil eines gesundheitsförderlichen Lebensstils ist (Lehmann, 2021). Das Wissen über Ernährung und Nahrungsmittel ist eine Voraussetzung, damit ein gesundes, im Sinne von vollwertiges, bedarfsgerechtes und nachhaltiges sowie ein ökologisch bewusstes Konsumverhalten in Sachen Ernährung entwickelt werden kann. Im Lernfeld Ernährung geht es um das existenzielle Bedürfnis der Menschen nach Nahrung und den Voraussetzungen sowie den Notwendigkeiten für eine gesunde Ernährung (*Thematisches Netzwerk Ernährung - Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung Austria - EVA. Handreichung zur überarbeiteten Neuauflage - Poster 2015, 2018*).

Durch Ernährungsbildung können vielfältige Fachkenntnisse vermittelt werden. Hierbei kann auf die Gesundheit hinsichtlich ernährungsinduzierter Krankheiten eingegangen werden, denn Ernährungsgewohnheiten können auf die Krankheitsentstehung Einfluss nehmen. Dementsprechend ist die Stärkung der Ernährungskompetenz ein relevanter Schritt im Rahmen von Prävention und Gesundheitsförderung (Lehmann, 2021).

Ernährungsbildung im Lern- und Lebensbereich Schule kann und soll Schüler*innen motivieren, ein gesundheitsförderliches sowie ein nachhaltiges Konsumverhalten zu entwickeln (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

Im Hinblick auf die aktuelle Verordnung des Bundesministers für Bildung, Wissenschaft und Forschung, die Verordnung über die Lehrpläne der Mittelschulen sowie die Verordnung über die Lehrpläne der allgemeinbildenden höheren Schulen, wurden seit dem Frühjahr 2019 neue, kompetenzorientierte Lehrpläne entwickelt (BMBWF, o. J.-d). Diese Veränderungen betreffen auch den Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ der Sekundarstufe 1 und werden mit dem Schuljahr 2023/2024 in Österreich zur Anwendung kommen (BMBWF, 2023).

Um einer Marginalisierung der schulischen Ernährungsbildung entgegen zu wirken und die Ernährungsbildung in Österreich ganzheitlich implementieren zu können, zählen unter anderem fachdidaktische Forschungen, Vernetzung mit Fachdidaktiken in naturwissenschaftlichen, kultur- und gesellschaftswissenschaftlichen und wirtschaftswissenschaftlichen Fächern, Kooperation der einzelnen Institutionen der Lehrer*innenbildung im In- und Ausland oder Bewusstseinsbildung und somit auch eine gemeinsame Interessenvertretung zur Artikulation der Anliegen in der Öffentlichkeit zu den maßgeblichen Schritten (Egg, 2017a).

Jene Überlegungen zu den grundlegenden Zielen und zur Relevanz von Ernährungsbildung bilden die Motivation für den Ausgangspunkt dieser Masterarbeit. Das Ziel dieser Masterarbeit ist es herauszufinden, welche Relevanz die Ernährungsbildung für Fachlehrpersonen der allgemeinbildenden Schulen (hier: Mittelschulen) in Österreich hat und was Fachlehrpersonen unter Ernährungsbildung verstehen.

Die Forschungsfragen der vorliegenden wissenschaftlichen Arbeit lauten demnach:

- Was verstehen Fachlehrpersonen in Österreich unter Ernährungsbildung?
- Welche Relevanz hat Ernährungsbildung aus Sicht von Fachlehrpersonen in Mittelschulen?
- Welche Kompetenzen können/werden durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert/erworben?
- Was ist aus Sicht der Befragten notwendig, damit die benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?
- Welche Herausforderungen gibt es aus Sicht der Fachlehrpersonen bei der Umsetzung von Zielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?
- Welche Möglichkeiten gibt es aus Sicht der Fachlehrpersonen, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu unterstützen?

Im theoretischen Teil der Arbeit wird in Form einer systematischen Literaturrecherche und Literaturanalyse Bezug auf die fünf Forschungsfragen genommen. Anschließend werden das Forschungsdesign und das methodische Vorgehen der qualitativ-empirischen Studie dargestellt. Da es bisher kaum empirische Daten zu den Fragestellungen der vorliegenden Arbeit mit Blick auf Österreich gibt, hat die empirische Studie explorativen Charakter. In diesem Kontext wird zunächst die ausgewählte Zielgruppe erläutert. Daraufgehend werden auf Datenerhebung, Datenaufbereitung und Datenauswertung mittels qualitativer Inhaltsanalyse nach Kuckartz und Rädiker (2022) eingegangen. Da das Ziel dieser Masterarbeit die Ermittlung der Relevanz und des Verständnisses der Ernährungsbildung aus Sicht von Fachlehrpersonen der allgemeinbildenden Schulen ist, werden Fachlehrpersonen der Sekundarstufe 1 mit dem Fokus auf Mittelschulen befragt.

Dabei wird berücksichtigt, dass die befragten Fachlehrpersonen ausgebildete Fachlehrpersonen im Fach „Ernährung und Haushalt“ sind, welche bereits an Mittelschulen und in unterschiedlichen Bundesländern Österreichs im Fach „Ernährung und Haushalt“ unterrichten und dadurch die Datenerhebungen in verschiedenen Bundesländern Österreichs durchgeführt und in die qualitativ-empirische Studie miteinbezogen werden.

Im empirischen Teil der Arbeit erfolgt eine detaillierte Beschreibung der methodischen Vorgehensweise im Forschungsdesign. Die Datenerhebung für die oben vorliegenden Fragestellungen wird auf Basis eines schriftlichen Online-Interviews (n=13) erhoben (Kirchmair, 2022).

Die Datenaufbereitung erfolgt durch die Durchsicht der schriftlichen Texte der befragten Fachlehrpersonen vor dem Hintergrund von Anonymisierung und Einspielen der schriftlichen Interviewbögen in Maxqda 2022. Im Anschluss an die Auswertung des Datenmaterials mittels der Analysemethode der qualitativen Inhaltsanalyse nach Kuckartz und Rädiker (2022), werden die Ergebnisse in Form von Kategorien/Codes sowie Subkategorien/Subcodes präsentiert und diskutiert. Die qualitativ-empirische Forschung zur zentralen Fragestellung dieser Masterarbeit leistet einen bedeutenden Beitrag in der empirischen Forschung der Fachdidaktik Ernährung hinsichtlich der Ernährungsbildung an allgemeinbildenden Schulen in Österreich. Sie zeigt auf, welche Rahmenbedingungen erforderlich sind, um Ernährungsbildung an allgemeinbildenden Schulen zu stärken und sie vermag vor diesem Hintergrund auch Impulse für eine zukunftsgerichtete Lehrer*innenbildung im Unterrichtsgegenstand zu geben. Abgerundet wird die Masterarbeit durch ein Fazit und einen Forschungsausblick.

Die vorliegende Masterarbeit basiert auf dem Zitierstandard der American Psychological Association (APA) 7 (2019).

1. Gegenstand von Ernährungsbildung in der Schule

„Ernährungsbildung ist ein Prozess, der mit der Geburt bereits begonnen hat und sich lebensbegleitend vollzieht“ (Bartsch & Bürkle, 2013, S.84).

Durch Bildung können Menschen zu einer eigenständigen und eigenverantwortlichen Lebensführung befähigt werden. Dies kann sowohl in sozialer sowie aber auch in kultureller Eingebundenheit und Verantwortung erfolgen. Dabei kommt es zu einer Auseinandersetzung des Menschen mit sich selbst und seiner kulturellen, materiellen und sozialen Umwelt. Zutreffend ist dies auch auf die Ernährungsbildung. Sie wird lebensbegleitend angeeignet und findet in Wechselwirkung mit dem soziokulturellen Umfeld statt (Bartsch et al., 2013).

Die Relevanz der Ernährungsbildung spiegelt sich bereits während der Schwangerschaft wider. Denn je abwechslungsreicher und vielfältiger sich eine schwangere Frau ernährt, desto einfacher akzeptiert ein Säugling in seinen späteren Lebensphasen neue Lebensmittel. Der Prozess der Ernährungsbildung beginnt demgemäß bereits mit der pränatalen Sinnesbildung. Dabei kommt das Kind im Mutterleib mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen der Mutter in Kontakt und bringt somit nach der Geburt angeborene und evolutionsbedingte Vorlieben und Abneigungen mit. Dies verdeutlicht, dass Geschmackspräferenzen bereits in vorgeburtlichen Phasen gebildet und postnatal von erzieherischen, bildenden sowie aber auch informellen und formalen Bildungsprozessen beeinflusst werden (Bartsch et al., 2013).

Hinzu kommt, dass Bildung bzw. Ernährungsbildung nicht nur in bildungsrelevanten Institutionen stattfindet, sondern auch im Alltag. Dabei tragen Familie, Freunde, Privathaushalt, Arbeitsplatz, diverse Medien, das Internet sowie Bildungsinstitutionen zur Vermittlung und Aneignung von Ernährungskompetenz bei. Bei der Ernährungsbildung geht es darum, dass Menschen das Wissen und die Kompetenzen erwerben, ihre eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen Bedingungen entwickeln und gestalten können (Bartsch & Bürkle, 2013).

In diesem Sinne „bleibt es Aufgabe des Fachunterrichts Ernährung, die Entwicklung der Persönlichkeit zu eigenständiger Urteilkraft und verantworteter Lebensführung in sozialer und kultureller Eingebundenheit zu fördern“ (Angele, et al., 2021a, S.78). Dabei wird der Ernährungskompetenz bestehend aus den Lernebenen: Wissen (analytisch, synthetisch), Werten (normativ) und Handeln (gestaltend) im Ernährungsunterricht und somit im Ernährungshandeln eine wichtige Rolle beigemessen. Denn „das Ernährungshandeln selbst ist funktional, interaktiv und kritisch in Bezug auf die Selbstverpflegung, familiäre Care-Arbeit und berufliche Arbeit“ (Angele et al., 2021a, S.79).

Ernährungsbildung umfasst auch die Esskulturbildung. Diese beinhaltet wiederum ästhetisch-kulturelle sowie kulinarische Komponenten. Folglich trägt dieser Aspekt von Ernährungsbildung zur Entwicklung der Kultur des Zusammenlebens sowie aber auch zur Geschmacksbildung und zur Erweiterung von diversen Geschmacksrichtungen bei. Schließlich ist es kulturell geprägt, wann und wo gegessen wird und ebenfalls die Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln unterliegen kulturellen Einflüssen. Diesbezüglich kann eine positive Essatmosphäre die Geschmacksbildung unterstützen und das Esserlebnis verstärken. In dieser Hinsicht werden Lebensmittel, Mahlzeiten, Essanlässe und dergleichen als gemeinschaftliches Verständigungsmittel genutzt (Bartsch et al., 2013).

Denn die Subsysteme, wie der essende Mensch, die Nahrung, die Kultur und Technik, das soziale und natürliche Umfeld des Menschen stehen in Wechselbeziehung miteinander und ergeben in Summe die Esskultur (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

Dabei hat das Lernfeld „Ernährung“ gemeinsame Schnittstellen mit Sozialem Lernen, mit Lernen für Gesundheit und Umwelt, sowie mit Politischer Bildung. Es ist multidisziplinär und fordert vernetztes Denken. Beispielsweise wird beim Sozialen Lernen durch die Interaktion mit anderen Menschen die menschliche Persönlichkeit entwickelt. Denn Ernährungsbildung soll ebenso das individuelle Ernährungsverhalten und damit die Gesundheit der Gesamtgesellschaft positiv beeinflussen (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Im Folgenden soll auf die Schnittstelle der Ernährungsbildung zur Gesundheitsbildung näher eingegangen werden, da Gesundheit – neben Nachhaltigkeit - eine der zentralen Orientierungen aktueller Ernährungsbildung ist (Angele et al., 2021a).

Der Begriff „Gesundheit“ wurde 1948 von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als ein „Zustand des vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefindens und nicht nur das Freisein von Krankheit und Gebrechen“ definiert (Antwerpes, 2019, o.S.). Darüber hinaus definierte der deutsche Philosoph Ernst Bloch, Gesundheit als „etwas, das genossen, nicht verbraucht werden soll“ (Antwerpes, 2019, o.S.) und der US-amerikanische Soziologe Talcott Parsons sah die Gesundheit als funktionale Voraussetzung von Gesellschaft an: „Gesundheit ist ein Zustand optimaler Leistungsfähigkeit eines Individuums, für die wirksame Erfüllung der Rollen und Aufgaben, für die es sozialisiert worden ist (Antwerpes, 2019, o.S.). Denn „schulische Gesundheitsförderung umfasst nicht nur die Information über die Gesundheitsthemen und das Einwirken auf das Verhalten des Einzelnen, sondern auch die Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensraumes“ sowie eines gesundheitsförderlichen Handelns (Benedics et al., 2021, S.7).

Gemäß der Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung (1986) zielt sie auf aktives Handeln, um „Gesundheit für alle“ erreichen zu können (WHO, 1986). Laut der größten, europäischen Kinder- und Jugendgesundheitsstudie 2021/22 (HBSC study/Health Behaviour in School-aged Children study) liegen die größten und immer wieder aktuellen Herausforderungen für die Gesundheit österreichischer Kinder und Jugendlicher in den folgenden Bereichen:

- Gesundheit und Wohlbefinden (subjektiver Gesundheitszustand, Lebenszufriedenheit, Beschwerdelast, emotionales Wohlbefinden, Einsamkeit, subjektives Stressempfinden, Verletzungen)
- Chronische Erkrankungen oder Belastung (Hören und Sehen)
- Body-Mass-Index und Körperselbstbild
- Bewegung und Freizeitverhalten
- Ernährungsverhalten
- Vorsorge Zahngesundheit
- Tabak-, Alkohol- und Cannabiskonsum
- Sexualverhalten
- Soziale Gesundheitsdeterminanten (sozioökonomischer Status und Migrationshintergrund, körperliche und psychische Gewalt, Selbstwirksamkeit, Schule, Freundeskreis und Familie, Nutzung von Smartphones und sozialen Medien)

(BMSGPK, 2023)

Dementsprechend geht es um die Erhöhung von Gesundheitschancen und -potenzialen. Menschen sollen mehr Selbstbestimmung über ihre Gesundheit erhalten sowie die Fähigkeit erlangen, ihre Gesundheit zu stärken. Um langfristige Ziele der Gesundheitsförderung erreichen zu können, bedarf es weiterer vier wichtiger Schritte: Integration, Partizipation, Ganzheitlichkeit sowie Projektmanagement (Dachverband der Sozialversicherungsträger, 2020).

Durch den ersten Aspekt „Integration“ wird dargestellt, dass Gesundheit ein dauerhaftes Thema für die Schule ist. Der zweite Aspekt zeigt die Relevanz der Partizipation von Schüler*innen, Lehrer*innen sowie Erziehungsberechtigten an der Planung und Umsetzung von Gesundheitsförderung in der Schule. Die „Ganzheitlichkeit“ umfasst das Erwerben einer gesunden Jause durch Schüler*innen sowie das gemeinsame Essen in einer angenehmen Atmosphäre. Der vierte und zugleich letzte Aspekt „Projektmanagement“ legt die Relevanz von Aktivitätsplanungen sowie Projektplanungen in Bezug auf Gesundheit und Gesundheitsförderung dar. Allerdings gibt es kein Patentrezept für den Erfolg von Gesundheitsförderung im Kontext Ernährung für jede einzelne Schule. Des Weiteren können fehlende finanzielle sowie personelle Ressourcen, Ideen und Projektplanungen zum Scheitern bringen (Dachverband der Sozialversicherungsträger, 2020). Trotz dieser Grenzen ist Ernährungsbildung in Schulen wertvoll und so wurden im Jahr 2011 durch die Bundesgesundheitskommission und dem Ministerrat die Erarbeitung von Gesundheitszielen für Österreich beschlossen. Dabei umfasst das Gesundheitsziel 7 „Gesunde Ernährung für alle zugänglich machen“ und ist somit ein zentraler Bestandteil jeglichen pädagogischen Handelns in allen Schularten und Unterrichtsgegenständen zu verwirklichen (BMGF, 2012). Dies stellt wiederum die Relevanz der Ernährung in jeder Lebensphase sowie den Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden des Menschen in den Vordergrund dar.

An Österreichs Schulen bietet „GIVE“ als Servicestelle für Gesundheitsförderung, Broschüren bezüglich „Prävention von Essstörungen“ für die 5.-13. Schulstufe sowie „Essen und Trinken in der Schule“ für die 1.-13. Schulstufe mit praktischen Übungen für den Unterricht sowie Unterrichtsmaterialien an (Benedics et al., 2021).

All' diese Servicestellen bieten einen positiven Ansatz für die Ernährungsbildung in Schulen im Kontext von Gesundheitsförderung. Denn Gesundheit und Schulleistungen gehen Hand in Hand. Dies konnte in einer im Jahr 2008 veröffentlichten kanadischen Studie gezeigt werden. Im Rahmen der Studie wurden 2003 die Essgewohnheiten von mehr als 5000 Schulkindern untersucht.

Dabei wurde festgestellt, dass ein möglichst hoher Konsum an Obst, Gemüse, Vollkornprodukten, Ballaststoffen, Eiweiß, Eisen, Kalzium und Vitamin C sich auf das Ergebnis von standardisierten Lese- und Schreibfähigkeitstest bei 10-11-jährigen Schulkindern besonders positiv auswirkte. Dadurch konnte nachgewiesen werden, dass Schulerfolg und Gesundheit voneinander abhängen. Schüler*innen benötigen demgemäß gerade in jungen Jahren eine altersadäquate Ernährung. Somit wird der Grundstein für das spätere Essverhalten sowie für eine gesunde Entwicklung bei Kindern gelegt. Dies unterstreicht wiederum auch die Bedeutung von Ernährungsbildung in Schulen. Denn so wird der Gesundheitszustand von Schüler*innen sowie aber auch von Lehrer*innen als auch die allgemeine Leistungsfähigkeit von Schüler*innen gesteigert (Florence et al., 2008). Weitere gesundheitsförderliche Maßnahmen und somit als vier Handlungsfelder für die Gesundheitsförderung im Setting Schule sind nach Paulus (2002):

- 1.) Lehren und Lernen
- 2.) Schulleben und schulische Umwelt
- 3.) Kooperation und Dienste
- 4.) Schulisches Gesundheitsmanagement

Bei „Lehren und Lernen“ geht es um das inhaltliche Thema Gesundheit. Dies wird jedoch mit unterschiedlichen didaktisch-methodischen Ansätzen durchgeführt und vermittelt, wie beispielsweise durch Rhythmisierung des Unterrichts oder unter Einbeziehung vielfältiger Sinneserfahrungen und Bewegungen. Das Thema Gesundheit kommt aber nicht nur im Klassenraum vor, sondern ist im ganzen Schulgebäude sowie Schulleben verankert, wie zum Beispiel im Schulhof, im Turnsaal, in der Schulküche, aber auch in Ruhe- und Rückzugsräumen. Beim dritten Handlungsfeld brauchen Lehrpersonen Unterstützung sowie die Einbeziehung außerschulischer Partner und psychosozialer bzw. medizinischer Dienste, um die Gesundheitsförderung im Setting Schule möglichst qualitativ und kompetent darzulegen (Paulus, 2002).

Dies führt zum vierten Handlungsfeld „Schulisches Gesundheitsmanagement“, welches Prinzipien und Strategien für ein in die Schule integriertes und systematisch betriebenes Management in Bezug auf Gesundheitsförderung umfasst (Paulus, 2002).

Des Weiteren haben österreichische Schulen laut Paragraph 2 des Schulorganisationsgesetzes die Aufgabe, Schüler*innen zu gesunden und gesundheitsbewussten Mitgliedern der Gesellschaft heranzubilden. Dabei sollen sie zu selbständigem Urteil, sozialem Verständnis und sportlich aktiver Lebensweise geführt werden (*RIS - Schulorganisationsgesetz § 2 - Bundesrecht konsolidiert, (i.d.g.F.)*).

Ein weiterer wichtiger Punkt neben Gesundheitsbildung ist die Ernährungsbildung in Schulen, die auch einen Beitrag zur Gesundheitsbildung leisten kann. Damit Ernährungsbildung an zukünftige Generationen vermittelt werden kann, ist es nötig, diese in den Stundenplan zu integrieren. Nicht nur für die Vermittlung von Ernährungswissen, sondern auch für die Entwicklung von Fähigkeiten und Verhaltensweisen im Kontext von Lebensmittelzubereitung, -haltbarmachung und -lagerung sowie in Bezug auf soziale und kulturelle Aspekte von Nahrung und Essen und für die Verbesserung von Selbstbewusstsein sowie die Entwicklung eines positiven Körperbildes der Schüler*innen, ist eine aktive Involvierung von Lehrer*innen, Erziehungsberechtigten, Schulleitungen sowie Expert*innen vorteilhaft und hilfreich (Egg, 2017). In diesem Zusammenhang formulierte das ENHPS (European Network of Health Promoting Schools) bereits in den 1990-er Jahren Kriterien für die schulische Gesundheitsbildung und entwickelte sich zum SHE-Netzwerk (Schools for Health in Europe).

Folgende Grundwerte wurden durch das SHE-Netzwerk formuliert:

- Gleichheit: gleichberechtigter Zugang zu Bildung und Gesundheit für alle.
- Nachhaltigkeit: Gesundheit, Bildung und Entwicklung sind verbunden. Aktivitäten und Programme werden systematisch und über eine länger andauernde Periode implementiert.

- Eingliederung: Vielfältigkeit wird gefeiert. Schulen sind Lebensgemeinschaften des Lernens, wo sich alle vertraut und respektiert, fühlen.
- Empowerment: alle Mitglieder der Schulgemeinschaft bringen sich aktiv ein.
- Demokratie: Gesundheitsfördernde Schulen basieren auf demokratische Werten.

(zit. n. Egg, 2017)

2. Legitimation von Ernährungsbildung in der Schule und grundlegende Ziele

„Das Thema Ernährungsbildung ist fundamental für die lebenslange Ernährung eines Menschen“ (Bartsch et al., 2013, S.94).

Bei Ernährungsbildung geht es inhaltlich zunächst um die Ernährung als Grundbedürfnis von Menschen. Primäre Ziele von Ernährungsbildung sind „Lebenserhaltung“ und „Gesundheit“ (Bartsch et al., 2013).

Der hohe Stellenwert gesundheitsbewusster Ernährungsbildung in der Schule spiegelt sich auch in den Ergebnissen einer Analyse ausgewählter deutscher naturwissenschaftlicher und hauswirtschaftlicher Rahmenlehrpläne (Prade et al., 2022). Im Rahmen von Ernährungsbildung in der Schule sollen die Fähigkeit und die Bereitschaft sich für eine bedarfsgerechte Ernährung entscheiden zu können, gefördert werden. Sie soll auf die Fähigkeit der Reflexion und des Handelns von Schüler*innen aufbauen und soll weitere Sach-, Handlungs- und Entscheidungskompetenzen vermitteln, damit Schüler*innen selbstständig und verantwortungsbewusst die Herausforderung Ernährung in den einzelnen Lebensbereichen sowie Lebensphasen zufrieden stellend lösen können (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Darüber hinaus kann sachkompetentes Wissen zum Beispiel durch die Vermittlung von Nahrungsmittelkunde oder beim Arbeiten mit der Ernährungspyramide aufgebaut werden, welches zur Allgemeinbildung beiträgt. Ebenso können auf ökologische und ethische Aspekte oder auch auf den Umgang mit Lebensmitteln und auf die Esskultur näher eingegangen werden (Betzold, 2021).

Essen und Trinken findet auch im Lern- und Lebensort Schule statt. Von daher ist es besonders relevant die Essgenüsse von Schüler*innen im schulischen Alltag zu berücksichtigen. Schließlich wird das Essen mit Lust, Freude und Genuss assoziiert und die Genussfähigkeit hat eine wichtige Bedeutung für das Ess- und Ernährungsverhalten von Schüler*innen im Alltag (Kluß, 2019).

„Als Genussfähigkeit wird die Voraussetzung verstanden, die eigene Lust bewusst kontrollieren, Genuss aktiv suchen, wahrnehmen und empfinden zu können. Der Begriff Genussfähigkeit wird im Sinne einer Kompetenz verwendet, denn er schließt neben Wissen, Können und Verstehen ebenfalls die Bereitschaft ein sich zu öffnen, sich auf neue Situationen bzw. Essgenüsse einzulassen sowie reflexiv mit diesen umzugehen“ (Kluß, 2019, S.28).

Um überhaupt genießen zu können, spielt der Geschmack beim Essen die wichtigste Rolle. Ferner wird durch das Genießen, wobei zuerst die Sinne geschärft und trainiert werden müssen, das Gegessene auch bewusst wahrgenommen. Der wahrgenommene Genuss hinterlässt demnach eine entspannende Wirkung im menschlichen Körper, denn Genussvorlieben und Geschmackseindrücke werden im limbischen System des Gehirns gespeichert und positiv gespeicherte Lebensmittel oder Speisen werden mit höherer Wahrscheinlichkeit wieder verzehrt (Kluß, 2019).

Dies kann beispielsweise durch Sinneserfahrungen sowie durch das Ausprobieren von verschiedenen Lebensmitteln, wie zum Beispiel frisch gekochtes versus industriell hergestellte Produkte, gelingen. Anhand der schulischen Ernährungsbildung kann es bei Schüler*innen zu Geschmackserweiterungen kommen (Kluß, 2019). Folglich kommt es zu sinnlicher Bildung, die für die Ausbildung von Ernährungsgewohnheiten von großer Bedeutung ist (Bartsch et al., 2013).

Des Weiteren erhöht sich somit auch die Chance, dass sich Schüler*innen gegenüber neuen Geschmacksrichtungen und Lebensmitteln öffnen (Kluß, 2019). Dabei kann der evolutionsbiologisch bedingten Neophobie, der sogenannten Angst vor der Auswahl von neuen Lebensmitteln, entgegengewirkt werden. Denn meistens werden bereits bekannte Lebensmittel ausgewählt und konsumiert, weil das Vertraute dem Menschen, Sicherheit und somit Sicherung der Ernährung verspricht (Bartsch et al., 2013). Dies kann sich als ein relevanter Ansatzpunkt hinsichtlich der Wahl beziehungsweise dem Verzehr von eher gesundheitsförderlichen Lebensmitteln oder Speisen bei den Schüler*innen zeigen. Ebenso spielt der gemeinsame Verzehr von Speisen in einer angenehmen Atmosphäre als genussfördernder Faktor eine bedeutende Rolle. Ferner kann das gemeinsame Zubereiten von Speisen durch Schüler*innen eine „gemeinsame Quelle der Freude und des Genusses im schulischen Alltag darstellen“ (Kluß, 2019). Die Ernährungsbildung in der Schule bietet somit einen sicheren Rahmen, in dem Schüler*innen eigenverantwortliches, ungezwungenes und genussvolles Essen und Trinken erlernen und genießen können. In der Schule geschieht dies außerdem in einer Gesellschaft von Gleichaltrigen, die meist aus verschiedenen Kulturen kommen. Durch die gemeinsame Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten kann ein gesundes Ess- und Trinkverhalten sowie aber auch die Sinneswahrnehmung gefördert werden (Bartsch et al., 2013).

Des Weiteren wird ebenso die Feinmotorik geschult und kognitive, soziale und interkulturelle Lernmöglichkeiten im Umgang mit Lebensmitteln werden geschaffen. Die Schüler*innen lernen, dass das gemeinsame Zubereiten und Essen Spaß macht, jedoch auch Regeln braucht (Bartsch et al., 2013).

Durch das Einbeziehen von Theorie kann beispielsweise Wissen über die Herkunft und die Entstehung von Lebensmitteln erworben werden. Darüber hinaus eignen sich Schüler*innen das langsame und bewusste Essen an. Die Sättigungssignale des Körpers können bewusster wahrgenommen und der Unterschied von Hunger und Appetit gelernt werden. Ferner werden die Wertschätzung des Essens, der praktische Umgang mit Küchengeräten gefördert und dadurch auch die Handlungskompetenz sowie das Selbstbewusstsein der Schüler*innen gestärkt und dementsprechend die Persönlichkeitsentwicklung gefördert. Sie helfen und unterstützen sich bei der Nahrungszubereitung oder bei Aufräumarbeiten in der Schulküche und dies stärkt wiederum die Klassengemeinschaft und trägt zum sozialen Lernen bei. Das Reflektieren über den Geschmack oder das Aussehen von selbst zubereiteten Speisen, kann sie zum Finden von Verbesserungsvorschlägen führen oder sie auf die nächsten Unterrichtseinheiten motivieren (Bartsch et al., 2013).

Ein weiterer Grund für die Legitimation der Ernährungsbildung in Schulen ist die im Laufe der Zeit entstehende Veränderung der Agrar- zur Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft sowie auch das Verschieben von Beschaffung und Produktion von Lebensmitteln hin zu Auswahl und Konsum. Auf Grund dessen werden von Schüler*innen, beziehungsweise von den nächsten Generationen ernährungs- und konsumrelevante Kompetenzen gefragt (Bartsch et al., 2013).

Ein weiteres Ziel von Ernährungsbildung ist das Erreichen einer Ernährungskompetenz (Nutrition Literacy), welche auch Gesundheitskompetenz (Health Literacy) und Verbraucherkompetenz (Consumer Literacy) umfasst.

Bei Nutrition Literacy geht es um „die Grundorientierung eines nachhaltigen Konsums sowie ein kulturelles Verständnis der Fachpraxis Ernährung“ (Bartsch & Bürkle, 2013). Dabei soll die Fähigkeit, im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte Ernährung fällen zu können, erreicht werden. Dies ist notwendig, um eine verantwortliche Teilhabe an Gesundheit und gesellschaftlichem Leben zu ermöglichen (Buchner & Abu Zahra, 2009). Dabei umfasst die Ernährungsbildung nach dem österreichischen Referenzrahmen folgende Hauptkompetenzen (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018):

EB 1: Essverhalten reflektieren und bewerten

EB 2: Sich vollwertig* ernähren können

EB 3: Empfehlenswerte Lebensmittelauswahl auswählen

EB 4: Nahrung qualitätssichernd zubereiten

EB 5: Ernährung gesund und nachhaltig gestalten (Nutrition Literacy)

*als vollwertig wird eine Kost verstanden, die alle essentiellen Inhaltsstoffe dem ernährungsphysiologischen Bedarf entsprechend enthält (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

Die folgende Tabelle zeigt eine genauere Aufschlüsselung der Hauptkompetenzen von Ernährungsbildung:

Kompetenzkatalog Ernährungsbildung	
EB 1: Essverhalten reflektieren und bewerten	➤ Ernährungssituationen in unterschiedlichen Kontexten verstehen und erklären. ➤ Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten reflektieren. ➤ Genuss beim Essen wahrnehmen und sprachlich elaboriert ausdrücken – darstellen.
EB 2: Sich vollwertig ernähren können	➤ Ernährungsempfehlungen in Kostzusammenstellungen umsetzen können. ➤ Aufgaben und Funktionen der Nahrungsinhaltsstoffe kennen. ➤ Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit erkennen.
EB 3: Empfehlenswerte Lebensmittelauswahl auswählen	➤ Gesetzliche Regelungen am Lebensmittelmarkt kennen und nutzen. ➤ Lebensmittelqualität nach differenzierten Aspekten beurteilen. ➤ Eine nachhaltige Lebensmittelauswahl kennen.
EB 4: Nahrung qualitäts-	➤ Mahlzeiten zur Sicherung des physischen und psy-

sichernd zubereiten	chischen Wohlbefindens herstellen können. ➤ Grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung beherrschen. ➤ Zutaten kennen und einfache Verarbeitungsschritte ausführen.
EB 5: Ernährung gesund und nachhaltig gestalten	➤ Ernährungsentscheidungen qualitätsorientiert treffen. ➤ Eigenverantwortung für den persönlichen Lebensstil übernehmen. ➤ Ernährungsbezogene Handlungen in die individuelle Lebenswelt einbinden.

Tabelle 1: Kompetenzkatalog Ernährungsbildung (Thematisches Netzwerk Ernährung 2018, S. 22-24)

Anhand der Hauptkompetenzen wird ersichtlich, dass es bei Ernährungsbildung um weitaus mehr geht, als um das bloße „Kochen“. Denn Ernährungsbildung vermittelt Sach-, Handlungs- und Entscheidungskompetenzen (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

Unter anderem zielt die Ernährungsbildung auf die Vermittlung von gesundheitsförderlichen und nachhaltigkeitsorientierten Handlungskompetenzen im Bereich der Alltagskultur, welche kognitive, volitionale sowie motivationale Fähigkeiten einschließen (Dittrich et al., 2013).

Die Fachpraxis umfasst nicht nur die fachpraktische Nahrungszubereitung, sondern auch Nahrungsbeschaffung, Mahlzeitengestaltung unter der Dimension Nachhaltigkeit, die Bedeutung von Ernährung und andere methodische Zugänge. Diesbezüglich stellen Experimente, Fachexkursionen, Markterkundungen, Verkostungen sowie Warentests einige Beispiele dar (Bartsch & Bürkle, 2013).

Der Erwerb von Ernährungskompetenzen, welche das Wissen und Verständnis ernährungsrelevanter naturwissenschaftlicher und soziokultureller Zusammenhänge umfasst, ist für eine selbständige Alltagsbewältigung und resultierend daraus für eine verantwortungsvolle Lebensführung der Schüler*innen erforderlich (Angele, et al., 2021b).

Darüber hinaus befähigen diese Kompetenzen Schüler*innen selbstverantwortlich die Herausforderung Ernährung im gesamtgesellschaftlichen und welternährungswirtschaftlichen Kontext gesehen, zufrieden stellend lösen zu können. Dies erfordert wiederum die Verknüpfung des Lernfeldes Ernährung mit der Verbraucherbildung. Sowohl die Ernährungsbildung als auch die Verbraucherbildung sind ein Bestandteil der Allgemeinbildung und dienen der aktiven und verantwortungsbewussten Teilhabe an der Gesellschaft (*Thematisches Netzwerk Ernährung - Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich*, 2008).

Hierbei erweitert die Verbraucherbildung das Lernfeld Ernährung, bezüglich eines gesundheits-, umwelt- und sozialverträglichen Lebensstils. Die Schüler*innen werden hinsichtlich der Reflexion ihres Handelns sowie ihrer „Fähigkeit und Bereitschaft sich für eine bedarfsgerechte Ernährung entscheiden zu können, gefördert“ (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018, S.21). Resultierend daraus können Schüler*innen ihr Wissen in ihrem Alltag einsetzen und darüber reflektieren (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

3. Zwei grundsätzliche Perspektiven auf Lernen in Ernährungsbildung

„Ernährungsbildung ist ein Prozess, der mit der Geburt bereits begonnen hat und sich lebensbegleitend vollzieht“ (BZfE, 2019, o.S.)

Ernährungsbildung ist weitaus mehr als Wissens- und Kompetenzvermittlung im Unterricht. Denn sie ist vielen informellen Einflüssen ausgesetzt. Beispielsweise erfolgt das mehrmalige, tägliche Essen und Trinken nicht nur in der Schule, sondern auch zu Hause oder auch auf dem Schulweg. Die Schüler*innen können untereinander ihr Pausenbrot teilen oder gemeinsam in die Mensa gehen, beim Schulbuffet ihr Pausenbrot kaufen oder Alternativen zum Schulessen ausprobieren (Hoffmann, 2021).

Durch das Diskutieren der neuesten Food-Trends oder Strömungen bezüglich Ernährung und Experimentieren mit diversen Ernährungsweisen, findet ein Austausch „über“ das Essen und Trinken zwischen Schüler*innen statt. An diesen Beispielen wird deutlich, dass ein Großteil der Ernährungsbildung informell im Alltag, ohne Lehrplan und konkrete fachliche Zielsetzung, erfolgt. Dementsprechend stellen informelle Lerngelegenheiten Möglichkeiten dar, um zur Entwicklung der Esskultur von Kindern und Jugendlichen einen positiven Beitrag zu leisten (Hoffmann, 2021).

Die formale Ernährungsbildung erfolgt mittels Curricula und meint die Vermittlung von Fachinformationen, Wissens- und Kompetenzerwerb im Unterricht und leistet somit einen wichtigen Beitrag für Handlungsentscheidungen der Schüler*innen. Dementsprechend sind beide Lernformen der Ernährungsbildung pädagogisch im richtigen Maß zu berücksichtigen (Hoffmann, 2021).

3.1 Aneignung von Wissen und Können (kognitiv-konstruktivistische Perspektive)

Ein sogenanntes Spiralcurriculum bietet eine erste Orientierung für eine über verschiedene Altersspannen und Schulstufen aufeinander aufbauende und formale Ernährungsbildung für alle Schüler*innen der allgemeinbildenden Schulen. In Deutschland wurde ein solches im Rahmen des REVIS-Forschungsprojekt (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allen allgemeinbildenden Schulen) entwickelt, bei dem der essende und handelnde Mensch im Mittelpunkt steht (Oepping & Schlegel-Matthies, 2008). REVIS ist ein didaktisches Konzept mit einer spiralförmigen Anordnung der Bildungsziele und Lerninhalte in den Curricula über mehrere Jahre. Die jeweiligen Thematiken der Ernährungs- und Verbraucherbildung werden in den aufeinanderfolgenden Jahrgangsstufen auf einem höheren Niveau wiederholt, vertieft und differenziert. Dadurch wird auch die entwicklungs- und lernpsychologische Entwicklung von Schüler*innen berücksichtigt (Bartsch et al., 2013).

Mittlerweile wurden in einer Aktualisierung des REVIS-Konzepts zehn adaptierte Bildungsziele für die Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen vorgelegt (Schlegel-Matthies et al., 2022).

Der Referenzrahmen wurde in Österreich entwickelt und ist in Kapitel 2 dieser Arbeit „Legitimation von Ernährungsbildung in der Schule und grundlegende Ziele“, näher erläutert. Darüber hinaus gibt es die Unterscheidung zwischen Ernährungspädagogik und Ernährungserziehung. Die Ernährungspädagogik umfasst alle pädagogischen Aktivitäten, die sich um eine eigenverantwortliche Lebensführung des Menschen bezüglich Ernährung zusammenfassen. Beispielsweise umfasst diese in Zusammenhang mit Ernährung die Planung und Gestaltung von Lebenswelten (Familie, Kindergarten und Schule, Beruf und Freizeit) sowie die Planung und Durchführung von Lehr- und Lernprozessen, um ernährungsrelevante Kompetenzen zu vermitteln (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Im Gegensatz dazu geht es bei der Ernährungserziehung um die Übernahme von Werten und Normen im familiären, schulischen beruflichen oder freizeitlichen Kontext von statuten gehen (Buchner & Abu Zahra, 2009). Ernährungserziehung kann somit durch die Übernahme von Verhaltensnormen, die Gesundheit „machen“, „erhalten“ oder „fördern“, das eigene Ernährungsverhalten beeinflussen (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

Ernährungsbildung ist in Österreich im Lehrplan der Mittelschulen als Pflichtgegenstand „Ernährung und Haushalt“ verankert, wobei die einzelnen Schulen autonom entscheiden können, wie viele Wochenstunden der Unterricht über die Pflichtstundenzahl hinausgehend umfassen soll (Buchner & Kernbichler, 2016). Dies kann von der 5.-8. Schulstufe nach dem derzeit noch gültigen Fachlehrplan insgesamt zwischen 2 und 6 Wochenstunden umfassen (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Jedoch kann der Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ auf Grund schulautonomer Schwerpunktsetzung (Sprache, Tourismus, Technik, Informatik usw.) auf eine Untergrenze von 2 Wochenstunden herabgesetzt werden (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Folglich müssen in diesem Unterrichtsgegenstand Schwerpunkte definiert und ein Konzept für Fachpraxis entworfen werden. Rahmenbedingungen, wie knappe Zeitressourcen in einem Unterrichtsgegenstand mit Fachpraxis, behindern häufig ein effektives Üben im Kontext von Fachunterricht Ernährung. Zudem führen Blockungen von größeren Unterrichtseinheiten zu großen zeitlichen Abständen zwischen den Einheiten und erschweren eine aufbauende Unterrichtsarbeit (Buchner & Kernbichler, 2016).

Gemäß dem ab dem Schuljahr 2024/2025 gültigen neuen Fachlehrplan für den Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ in der Mittelschule beträgt die Pflichtstundenzahl eine Wochenstunde in der 6. Schulstufe. Die Möglichkeit der schulautonomen Schwerpunktsetzung bleibt weiterhin erhalten (BMBWF, 2023).

Der fachliche Anspruch sowie aber auch der individuelle, soziale und gesellschaftliche Nutzen der Ernährungs- und Verbraucherbildung wird häufig auch im deutschen Schulsystem auf allen Ebenen unterschätzt und wird meist ausschließlich als Wahlthema oder im Rahmen von Projekttagen und -wochen umgesetzt (Bartsch et al., 2013).

Ferner zeigt sich ein Fehlen von praxisorientierter Ernährungs- und Verbraucherbildung im Inhalt der gymnasialen Bildung in Deutschland. Diese wird meist in den Wahl(pflicht)bereich abgedrängt (Bartsch et al., 2013).

In Österreich ist das Fach „Haushaltsökonomie und Ernährung (Theorie)“ abgesehen von der Mittelschule auch im Lehrplan der Oberstufe des Wirtschaftlichen Realgymnasiums als Pflichtgegenstand verankert und wird in der fünften und sechsten Klasse ohne Fachpraxis unterrichtet. Ziele schulischer Ernährungsbildung im Wirtschaftlichen Realgymnasium sind unter anderem Kompetenzen zu erlangen, um zum Beispiel medialen Ausführungen von Ernährungsexpertinnen und Ernährungsexperten folgen zu können und diese zu hinterfragen. Das Hauptziel des Faches im WiKu (Wirtschaftskundliches) vor dem Hintergrund des Lehrplans ist jedoch die Förderung der Vernetzungskompetenz anhand fächerübergreifender Themenbereiche und Aufgabenstellungen, welche mit Alltagsbezug und Gesellschaftsrelevanz verknüpft werden (BMBWF, Lehrplan für die allgemeinbildende höhere Schule, (i.d.g.F.)).

Ein weiteres Ziel stellt auch die Reflexion der Lebens- und Ernährungsgewohnheiten dar, um gesundheitsförderndes und umweltbewusstes Handeln gemäß Prävention und Nachhaltigkeit zu bewirken (BMBWF, Lehrplan für die allgemeinbildende höhere Schule, (i.d.g.F.)). Sowohl im derzeit noch gültigen Lehrplan der Mittelschulen als auch im derzeit noch gültigen Lehrplan der Oberstufe des Wirtschaftlichen Realgymnasiums wird der Begriff Haushalt in seiner Gesamtheit als Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich gesehen. Anhand der Ergebnisse einer qualitativen Lehrer*innen Befragung in Gesamtösterreich wurde die Komplexität des Haushalts als grundlegenden Ort der Lebensführung verdeutlicht. Einerseits sollen Schüler*innen durch schulische Bildung im Pflichtgegenstand „Ernährung und Haushalt“ für ein eigenständiges und verantwortetes Leben im privaten Haushalt befähigt werden und andererseits lernen, sich für eine der Gesundheit dienliche Ernährungsweise entscheiden zu können. Damit einhergehend bedingt dies den Anspruch einer grundständigen haushaltsbezogenen Bildung sowie einer grundständigen, schulischen Ernährungsbildung (Angele, et al., 2021b).

Die Bildungs- und Lehraufgabe des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ in Mittelschulen zielt unter anderem darauf Schüler*innen zur Bewältigung von Aufgaben im privaten Haushalt zu befähigen. Private Haushalte werden als Orte bezeichnet, wo Menschen miteinander leben, sich versorgen und wirtschaften. Demgemäß erschließen sich aus den Funktions- und Aufgabenbereichen privater Haushalte die Themenbereiche für den Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Einige Beiträge zu den Aufgabenbereichen der Schule für den Unterrichtsgegenstand Ernährung sind das Aufzeigen der Zusammenhänge zwischen Alltagsgestaltung und Lebensqualität, die Befähigung, sich für eine der Gesundheit dienliche Ernährungsweise entscheiden zu können, die Erarbeitung eines gesundheits- und sozialverträglichen Lebensstilkonzepts sowie Schüler*innen zur nachhaltigen Nutzung von Ressourcen zu führen (BMBWF, Lehrplan für die allgemeinbildende höhere Schule, (i.d.g.F.)).

Darüber hinaus zählen zum verpflichtenden Kernbereich in „Ernährung und Haushalt“ im derzeit noch gültigen Fachlehrplan die Inhalte aus den Themenbereichen „Ernährung und Gesundheit“, „Haushalt und Gesellschaft“, „Verbraucherbildung und Gesundheit“ und „Lebensgestaltung und Gesundheit“. Die jeweiligen Themenbereiche umfassen folgende Inhalte:

- Ernährung und Gesundheit: Kriterien der Lebensmittelqualität, Verzehrsempfehlungen, Aufgaben von Nahrungsinhaltsstoffen, nährstoffschonende Lebensmittelbearbeitung, ernährungsphysiologisch sinnvolle Ergänzung von Convenience Food, Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit, Bedeutung der Mahlzeiten für das individuelle Leistungsvermögen, ernährungsphysiologisch sinnvolle Mahlzeiten planen und zubereiten sowie Abhängigkeiten zwischen Nährstoff- und Energiebedarf kennen lernen
- Haushalt und Gesellschaft: Aufgabenbereiche privater Haushalte kennen, Auswirkungen der Berufstätigkeit auf das Leben im Haushalt analysieren sowie soziale Netze – familienergänzende Einrichtungen kennen lernen
- Verbraucherbildung und Gesundheit: Einflüsse auf die Kaufentscheidung, Planung von Haushaltseinkommen und -ausgaben, Kriterien der Arbeitsorganisation, Kennzeichen von Qualitätsprodukten und Lebensmitteln, Prozess von der Informationsbeschaffung zur Kaufentscheidung sowie Maßnahmen des Zivilschutzes im Privathaushalt kennen
- Lebensgestaltung und Gesundheit: Unfallvorsorgemaßnahmen im Wohn-, Arbeits- und Freizeitbereich, Zusammenhang zwischen Hygiene und Gesundheit, Kultur des Zusammenlebens üben, Bedürfnisse, Werte und Normen für die persönliche Lebensgestaltung reflektieren

(BMBWF, Lehrplan der Mittelschule, (i.d.g.F.))

Im Erweiterungsbereich obliegt der Lehrperson eine inhaltliche Vertiefung von (neuen) Thematiken im Unterricht (Buchner & Abu Zahra, 2009).

3.2 Lernen als Prozess der Integration (Situiertheitsperspektive)

„Ernährungserziehung gestaltet die Bedingungen für Ernährungssozialisation und Ernährungsenkulturation“ (Buchner & Abu Zahra, 2009, S.4).

Im Lernfeld Ernährung sind zwei Perspektiven auf das Lernen zu unterscheiden. Einerseits gibt es die kognitiv-konstruktivistische Perspektive (Lernen als Aneignung von Wissen; vgl. Kapitel 3.1 in dieser Arbeit) und andererseits die Situiertheitsperspektive (Lernen als Prozess der Integration) (Angele, et al., 2021a). Neben dem formalen Lernen im Fachunterricht Ernährung findet auch in der Schule situiertes Lernen in Ernährung statt. Damit ist gemeint, dass auch Ernährungserziehung in der Schule erfolgt (z.B. durch direkte oder indirekte Interventionen zur Steuerung des Ess- und Trinkverhaltens, des Verhaltens beim gemeinsamen Verzehr von Mahlzeiten etc.). Auch über das Angebot der Schulverpflegung oder mittels Projekten, wie „Gesunde Schule“ findet situiertes Lernen statt, indem Schüler*innen eingebunden sind in diese Situationen von Essen und Trinken an der Schule und dabei Lernprozesse initiiert werden (Angele, et al., 2021a). „Ernährungserziehung gestaltet die Bedingungen für Ernährungssozialisation“ (Buchner & Abu Zahra, 2009, S.4). Bei der Ernährungssozialisation geht es um das Aneignen von Handlungsmustern, um die Übernahme von Werten und Normen bezüglich Essen und Ernährung sowie aber auch um die Nahrungsbeschaffung, Kostzusammenstellung, Nahrungszubereitung, Essverhalten und Gestaltung des Ernährungsumfeldes. Die Ernährungssozialisation umfasst bzw. fördert die Fähigkeit zur sozialen Interaktion und ist eng mit Ernährungskulturation, als die Fähigkeit zur kulturellen Teilhabe, verknüpft (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Der Sozialisationsauftrag der Schule umfasst demnach das Nahrungsangebot sowie die Gestaltung von Essenssituationen in der Schule. Ferner kann die Ernährungserziehung Lernprozesse begleiten, wie beispielsweise die Erziehung zu regelkonformen Verhalten bei Tisch beispielsweise durch Gemeinschaftserziehung (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Die Ernährungsbildung hingegen umfasst alle ernährungspädagogischen Aktivitäten, die die Bildungs- und Lehraufgabe des Fachlehrplans im Fachunterricht „Ernährung und Haushalt“ erfüllen. Damit jedoch die Ernährungspädagogik als wissenschaftliche Disziplin verankert wird, bedarf es einer kritischen Reflexion der Ziele von Lernprozessen, wie der Transfer von Wissen sowie Einstellungen und die Förderung von Kompetenzen in Bezug auf Ernährungsbildung (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Um jedoch die informelle Ernährungsbildung (also das situierte Lernen in Ernährung) für alle in Schule und Bildung Beteiligten anbieten zu können, braucht es Qualität und eine an aktuellen Ernährungsempfehlungen ausgerichtete Gestaltung der schulischen Verpflegungsangebote. Denn nicht selten kommt es vor, dass die Mittagsverpflegung in Schulen den Caterern überlassen und somit die Chancen der Schulmahlzeit bezüglich der Geschmacks- und Esskulturbildung wenig genutzt werden. Ursachen dafür können fehlende Organisation und finanzielle Gründe sein oder die Organisation kann eine zusätzliche Belastung für Schulleitungen und Lehrpersonen sein. Doch nicht zu unterschätzen ist diesbezüglich die Enkulturation sowie die Ernährungssozialisation durch die Schulverpflegung. Denn oft wird im Schulbetrieb die Regelung zur Schulverpflegung statt der Angebotspflicht des Mittagessens eingeführt (Bartsch et al., 2013).

Damit die ernährungsphysiologischen Anforderungen in der Schulverpflegung berücksichtigt werden, gibt es in Österreich eine Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission. Darunter sind Mindestanforderungen an die Qualität des Mittagessens in der Schule zu verstehen (BMASGK, 2019).

Beispielsweise wird die Häufigkeit des Angebots von Lebensmittelgruppen sowie auch die Portionsgrößen nach dem jeweiligen Alter der Schüler*innen definiert. Des Weiteren wird auf die Auswahl von regionalen und saisonalen Lebensmitteln sowie auf die Verwendung von Bio- und Fairtrade Produkten geachtet. Ebenso wird auf die Verwendung von Süßwasserfischen aus nachhaltiger Fischerei besonders Acht gegeben (BMASGK, 2019).

In Österreich ist es verpflichtend, an ganztägig geführten Pflichtschulen eine Vorsorge für eine Mittagsverpflegung zu treffen. Ferner gibt es bundeslandspezifische Empfehlungen für die Zusammensetzung des Mittagessens (Benedics et al., 2021).

Betreffend Niederösterreich gibt es die „Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung“ für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten von der Initiative „Tut gut!“ (Pecher & Strohnere-Kästenbauer, o. J.). Des Weiteren gibt es eine Checkliste hinsichtlich der Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung oder auch beispielsweise im Klassenzimmer, bei Elternsprechtagen sowie bei Schulfesten (Benedics et al., 2021). Darüber hinaus gibt es Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets. Das Ziel dieser Leitlinie ist es, dass am Schulbuffet oder an den Getränke- und Snackautomaten die gesündere Wahl zur leichtereren wird. Dies soll mithilfe von Frische, Vielfalt, Regionalität, Saisonalität sowie durch Attraktivitätssteigerung von Angeboten durch Präsentation im Bereich des Schulbuffets und durch Preisgestaltung erzielt werden (Bundesministerium für Gesundheit, 2011). Denn ein Erfolgsfaktor von Ernährungsbildung ist, dass Verpflegungsangebot und Ernährungsbildung Hand in Hand gehen (Bartsch et al., 2013). Alle in Schule und Bildung Beteiligten tragen zum Schulentwicklungsprozess und somit zum Einbezug von Verpflegungsangebot in schulischer Lebenswelt bei. Doch damit Schulverpflegung nicht als zusätzliche Belastung wahrgenommen wird, bedarf es einer dauerhaften Beratung und Begleitung durch Vernetzungsstellen, um beispielsweise eine „Gesunde Schule“ zu werden (Bartsch et al., 2013).

„Gesunde Schule“ ist in Österreich ein vom Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, dem Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend sowie dem Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger ins Leben gerufene Projekt, welches sich mit Gesundheit in der Schule befasst (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Darüber hinaus handelt es sich bei „Gesunde Schule“ in Niederösterreich um ein Programm von „Tut gut!“ für Mittelschulen (MS) und allgemeinbildende höhere Schulen (AHS). Dabei wird der Lern- und Arbeitsort Schule von Berater*innen von „Tut gut!“ unterstützt, um eine gemeinsame, gesundheitsfördernde Gestaltung der Schule zu erzielen. „Gesunde Schule“ verbindet Gesundheitsförderung und Schulentwicklung, erarbeitet Ziele, plant konkrete Maßnahmen und sorgt für deren Umsetzung in der Schule. Ebenso gibt es die Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung, damit Lehrpersonen weitere berufliche Qualifikationen erlangen. Durch den Lehrgang zum/zur „Gesunde Schule“ Beauftragten kann die jeweilige Schule die Auszeichnung mit einer „Gesunde Schule“-Plakette erlangen (Tut gut! Gesundheitsvorsorge, 2022).

Laut dem Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich trägt eine Grundbildung in Ernährung für alle Schüler*innen der Sekundarstufe 1 zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Gesundheitsprävention im Sinne der Gesundheitsförderung bei (*Thematisches Netzwerk Ernährung - Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich*, 2008).

Jedoch sind in diesem Sinne Präventionsprogramme von großer Bedeutung. Beispielsweise können durch ernährungsmedizinische Vorsorgeprogramme Schüler*innen Zusammenhänge zwischen Zuckerkonsum, Mundhygiene und Zahngesundheit und dadurch die Kariesprophylaxe näher gebracht werden. Des Weiteren rückte in den letzten Jahren die tägliche Turnstunde in den Schulen zur Förderung von Bewegung und gesunde Ernährung in den Vordergrund. Dies könnte einen wichtigen Beitrag zur Adipositasprävention leisten. Eine große Unterstützung zum Thema Ernährung und Gesundheit werde in Form von Projekten und Initiativen vom Fonds Gesundes Österreich geleistet (Buchner & Abu Zahra, 2009).

4. Relevanz von Ernährungsbildung vor dem Hintergrund von Ernährungsverhalten

„Das Ernährungsverhalten manifestiert sich bereits im Kindesalter, einmal erworbene Ernährungsmuster werden oft ein Leben lang beibehalten“ (Benedics et al., 2021, S.7).

Laut HBSC-Studie 2022 konsumieren 5% der Mädchen und 6% der Burschen täglich stark fetthaltige und hochkalorische Speisen mit wenig Nährwerten („Fastfood“-Speisen) zu sich. Zudem greifen laut österreichischem Ernährungsbericht (BMSGPK, 2022). Zudem greifen laut österreichischem Ernährungsbericht durchschnittlich 16% der Schüler*innen täglich zu zuckerhaltigen Getränken (Rust et al., 2017).

Zudem konnte durch die „Childhood Obesity Surveillance Initiative“ aus dem familiären Umfeld der Schüler*innen belegt werden, dass verkürzte Schlafdauer, erhöhter Medienkonsum sowie das Bildungsniveau der Eltern mit Übergewicht bzw. Adipositas assoziiert werden. „Die Gründe für Übergewicht und Adipositas sind komplex und multifaktoriell. Individuelles Verhalten, genetische und Umweltfaktoren spielen eine entscheidende Rolle in der Entwicklung. Viele Studien konnten einen positiven Zusammenhang zwischen sozioökonomischen Faktoren und der Prävalenz von Übergewicht und Adipositas feststellen“ (Weghuber & Maruszczak, 2020).

Des Weiteren zeigt der österreichische Ernährungsbericht 2017 das Ernährungsverhalten österreichischer Schüler*innen im Alter von 11 bis 17 Jahren. Dies weist auf einen Rückgang des Obst- und Gemüsekonsums und berichtet unter anderem, dass fast ein Drittel (33%) der Schüler*innen nie frühstücken (Rust et al., 2017).

In diesem Sinne kommt der Schule bezüglich Verpflegung von Schüler*innen sowie Ernährungsbildung eine große Bedeutung zu. Denn die Schule bietet das ideale Setting, um alle Heranwachsende zum Aufbau gesundheitsförderlicher Ressourcen flächendeckend und ganzheitlich zu erreichen. Hierin liegt eine Relevanz der Akzeptanz und Partizipation aller am Schulleben beteiligten Personen sowie der Erziehungsberechtigten in Bezug auf schulische Ernährungsbildung, Gesundheitsförderungsprogramme sowie gesundheitsrelevanten Initiativen begründet.

Denn nur die Langfristigkeit und Ganzheitlichkeit schulischer, ernährungsbezogener Maßnahmen kann zum Erfolg führen (Abu Zahra-Ecker, 2020).

Das Lernen in der Ernährungsbildung, insbesondere unter der Perspektive des situier-
ten Lernens (vgl. Kapitel 3.2 dieser Arbeit) kann gesundheitsförderliche Handlungsmus-
ter unterstützen, die wiederum für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwick-
lung der Schüler*innen dienen und andererseits sie auch beim Lernen unterstützen.
Denn die Aufnahme gesundheitsförderlicher Mahlzeiten sowie essenzieller Nährstoffe
kann zur Deckung des Nährstoffbedarfs und zu einem angemessenen Energiegehalt
führen. Dies kann sich günstig auf schulische Leistungsniveaus auswirken (Nelson et al.,
2015).

In dieser Hinsicht ist es jedoch von großer Bedeutung, dass Ernährungsbildung nicht
nur im Fachgegenstand „Ernährung und Haushaltsökonomie“ vermittelt wird, sondern
in jeder Schulstufe, altersadäquat und thematisch sinnvoll abgestimmt, in den Unter-
richt integriert wird. Ernährungswissen sollte aus Perspektive von Public Health Kon-
zepten so gut und soweit es geht in den meisten Unterrichtsgegenständen thematisiert
werden (Benedics et al., 2021).

Seit 1997 gibt es in Österreich den „Grundsatzterlass Gesundheitserziehung“, welcher
Gesundheitsförderung als Unterrichtsprinzip vorschreibt. Dies bedeutet, dass gesund-
heitsförderliche Maßnahmen in allen Unterrichtsgegenständen als auch in allen Schul-
typen beachtet und umgesetzt werden müssen (Abu Zahra-Ecker, 2020).

So kann im Fachgegenstand Mathematik beispielsweise der Zuckergehalt von Lebens-
mitteln berechnet werden oder im Fachgegenstand Geographie auf regionale sowie
importierte und exportierte Lebensmittel eingegangen werden. Des Weiteren kann
neben der fächerübergreifenden Wissensvermittlung auch eine klassenübergreifende
und somit beispielsweise eine projektzentrierte Arbeitsweise durchgeführt werden.
Ebenso können schulweite Aktivitäten, wie beispielsweise Informationstage zu den
Themen Ernährung und Gesundheit bzw. Aktionstage (z.B.: Ernährung mit allen Sinnen
erfahren) oder auch Verkostungen organisiert werden.

In diesem Fall haben die Schüler*innen die Möglichkeit das bereits Gelernte ihren Mitschülern und Mitschülerinnen sowie anderen Besucher*innen zu vermitteln, um so von- und miteinander zu lernen (Benedics et al., 2021).

Solche fächerübergreifenden Maßnahmen können den Fachunterricht Ernährung sinnvoll unterstützen, jedoch nicht ersetzen, da der Fachunterricht Ernährung Grundbildung im Lernfeld Ernährung und Gesundheit durch fachwissenschaftlich, fachdidaktisch und pädagogisch ausgebildete Fachlehrpersonen zum Ziel hat (forum.ernaehrung heute, 2023).

Im Jahr 2008 wurde IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert. Das Ziel dieser Initiative ist die dauerhafte Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens der Menschen. Das von IN FORM geförderte Projekt „Die Küchenpartie mit peb“ richtet sich an Schüler*innen im Alter von 10-14 Jahren sowie an ältere Menschen ab 65 Jahren. Diese generationsübergreifende Kochaktion fand bundesweit in Deutschland an vier aufeinanderfolgenden Tagen (in den Sommer- und Herbstferien 2021) durch qualifizierte Ernährungsfachkräfte (Lehmann, 2021).

Einerseits lernten die Teilnehmer*innen grundlegende Küchentechniken, alltagstaugliche Rezepte, hygienisches sowie sicheres Arbeiten und die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln kennen. Andererseits kam es bei den Kochaktionen zum Wissensaustausch der Generationen und die Ernährungskompetenz von Jung und Alt wurde gefördert. Beide Altersgruppen hatten dabei die Gelegenheit voneinander, miteinander und übereinander zu lernen, was einen bedeutenden Beitrag zur Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung leisten kann. Außerdem erfolgt eine externe wissenschaftliche Evaluation, um die Wirksamkeit des Projekts zu analysieren. „Die Küchenpartie mit peb“ bietet zudem einen Raum für außerfamiliäre Begegnungen der Generationen. Die Relevanz des Themas zeigt sich vor allem in den gegenwärtigen Generationsbeziehungen aufgrund des gesellschaftlichen und demografischen Wandels (Lehmann, 2021).

Denn durch geänderte Gesellschaftsstrukturen verändert sich auch das Ernährungsverhalten der Menschheit. Heutzutage kennen viele Schüler*innen nicht mehr die charakteristische Verpflegungsform eines Familienhaushaltes. Hierzu kommt einerseits die Beschaffung von Lebensmitteln sowie die Zubereitung der Mahlzeiten und andererseits das gemeinsame Mittagessen. Dies kann viele Gründe haben, wenn beispielsweise beide Elternteile eine Vollzeitbeschäftigung in Anspruch nehmen oder zu Hause kaum frisch gekocht wird oder auch aufgrund von unterschiedlichen Arbeitszeiten in der Familie es zu fast keinem gemeinsamen Essen kommen kann (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Dies kann dazu führen, dass die meisten Schüler*innen ohne Frühstück in die Schule kommen und ihre Mittagsmahlzeiten außer Haus zu sich nehmen. Diese Ernährungsfehler in Kombination mit einem Mangel bzw. Fehlen an schulischer Ernährungsbildung kann gesundheitliche Folgen für Schüler*innen und somit für zukünftige Generationen haben. Demgemäß können Adipositas, Diabetes als Folgeerkrankung sowie aber auch Essstörungen vermehrt auftreten (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Damit eine nachhaltige Verbesserung und eine Änderung des Ernährungsverhaltens bei Schüler*innen geschehen kann, ist eine praktische Anwendung des Gelernten von großer Bedeutung. Somit sollte der Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ die Gelegenheit bieten das theoretische Wissen praktisch anzuwenden. Durch die Wahrnehmung mit den Sinnen beim gemeinsamen Zubereiten und Verzehren der Speisen kann das theoretische Wissen mit der praktischen Anwendung des Gelernten verknüpft und die Festigung des theoretischen Wissens gestärkt werden (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Der Zeitfaktor spielt in diesem Zusammenhang eine entscheidende Rolle. Denn je früher Schüler*innen mit Themen, wie Lebensmittelzusammensetzung, -zubereitung, Ernährungsphysiologie, Esskultur, Umgang mit Lebensmitteln, Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit konfrontiert werden, desto besser ist das für ihr zukünftiges Essverhalten (Egg, 2017).

Denn das Ernährungsverhalten manifestiert sich schon im frühen Kindesalter, wobei einmal erworbene Ernährungsmuster schwer zu durchbrechen sind (Egg, 2017).

Dabei haben folgende Faktoren Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen:

- Psychische Faktoren: psychische Verfassung, (Vor-) Erkrankungen, Coping Strategien (Umgang mit Stress, Problemen und Krisen) sowie Körperbild und Selbstwert
- Biologische Faktoren: körperliche Konstitution, (Vor-) Erkrankungen, Appetit und Sättigungsgefühl, genetische Veranlagung, Geschlecht und Alter
- Geschmackspräferenzen
- Lebensstilelemente: körperliche Aktivität, Medienkonsum, Ernährungsformen (z.B. Diäten), Rauchen, Alkohol- und Substanzkonsum sowie Schlafverhalten

(Simone, 2022)

Des Weiteren können Risikofaktoren im Kindes- und Jugendalter durch eine falsche Ernährungs- und Lebensweise entstehen und diese zu beträchtlichen Problemen führen, wie:

- Zahnschäden (Karies), zum Beispiel bei hohem Süßigkeitenverzehr in Verbindung mit mangelhafter Mundhygiene
- Diabetes mellitus Typ 2
- Übergewicht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- überproportionale Körpergewichtsentwicklung/Adipositas, zum Beispiel bei chronisch positiver Energiebilanz (zu viel Fett und zu wenig Bewegung)
- psychischen und physischen Beeinträchtigungen, wenn zu wenig getrunken wird
- Einschränkung der schulischen Leistungsfähigkeit, Konzentrationsschwäche und Müdigkeit, wenn kein Frühstück oder Mittagessen eingenommen wurde

(Röbl & Leitner-Wolfinger, 2018)

Mit zunehmendem Alter der Kinder bzw. Jugendlichen sind bezüglich Ernährungsfragen nicht mehr die Erziehungsberechtigten die zentrale Instanz, sondern vermehrt Peergruppen oder auch Vorbilder aus den Medien. Darüber hinaus gibt es viele weitere Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten. Die Abbildung 1 veranschaulicht diese (Contento, 2008).

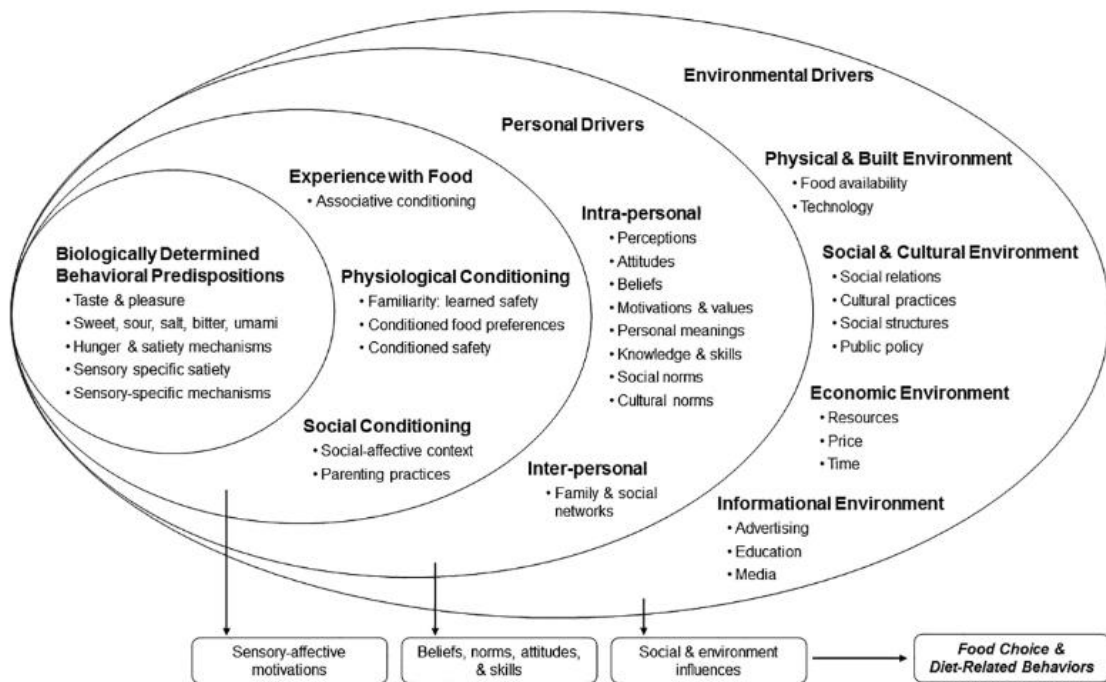


Abbildung 1: Einflüsse auf das Ernährungsverhalten (Contento, 2008, S.177)

Diese Abbildung zeigt, dass es neben der schulischen Ernährungsbildung und des Wissens über gesunde Ernährung weitere zahlreiche Faktoren gibt, die Einfluss auf das Ernährungsverhalten aufweisen. Wie zum Beispiel umfassen biologisch veranlagte Verhaltensdispositionen die Bevorzugung sowie die Ablehnung von bestimmten Geschmackrichtungen sowie auch den Hunger- und Sättigungsmechanismus. Ferner hat die Erfahrung mit Essen eine gewisse psychische, physiologische, soziale und kulturelle Prägung auf den Menschen. Bei den intrapersonalen Faktoren spielen Glaube, Wissen, Einstellungen, Fähigkeiten sowie soziale Normen eine große Rolle. Die interpersonalen Faktoren beinhalten die Familie und das soziale Netzwerk (Egg, 2017).

Auf umweltbezogener Ebene beeinflussen die Verfügbarkeit und Zugänglichkeit zu Lebensmitteln, das soziale und kulturelle Umfeld sowie aber auch das ökonomische Umfeld in Bezug auf Preise, Ressourcen und Zeit und das informierende Umfeld mit Werbung, Bildung und Medien das Ernährungsverhalten. All diese Faktoren beeinflussen sich gegenseitig und stehen in Wechselwirkung miteinander (Egg, 2017).

Dabei zeigt das „Haus der Gesunden Schule“, dass Gesundheitsförderung als Teil der Schulentwicklung die Basis für Lehren und Lernen in der Schule hat.

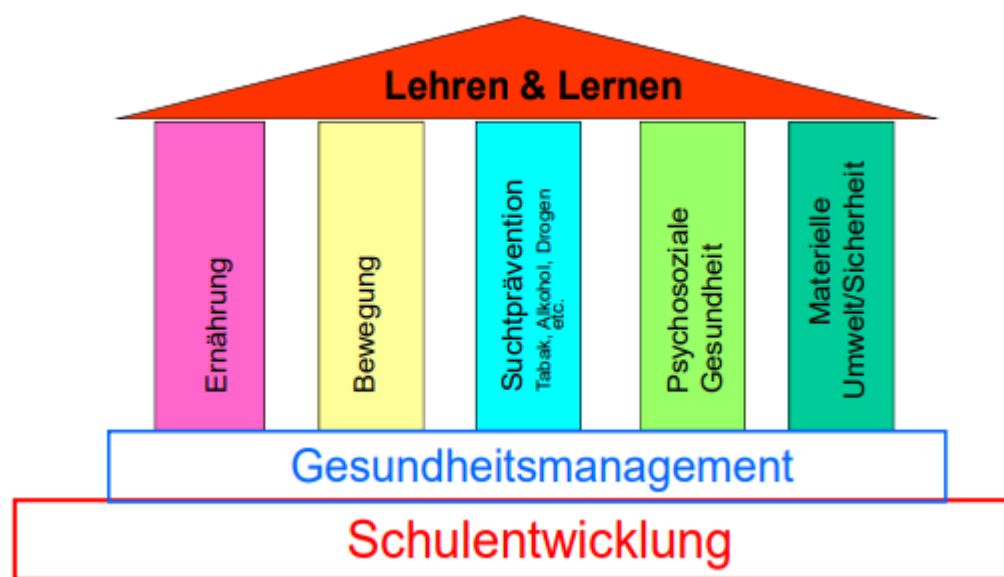


Abbildung 2: Haus der Gesunden Schule (Adamowitsch et al., 2011, o.S.)

Die Säulen des „Hauses der Gesunden Schule“ bilden Ernährung, Bewegung, Suchtprävention, psychosoziale Gesundheit und materielle Umwelt/Sicherheit, welche auf der Grundlage von Schulentwicklung und Gesundheitsmanagement basieren. Beispielsweise wurde im Jahr 2016 zu den beiden Säulen Ernährung und Bewegung ein sogenanntes „Gesundheitstagebuch“ entwickelt. Diese gesundheitsrelevante Intervention dauerte vier Wochen lang und wurde in den ersten und zweiten Klassen einer Praxismittelschule in Linz durchgeführt, um die Ernährungs- und Bewegungskompetenzen sowie das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Schüler*innen zu verbessern (Abu Zahra-Ecker, 2020).

Hierbei handelt es sich um ein A6-formatiges Beobachtungsprotokoll, das zur Dokumentation und Reflexion dient. Dabei wird wöchentlich auf ein Ernährungs- und ein Bewegungsschwerpunkt gesetzt (Abu Zahra-Ecker, 2020).

Anschließend wurde die Initiative „Gesundheitstagebuch“ in Bezug auf den Einfluss auf das Ernährungs- und Bewegungsverhalten sowie auf das Ernährungs- und Bewegungswissen der zehn- bis zwölfjährigen Schüler*innen evaluiert. Bezüglich Ernährungswissen zeigten die Ergebnisse ein Wissenszuwachs von knapp 13% und bezüglich Bewegungswissen konnte eine 20%ige Steigerung festgestellt werden. Ebenso konnte positive Veränderung in Bezug auf Ernährungs- und Bewegungsverhalten bei Schüler*innen und eine minimale Reduktion der Mediennutzung festgestellt werden. All diese positiven Veränderungen rechtfertigten eine Implementierung der Gesundheitsinitiative als einen konkreten Beitrag zur schulischen Gesundheitsförderung und können gefestigte Verhaltensmuster aufbrechen (Abu Zahra-Ecker, 2020). Des Weiteren wurden in den letzten Jahren einige schulische Interventionsprogramme bezüglich Ernährungserziehung, die zu einer Erhöhung des Obst- und Gemüseverzehrs abzielen, im Rahmen von Studien evaluiert. Anhand der Studienergebnisse konnte festgestellt werden, dass eine Steigerung des Obst- und Gemüsekonsums als eine schulische, ernährungsbezogene Maßnahme eine signifikante Wirkung auf eine Verbesserung des Ernährungsverhaltens hat (Anderson et al., 2005). In Bezug auf Ernährungserziehung im schulischen Umfeld zur Vorbeugung von Fettleibigkeit bei Schulkindern bedarf es jedoch mehr Studien, um aussagekräftige Ergebnisse erzielen zu können (Guerra et al., 2016). Des Weiteren existieren wenige Studien, die den Zusammenhang zwischen schulischer Ernährungsbildung und dem Ernährungsverhalten von Schüler*innen untersuchen. Eine dieser Studien beschäftigte sich mit den Auswirkungen eines Ernährungsbildungsprogramms auf das Ernährungsverhalten und Ernährungswissen von Schüler*innen im Volksschulalter in Alabama. Die Ergebnisse der Studie deuten darauf hin, dass schulischer Ernährungsbildung als fixer Bestandteil des Curriculums und Ernährungserziehungsprogramme positive Ernährungsbotschaften vermitteln und eventuell das Ernährungsverhalten verbessern sowie das Ernährungswissen von Schulkindern erweitern können (Raby Powers et al., 2005).

5. Material und Methoden

In diesem Kapitel der Masterarbeit wird die forschungsmethodische Vorgehensweise der qualitativen-empirischen Studie zu Sichtweisen von Fachlehrpersonen bezüglich Relevanz und Verständnis von Ernährungsbildung näher erläutert. Es gliedert sich in die Bereiche: State of the Art, Forschungsziel, Datenerhebung, Datenaufbereitung, Datenauswertung und Forschungsergebnisse. Zunächst wird ein Überblick über das Forschungsdesign gegeben.

5.1 Forschungsdesign

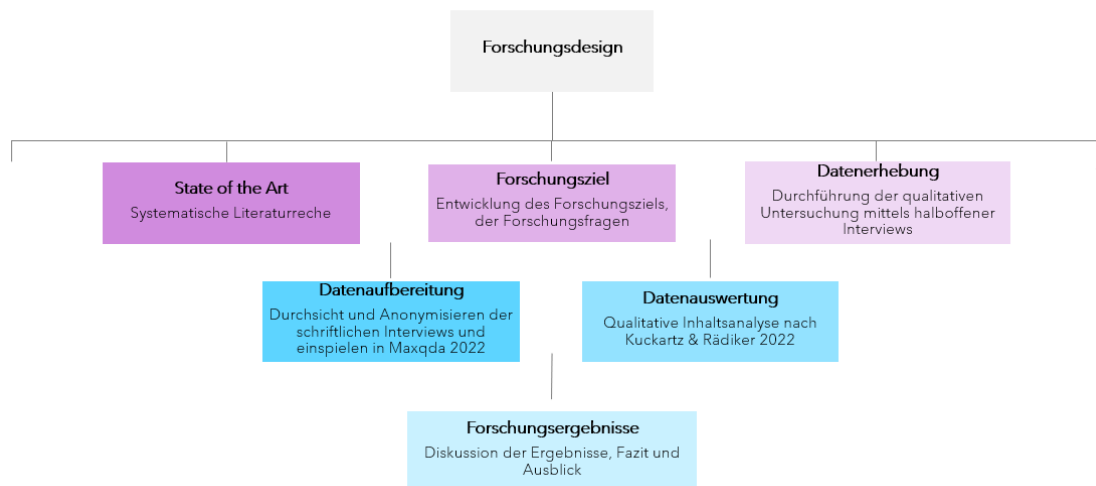


Abbildung 3: Darstellung der methodischen Vorgehensweise der Masterarbeit (eigene Darstellung)

Das Forschungsdesign beschreibt die Planung der Untersuchung sowie auch die Gestaltung der Datenerhebung, Datenaufbereitung und -analyse. Durch das bei der Erhebung gewonnene empirische Material (ausgefüllte schriftliche Interviewbögen) sollen die Fragestellungen der Untersuchung beantwortet werden.

Im Fokus der vorliegenden qualitativen Studie steht die Erhebung der Sichtweisen von bereits unterrichtenden Fachlehrpersonen in der Mittelschule (Sekundarstufe 1) hinsichtlich der Relevanz von Ernährungsbildung, hinsichtlich der Fragestellung, was die Fachlehrpersonen unter Ernährungsbildung verstehen und subsummieren, und welche Ziele, Chancen und Herausforderungen sie in der Ernährungsbildung in der Mittelschule sehen

Insgesamt nahmen 13 weibliche Fachlehrpersonen aus den Bundesländern Burgenland (n=1), Steiermark (n=3), Niederösterreich (n=4) und Wien (n=5) an der qualitativ-empirischen Studie teil. Bezüglich der Orte der Mittelschulen handelt es sich um 6 Stadtschulen, 6 Landschulen sowie eine Mittelschule aus einer Marktgemeinde im Burgenland.

Das heißt es waren Fachlehrpersonen aus vier der neun österreichischen Bundesländer beteiligt. Das Hauptkriterium war, dass die Lehrpersonen ausgebildete Fachlehrpersonen im Unterrichtsfach sind und bereits im Fach „Ernährung und Haushalt“ unterrichten. Wie viele Jahre Unterrichtserfahrung vorliegen, war aufgrund des explorativen Charakters der Studie nicht entscheidend für eine Teilnahme am schriftlichen Interview.

Die Lehrpersonen wurden von Ende Februar bis Ende März 2023 per E-Mail kontaktiert, mit der Bitte, den angefügten Interviewbogen gewissenhaft auszufüllen.

Der versendete Interviewleitfaden umfasst einerseits Fragen zu biografischen Daten, wie Geschlecht, Dienstjahre im Fachgegenstand, Bundesland sowie Schule am Land oder in der Stadt, und andererseits die folgenden sechs offenen Fragestellungen, die sich an den Forschungsfragen der vorliegenden Arbeit orientieren:

1. Was verstehen Sie als bereits unterrichtende Fachlehrperson im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unter Ernährungsbildung?
2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?
3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?
5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Zielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?
6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

5.1.1 Auswahl der Zielgruppe

Bei der Zielgruppe handelt es sich um Fachlehrpersonen der allgemeinbildenden Schulen der Sekundarstufe 1. Die befragten Fachlehrpersonen unterrichten das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ an unterschiedlichen Mittelschulen und in unterschiedlichen Bundesländern Österreichs. Die befragten Lehrpersonen haben mindestens 1 bis maximal 41 Dienstjahre hinter sich.

5.1.2 Datenerhebung

Da die befragten Lehrpersonen aus unterschiedlichen Bundesländern Österreichs stammen, wurde für die Beantwortung der Forschungsfragen, die Durchführung als schriftliches Online-Interview gewählt. Schriftliche Online-Interviews sind eine Form qualitativer Forschungsverfahren. Dabei werden an die Forschungsteilnehmer*innen per E-Mail leitfadengestützte Interviewbögen geschickt (Schiek, 2022). Zudem wurden wesentliche soziodemographische Daten, wie Geschlecht, Umgebung der Schule (Stadt/Land) und Bundesland sowie Dienstjahre des Interviewpartners/ der Interviewpartnerin im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ erfasst. Der genaue Aufbau, der Einführungstext und die Interviewfragen des schriftlichen Online-Interviews werden in Kapitel 6 dieser Arbeit erläutert.

5.1.3 Datenaufbereitung

Die Datenaufbereitung erfolgt durch die Durchsicht der schriftlichen Online-Interviews der befragten Fachlehrpersonen mit dem Ziel der Anonymisierung und dem Einspielen aller schriftlichen Interviewbögen in das Computerprogramm Maxqda 2022.

5.1.4 Datenauswertung

Die Auswertung der Online-Interviews erfolgt mittels qualitativer Inhaltsanalyse nach (Kuckartz & Rädiker, 2022). Bei der qualitativen Inhaltsanalyse wird auf die Analyse von Material, welches anhand von Kommunikation zu Stande gekommen ist, gezielt. Zum Begriff „Inhaltsanalyse“ gibt es unterschiedliche Definitionen. Einerseits wird der Begriff „Inhaltsanalyse“ von Berelson (1952) als „eine Forschungstechnik für die objektive, systematische und quantitative Beschreibung des manifesten Inhalts von Kommunikation“ definiert. Andererseits besteht bei A.L. George (1959) das Interesse „für die Absichten und Ziele, die der Kommunikator durch das zu analysierende Material ausdrücken wollte“. Nach A.L. George (1959) wird die Inhaltsanalyse als ein diagnostisches Instrument verwendet, „um spezifische Schlussfolgerungen über bestimmte Aspekte des zielgerichteten Verhaltens (purposive behavior) des Sprechers zu ziehen“ (Mayring, 2015, S.12).

Die qualitative Inhaltsanalyse hat sich aus der klassischen, quantitativ-orientierten Inhaltsanalyse entwickelt. Bei der qualitativen Inhaltsanalyse geht es um die systematische und methodisch kontrollierte wissenschaftliche Analyse der Bedeutung interpretationsbedürftigen Materials mittels Zuordnung zu den Kategorien eines Kategoriensystems. Als Materialien können diesbezüglich Texte, Bilder, Filme und andere Inhalte von Kommunikation verstanden werden. Bei der qualitativen Inhaltsanalyse handelt es sich um eine Forschungsmethode zur Systematisierung von Kommunikationsinhalten auf der Grundlage von Kategoriensystemen.

Im Mittelpunkt stehen Kategorien, mit denen das gesamte für die Forschungsfrage(n) bedeutsame Material codiert wird. Die Analyse geschieht in erster Linie qualitativ, wobei auch quantitativ-statistische Auswertungen integriert werden können (Kuckartz & Rädiker, 2022). Typische Datenarten, welche sich mit der qualitativen Inhaltsanalyse bearbeiten lassen, sind:

- Interviews aller Art (narrative-, problemzentrierte Interviews, Online-Interviews, Telefoninterviews etc.)
- Fokusgruppen und Gruppendiskussionen
- Dokumente
- Beobachtungsprotokolle
- Feldnotizen
- Filmaufnahmen
- Videos
- Bilder, Zeichnungen und Fotos
- Antworten auf offene Fragen in Surveys
- Social-Media-Daten
- (Lern-)Tagebücher
- Artikeln in Zeitungen, Zeitschriften und anderen Medien
- Reden und Debatten
- Podcasts
- Internetdaten (Blogbeiträge)
- wissenschaftliche Publikationen
- Schulbüchern

(Kuckartz & Rädiker, 2022)

Die qualitative Inhaltsanalyse bedingt die Zielsetzung der Systematik und des Vergleichs der Daten als Zielsetzung. Aus diesem Grund erscheinen drei Charakteristika qualitativer Inhaltsanalyse als zentral:

1. Die kategorienbasierte Vorgehensweise und die Zentralität der Kategorien für die Analyse.
2. Das systematische Vorgehen mit klar festgelegten Regeln für die einzelnen Schritte.
3. Die Klassifizierung und Kategorisierung der gesamten Daten und nicht nur eines Teils derselben.

(Kuckartz & Rädiker, 2022)

Des Weiteren kennzeichnet sich die qualitative Inhaltsanalyse durch folgende Punkte aus:

- Die Formulierung von Hypothesen ist zu Beginn der Planungsphase nicht zwingend.
- Auswertungsprozesse und Erhebungen können parallel erfolgen und Analysephasen sind nicht so strikt voneinander getrennt.
- Der Prozess der Codierung des Datenmaterials ist stärker hermeneutisch-interpretativ orientiert.
- Verbale Daten bleiben auch nach der Codierung des Ursprungsmaterials von großem Interesse.
- Die Kategorien haben eine strukturierende und systematische Bedeutung.
- Die qualitative Inhaltsanalyse läuft nicht zwingend auf statistische Datenanalyse hinaus.

(Kuckartz & Rädiker, 2022)

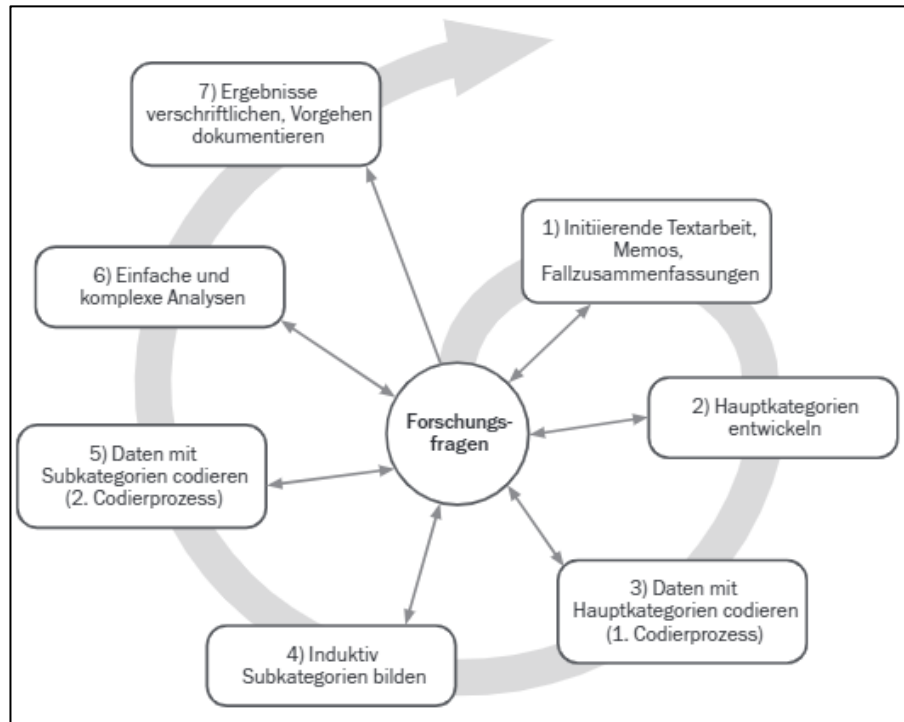


Abbildung 7: Ablauf einer inhaltlich strukturierenden qualitativen Inhaltsanalyse in sieben Phasen (Kuckartz & Rädiker, 2022, S.132)

Die erste Phase einer inhaltlich strukturierenden qualitativen Inhaltsanalyse findet sich in der vorliegenden Masterarbeit in der Auseinandersetzung mit den Inhalten der Interviewtexte und das Festhalten von Anmerkungen, Vermutungen oder Ideen mit Hilfe von zahlreichen Memos in MAXQDA. Das Erstellen von Hauptkategorien findet sich im Anhang als Kodierleitfaden mit Kodierregeln, wobei hier die Daten mit Hauptkategorien codiert wurden. Anschließend wurden induktiv Subkategorien (Subcodes) direkt aus den Online-Interviewbögen heraus gebildet und die Daten mit Subkategorien (Subcodes) codiert, welche in die Tabelle (siehe Anhang unter Punkt 12) des Kodierleitfadens mit Kodierregeln hinzugefügt worden sind. Im nächsten Schritt wurden die codierten Segmente einer zusammenfassenden, fokussierten Analyse nach Kuckartz & Rädiker (2022) unterzogen und die Ergebnisse in der Tabelle im Anhang als Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes verschriftlicht und dokumentiert.

Das Datenmaterial der schriftlichen Online-Interviews wird anonymisiert für eine genauere Analyse der Ergebnisse in das Codierprogramm MAXQDA 2022 importiert und im weiteren Schritt mit eigens entwickelten Codes und Subcodes codiert. Beim Codierprogramm handelt es sich um MAXQDA 2022, die Lizenzierung ist aus dem Jahr 2023. Die Computersoftware MAXQDA kann zur Analyse von qualitativem Datenmaterial eingesetzt werden. Dadurch können qualitativ erhobene Daten ausgewertet werden. Im Fall der Daten dieser Masterarbeit betrifft dies die schriftlich erhobenen Online-Interviewbögen. Zu qualitativen Daten zählen unter anderem Texte, Videos, Bilder Fotografien, Audioaufzeichnungen sowie kulturelle Artefakte (Kuckartz & Rädiker, 2022). Bei der Datenauswertung in der vorliegenden Masterarbeit wurde am Ablauf der fokussierten Interviewanalyse (Kuckartz & Rädiker, 2020) orientiert, welche in Abbildung 4 dargestellt ist.



Abbildung 4: Fokussierte Interviewanalyse in sechs Schritten (Kuckartz & Rädiker, 2020, S.XXII)

Bei der Datenvorbereitung und Datenexploration geht es darum, die schriftlichen Online-Interviews systematisch in MAXQDA anzuordnen und sich mit den Inhalten der Interviewtexte vertraut zu machen (Kuckartz & Rädiker, 2022).

In diesem Schritt geht es um eine methodisch-reflexive Bezugnahme der Forschungsfragen sowie der Auseinandersetzung mit eigenen „Vorurteilen“ bezüglich des Forschungsthemas. Im Anschluss erfolgt die Exploration der Daten anhand des intensiven Durchlesens der schriftlichen Online-Interviews (Kuckartz & Rädiker, 2020). Als Resultat der Exploration liegen Anmerkungen, Vermutungen oder auch Ideen vor, welche durch verschiedene Memoarten von MAXQDA festgehalten werden können. Diese sind reflektierte inhaltliche Vermerke, welche relevante Bausteine auf dem Weg zum Forschungsbericht darstellen können (Kuckartz & Rädiker, 2022).

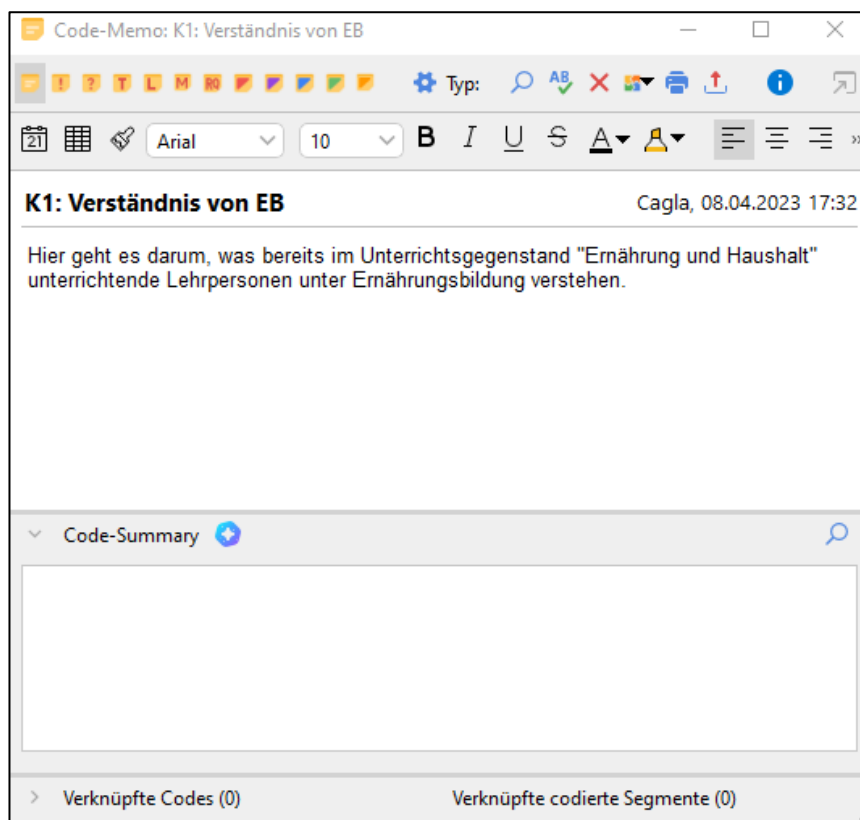


Abbildung 5: Erstelltes Code-Memo in MAXQDA zu K1: Verständnis von Ernährungsbildung (eigene Darstellung mit MAXQDA)

Im zweiten Schritt einer fokussierten Interviewanalyse geht es um das Erstellen eines Kategoriensystems. Dies erfolgt unter Bezugnahme auf die Forschungsfragen (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Dabei ist eine Kategorie das Ergebnis der Klassifizierung von Einheiten. Bei den klassifizierten Einheiten kann es sich um Personen, Ideen, Aussagen, Institutionen, Diskurse, Gegenstände, Argumente und vieles mehr handeln. Des Weiteren gibt es folgende Arten von Kategorien: Fakten-Kategorien, thematische Kategorien, evaluative, skalierende Kategorien, analytische Kategorien, theoretische Kategorien, natürliche Kategorien, formale Kategorien und Ordnungskategorien. Mithilfe dieser zahlreichen Kategorienarten wird die analytische Sensibilisierung einer qualitativen Inhaltsanalyse gefördert. Somit bildet die Gesamtheit aller Kategorien das „Kategoriensystem“ oder das „Codesystem“.

Relevant ist es, dass Kategorien in enger Beziehung zu den formulierten Forschungsfragen stehen, damit diese auch beantwortet werden können. Des Weiteren sollte immer eindeutig sein, welche Kategorie zu welchem Textabschnitt zugeordnet wurde (Trennschärfe) (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Da diese Zuordnung bei qualitativen Inhaltsanalysen nicht immer einfach ist, gibt es die Bildung von Ober- und Unterkategorien (siehe den Kodierleitfaden im Anhang unter Punkt 12). Ferner sollten die Kategorien verständlich und nachvollziehbar formuliert sein (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Im dritten Schritt geht es um die Codierung bzw. um die Basiscodierung. Hierbei wird der Begriff „Code“ in Software für qualitatives Datenmaterial synonym für „Kategorie“ verwendet. In Übersetzungen aus dem Englischen wird häufig „Code“ mit „Kategorie“ übersetzt. Vor allem werden diese beiden Begriffe dann als Synonyme verstanden, wenn es sich um thematische Kategorien handelt. Eine thematische Kategorie bezeichnet ein bestimmtes Thema oder auch ein bestimmtes Argument, wie zum Beispiel „Verständnis von Ernährungsbildung“ und innerhalb eines Interviews werden die Textstellen bezeichnet, welche die Informationen zu diesen inhaltlichen Kategorien enthalten. Als Gütekriterium fungiert hier, dass die richtigen Stellen im Text mit der jeweiligen Kategorie bezeichnet werden.

Dabei ist der eigentliche Sinn und Zweck der Kategorien die entsprechende Codierung der Daten, die dann als „codierte Segmente“ bezeichnet werden. In diesem Sinne bedeutet „Codieren“ einer Aussage im Interview, eine Kategorie zuzuordnen. Somit steht die codierte Textstelle mit einer bestimmten Kategorie bzw. Code in Verbindung (Kuckartz & Rädiker, 2022).

In der qualitativen Inhaltsanalyse gibt es unterschiedliche Quellen für die Kategorienbildung. Im Falle dieser Masterarbeit wurden die Forschungsfragen aus dem Interviewleitfaden für die Entwicklung deduktiver Kategorien/Codes herangezogen während induktiv aus dem Datenmaterial die Unterkategorien/Subcodes abgeleitet wurden.

Da zuerst mit der deduktiven Kategorienbildung (Hauptcodes) begonnen und im zweiten Schritt eine induktive Kategorienbildung am Datenmaterial (Subcodes) erfolgt, wird von deduktiv-induktiver-Kategorienbildung gesprochen (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Im Anschluss wird das Kategoriensystem weiterentwickelt und vertiefend codiert. Dabei geht es bei der „Feincodierung“ (zweiter Codierdurchlauf) darum, dass zum Beispiel eine Kategorie bzw. ein Code in eine Untergliederung gebracht wird. Somit wird dies als Subkategorie bzw. als Subcode bezeichnet. Umgekehrt kann auch eine Oberkategorie gemacht werden, die dann als Obercode bezeichnet wird. Diese Vorgangsweise erfolgt meist dann, wenn die Trennschärfe beim Zuordnen der Kategorien ständig zwischen zwei Kategorien schwankt. Dadurch sind Kategoriensysteme der qualitativen Inhaltsanalysen meist hierarchisch aufgebaut (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Die Erstellung eines Kategoriensystems ist essenziell für die Analyse der Forschungsarbeit und stellt somit eine analytische Leistung dar. Denn spätestens im fünften Schritt geht es um Analysemöglichkeiten nach dem Codieren. Aus diesem Grund ist das Anlegen der Codes, sowie das Codieren der einzelnen Textsequenzen für die qualitative Datenauswertung von großer Bedeutung.

Im Falle der vorliegenden Masterarbeit handelt es sich um die inhaltlich strukturierende qualitative Inhaltsanalyse, bei der das Datenmaterial in mehreren Codierdurchläufen mit deduktiv und induktiv gebildeten Kategorien bzw. Codes codiert wird (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Für das Dokumentieren, Verfassen sowie die Auswertung der Forschungsergebnisse sind Transparenz sowie ein systematischer Analyseprozess des Datenmaterials in MAXQDA von essenzieller Bedeutung und gehören zu den Gütekriterien qualitativer Forschung (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Diesbezüglich wurden im Codesystem von MAXQDA für die vorliegende Masterarbeit insgesamt 6 Hauptcodes und 69 Subcodes erstellt. Die Hauptcodes sind entlang der Forschungsfragen gebildet und damit -deduktiver Herkunft, und die Subcodes aus dem Datenmaterial und damit, -induktiver Herkunft. Die Anzahl der Subcodes (n=69) zeigt, dass sehr präzise und eng am Datenmaterial gearbeitet wurde, so dass ein feingliedriges, trennscharfes Codesystem entstehen konnte. Das Codesystem mit den Haupt- und Subcodes aus MAXQDA ist in Abbildung 6 vollständig dargestellt.

Die Subcodes sind den jeweiligen 6 Hauptcodes untergeordnete Codes, die den Hauptcodes eine genauere Einordnung für die codierte Segmente verschaffen. Wenn ein neuer Code erstellt wird, kann diesem eine beliebige Farbe sowie eine entsprechende Code-Memo hinzugefügt werden. Insgesamt sind 13 schriftliche Online-Interviews in die Forschungsarbeit miteingeflossen und in Summe 266 Codierungen vorgenommen worden.

Liste de...		
Codesystem		266
K1: Verständnis von EB		13
Bedeutung der Ernährung		2
Nachhaltiges Handeln		2
sich selbst versorgen können		1
Umgang mit LM		6
ausgewogenes Essverhalten		2
Ernährungserziehung		1
Basiswissen/Wissensvermittlung		11
Rezepte zubereiten		2
K2: Relevanz von EB in MS		13
Verknüpfung mit Alltag		1
Herkunft von LM		1
Kulturelle Prägung von Ernährung		1
Grundkenntnisse in die Familie übe...		1
fächerübergreifender Unterricht du...		1
Soziales Miteinander stärken		1
Entscheidungen über eigene Ernäh...		5
Lehrausgänge		1
gemeinsames Kochen (+)		2
ernährungsassoziierte präventive ...		2
bewusstes Essen		5
neue Speisen kosten		1
K3: Kompetenzförderung		13
Hygiene, Tischmanieren, Tisch dec...		1
Mülltrennung		1
praktische Fähigkeiten		5
sinnerfassendes Lesen		2
Konsumverhalten		6
Entscheidungskompetenz		5
Ernährungsbildung		5
Gesundheitsförderung		2
fächerübergreifende		1
Sich selbst versorgen können		3
Teamarbeit/Sozialkompetenzen		5
mathematische Kompetenzen		2
Verantwortungsbewusstsein		9
K4: Voraussetzungen		13
gut ausgebildete FachLP		1
Geld zum Einkaufen		1
Input von LP		1
kleinere Arbeitsgruppen in EH		2
mehr Unterrichtsstunden		9
Verständnis von Ernährung und Ha...		6
Produktanalyse		1
Ausbau von Lehrküchen		3
Projekte		1
K5: Herausforderungen bei EB		13
Berücksichtigung von Ernährungs...		1
Unterrichten von UF nur durch Fac...		1
Namensänderung des UF EH		2
Budget		2
disziplinäre Probleme		1
Methodenvielfalt		1
effiziente Planung des UF EH		2
Gruppengröße		3
gesunde Ernährungsweise/Lebenss...		2
Geschlechterrollen		1
mangelnde Unterrichtsmaterialien/...		3
(SuS)einstellungen zum UF EH		4
Lernumgebung		1
Zeitknappheit/Zeitmangel		10
K6: Möglichkeiten bei EB		13
Ausbildung für FachLP		2
Küchenausstattung Mitspracherecht		1
Verpflichtende Gütesiegel		1
fixe Verankerung des UF EH		3
Mehr Unterrichtszeit für EH		4
Lehrausgänge/Exkursionen		2
politische/mediale/kollegiale Auf...		7
Eltern einbeziehen		1
Gesunde Jause/Schulbuffet		2
Wettbewerbe/Challenges in der Sc...		3
fächerübergreifender/praxisorienti...		5
Sets		0

Abbildung 6: Erstelltes Codesystem in MAXQDA (eigene Darstellung mittels MAXQDA)

Anschließend wurde für die Transparenz bei der Codierung des erhobenen Datenmaterials ein Kodierleitfaden mit Kodierregeln (siehe Anhang unter Punkt 12) erstellt, welcher alle Hauptcodes sowie alle Subcodes beinhaltet. Weiters wurden alle 6 Hauptcodes definiert und pro Hauptcode ein Ankerbeispiel ausgewählt. Überdies wurden die im Datenmaterial gefundenen Subcodes zusammengefasst und sortiert in der Tabelle dokumentiert.

Im nächsten Schritt wurden die codierten Segmente von K1 bis K6 entlang der Zusammenfassung der Subcodes in einer weiteren Tabelle dokumentiert (siehe Anhang). Diese Tabelle inkludiert alle Subcodes (nach Sortierung im Kodierleitfaden), alle codierten Segmente der Subcodes sowie eine Zusammenfassung der codierten Subcodesegmente in Sätzen (Kuckartz & Rädiker, 2022). Mit Hilfe des Kodierleitfadens mit den Kodierregeln sowie der Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes wurden das erhobene Datenmaterial analysiert, systematisch strukturiert und das Ganze tabellarisch dokumentiert. Die gewonnen Erkenntnisse aus den Forschungsergebnissen wurden in Kapitel 7 beziehend auf die untersuchten Forschungsfragen zusammengefasst verschriftlicht sowie interpretiert. In Kapitel 8 wurden diese anschließend diskutiert vor dem Hintergrund der Erkenntnisse aus der systematischen Literaturarbeit im Theorieteil der vorliegenden Masterarbeit.

5.2 Gütekriterien qualitativer Forschung

Sowohl bei der quantitativen als auch bei der qualitativen Forschung sind Gütekriterien zu berücksichtigen, damit die Qualität der Forschungsergebnisse beurteilt werden kann. Hierbei besteht der Unterschied vor allem darin, dass bei der qualitativen Forschung Begründungen vorliegen müssen und somit argumentativ vorgegangen wird. Um die Qualität der Forschung erweisen zu können, müssen die Ergebnisse der erhobenen Daten angeführt und diskutiert werden. Dementsprechend rücken die Verallgemeinerbarkeit sowie die Begründbarkeit der Ergebnisse in den Vordergrund (Mayring, 2016).

Laut Kuckartz & Rädiker (2022) haben sich in Bezug auf Gütekriterien qualitativer Forschung drei prinzipielle Positionen entwickelt. Einerseits die Universalität von Gütekriterien (gleiche Kriterien für quantitative und qualitative Forschung), die Spezifität von Gütekriterien sowie die Ablehnung von Gütekriterien für die qualitative Forschung. Die für die quantitative Forschung formulierten Kriterien, wie Objektivität, Reliabilität und Validität sind fest etabliert und werden auch von der qualitativen Forschung übernommen. Jedoch sollen spezielle, angemessene sowie prozessorientierte Kriterien für die qualitative Forschung formuliert werden, da die Gütekriterien für quantitative Forschung eher auf statistische und messbare Größen orientiert sind. In diesem Zusammenhang zeigt die Tabelle 4 neue Gütekriterien für die qualitative Forschung nach Miles und Huberman (zit. nach Kuckartz & Rädiker, 2022).

Gütekriterien quantitativer Forschung	Neue Gütekriterien für die qualitative Forschung nach Miles und Huberman
Objektivität	Bestätigbarkeit (confirmability)
Reliabilität	Zuverlässigkeit, Verlässlichkeit, Auditierbarkeit (reliability, dependability, auditability)
Interne Validität	Glaubwürdigkeit, Verlässlichkeit (credibility, authenticity)
Externe Validität	Obertragbarkeit, Passung (transferability, fittingness)

Tabelle 4: Gütekriterien in quantitativer und qualitativer Forschung (Kuckartz & Rädiker, 2022, S.235)

Des Weiteren ist zwischen interner Studiengüte und externer Studiengüte zu unterscheiden. Die interne Studiengüte beinhaltet: Zuverlässigkeit, Verlässlichkeit, Auditierbarkeit, Regelgeleitetheit, intersubjektive Nachvollziehbarkeit sowie Glaubwürdigkeit. Bei der externen Studiengüte geht es um Fragen der Übertragbarkeit und der Verallgemeinerung. Dabei fungiert die interne Studiengüte als notwendige Vorbedingung für die externe Studiengüte (Kuckartz & Rädiker, 2022).

Die unterschiedlichen explorativen Befragungstechniken qualitativer Forschung, wie beispielsweise Tiefeninterviews, Narrative Interviews, Problemzentrierte Interviews, Fokussierte Interviews oder die Laddering-Technik können in der Kombination ein weitgehend zuverlässiges Datenmaterial ermöglichen. Dabei sollen die verschiedenen Zugänge bei der Absicherung der Ergebnisse unterstützend wirken (Kirchmair, 2022).

Laut Mayring (2016) müssen die Gütekriterien qualitativer Forschung methodenspezifisch sein. Dies bedeutet, dass sich die Gütekriterien quantitativer Forschung, wie die Validität (Gültigkeit), die Reliabilität (Genauigkeit) nicht einfach auf die qualitative Forschung übertragen lassen. Insofern formuliert Mayring (2016) sechs allgemeine Gütekriterien qualitativer Forschung:

- 1.) Verfahrensdokumentation: Das Verfahren sowie das Vorgehen mit spezifischen Methoden qualitativer Forschung dokumentieren.
- 2.) Argumentative Interpretationsabsicherung: Interpretationen müssen immer in sich schlüssig sein und immer argumentativ begründet werden, da diese sich nicht beweisen lassen.
- 3.) Regelgeleitetheit: Die qualitative Forschung muss sich einer systematischen Vorgehensweise des Analyseprozesses und Bearbeitung des Datenmaterials halten.
- 4.) Nähe zum Gegenstand: Dieses Kriterium qualitativer Forschung wird dadurch erreicht, dass man möglichst nahe an der Alltagswelt der beforschten Subjekte anknüpft.

- 5.) Kommunikative Validierung: Die Analyseergebnisse und Interpretationen können den Beforschten zwecks Gültigkeit der Ergebnisse nochmals vorgelegt und mit ihnen diskutiert werden.
- 6.) Triangulation: Für die Qualität der Forschung kann vergrößert werden, indem verschiedene Datenquellen herangezogen, unterschiedliche Interpreten sowie unterschiedliche Theorieansätze oder Methoden eingesetzt werden. Dabei wird versucht für die jeweilige Fragestellung unterschiedliche Lösungswege zu finden und die Ergebnisse zu vergleichen.

(Mayring, 2016)

Das Gütekriterium „Verfahrensdokumentation“ ist in dieser Arbeit anhand der lückenlosen Dokumentation des Forschungsprozesses, durch die Darlegung des entwickelten Interviewleitfadens, der Kategorien über den umfangreichen, präzisen Kodierleitfaden mit Kodierregeln sowie der Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes dokumentiert.

Weiters können durch die Schritte der qualitativen Inhaltsanalyse (Kategoriensystem, Kodierleitfaden mit Kodierregeln, Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes) Interpretationen auch argumentativ begründet werden. Die Phase der Befragung der Teilnehmerinnen mittels Online-Interviewbögen erlaubt die Erhebung von Daten und Meinungen bezüglich der Forschungsfragen. Somit sind die Ergebnisse durch die Zustimmung der befragten Personen abgesichert.

Trotz der großen Offenheit bei qualitativer Forschung, muss auch diese systematisch vorgehen und sich bestimmten Verfahrensregeln halten. Mit den erstellten Kodierleitfaden wird das Datenmaterial zunächst Schritt für Schritt codiert. Anschließend wird das Datenmaterial durch die Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes regelgeleitet und systematisch ausgewertet. Diese schrittweise Vorgehensweise kann im Kapitel 12 im Anhang nachgesehen und lückenlos rückverfolgt werden und ist hier transparent beschrieben.

Das Gütekriterium „Nähe zum Gegenstand“ wird in dieser Arbeit dadurch gewährleistet, dass die Befragungen von bereits unterrichtenden Fachlehrpersonen an Mittelschulen erfolgen. Des Weiteren werden die Befragten mittels schriftliche Online-Interviews zu ihren Meinungen und Erfahrungen mit dem Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ befragt. Ein gleichberechtigtes und vertrautes Verhältnis ist dadurch bedingt, da es sich bei den Befragten ebenfalls um bereits unterrichtende Fachlehrpersonen handelt.

Da die befragten Fachlehrpersonen aus unterschiedlichen Bundesländern Österreichs stammen, wurde für die Beantwortung der Forschungsfragen, das Durchführen von schriftlichen Online-Interviews gewählt. Auf Grund der per Mail geschickten und durch die Befragten ausgefüllten, leitfadengestützten Interviewbögen, wurden die Ergebnisse der Interviewfragen nicht mit den befragten Fachlehrpersonen mündlich durchgegangen und diskutiert. In diesem Sinne wurde das Gütekriterium „kommunikative Validierung“ in dieser Arbeit nur teilweise erfüllt.

Die verschiedenen methodischen Ansätze (leitfadengestütztes Online-Interview, Kodierleitfaden mit Kodierregeln, fokussierte qualitative Inhaltsanalyse) sowie die Befragung von mehreren Fachlehrpersonen ermöglichen in der Kombination ein weitgehend zuverlässiges Datenmaterial. Die unterschiedlichen Zugänge sollen dabei unterstützend bei der Absicherung der Ergebnisse wirken und das Gütekriterium „Triangulation“ erfüllen.

6. Interviewleitfaden

6.1 Vorbemerkung

Im Rahmen der vorliegenden Masterarbeit an der Universität Wien zum Thema „Relevanz und Verständnis von Ernährungsbildung: eine qualitative Studie zu Sichtweisen von Fachlehrpersonen“ ist es Ziel durch schriftliche Online-Interviews Ergebnisse für die Forschungsfrage: „Welche Relevanz hat die Ernährungsbildung für Fachlehrpersonen der allgemeinbildenden Schulen und was verstehen Fachlehrpersonen unter Ernährungsbildung?“ zu finden.

Die Arbeit soll erste Erkenntnisse zu Sichtweisen von bereits unterrichtenden Fachlehrpersonen des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ der Mittelschulen (Sekundarstufe 1) aus österreichischen Bundesländern bringen. Weiters soll aus den schriftlichen Online-Interviews darauf geschlossen werden, welche Kompetenzen bei Schüler*innen durch die Ernährungsbildung gefördert werden können und welche Herausforderungen und Möglichkeiten es gibt, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen in Österreich zu stärken.

Die Interviewpartner*innen werden mittels einer datenschutzrechtlich geprüften Zustimmungserklärung auf die datenschutzrechtlichen Bestimmungen hingewiesen und willigen mit der Unterzeichnung dieser Zustimmung in die Durchführung der schriftlichen Online-Interviews und in die Vereinbarungen ein.

6.2 Erhebungsdaten

Schriftliches Online-Interview mit:	Befragtem/r: A B C D E F G H I
Geschlecht:	weiblich, männlich, divers
Schule:	Stadt, Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners/ der Interviewpartnerin im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	
Datum des Ausfüllens des Interviewbogens:	
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

6.3 Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits unterrichtende Fachlehrperson im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unter Ernährungsbildung?
2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?
3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?
4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?
5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Zielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?
6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Der Passus zum Abschluss des Interviewbogens lautet:

„Vielen Dank für Ihre Teilnahme am schriftlichen Online-Interview und somit für die bedeutende Mithilfe bei meiner Masterarbeit. Die Interviewdaten werden anonymisiert und nach der qualitativen Inhaltsanalyse nach Kuckartz und Rädiker (2022) ausgewertet. Anschließend werde ich mit Hilfe des ausgewerteten Datenmaterials die Erkenntnisse in meiner Masterarbeit zu Papier bringen.

Herzlichen Dank, Cagla Tunc, BEd“ (Auszug aus dem Interviewbogen dieser Masterarbeit)

7. Darstellung der Ergebnisse

Das vorliegende Kapitel beschäftigt sich mit der Darstellung und Zusammenfassung der Forschungsergebnisse. In diesem Zusammenhang wird der Schwerpunkt auf die zu Beginn angeführten Forschungsfragen, welche zugleich die schriftlichen Online-Interviewfragen darstellen, und die aus der qualitativen Datenanalyse resultierenden Ergebnisse gelegt. Hierbei werden die Sichtweisen von Fachlehrpersonen an Mittelschulen in Österreich in Bezug auf Relevanz sowie Verständnis von Ernährungsbildung mittels der Ergebnisse der schriftlichen Online-Interviews dargelegt. Des Weiteren werden ebenso die jeweiligen Codes (von K1 bis K6) sowie die Subcodes (von K 1.1 bis K 6.7) nach Sortierung im Kodierleitfaden in die Ergebnisdarstellung eingebracht.

Die häufigste Anzahl an Codierungen bei Code K1 (Verständnis von Ernährungsbildung), findet sich beim Subcode „Basiswissen/Wissensvermittlung“. Bei Code K2 (Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen) findet sich bei beiden Subcodes „Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können“ und „bewusstes Essen“. Bei Code K3 (Kompetenzförderung) besitzt der Subcode „Verantwortungsbewusstsein“ die meiste Anzahl an Codierungen. Des Weiteren hat bei K4 (Voraussetzungen) der Subcode „mehr Unterrichtsstunden“ die meisten Codierungen. Bei K5 (Herausforderungen bei Ernährungsbildung) findet sich beim Subcode „Zeitknappheit/Zeitmangel“ und bei K6 (Möglichkeiten bei Ernährungsbildung) besitzt der Subcode „politische/mediale/kollegiale Aufmerksamkeit“ die meisten Codierungen.

Forschungsfrage 1

Was verstehen Fachlehrperson in Österreich, die bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichten, unter Ernährungsbildung?

Bei der ersten Forschungsfrage bildete sich der folgende Code K1: Verständnis von Ernährungsbildung. Daraus bildeten sich die Subcodes: K 1.1 sich selbst und andere versorgen können:

Erfahrungspraxis (Rezepte zubereiten, Umgang mit Lebensmitteln); K 1.2 Nachhaltiges Handeln; K 1.3 Ausgewogenes Essverhalten und Ernährungserziehung sowie K 1.4 Basiswissen/Wissensvermittlung (incl. Bedeutung der Ernährung).

Anhand der Aussagen der Fachlehrpersonen zum Verständnis von Ernährungsbildung ist es ersichtlich, dass das Zubereiten von schnellen, gesunden, schmackhaften und einfachen Gerichten sowie sich selbst als Mensch versorgen zu können im Vordergrund stehen. Ebenso kann aus den schriftlichen Online-Interviews entnommen werden, dass das Wissen über gesunde Ernährung allein nicht ausreichend ist.

Denn einerseits brauchen Schüler*innen Kenntnisse über die Entstehung, Verarbeitung sowie die Zubereitung von Lebensmitteln und andererseits brauchen sie Grundlagen der Küchenpraxis, um bestimmte Zubereitungsschritte praktisch nachvollziehen zu können, so die Befragten. Das Erlernen eines selbstbestimmten Umgangs mit Lebensmitteln sowie die Fähigkeit zu erlangen, sich in einem stetig wachsenden Lebensmittelangebot zurechtfinden zu können, ist von großer Bedeutung. Des Weiteren spielt das nachhaltige Handeln eine große Rolle. Sich mit der Herkunft von Lebensmitteln auszukennen, ist aus Sicht der befragten Lehrpersonen ein sehr wichtiges Ziel der Ernährungsbildung ebenso das Wissen, welche Auswirkungen dies auf die Umwelt hat. Dieses Wissen ist aus Sicht der befragten Fachlehrpersonen wichtig, damit Schüler*innen beim Kauf von Produkten auf ökonomische und ökologische Aspekte achten und dadurch auch kritisches Denken angeregt wird.

Ein weiterer Subcode (Nr.1.3) bezieht sich auf das ausgewogene Essverhalten und die Ernährungserziehung von Schüler*innen. Denn laut den am schriftlichen Online-Interview teilnehmenden Fachlehrpersonen ist das frühzeitige Kennenlernen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung maßgeblich für die gesunde und ausgewogene Ernährung nach der Schulzeit. Dabei ist die Ernährungserziehung ein zentraler Bestandteil der Ernährungsbildung aus Sicht der Befragten. Der Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Wissensvermittlung und zeigt die Bedeutung der Ernährung für das eigene Leben.

Denn eines der Ziele ist es aus Sicht der Befragten, Schüler*innen mit Wissen und Fähigkeiten für die Zukunft, für das Leben auszustatten, damit sie als entscheidungsfähige, junge Erwachsene beispielsweise bei der Wahl von Lebensmitteln agieren können.

Die Lehrpersonen sind der Ansicht, dass es wesentlich ist, den Schüler*innen grundlegendes Wissen zu den verschiedenen Themen des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ zu vermitteln. Dazu gehören aus Sicht der Befragten Themen wie zum Beispiel Mikro- und Makronährstoffe, schonende Garmachungsmethoden, Ernährungsformen, Lebensmittelaufbewahrung, Mülltrennung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Verkostungen, Hygiene- und Unfallverhütung, Vermarktung von Lebensmitteln, Konsumentenschutz, Budgetplanung und dergleichen.

Ertragreicher ist dies vor allem dann, wenn der theoretische Teil mit dem praktischen Teil des Unterrichts verbunden wird und so eine Vernetzung erzielt werden kann, wie zum Beispiel im Theorieteil des Unterrichts Milch- und Milchprodukte zu besprechen und im praktischen Teil des Unterrichts Verkostungen zu tierischen Milchprodukten und alternativen Pflanzendrinks durchzuführen.

Forschungsfrage 2

Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung aus Sicht von Fachlehrpersonen in Mittelschulen?

Bei der zweiten Forschungsfrage bildete sich der folgende Code K2: Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen. Hierbei bildeten sich die Subcodes: K 2.1 Lebensweltbezug (Verknüpfung mit Alltag, kulturelle Prägung von Ernährung); K 2.2 Grundkenntnisse (Herkunft von Lebensmitteln); K 2.3 Lernen mit allen Sinnen (neue Speisen kosten, bewusstes Essen); K 2.4 Lehrausgänge; K 2.5 Nahrungszubereitung (gemeinsames Kochen, soziales Miteinander stärken); K 2.6 Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können; K 2.7 Fächerübergreifender Unterricht und K 2.8 Ernährungsassoziierte präventive Maßnahmen.

Für Fachlehrpersonen besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen darin, dass der Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ für Schüler*innen eine deutliche Verknüpfung mit dem Alltag bietet. Vor allem auch aus dem Grund, da dieser Unterrichtsgegenstand viel greifbarer ist und im Vergleich zu anderen Unterrichtsfächern einen guten Lebensweltbezug schafft. Darüber hinaus werden durch Ernährungsbildung kulturelle Unterschiede in Bezug auf nationale Speisen und Gerichte thematisiert, sodass Vorurteile gegenüber kulturell geprägten Essensgewohnheiten abgebaut werden können. Die Schüler*innen können dadurch auch neue, für sie noch nicht bekannte Speisen und Gerichte kosten.

Darüber hinaus kann Ernährungsbildung aus Sicht der Befragten erzielen, dass Grundkenntnisse über Ernährung durch Bewusstseinsbildung (zum Beispiel die Herkunft von Lebensmitteln) in die Familien transportiert und somit verbreitet werden. Denn es ist so, laut der Befragten, dass eine gesunde, ausgewogene und bewusste Ernährung durch das Zubereiten von Speisen gelernt wird. Ein gesunder Lebensstil wird vor allem im Jugendalter manifestiert. Die Relevanz besteht dann somit auch darin, den theoretischen mit dem praktischen Teil des Unterrichts zu verknüpfen und dies den Schüler*innen durch ihr Handeln in Bezug auf Nahrungsmittelauswahl, nachhaltige Ernährung sowie eigenständige Handlungen im Alltag beim Einkaufen zu vermitteln. Dadurch werden Schüler*innen zum Hinterfragen und zum Reflektieren ihrer Handlungen und Entscheidungen angeregt. Denn einerseits werden Schüler*innen mit dem Alter selbständiger und treffen selber Entscheidungen bezüglich Ernährung. Andererseits werden Schüler*innen durch die Ernährungsbildung auf das Leben in einer globalisierten Welt voller Lebensmittel-Trends und neuen essenbezogenen ‚Challenges‘ vorbereitet. Dabei wird die kritische Auseinandersetzung mit essenbezogenen Videos, unterschiedlichen Diäten auf sozialen Medien gefördert. Vor allem während der Pubertät, in der sich der Körper von Jugendlichen stark verändert und entwickelt, ist die Vermittlung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung maßgeblich.

Ferner erweitern Lehrausgänge, Sinnesübungen sowie das gemeinsame Kochen die Kompetenzen der Schüler*innen.

Ein praktischer, kreativer Unterricht kann das soziale Miteinander stärken, vor allem dann, wenn Schüler*innen Chancen bei Mitgestaltungsmöglichkeiten im Unterrichtsalltag haben. Überdies bietet der Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ ein großes Spektrum und Potenzial für fächerübergreifenden Unterricht. Denn durch Ernährungsbildung können gesellschaftliche Problematiken, wie ernährungsinduzierte Erkrankungen reduziert sowie die Entstehung von Erkrankungen eingedämmt werden. Um zum Beispiel dem steigenden Anteil an Fast Food in der Ernährung von Jugendlichen entgegenzuwirken, ist Ernährungsbildung von großer Bedeutung aus Sicht der befragten Lehrpersonen.

Forschungsfrage 3

Welche Kompetenzen können durch Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Bei der dritten Forschungsfrage bildete sich der folgende Code K3: Kompetenzförderung. Daraus bildeten sich folgende Subcodes: K 3.1 Sachkompetenzen (Ernährungsbildung); K 3.2 Fachpraktische Fertigkeiten (Hygiene/Tischmanieren/Tischdecken, Mülltrennung, praktische Fertigkeiten, sich selbst versorgen können); K 3.3 Fähigkeiten (sinnerfassendes Lesen, Teamarbeit, Verantwortungsbewusstsein);

K 3.4 Einstellungen/Haltungen gegenüber Ernährung (Konsumverhalten); K 3.5 Übergreifende Kompetenzen (fächerübergreifende Kompetenzen, Gesundheitsförderung, Entscheidungskompetenzen) und K 3.6 Mathematische Kompetenzen.

Die befragten Fachlehrpersonen äußerten sich zum Kompetenzerwerb in der Ernährungsbildung mit zahlreichen, vielfältigen Aspekten, die im Folgenden genau dargelegt werden:

Damit Schüler*innen überhaupt Kompetenzen erlangen können, um selbst Entscheidungen in Bezug auf gesunde Ernährung, gesunder Lebensstil, Lebensmittelauswahl (ökologische und ökonomische Aspekte), Umgang mit Lebensmitteln, Lebensmittelkennzeichnung, richtige Lagerung von Lebensmitteln, Umgang mit Geld und Verschuldung und dergleichen zu treffen, muss Wissensvermittlung durch Fachlehrpersonen erfolgen. Denn all diese Themen gehören zum theoretischen Teil des Unterrichts und sollten im Idealfall für das Erlangen von Sachkompetenzen durch Schüler*innen von Fachlehrpersonen vermittelt werden bzw. durch den Fachunterricht erworben werden können. Der praktische Teil des Unterrichts in der Schulküche rückt auch die Hygiene, das Tisch decken, das ordnungsgemäße Verhalten bei Tisch, die Mülltrennung, aber auch Fingerfertigkeiten, Schneidetechniken, Rührfertigkeiten sowie den richtigen Umgang mit Küchengeräten als praktische Fertigkeiten in den Fokus. Darüber hinaus können Schüler*innen durch die Nahrungszubereitung mittels eines Rezeptes, anhand von Zubereitungsschritten, das sinnerfassende Lesen erlangen.

Sie übernehmen die Verantwortung in einer bestimmten Zeit im Team eine ausgewählte Speise zuzubereiten und stärken somit soziale Kompetenzen. Sie lernen das gemeinsame zielorientierte Arbeiten in der Küche. Des Weiteren können sie die Kompetenz erlangen, Verantwortung in verschiedenen Tätigkeitsfeldern zu übernehmen: Verantwortung im Umgang mit Geld beim Lebensmitteleinkauf, Verantwortung für gute Zeitplanung zur Nahrungszubereitung, für das hygienische Arbeiten in der Küche, für ökologische und ethische Aspekte beim Einkaufen, für das Vertrauen in eigene Fähigkeiten und Fertigkeiten, für die Entwicklung eines gesunden Lebensstils, für das selbständige Arbeiten und Handeln in der Küche sowie für das Besorgen der notwendigen Lebensmittel mit Hilfe einer Einkaufsliste. Vor allem können sie die Kompetenz erlangen über das eigene Konsumverhalten zu reflektieren und im nächsten Schritt dieses zu bewerten. Der bewusste Umgang mit dem eigenen Körper sowie den Auswirkungen von Fehl-, Über- und Unterernährung können erlernt werden. Sie können verschiedene Ernährungsweisen erklären und in Bezug auf die Gesundheit beschreiben. Somit können sie auch ein Umweltbewusstsein erlangen.

Überdies können durch das Vernetzen des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ mit anderen Unterrichtsgegenständen, fächerübergreifende Kompetenzen erlangt werden. Mit Hilfe angeeignetem Wissen und Fähigkeiten durch die Ernährungsbildung können Schüler*innen ressourcenschonende und gesundheitsorientierte Entscheidungen treffen und auf den Umgang mit Lebensmitteln und auf den Kauf von Ihnen Acht geben. Das Fachwissen ist entscheidend in Bezug auf die Verbraucherbildung und fördert somit die Entscheidungskompetenz. Durch das Verknüpfen mit anderen Unterrichtsgegenständen, wie zum Beispiel Mathematik, können mathematische Kompetenzen, wie Brüche, Maßeinheiten umwandeln, Mengen einschätzen sowie abmessen können, besser verstanden und nachvollziehbarer gemacht werden.

Forschungsfrage 4

Was ist aus Sicht der Befragten notwendig, damit die benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Bei der vierten Forschungsfrage bildete sich der folgende Code K4: Voraussetzungen. Daraus bildeten sich folgende Subcodes: K 4.1 Sichtweise auf das Fach (Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung); K 4.2 Personell (gut ausgebildete Fachlehrpersonen, Input von Lehrpersonen); K 4.3 Finanziell (Geld zum Einkaufen); K 4.4 Organisatorisch (mehr Unterrichtsstunden, fächerübergreifendes Lernen/Unterrichten, kleinere Arbeitsgruppen); K 4.5 Räume und Ausstattung (Ausbau von Lehrküchen); K 4.6 Produktanalyse sowie K 4.7 Projekte.

Damit die davor genannten Kompetenzen durch Schüler*innen erlangt werden können, sind aus Sicht der Befragten einige Voraussetzungen notwendig. Zuerst ist die Relevanz, das Image bzw. die Wertschätzung des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ bei Schüler*innen, Kolleg*innen, Erziehungsberechtigten und Eltern, der Schulleitung sowie aber auch in der Gesellschaft zu verdeutlichen und klarzustellen. Denn nicht allzu selten wird dieser Unterrichtsgegenstand ausschließlich mit „Kochen“ gleichgesetzt und aus Sicht der Befragten klein geredet.

Doch wichtig ist zu erkennen, dass „Ernährung und Haushalt“ viel mehr bietet als Unterrichtsgegenstand, wie unter anderem ein grundlegendes Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung. Somit kann die Veränderung der Sichtweisen auf das Fach, die Vermittlung der Relevanz des Unterrichtsfaches bei den Schüler*innen erleichtern. Des Weiteren kann dadurch das Fach auch als eines der wichtigsten Unterrichtsfächer anerkannt werden. Es ist nämlich nicht zu vergessen, dass die Sensibilisierung für Nahrung bereits im Kindergartenalter beginnt und die Nahrungsaufnahme uns ein Leben lang begleitet. Dies ist einer der Gründe, warum dieser Unterrichtsgegenstand einen höheren Stellenwert bekommen soll, als es zurzeit ist, so die Befragten.

Denn ein gesunder Lebensstil leistet auch einen wesentlichen Beitrag zu unserer körperlichen Gesundheit. Genau deshalb besteht auch die Notwendigkeit von gut ausgebildeten Fachlehrpersonen für den Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“: Schließlich ist der Input von Fachlehrpersonen sowie das Vorzeigen von Techniken zum richtigen Umgang mit Küchengeräten für das Lernen und für die Umsetzung durch Schüler*innen maßgeblich. Ein weiterer Punkt ist die finanzielle Förderung, damit überhaupt der fachpraktische Unterricht in der Schulküche stattfinden kann. Finanzielle Unterstützung kann zum Beispiel durch Erziehungsberechtigte und Eltern stattfinden, indem sie einen gewissen EH-Beitrag pro Monat oder Jahr leisten, damit auch ein gewisses Budget zum Einkaufen vorhanden ist. Ferner können Kompetenzen der Ernährungsbildung effektiv gefördert werden, wenn ein gewisses Stundenausmaß für diesen Unterrichtsgegenstand eingeräumt wird. Hierzu kann eine Blockung der Unterrichtsstunden für dieses Fach oder auch ein Ausbau der Lehrpläne im Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ sowie eine fixe Anzahl an Wochenstunden in jeder Schulstufe ausgebaut werden. Dies würde auch den theoretischen und praktischen Teil des Unterrichtsfaches unterstützen. Des Weiteren kann dieses Unterrichtsfach mit allen anderen Unterrichtsfächern verbunden werden und öfters in der Lehrküche in kleineren Arbeitsgruppen gearbeitet werden, sodass das Ausschöpfen des vollen Potenzials des Unterrichts in der Schulküche sowie das Erlangen von Kompetenzen durch Schüler*innen effizienter und effektiver stattfinden kann.

Eine gute Ausstattung der Schulküche sowie das Vorhandensein des digitalen Equipments unterstützt dabei den fachpraktischen Unterricht sowie den Erwerb von fachpraktischen Kompetenzen. Die Teilnahme an diversen, gesundheitsbezogenen Projekten, das regelmäßige Organisieren und Durchführen von gesunden Schuljausverkäufen sowie der Weg zur „Gesunden Schule“ unterstützt die gemeinsame, gesundheitsfördernde Gestaltung des Lern- und Arbeitsorts Schule und wird gleichzeitig zum Leitbild der Schule.

Forschungsfrage 5

Welche Herausforderungen gibt es aus Sicht der Fachlehrpersonen bei der Umsetzung von Zielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Bei der fünften Forschungsfrage bildete sich der folgende Code K5: Herausforderungen bei Ernährungsbildung. Daraus bildeten sich folgende Subcodes: K 5.1 Organisatorisch (Zeitknappheit/Zeitmangel, Gruppengröße, Budget); K 5.2 Räumlich (Lernumgebung); K 5.3 Inhaltlich und didaktisch-methodisch (mangelnde Unterrichtsmaterialien/Ausstattung, gesunde Ernährungsweise/Lebensstil bei Schüler*innen einprägen; Methodenvielfalt; effiziente Planung, Fachbezeichnung); K 5.4 Lernvoraussetzungen der Schüler*innen (Schüler*inneneinstellungen zum Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“, Geschlechterrollen, Disziplin, medizinische Aspekte, wie Allergien) sowie K 5.5 Voraussetzungen der Lehrpersonen (Unterrichten nur durch fachlich ausgebildete Lehrpersonen).

Eine Herausforderung aus Sicht von Fachlehrpersonen bei der Umsetzung von Zielen im schulischen Fachunterricht ist die knappe Unterrichtszeit bzw. das geringe Stundenausmaß im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“.

Die geringe Anzahl an Wochenstunden, die des Öfteren für dieses Fach schulautonom eingeplant werden, erschwert nämlich das Vermitteln von Theorie und Praxis an Schüler*innen.

Die geringe Zeit für die Umsetzung im fachpraktischen Teil des Unterrichts bleibt weitgehend als Spannungsfeld zwischen Theorie- und Praxisvermittlung und ist ein andauerndes Thema für die befragten Fachlehrpersonen. Eine weitere Herausforderung ist die Gruppengröße in „Ernährung und Haushalt“. Für eine bessere Unterrichtsqualität werden von Fachlehrpersonen maximal 12 Schüler*innen pro Gruppe gewünscht. Eine weitere wichtige Rolle spielt das Budget, da das Geld für Schulbuffet, Einkäufe oder auch für Verkostungen (Vergleiche von Nahrungsmitteln) gebraucht wird.

Darüber hinaus stellen nicht geeignete Lernumgebungen, mangelnde Schulmaterialien sowie dürftige Ausstattung der Schulküche für den Praxisunterricht eine Herausforderung dar. Die Umsetzung sowie das Erreichen der Ziele im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ haben einen großen Stellenwert, um zum Beispiel die steigende Übergewichtigkeit bei Jugendlichen oder die in den meisten Fällen bereits in der Familie geprägten, wenig gesundheitsförderlichen Ernährungsweisen und Lebensstile zu verändern bzw. zu verringern, so die Befragten. Denn diese frühe Einprägung von Ernährungsweisen in familiären Strukturen bzw. im Umfeld erschwert die Beeinflussung der Ernährung sowie aber auch das ess-, kauf- und hauswirtschaftliche Verhalten von Schüler*innen in eine positive Richtung. Dabei ist es nicht zu unterschätzen, die Initiative zu ergreifen und an gesundheitsfördernden Projekten mitzuwirken sowie diverse Unterrichtsmethoden einzusetzen. Hierbei hilft eine effiziente Unterrichtsplanung, je nach vorhandener Unterrichtszeit, sowie Schwerpunktsetzung im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“. Eine weitere Herausforderung stellt die Bezeichnung für das Fach „Ernährung und Haushalt“. Dies kann von der Gesellschaft klein, altmodisch und schlecht geredet bzw. nicht wertschätzend behandelt werden, so die Befragten. Eine Namensveränderung des Unterrichtsfaches kann zu einer positiven Veränderung der Sichtweise des Unterrichtsfaches einen wichtigen Beitrag leisten. Ferner können Schüler*inneneinstellungen zum Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ eine Hürde darstellen.

Meistens wird dieses Unterrichtsfach von Schüler*innen ausschließlich als „Kochen“ gesehen und als nicht so wichtig angesehen, so die Befragten. Dies kann im weiteren Verlauf für die Motivation sowie für die Einstellungen der Schüler*innen für dieses Unterrichtsfach hinderlich sein. Auf Grund dessen sollte in erster Linie die Relevanz der richtigen Ernährung für die Aufrechterhaltung der eigenen Gesundheit, eines gesunden Lebensstils sowie einer gesunden Umwelt in Bildungseinrichtungen kommuniziert werden.

Nicht zu übersehen ist es auch, dass auf Grund von Geschlechterrollen sowie der Aufgabeneinteilung bezüglich der Haushaltsführung in Familien, vor allem im Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ es immer wieder zu Verweigerungen bei Schüler*innen kommt. Wesentlich ist es bei solchen disziplinären Problemen einerseits die Schüler*innen und bei Notwendigkeit auch Eltern und Erziehungsberechtigte miteinzubeziehen. Belastend sind auch die stets steigenden Preise für Lebensmittel, vor allem für diverse Ernährungsweisen sowie auch die Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmitteln. Für die Berücksichtigung beim Lebensmitteleinkauf wird ein gewisses Budget benötigt. Das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ sollte zudem ausschließlich von Fachlehrpersonen unterrichtet werden, welche in dem Fall ein erfolgreich abgeschlossenes Studium hinter sich haben.

Forschungsfrage 6

Welche Möglichkeiten gibt es aus Sicht der Fachlehrpersonen, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Bei der sechsten Forschungsfrage bildete sich der folgende Code K6: Möglichkeiten bei Ernährungsbildung. Daraus bildeten sich folgende Subcodes: K 6.1 Ausbildung von Fachlehrpersonen für „Ernährung und Haushalt“; K 6.2 Räume (Küchenausstattung); K 6.3 Organisatorisch (mehr Unterrichtszeit, fixe Verankerung);

K 6.4 Elternarbeit (Eltern einbeziehen); K 6.5 Gestaltung des Schullebens (gesunde Jause, Wettbewerbe, Challenges, Lehrausgänge, Exkursionen, Gütesiegel, wie Gesunde Schule); K 6.6 Fächerübergreifender/praxisorientierter Unterricht sowie K 6.7 Politische/mediale/kollegiale Aufmerksamkeit.

Damit vielseitige Kompetenzen qualitätsvoll an Schüler*innen vermittelt werden können, kann eine Überarbeitung der Ausbildung für Fachlehrpersonen für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ notwendig sein, so die Befragten. Diese Überarbeitung der Ausbildung sollte das Interesse der angehenden Fachlehrpersonen für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ anregen, so die Befragten.

Eine weitere Möglichkeit, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken, sind die Mitspracherechte von Fachlehrpersonen bezüglich Küchenausstattung und Kücheneinrichtung in der Schule. Weiters könne, organisatorisch gesehen, das Stundenausmaß vor allem für die Theorie- und Praxiseinheiten in diesem Unterrichtsfach erhöht werden. Überdies wäre es aus Sicht der Befragten wichtig, dass eine fixe Verankerung des Unterrichtsfaches „Ernährung und Haushalt“ in allen Jahrgängen aller Schultypen stattfindet. Unterstützend dabei ist es auch, Eltern und Erziehungsberechtigte auf das jeweilige Unterrichtsfach aufmerksam zu machen. Die Gestaltung des Schullebens, wie gesunder Jausenverkauf in der Schule, Teilnahme an Workshops, Ernährungschallenges, Lehrausgänge (z.B. zum Bauernhof) und Projekte zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung, können zur Stärkung der Ernährungsbildung an allgemeinbildenden Schulen einen großen Beitrag leisten. Des Weiteren kann das Einführen eines verpflichtenden Gütesiegels, wie „Gesunde Schule“, zur Schwerpunktsetzung der Schule sowie zu einem besseren Ansehen und höherem Stellenwert der Ernährungsbildung an der Schule führen. Darüber hinaus können ernährungsbildende Themen in den neuen Lehrplänen fächerübergreifend eingeführt und somit auch praxisorientierter Unterricht gestärkt werden.

Dadurch kann die Vielschichtigkeit bzw. die Verknüpfung des Themas Ernährung mit anderen Fächern oder mit dem Lebensalltag für Schüler*innen deutlich gemacht werden. Hilfreich ist es diesbezüglich gemeinsame Stunden mit anderen Fachlehrpersonen zu planen und umzusetzen. Ein Meilenstein ist jedoch aus Sicht der Befragten die politische, mediale und kollegiale Aufmerksamkeit für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ zu erhöhen und somit die Relevanz dieses Unterrichtsfaches der Gesellschaft und allen an der Schule Mitbeteiligten bewusst zu machen.

Um gesunde Ernährung als schulisches Unterrichtsprinzip zu verstehen und zu leben, ist es wichtig die Wertigkeit dieses Unterrichtsfaches für alle transparent zu machen und dies sollte sich auch auf jeden Fall in der schulautonomen Stundentafel wiederfinden. Somit kann dieses Unterrichtsfach ernst genommen werden und ein besseres Ansehen in den Bildungseinrichtungen bekommen.

8. Diskussion der Ergebnisse

In diesem Abschnitt der Masterarbeit geht es um die Interpretation und Diskussion der Forschungsergebnisse anhand der schriftlichen Online-Interviews und vor dem Hintergrund der Ergebnisse aus der systematischen Analyse der Literatur im ersten Teil der Arbeit. Hierbei wird also der theoretische Teil der Masterarbeit mit dem empirischen Teil der Arbeit verbunden. Dabei werden Gemeinsamkeiten und ebenso Unterschiede zwischen dem theoretischen Teil und den Forschungsergebnissen aus dem empirischen Teil thematisiert. Diese werden im weiteren Verlauf dargelegt und diskutiert.

Angesichts der ersten Forschungsfrage: *„Was verstehen Fachlehrperson in Österreich, die bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichten, unter Ernährungsbildung?“*, lassen sich einige Gemeinsamkeiten sowohl im theoretischen Teil als auch in den Forschungsergebnissen erkennen. Das gemeinsame Verständnis von Ernährungsbildung im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ lässt sich in erster Linie bei der Zubereitung von einfachen und gesunden Speisen zeigen. Vor allem sich selbst versorgen zu können, Schüler*innen mit Fähigkeiten und Wissen für das Leben auszustatten, sodass sie als entscheidungsfähige junge Erwachsene bezüglich gesunder Ernährung bzw. gesunder Lebensstil agieren können. Dieses grundlegende Ziel von Ernährungsbildung kommt auch in der Fachliteratur vor. Menschen sollen durch Ernährungsbildung zu einer eigenständigen und eigenverantwortlichen Lebensführung befähigt werden (Bartsch & Bürkle, 2013). Des Weiteren geht es laut Bartsch & Bürkle (2013) beim Gegenstand von Ernährungsbildung darum, dass Menschen ihre eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen Bedingungen entwickeln und gestalten können. Dies spiegelt sich auch in den Forschungsergebnissen wider. Fachlehrpersonen sind der Meinung, dass ein Basiswissen an Schüler*innen vermittelt werden muss, damit sie zum Beispiel beim Lebensmitteleinkauf reflektiert handeln und nachhaltig in Bezug auf ökologische und ökonomische Auswirkungen auf die Umwelt achten und sich im stets wachsendem Lebensmittelangebot zurechtfinden können.

Des Weiteren stößt die Relevanz des frühzeitigen Kennenlernens einer gesunden und ausgewogenen Ernährung für die Zeit nach der Schule auch in der Literatur auf Resonanz. Denn die Ernährungsbildung soll laut Buchner & Abu Zahra (2009) auch das individuelle Ernährungsverhalten und damit die Gesundheit der Gesamtgesellschaft positiv beeinflussen.

Bezüglich der zweiten Forschungsfrage: *„Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung aus Sicht von Fachlehrpersonen in Mittelschulen?“* ist es ersichtlich, dass die Bedeutung von Ernährungsbildung darin bestehe, dass vor allem auch kulturelle Unterschiede in Bezug auf nationale und internationale Gerichte thematisiert werden. Dadurch können etwaige Vorurteile abgebaut werden und durch das Kosten von noch nicht bekannten Speisen kann es bei den Schüler*innen zur Erweiterung von Geschmackspräferenzen kommen (Bartsch & Bürkle, 2013). Denn gemäß Bartsch et al. (2013) umfasst die Ernährungsbildung auch die Esskulturbildung und somit auch ästhetisch-kulturelle sowie kulinarische Komponenten. Im weiteren Verlauf können Geschmackseindrücke und Geschmackserweiterungen von Speisen genossen und somit bewusst wahrgenommen werden, wobei wiederum die Geschmackssinne dafür gestärkt werden (Kluß, 2019). Ferner finden die im Rahmen der vorliegenden Masterarbeit befragten Fachlehrpersonen es von großer Bedeutung, dass Grundkenntnisse über Ernährung auch in die Familien transportiert und verbreitet werden können. Denn Ernährungsbildung findet nicht nur in der Schule statt, sondern beispielsweise auch zu Hause in der Familie (Bartsch et al., 2013).

Die dritte Forschungsfrage: *„Welche Kompetenzen können durch Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?“* bezieht sich auf die Kompetenzförderung bei Schüler*innen durch Ernährungsbildung in Mittelschulen. In Anbetracht dessen kann festgehalten werden, dass aus Sicht der Befragten Sach-, Handlungs- und Entscheidungskompetenzen durch Fachlehrpersonen vermittelt werden sollen.

Dies ist auch für Buchner & Abu Zahra (2009) entscheidend, damit Jugendliche selbstständig und verantwortungsbewusst die Herausforderung Ernährung in den einzelnen Lebensbereichen sowie Lebensphasen zufrieden stellend lösen können. Dies schließt den Kreis zur Ernährungskompetenz (Nutrition Literacy), welche sich auf die nachhaltige und gesundheitsfördernde Gestaltung der Ernährung im Alltag bezieht und die fünfte Teilkompetenz der Ernährungsbildung im österreichischen Referenzrahmen darstellt (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018).

Diese Kompetenz ist vor allem für eine selbstständige Alltagsbewältigung und daraus resultierend für eine verantwortungsbewusste Lebensführung der Schüler*innen ausschlaggebend (Angele, et al., 2021b). Weiters kann aus den schriftlichen Online-Interviews deutlich herausgelesen werden, dass diese Wissensvermittlung qualitativ und von daher ausschließlich von Fachlehrpersonen für „Ernährung und Haushalt“ an Schüler*innen erfolgen soll. Ein weiterer Punkt, der durch Fachlehrpersonen betont und auch in der Literatur vorkommt, ist, dass die Feinmotorik geschult wird. Das Erlernen von praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten durch das Fach „Ernährung und Haushalt“, wie beispielsweise Schneidetechniken, Rührfertigkeiten oder auch der richtige Umgang mit Küchengeräten stellt einen weiteren Grund für die Relevanz des Faches in den Mittelschulen dar. Überdies werden soziale Kompetenzen erwähnt, die bei der Verantwortungsübernahme sowie durch die Nahrungszubereitung in den Vordergrund rücken und somit die Persönlichkeitsentwicklung von Schüler*innen fördern. Ebenso können der bewusste Umgang mit seinem eigenen Körper sowie die Auswirkungen von Fehl-, Über- und Unterernährung aus den schriftlichen Online-Interviews entnommen werden. Denn gemäß Bartsch et al. (2013) kann das Bewusstwerden für den eigenen Körper auch in der Wahrnehmung von Hunger- und Sättigungssignalen hilfreich sein. Dies kann wiederum zur Verbesserung des Selbstbewusstseins und der Entwicklung eines positiven Körperbildes von Jugendlichen beitragen (Egg, 2017).

Darüber hinaus ist laut der befragten Fachlehrpersonen das Fachwissen durch Ernährungsbildung bezüglich der Verbraucherbildung bzw. Verbraucherkompetenz (Consumer Literacy) entscheidend und fördert demnach die Entscheidungskompetenz von Jugendlichen. Diese Fähigkeit ist auch gemäß Buchner & Abu Zahra (2009) wichtig, damit Schüler*innen im Alltag Entscheidungen für bedarfsgerechte Ernährung fällen können und eine verantwortliche Teilhabe am gesellschaftlichen Leben praktizieren können. Ebenso wird die Förderung von mathematischen Kompetenzen durch das fächerübergreifende Unterrichten in „Ernährung und Haushalt“ von Fachlehrpersonen genannt. Ferner haben Fachlehrpersonen bei den schriftlichen Online-Interviews darauf hingewiesen, dass durch Ernährungsbildung ernährungsinduzierte Erkrankungen reduziert und somit die Entstehung von Erkrankungen eingedämmt werden können. In diesem Zusammenhang kommt der Begriff der Ernährungserziehung ins Spiel. Dabei geht es um die Übernahme von Verhaltensnormen, welche im Endeffekt das eigene Ernährungsverhalten beeinflussen (Thematisches Netzwerk Ernährung, 2018). Denn nicht belanglos ist es auch, dass Gesundheit und Schulerfolg voneinander abhängen (Florence et al., 2008).

Bei der vierten Forschungsfrage: *„Was ist aus Sicht der Befragten notwendig, damit die benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?“* sehen Fachlehrpersonen in erster Linie die hohe Wertschätzung des Unterrichtsfaches „Ernährung und Haushalt“ durch Schüler*innen, Erziehungsberechtigten, Lehrer*innen und Schulleitung als Voraussetzung, damit es in Bildungseinrichtungen anerkannt und unterrichtet werden kann. Ein weiterer Punkt, der in den schriftlichen Online-Interviews angesprochen wird, sind fehlende finanzielle sowie meist personelle Ressourcen, damit der Unterricht in der Schulküche stattfinden kann. Trotz dieses Mangels ist es für das Land Österreich ein Anliegen, das Gesundheitsziel 7 „Gesunde Ernährung für alle“ zugänglich zu machen (BMGF, 2012). Dies erfordert erwartungsgemäß ein gewisses Stundenausmaß an Schulen für dieses Unterrichtsfach.

Erfreulicherweise ist „Ernährung und Haushalt“ als Pflichtgegenstand im Lehrplan der österreichischen Mittelschulen verankert. Jedoch können Schulen autonom entscheiden, wie viele Wochenstunden der Unterricht über die Pflichtstundenzahl hinausgehend umfassen soll (Buchner & Kernbichler, 2016). Aus diesem Grund ist es umso wichtiger, dass dieses Unterrichtsfach in der Gesellschaft einen höheren Stellenwert bekommt, damit folglich dafür mehr Unterrichtsstunden eingeräumt werden. Fachlehrpersonen wünschen sich das immer mehr, da sie den theoretischen Teil des Unterrichts mit dem praktischen Teil des Unterrichts in der Schulküche verbinden und unterstützen möchten. Vor allem das Arbeiten mit einer kleineren Schüler*innengruppe sowie einer optimalen Ausstattung der Schulküche kann die Qualität des Unterrichts laut der befragten Fachlehrpersonen erhöhen. Damit die Ernährungsbildung in Schulen mehr in den Vordergrund rückt, können laut Fachlehrpersonen gerne vermehrt fächerübergreifend, gesundheits- und ernährungsbezogene Themen behandelt werden. Des Weiteren können das Aufgreifen von gesundheitsbezogenen Projekten sowie gesunde Schuljausenverkäufe oder der gemeinsame Entwicklungsprozess zur „Gesunden Schule“ (Tut gut! Gesundheitsvorsorge, 2022), zum Leitbild der Schule werden. Dies inkludiert wiederum den Sozialisationsauftrag der Schule, welcher die Gestaltung von Essenssituationen und Nahrungsangebot an Schulen umfasst (Buchner & Abu Zahra, 2009).

Das mangelnde Stundenausmaß für den Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ kommt auch in den Antworten auf die fünfte Forschungsfrage: *„Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Zielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?“* vor und stellt somit eine Herausforderung für Fachlehrpersonen dar. Dies ist insbesondere bei der Umsetzung des geplanten Unterrichts sowie bei der Vermittlung von Theorie und Praxis in der oft viel zu knappen Unterrichtszeit für „Ernährung und Haushalt“ der Fall.

Des Weiteren spielt das Budget nicht nur für Lebensmitteleinkäufe eine wichtige Rolle, sondern auch für Verkostungen. Denn die Fachpraxis umfasst nicht nur das Zubereiten von Speisen, sondern auch unter anderem Markterkundungen, Verkostungen, Fachexkursionen sowie Experimente (Bartsch & Bürkle, 2013). Eine zusätzliche Herausforderung für Fachlehrpersonen stellen ungeeignete Lernsettings, mangelnde Schulmaterialien sowie dürftige Ausstattung der Schulküche dar. Fachlehrpersonen möchten in diesem Sinne mehr Mitspracherecht, damit sie Schüler*innen beim Erreichen der Kompetenzen im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ bestmöglich fördern können. Ebenso haben sich die Fachlehrpersonen über die Bezeichnung für das Fach „Ernährung und Haushalt“ Gedanken gemacht. Ihrer Ansicht nach kann eine Analyse und folglich eine Namensveränderung zu einer positiven Veränderung der Sichtweise auf das Unterrichtsfach führen. Eine fundierte und gute Grundlage hierzu bieten die Ergebnisse einer qualitativen Lehrer*innenbefragung in Gesamtösterreich zum Begriff „Haushalt“ von Angele et al. (2021). Eine Änderung der Fachbezeichnung kann folglich Schüler*inneneinstellungen zum Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ in eine positive Richtung lenken, sodass das Fach nicht nur mit „Kochen“ gleichgesetzt wird. Eine weitere Herausforderung, welche nicht in solchem Maße in der Literatur aufscheint, sind die Geschlechterrollen in Verbindung mit Aufgabenverteilung und Aufgabenumsetzung im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“. Laut der befragten Fachlehrpersonen kommt es aus diesem Grund nicht allzu selten zu Arbeitsverweigerungen bei Schüler*innen.

Dies knüpft an die sechste Forschungsfrage an: *„Welche Möglichkeiten gibt es aus Sicht der Fachlehrpersonen, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?“*. Damit ein qualitätsvoller Unterricht in „Ernährung und Haushalt“ erfolgen kann, sollte dieses Fach entsprechend nur von Fachlehrpersonen unterrichtet werden. Darüber hinaus wird das Mitspracherecht von Fachlehrpersonen bezüglich Küchenausstattung und Kücheneinrichtung in den Schulen betont und noch einmal zum Ausdruck gebracht.

Eine weitere Möglichkeit, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken, ist laut der befragten Fachlehrpersonen die Verankerung des Unterrichtsfaches „Ernährung und Haushalt“ in allen Jahrgängen aller Schultypen. Denn sowie es im „Grundsatzterlass Gesundheitserziehung“ (WHO, 1986) vorgeschrieben ist, können dadurch gesundheitsförderliche Maßnahmen in allen Unterrichtsgegenständen als auch in allen Schultypen beachtet und umgesetzt werden (Abu Zahra-Ecker, 2020). Eine Unterstützung kann diesbezüglich von Kolleg*innen, Erziehungsberechtigten und Schulleitung erfolgen, wenn diese auf eine gemeinsame gesundheitsförderliche Gestaltung des Schullebens aufmerksam gemacht werden. Fachlehrpersonen sehen eine Chance darin dies zu verwirklichen, indem sie an Ernährungschallenges, Lehrausgängen oder auch an gesundheits- und ernährungsbezogenen Projekten teilnehmen. Die befragten Fachlehrpersonen sind der Meinung, dass ein verpflichtendes Gütesiegel einer „Gesunden Schule“ helfen kann Ernährungsbildung im Bildungsbereich zu stärken. Dies kann im weiteren Verlauf die politische, mediale, kollegiale und gesellschaftliche Aufmerksamkeit für den Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ wecken bzw. erhöhen. Damit gesunde Ernährung als schulisches Unterrichtsprinzip gelebt wird, kann im Idealfall Gesundheitsförderung und Gesundheitsprävention zum Leitbild der Schule werden.

9. Kritische Methodendiskussion

Dieses Kapitel widmet sich einer kritischen Betrachtung und Diskussion der gewählten Forschungsmethode der vorliegenden Masterarbeit und der Entwicklung sowie der Beantwortung von sechs Forschungsfragen mittels schriftlicher Online-Interviews. Ebenso wird über Herausforderungen sowie aber auch über die positiven Aspekte der gewählten Forschungsmethode reflektiert und Schlüsse gezogen.

Zur Durchführung der gemäß den Vorgaben genehmigten Forschungsarbeit wurden sechs Forschungsfragen formuliert. Es handelt sich dabei um eine qualitativ-empirische Studie zu den Sichtweisen von Fachlehrpersonen des Unterrichtsgegenstandes „Ernährung und Haushalt“ der allgemeinbildenden Schulen (hier: Mittelschulen) bezüglich der Relevanz und des Verständnisses von Ernährungsbildung. Die Vorgehensweise hatte explorierenden Charakter, da es bisher kaum aktuelle empirische Erkenntnisse hierzu mit Blick Mittelschulen in Österreich gibt. Um dies zu ermitteln, wurden Fachlehrpersonen, die bereits an Mittelschulen unterrichten, aus unterschiedlichen Bundesländern Österreichs per Mail kontaktiert und zur Teilnahme an der Forschungsstudie eingeladen. Nach dem Einverständnis der Interviewteilnehmer*innen wurde ihnen die Zustimmungserklärung/Datenschutzmitteilung sowie der Erhebungsbogen mit den sechs Interviewfragen per Mail zugesandt. Insgesamt nahmen 13 weibliche Fachlehrpersonen aus den Bundesländern Burgenland (n=1), Steiermark (n=3), Niederösterreich (n=4) und Wien (n=5) an der qualitativ-empirischen Studie teil. Bezüglich der Orte der Mittelschulen handelt es sich um 6 Stadtschulen, 6 Landschulen sowie eine Mittelschule aus einer Marktgemeinde im Burgenland. Im weiteren Verlauf wurden die sechs offenen Interviewfragen von den Teilnehmer*innen digital bzw. handschriftlich beantwortet und mir per Mail wieder zurückgesendet.

In diesem Sinne kann grundsätzlich festgehalten werden, dass sich die Entscheidung, ein qualitatives Verfahren für diese Studie zu wählen, als sinnvoll erwiesen hat. Der Grund liegt darin, dass durch eine quantitative Forschungsmethode es nicht einfach bzw. nicht möglich gewesen wäre, die persönlichen Erfahrungen, Meinungen und Erlebnisse der Forschungsteilnehmer*innen offen und flexibel zu erheben.

Alle sechs Interviewfragen wurden von allen Interviewteilnehmerinnen mittels schriftlicher Online-Interviews beantwortet. Ein weiterer Vorteil eines schriftlichen Interviews liegt darin, dass sich die Interviewteilnehmerinnen die Zeit für die Teilnahme an der qualitativen Studie und somit für die Beantwortung der Interviewfragen selbst einteilen konnten und sie konnten digital asynchron antworten. Diesbezüglich mussten mit den Interviewteilnehmerinnen keine fixen Termine ausgemacht werden. Ferner stellen sich schriftliche Online-Interviews vor allem während einer Pandemie als ein gutes qualitatives Verfahren dar. Die sechs offen formulierten Interviewfragen haben sich zur Erhebung der Relevanz und des Verständnisses von Ernährungsbildung durch Fachlehrpersonen bewährt, da den Interviewteilnehmerinnen dadurch genug Raum für eine subjektive und ausführliche Beantwortung der Fragen gegeben wurde.

Als ein Nachteil der schriftlichen Online-Interviews lässt sich jedoch erkennen, dass kein Nachfragen bzw. Zurückfragen möglich ist. Somit kann ‚nur‘ damit gearbeitet werden, was die Interviewteilnehmerinnen zurückgesendet haben. Ein weiteres Defizit schriftlicher Online-Interviews ist, dass Interviewteilnehmerinnen an eine baldige Teilnahme und Rücksendung der ausgefüllten Erhebungsbögen erinnert werden müssen, da es zu Vergesslichkeit kommen kann. Diesbezüglich ist anzumerken, dass der Zeitraum zwischen der Zusendung und der Rücksendung der ausgefüllten Interviewbögen bei manchen Interviewteilnehmerinnen bis zu vier Wochen lang betrug und mehrerer höflicher Nachfragen bedurfte.

Hinsichtlich der Gütekriterien qualitativer Forschung konnte die Verfahrensdokumentation mittels einspielen sowie Codierung in MAXQDA, die Regelgeleitetheit durch das Erstellen eines Kodierleitfaden und Kodierregeln sowie die Transparenz mittels der Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes gut erreicht werden.

Abschließend kann festgehalten werden, dass das gewählte Forschungsdesign sowie auch die konkrete Vorgehensweise in Anlehnung an die Forschungsfragen und die Zielsetzung der Arbeit angemessen war und zu einer fundierten und differenzierten Analyse geführt haben.

10. Fazit und Ausblick

Die Zielsetzung der vorliegenden Masterarbeit war die Ermittlung der Relevanz und des Verständnisses von Ernährungsbildung aus Sicht von bereits unterrichtende Fachlehrpersonen der allgemeinbildenden Schulen (hier: Mittelschulen) in Österreich.

Zur Beantwortung der sechs Forschungsfragen wurde zu Beginn der Forschungsarbeit eine systematische, wissenschaftliche Literaturanalyse durchgeführt, welche den theoretischen Teil des Forschungsthemas in Bezug auf Relevanz und Verständnis von Ernährungsbildung aufzeigt. Dabei wurde ersichtlich, dass der Gegenstand sowie die Legitimation von Ernährungsbildung sowie grundsätzliche Perspektiven auf Lernen in Ernährungsbildung und die Relevanz von Ernährungsbildung vor dem Hintergrund von Ernährungsverhalten schon jahrzehntelang in allgemein- und fachdidaktischer wissenschaftlicher Literatur thematisiert werden.

Im empirischen Teil der Masterarbeit wurden die Forschungsfragen aus den Ergebnissen einer qualitativ-empirischen Studie beantwortet. Hierzu wurden sechs Interviewfragen formuliert und im Rahmen von schriftlichen Online-Interviews von Fachlehrpersonen an Mittelschulen in Österreich beantwortet. Anschließend wurden die erhobenen Daten anonymisiert in MAXQDA eingespielt sowie mit einem eigens erstelltem Codesystem in MAXQDA codiert und in zusammenfassender qualitative Inhaltsanalyse nach Kuckartz und Rädiker (2022) ausgewertet. Dies bedeutet, dass im Anschluss ein Kodierleitfaden mit Kodierregeln sowie eine Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes tabellarisch angefertigt wurde. Im letzten Schritt wurden die Ergebnisse zusammengefasst, interpretiert und diskutiert. Der gesamte Forschungsvorgang wurde dabei detailliert dokumentiert und kann daher lückenlos nachvollzogen werden.

Aus den Ergebnissen der qualitativ-empirischen Untersuchung kann aufgezeigt werden, dass diese durchaus Ähnlichkeiten zu den Erkenntnissen aus der systematischen Literaturrecherche und -analyse aufzeigen.

Die vorliegende Forschungsarbeit zeigt, dass von Fachlehrpersonen unter Ernährungsbildung in erster Linie die Wissensvermittlung an Schüler*innen in diesem Unterrichtsgegenstand und in zweiter Linie der richtige Umgang mit Lebensmitteln im Kontext von ökologischer und ökonomischer Nachhaltigkeit verstanden wird. Alle am schriftlichen Online-Interview beteiligten Fachlehrpersonen betonen die Relevanz von Ernährungsbildung an allgemeinbildenden Schulen. Als häufigste Gründe werden in diesem Zusammenhang, Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können und bewusstes Essen genannt. Bei der Kompetenzförderung durch Ernährungsbildung in Mittelschulen wird laut den befragten Fachlehrpersonen erstrangig das Erlangen von Verantwortungsbewusstsein angeführt. Als Voraussetzung zur Erlangung dieser Kompetenzen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht werden mehr Unterrichtsstunden angegeben. Als Herausforderung zur Erreichung und Umsetzung von Zielen der Ernährungsbildung in der Schule nennen Fachlehrpersonen vor allem die Zeitknappheit bzw. den Zeitmangel für den geplanten Unterricht. Jedoch sehen die meisten am schriftlichen Online-Interview beteiligten Fachlehrpersonen die Möglichkeit Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu unterstützen unter anderem darin, die politische, mediale und kollegiale Aufmerksamkeit für diesen Fachgegenstand zu erhöhen, um somit diesem einen höheren Stellenwert im Bildungssystem zu verschaffen. Dabei kann unter anderem auch eine Erhöhung der Unterrichtszeit für diesen Fachgegenstand in Schulen vorgenommen werden.

Die Forschungsarbeit zeigt interessante Einblicke in die Haltungen, subjektiven Erfahrungen und Erlebnisse von bereits unterrichtenden Fachlehrpersonen in Mittelschulen in Österreich in Bezug auf das Forschungsthema. Sie zeigen auch, mit welch' hohem Engagement Fachlehrpersonen sich an ihren Schulstandorten für einen qualitätvollen Fachunterricht in „Ernährung und Haushalt“ einsetzen. Die Antworten auf die sechs Interviewfragen zeigen trotz der unterschiedlichen Schulstandorte der Fachlehrpersonen aus vier Bundesländern Österreichs Ähnlichkeiten. Sie zeigen auch, mit welchen Voraussetzungen und Herausforderungen, Fachlehrpersonen bezüglich der Fachpraxis der Ernährungsbildung und somit auch mit dem Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ konfrontiert sind.

Vor allem zeigen die Ergebnisse jedoch, welche Möglichkeiten vorhanden sind und welche in Zukunft beachtet werden müssen, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen und eventuell auch in allen Schultypen und Schuljahrgängen unterstützen sowie verankern zu können und im Idealfall Ernährungsbildung im Bildungssystem Österreichs ganzheitlich und spiralcurricular über alle Schularten und Schulstufen hinweg implementieren zu können.

Die Erkenntnisse dieser Masterarbeit können als fundierte und bedeutsame Grundlage bei der Umsetzung der neuen, kompetenzorientierten Lehrpläne im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ in der Sekundarstufe 1 fungieren, welche mit dem Schuljahr 2023/2024 in Österreich zur Anwendung kommen werden, da sie zeigen, vor welchen Herausforderungen Fachlehrpersonen konkret in der Unterrichtspraxis stehen.

Das Forschungsziel dieser Masterarbeit konnte anhand des theoretischen Teils untermauert und anhand des qualitativ-empirischen Teils in Summe erreicht werden.

Jedoch wäre es interessant, wenn Fachlehrpersonen aus allen Bundesländern Österreichs sowie auch männliche Fachlehrpersonen für die Teilnahme an der qualitativ-empirischen Studie hätten gefunden werden können. Dies lässt weitere Fragen aufkommen, wie: Wird der Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ größtenteils von weiblichen Fachlehrpersonen der allgemeinbildenden Schulen unterrichtet? Interessieren sich in diesem Zusammenhang vermehrt Frauen für Ernährungsbildung an Bildungsinstitutionen oder welche weiteren Gründe könnten dahinter liegen?

In diesem Sinne leistet die vorliegende empirische Untersuchung einen bedeutsamen, grundlegenden Beitrag in der empirischen Forschung der Fachdidaktik Ernährung und bietet dementsprechend Potenzial als Grundlage, welche für weitere Arbeiten und Fragestellungen im Kontext der Fachdidaktik Ernährung dienen. In weiterführenden Arbeiten könnten diesbezüglich auch bzw. ausschließlich Sichtweisen von männlichen Fachlehrpersonen untersucht und vergleichend analysiert werden. Ebenso könnten andere oder alle Bundesländer Österreichs in die Forschungsarbeit miteinbezogen werden und die Stichprobe der Befragten weiter ausgedehnt werden. Mit dem im Rahmen dieser Masterarbeit eigenständig entwickelten, präzisen Codesystem, welches ebenso ein wichtiges Forschungsergebnis der Arbeit darstellt, können weitere qualitative Befragungen zu dieser Themenstellung systematisch ausgewertet werden.

11. Literaturverzeichnis

- Abu Zahra-Ecker, R. (2020). Essen und Trinken im Lern- und Lebensort Schule am Beispiel der Implementierung eines Gesundheitstagebuches. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 9(2–2020), 113–128.
- Adamowitsch, M., Flaschberger, E., & Felder-Puig, R. (2011). *Handlungsempfehlungen für die Bereiche Ernährung und Bewegung der „Gesunde Schule“ Qualitätsstandards—Konkrete Handlungsschritte für die Umsetzung in der Schule* (S. 52) [Forschungsbericht].
https://pekg.at/pdf/Wissenschaft/LBIHPR/2012_MA_Handlungsempfehlungen.pdf
- Anderson, A. S., Porteous, L. E. G., Foster, E., Higgins, C., Stead, M., Hetherington, M., Ha, M.-A., & Adamson, A. J. (2005). The impact of a school-based nutrition education intervention on dietary intake and cognitive and attitudinal variables relating to fruits and vegetables. *Public Health Nutrition*, 8(6), 650–656.
<https://doi.org/10.1079/PHN2004721>
- Angele, C., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S., & Salzmann-Schojer, K. (2021a). *Fachdidaktik Ernährung. Ein Studienbuch* (Bd. 10). UTB.
- Angele, C., Kernbichler, G., & Abu Zahra-Ecker, R. (2021b). *Der private Haushalt als Ort von Wissenstransfer und Gesellschaftsverantwortung? Analysen zu einem zentralen Begriff und Implikationen für die Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung* (S. 100–117). Budrich Journals HiBiFo - Haushalt in Bildung & Forschung. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v10i4.08>

Antwerpes. (2019). *Gesundheit*. DocCheck Flexikon.

<https://flexikon.doccheck.com/de/Gesundheit>

Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A., Lührmann, P., Oep-
ping, A., & Rademacher, C. (2013). *Ernährungsbildung – Standort und Perspek-
tiven*. 12. [https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-
Umschau/pdfs/pdf_2013/02_13/EU02_2013_M084_M095.qxd.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2013/02_13/EU02_2013_M084_M095.qxd.pdf)

Bartsch, S., & Bürkle, P. (2013). *Lernort Küche. Nahrungszubereitung als ein methodi-
scher Zugang zur Fachpraxis Ernährung*. Haushalt in Bildung und Forschung.
[https://www-wiso-net-
de.uaccess.univie.ac.at/toc_list/HBIF/2013#HBIF__20131202Buerklepdf](https://www-wiso-net-de.uaccess.univie.ac.at/toc_list/HBIF/2013#HBIF__20131202Buerklepdf)

Benedics, J., Schindler, K., Spitzbart, S., & Wolf-Spitzer, A. (2021). *Richtig essen von
Anfang an! Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen.
Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung*. AGES
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH.

Betzold, A. (2021). *Ernährungsbildung in der Schule | Betzold Blog*.
<https://www.betzold.at/blog/ernaehrungsbildung/#5>

BMASGK. (2019). *Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission*.

BMBWF. (o. J.-a). *RIS - Lehrpläne – allgemeinbildende höhere Schule*. Abgerufen 14.
September 2022, von

[https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Ges
etzesnummer=10008568](https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10008568)

BMBWF. (o. J.-b). *RIS - Lehrpläne der Mittelschulen*. Abgerufen 14. September 2022,
von

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20007850>

BMBWF. (o. J.-c). *RIS - Schulorganisationsgesetz § 2—Bundesrecht konsolidiert, tagesaktuelle Fassung*. Abgerufen 11. Dezember 2022, von

<https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009265&Artikel=&Paragraf=2&Anlage=&Uebergangsrecht>

BMBWF. (o. J.-d). *Verordnung des Bundesministers für Bildung, Wissenschaft und Forschung, mit der die Verordnung über die Lehrpläne der Mittelschulen sowie die Verordnung über die Lehrpläne der allgemeinbildenden höheren Schulen geändert werden*. Abgerufen 14. September 2022, von

https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulrecht/erk/lp_neu_kund/lp_ms_ahs.html

BMBWF. (2023). *Lehrplan Neu Ernährung und Haushalt (Mittelschule)*.

[https://www.paedagogikpaket.at/massnahmen/lehrplaene-neu/materialien-zu-den-unterrichtsgegenständen.html](https://www.paedagogikpaket.at/massnahmen/lehrplaene-neu/materialien-zu-den-unterrichtsgegenstaenden.html)

BMGF (Hrsg.). (2012). *Gesundheitsziele*.

<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Steuerung/Gesundheitsziele.html>

BMSGPK. (2022). *HBSC*.

<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Kinder--und-Jugendgesundheit/HBSC.html>

BMSGPK (Hrsg.). (2023). *Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schülerinnen und Schülern. Ergebnisse des WHO-HBSC-Survey 2021/22*.

- Buchner, U., & Abu Zahra, R. (2009). *Ernährungsbildung in Österreich—Stand und Entwicklung der Ausbildungssituation—Allgemeinbildung—Berufliche Bildung*.
- Buchner, U., & Kernbichler, G. (2016). Ernährung und Haushalt in der NMS - eine SWOT-Analyse. In F. Bergmaier, E. Renner, & M. Rittberger (Hrsg.), *Neue Mittelschule/NMS Reform von oben für die da unten* (S. 190). StudienVerlag.
<https://schulheft.at/wp-content/uploads/2019/03/schulheft-162.pdf>
- Bundesministerium für Gesundheit. (2011). *Leitlinie Schulbuffet—Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets*.
- BZfE. (2019). *Essen, trinken – lernen?* Essen, trinken - lernen? Ernährungsbildung jenseits des Unterrichts. <https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2019/dezember/essen-trinken-lernen/>
- Contento, I. R. (2008). Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 17(S1), 176–179.
- Dachverband der Sozialversicherungsträger (Hrsg.). (2020). *Ernährung in der Schule—Ernährungsfächer—Ganzheitlich & Anders*.
<https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.692460&version=1576755066>
- Dittrich, B., Franta, B., & Lührmann, P. (2013). *Schulküche als kompetenzorientierte Lernumgebung—Eine Lehr-Lernsequenz zum Themenschwerpunkt Hygiene*. Haushalt in Bildung und Forschung. https://www-wiso-net-de.uaccess.univie.ac.at/toc_list/HBIF/2013#HBIF__20131202Dittrichpdf

- Egg, S. (2017a). *Ernährungskompetenz an Neuen Mittelschulen—Bedarfsanalyse hinsichtlich Ernährungs- und Verbraucherbildung an Neuen Mittelschulen in Tirol* [Masterarbeit]. Wien.
- Egg, S. (2017b). *Ernährungskompetenz an Neuen Mittelschulen—Bedarfsanalyse hinsichtlich Ernährungs- und Verbraucherbildung an Neuen Mittelschulen in Tirol* [Masterarbeit]. Wien.
- Florence, M. D., Asbridge, M., & Veugelers, P. J. (2008). Diet Quality and Academic Performance*. *Journal of School Health*, 78(4), 209–215.
<https://doi.org/10.1111/j.1746-1561.2008.00288.x>
- forum.ernährung heute (Hrsg.). (2023). *Neun Empfehlungen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. Ergebnisse der Gespräche beim Runden Tisch des forum. Ernährung heute. „Zukunft Ernährungsbildung“ 2021-2023.*
- Guerra, P. H., da Silveira, J. A. C., & Salvador, E. P. (2016). Physical activity and nutrition education at the school environment aimed at preventing childhood obesity: Evidence from systematic reviews. *Jornal de Pediatria*, 92(1), 15–23.
<https://doi.org/10.1016/j.jped.2015.06.005>
- Hoffmann, S. (2021). *Informelle Ernährungsbildung.*
<https://www.bzfe.de/bildung/lernort-schule-und-kita/informelle-ernaehrungsbildung/>
- Kirchmair, R. (2022). *Qualitative Forschungsmethoden: Anwendungsorientiert: vom Insider aus der Marktforschung lernen.* Springer Berlin Heidelberg.
<https://doi.org/10.1007/978-3-662-62761-7>

Kluß, N. (2019). Essen und (Ess-)Genuss als Chance und Aufgabe der Ernährungsbildung. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 8(1), 17–32.

Kuckartz, U., & Rädiker, S. (2020). *Fokussierte Interviewanalyse mit MAXQDA: Schritt für Schritt* - Universität Wien. Springer.

https://usearch.uaccess.univie.ac.at/primo-explore/fulldisplay/UWI_alma51509711100003332/UWI

Kuckartz, U., & Rädiker, S. (2022). *Qualitative Inhaltsanalyse: Methoden, Praxis, Computerunterstützung* - Universität Wien (5. Aufl.). Beltz Juventa.

https://usearch.uaccess.univie.ac.at/primo-explore/fulldisplay/UWI_alma51543630640003332/UWI

Lehmann, F. (2021). Die Küchenpartie mit peb: Das IN FORM-Projekt zur Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung für Jung und Alt. *B&G Bewegungstherapie und Gesundheitssport*, 37(04), 201–202. <https://doi.org/10.1055/a-1523-6114>

Mayring, P. (2015). *Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Techniken* (12. Aufl.). Beltz.

Mayring, P. (2016). *Einführung in die qualitative Sozialforschung: Eine Anleitung zu qualitativem Denken* (6.). Beltz.

Nelson, M., Gibson, K., & Nicholas, J. (2015). School Lunch Take up and Attainment in Primary and Secondary Schools in England. *Frontiers in Public Health*, 3.

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpubh.2015.00230>

Oepping, A., & Schlegel-Matthies, K. (2008). *REVIS - moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen*. [https://media.sodis.de/com/fwu/FWU-](https://media.sodis.de/com/fwu/FWU-05500670/material/REVIS_Uebersichtsartikel14552.pdf)

[05500670/material/REVIS_Uebersichtsartikel14552.pdf](https://media.sodis.de/com/fwu/FWU-05500670/material/REVIS_Uebersichtsartikel14552.pdf)

- Paulus, P. (2002). Gesundheitsförderung im Setting Schule. *Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz*, 45(12), 970–975.
<https://doi.org/10.1007/s00103-002-0512-2>
- Pecher, M., & Strohner-Kästenbauer, H. (o. J.). *Niederösterreichische Leitlinie—Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten*. NÖ Gesundheits- und Sozialfonds, Initiative „Tut gut!“
https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf
- Prade, L., Richter, M., Stangl, G. I., Hoßfeld, U., Fink, A., & Knöchelmann, A. (2022). Der Stellenwert gesundheitsbewusster Ernährungsbildung in der Schule: Ergebnisse einer Analyse ausgewählter deutscher Rahmenlehrpläne. *Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz*, 65(7–8), 814–822.
<https://doi.org/10.1007/s00103-022-03544-9>
- Raby Powers, A., Struempier, B. J., Guarino, A., & Parmer, S. M. (2005). Effects of a nutrition education program on the dietary behavior and nutrition knowledge of second-grade and third-grade students. *Journal of School Health*, 75(4), 129–133. <https://doi.org/10.1111/j.1746-1561.2005.00010.x>
- Röbl, K., & Leitner-Wolfinger, A. (2018). *Gesundheitsförderung in der Schule: Projekt Gesundheitstagebuch*. disserta Verlag.
- Rust, P., Hasenegger, V., & König, J. (2017). *Österreichischer Ernährungsbericht 2017*. 169.

<https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>

Schiek, D. (2022). *Schriftliche Online-Interviews in der qualitativen Sozialforschung: Zur methodologischen Begründung einer neuen Forschungspraxis*.

Schlegel-Matthies, K., Bartsch, S., Brandl, W., & Methfessel, B. (2022). *Konsum, Ernährung und Gesundheit als zentrale Handlungsfelder für die alltägliche Lebensführung* (Bd. 7). utb.

Simone, L. (2022). *Essgewohnheiten und Veränderungen im Ernährungsverhalten von Schüler*innen in der Sekundarstufe* [Masterarbeit]. Pädagogische Hochschule Steiermark.

Thematisches Netzwerk Ernährung—Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich. (2008).

<http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/downloads/referenzrahmen-ev.pdf>

TNE. (2018). *Thematisches Netzwerk Ernährung. Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher_innenbildung Austria—EVA*.

http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/?Arbeitsgruppen___Referenzrahmen_fuer_die_Ernaehrungs-_und_Verbraucherbildung_in_Oesterreich

Tut gut! Gesundheitsvorsorge. (2022). [Gesundheitsvorsorge]. Gesunde Schule.

<https://www.noetutgut.at/angebote/gesunde-schule>

Weghuber, D., & Maruszczak, K. (2020). *Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI)* (BMSGPK, Hrsg.).

WHO. (1986). *Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung*.

12. Anhang

Kodierleitfaden mit Kodierregeln (eigene Darstellung)

HAUPTCODE (deduktiv – entlang der Forschungsfragen)	SUBCODE (induktiv – aus dem Datenmaterial)	DEFINITION	ANKERBEISPIEL	CO-DIER-REGEL	ZUSAMMENFASSUNG UND SORTIERUNG DER IM DATENMATERIAL GEFUNDENEN SUBCODES
K1: Verständnis von Ernährungsbildung		Dieser Code umfasst das Verständnis von Ernährungsbildung von bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtenden Lehrpersonen. Er umfasst alle Aussagen, die deutlich machen, was die Befragten unter Ernährungsbildung verstehen.	„Ernährungsbildung bedeutet für mich, sowohl das theoretische als auch das praktische Wissen rund um das vielfältige Thema „Ernährung“ zu lehren und lernen.“		1.1 sich selbst und andere versorgen können: Ernährungspraxis (Rezepte zubereiten, Umgang mit LM) 1.2 nachhaltiges Handeln 1.3 ausgewogenes Essverhalten und Ernährungserziehung 1.4 Basiswissen/Wissensvermittlung (inclusive Bedeutung der Ernährung)
	sich selbst versorgen können				
	Rezepte zubereiten				
	Umgang mit Lebensmit-				

	teln				
	nachhaltiges Handeln				
	ausgewogenes Essverhalten				
	Ernährungserziehung				
	Basiswissen/ Wissensvermittlung				
	Bedeutung der Ernährung				
K2: Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen		Dieser Code umfasst die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen.	„Damit SuS in Zukunft sich gesund ernähren und eigenständige Handlungen setzen können, auch im Konsumentenschutz, und im täglichen Alltag beim Einkaufen (was ist gut und was ist günstig).“		2.1 Lebensweltbezug (Verknüpfung mit Alltag, kulturelle Prägung) 2.2 Grundkenntnisse (Herkunft von Lebensmitteln) 2.3 Lernen mit allen Sinnen (neue Speisen kosten, bewusstes Essen) 2.4 Lehrausgänge 2.5 Nahrungszubereitung (gemeinsames Kochen, soziales Miteinander stärken) 2.6 Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können 2.7 Fächerübergreifender Unterricht 2.8 Ernährungsassoziierte präventive Maßnahmen

	Verknüpfung mit Alltag				
	kulturelle Prägung von Ernährung				
	Grundkenntnisse in die Familie übertragen				
	Herkunft von Lebensmitteln				
	neue Speisen kosten				
	bewusstes Essen				
	Lehrausgänge				
	gemeinsames Kochen				
	soziales Miteinander stärken				
	Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können				
	fächerübergreifender Unterricht durch Ernährung und Haushalt				
	ernährungsassoziierte präventive Maßnahmen				
K3: Kompetenzförderung durch Ernährungsbildung in Mit-		Dieser Code umfasst Kompetenzen, welche aus Sicht von Fach-	„Konsumverhalten, Kochen nach Rezepten – also sinnerfassendes		3.1 Sachkompetenzen (Ernährungsbildung) 3.2 Fachpraktische Fertigkeit-

telschulen		lehrpersonen, im Rahmen der Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden können.	Lesen, Ernährungsbewusstsein, Umweltbewusstsein, soziale Kompetenzen, Organisation, Maßeinheiten, Fingerfertigkeit, Zeiteinteilung, Freude am Schulalltag, Projekte planen, Körperbewusstsein, Hygiene, Ordnung halten.“		ten (Hygiene/ Tischmanieren/Tisch decken, Mülltrennung, praktische Fertigkeiten, sich selbst versorgen können) 3.3 Fähigkeiten (sinnerfassendes Lesen, Teamarbeit, Verantwortungsbewusstsein) 3.4 Einstellungen/Haltungen gegenüber Ernährung (Konsumverhalten) 3.5 Übergreifende Kompetenzen (fächerübergreifende Kompetenzen, Gesundheitsförderung, Entscheidungskompetenz) 3.6 Mathematische Kompetenzen
	Ernährungsbildung				
	Hygiene, Tischmanieren, Tisch decken				
	Mülltrennung				
	praktische Fertigkeiten				
	sich selbst versorgen können				
	sinnerfassendes Lesen				
	Teamarbeit/				

	Sozialkompetenzen				
	Verantwortungsbe- wusstsein				
	Konsumverhalten				
	fächerübergreifende Kompetenzen				
	Gesundheitsförderung				
	Ernährungsbildung				
	Entscheidungs- kompetenzen				
	mathematische Kompe- tenzen				
K4: Voraussetzungen für Kompetenzförde- rung durch Ernäh- rungsbildung in Mit- telschulen		Dieser Code umfasst Voraussetzungen, die notwendig sind, um die davor von den Fachlehrpersonen benannten Kompe- tenzen in Mittelschu- len fördern zu kön- nen.	„Im Ernährungsunter- richt sollte den Schü- ler*innen nicht nur „kochen“ beigebracht werden, sondern auch grundlegendes Ver- ständnis von Ernährung und Haushaltsführung.“		4.1 Sichtweise auf das Fach (Verständnis von Ernäh- rung und Haushaltsfüh- rung) 4.2 Personell (gut ausgebildete Fachlehrpersonen, Input von Lehrpersonen) 4.3 Finanziell (Geld zum Ein- kaufen) 4.4 Organisatorisch (mehr Un- terrichtsstunden, fächer- übergreifendes Ler- nen/Unterrichten, kleinere Arbeitsgruppen) 4.5 Räume und Ausstattung (Ausbau von Lehrküchen)

					4.6 Produktanalyse 4.7 Projekte
	Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung				
	gut ausgebildete Fachlehrpersonen				
	Input von Lehrpersonen				
	Geld zum Einkaufen				
	mehr Unterrichtsstunden				
	fächerübergreifendes Lernen/Unterrichten				
	kleinere Arbeitsgruppen				
	Ausbau von Lehrküchen				
	Produktanalyse				
	Projekte				
K5: Herausforderungen bei Ernährungs- bildung		Dieser Code umfasst Herausforderungen, welche sich aus Sicht von Fachlehrpersonen bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht ergeben können.	„Zu wenig Ernährungsstunden in der Schule. In der Schule wird das Fach als „nicht so wichtig“ angesehen.“		5.1 Organisatorisch (Zeitknappheit/Zeitmangel, Gruppengröße, Budget) 5.2 Räumlich (Lernumgebung) 5.3 Inhaltlich und didaktisch-methodisch (mangelnde Unterrichtsmaterialien/Ausstattung, gesunde Ernährungsweise/Lebensstil bei Schüler*innen einprägen, Methodenvielfalt, effiziente Planung, Fachbe-

					zeichnung) 5.4 Lernvoraussetzungen der Schüler*innen (Schüler*inneneinstellungen zum Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt, Geschlechterrollen, Disziplin, medizinische Aspekte, wie Allergien) 5.5 Voraussetzungen der Lehrpersonen (Unterrichten nur durch fachlich ausgebildete Lehrpersonen)
	Zeitknappheit/ Zeitmangel				
	Gruppengröße				
	Budget				
	Lernumgebung				
	mangelnde Unterrichtsmaterialien/ Ausstattung				
	gesunde Ernährungsweise/ Lebensstil bei Schüler*innen einprägen				
	Methodenvielfalt				
	effiziente Planung des Unterrichtsfaches Ernährung				

	nährung und Haushalt				
	Namensänderung des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt				
	Schüler*inneneinstellungen zum Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt				
	Geschlechterrollen				
	disziplinäre Probleme				
	Berücksichtigung von Ernährungsweisen, Allergien				
	Unterrichten des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt nur durch Fachlehrpersonen				
K6: Stärkung von Ernährungsbildung		Dieser Code umfasst Möglichkeiten, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken.	„Ernährungsbildung und Ernährungsunterricht auf die Lehrpläne ALLER Schulen ausweiten und so die Gesundheit bereits im Kindesalter fördern.“		6.1 Ausbildung von Fachlehrpersonen für Ernährung und Haushalt 6.2 Räume (Küchenausstattung) 6.3 Organisation (mehr Unterrichtszeit, fixe Verankerung) 6.4 Elternarbeit (Eltern einbeziehen) 6.5 Gestaltung des Schulle-

					bens (gesunde Jause, Wettbewerbe, Challenges, Lehrausgänge, Exkursionen, Gütesiegel, wie Gesunde Schule) 6.6 Fächerübergreifender/ praxisorientierter Unterricht 6.7 Politische/mediale/ kollegiale Aufmerksamkeit
	Ausbildung für Fachlehrpersonen				
	Küchenausstattung Mitspracherecht von Fachlehrpersonen				
	mehr Unterrichtszeit für Ernährung und Haushalt				
	fixe Verankerung des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt				
	Eltern einbeziehen				
	gesunde Jause/Schulbuffet				
	Wettbewerbe/ Challenges				
	Lehrausgänge/ Exkursionen				
	verpflichtendes Güte-				

	siegel				
	fächerübergreifender/ praxisorientierter Unter- richt				
	politische/mediale/ kollegiale Aufmerksam- keit				

Tabelle 2: Kodierleitfaden mit Kodierregeln (eigene Darstellung)

Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes (eigene Darstellung)

K1: Verständnis von Ernährungsbildung

Dokument (Text- stelle)	Subcodes (nach Sortierung im Kodierleitfaden)	Codierte Segmente	Zusammenfassung
	K 1.1 sich selbst und andere versorgen können: Ernährungspraxis (Rezepte zubereiten, Umgang mit Lebensmitteln)		
Kommentare FachLP (1)	sich selbst versorgen können	1. Ich habe meine Anforderungen nach meinen wenigen Dienstjahren aktuell so gesteckt, dass ich gerne möchte, dass jeder meiner Schülerinnen und Schüler nach der 4. Klasse sich mindestens eine Woche alleine versorgen könnte, wenn seine Eltern nicht da sind. Dabei geht es dann darum, dass es einfach und schnell geht, und die Gerichte vor allem schmecken.	Schnelle und einfache Gerichte zubereiten können und sich selbst versorgen können.
Kommentare FachLP (2)	Rezepte zubereiten	1. Einfache Rezepte zubereiten. 2. Einfache, schmackhafte, gesunde Gerichte kennenlernen und zubereiten können.	Die Schüler*innen einfache, gesunde sowie aber auch schmackhafte Rezepte, Speisen näher bringen, sodass sie auch lernen, diese zubereiten zu können.

Kommentare FachLP (6)	Umgang mit Lebensmitteln	1. Umfangreiche Kenntnisse über die Entstehung, Verarbeitung und Zubereitung sowie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sind wichtige Bestandteile. 2. Denn nur, wenn ich die Grundlagen der Ernährung kenne, kann ich auch entscheiden, was für mich persönlich gut und wichtig ist. In diesem Fall kommt hinzu, dass das Wissen über gesunde Ernährung allein nicht ausreicht. Denn es bringt mir nichts, wenn ich weiß, ein grüner Salat hat viele Vitamine, ich aber keine Ahnung habe, ob dieser roh oder gekocht gegessen wird, oder ob er weitere Zutaten benötigt, um gut zu schmecken. Es ist also darüber hinaus auch von großer Bedeutung, dass den Schülerinnen und Schülern Grundlagen der Küchenpraxis nahegelegt werden. 3. Unter Ernährungsbildung verstehe ich einerseits den Kindern den praktischen Unterricht und die dazu notwendigen Schritte näher zu bringen, zum Beispiel wie trenne ich ein Ei, warum darf der Dotter nicht zum Schnee, wie schäle und schneide ich eine Zwiebel. 4. andererseits spielen Alltagsherausforderungen eine wichtige Rolle, da sich SuS z.B. in einem enorm wachsenden Lebensmitte-	Das Wissen über gesunde Ernährung ist allein nicht ausreichend. Einerseits braucht es Kenntnisse über die Entstehung, Verarbeitung sowie die Zubereitung von Lebensmitteln. Andererseits braucht es auch Grundlagen der Küchenpraxis, um bestimmte Zubereitungsschritte nachvollziehen zu können. Das Erzielen zu einem selbstbestimmten Umgang mit Essen und Trinken im stets wachsendem Lebensmittelangebot.
----------------------------------	---------------------------------	---	--

		angebot zurechtfinden müssen. 5. SuS zu einem selbstbestimmten Umgang mit Essen und Trinken zu erziehen. 6. Umgang mit Lebensmitteln kennen lernen	
	K 1.2 Nachhaltiges Handeln		
Kommentare FachLP (2)	nachhaltiges Handeln	1. Das bedeutet für mich, dass sich SuS mit den Lebensmitteln, deren Herkunft und Auswirkungen auf die Umwelt auskennen. 2. Eine Auswahl der richtigen LM treffen können. Ökologische und Ökonomische Aspekte, sowie nachhaltiges Handeln und in diesem Zusammenhang kritisches Denken anregen.	Sich mit der Herkunft von Lebensmitteln auskennen. Wissen, welche Auswirkungen dies auf die Umwelt hat. Beim Kauf von Produkten auf ökonomische und ökologische Aspekte achten. Dabei kritisches Denken anregen.
	K 1.3 Ausgewogenes Essverhalten und Ernährungserziehung		
Kommentare FachLP (2)	ausgewogenes Essverhalten	1. frühzeitiges Kennenlernen eines ausgewogenen Essverhaltens sind unter anderem zentrale Bestandteile der Ernährungsbildung. 2. Ein großer Bereich ist dabei gesunde Ernährung. Die Kinder und Jugendlichen sollen nach ihrer Schulzeit fähig sein, sich gesund und ausgewogen zu ernähren.	Das frühzeitige Kennenlernen einer gesunden und ausgewogener Ernährung sind maßgeblich für die gesunde und ausgewogene Ernährung nach der Schulzeit.
Kommentare FachLP	Ernährungserziehung	1. Ernährungserziehung und frühzeitiges	Ernährungserziehung

(1)		Kennenlernen eines ausgewogenen Essverhaltens sind unter anderem zentrale Bestandteile der Ernährungsbildung.	
	K 1.4 Basiswissen/Wissensvermittlung (incl. Bedeutung der Ernährung)		
Kommentare FachLP (11)	Basiswissen/ Wissensvermittlung	1. Basiswissen über die Ernährung zB was sind Nährstoffe, wie viel und was sollen wir essen, versteckte Fette und Zucker. 2. Unter Ernährungsbildung verstehe ich die Wissensvermittlung aus den Bereichen der Ernährungslehre. 3. Ganz allgemein: Vermittlung von Wissen, sodass SuS in ihrem Alltag die "richtige" Entscheidung (gesellschaftliche Aspekte, gesundheitliche Aspekte, Umweltaspekt) bei der Wahl der Lebensmittel treffen. 4. Für mich bedeutet Ernährungsbildung, die Kinder und Jugendlichen in unserem Unterricht mit Wissen und Fähigkeiten auszustatten, damit diese in der heutigen Welt als entscheidungsfähige junge Erwachsene agieren können. 5. Dafür ist natürlich ein umfassendes Wissen über diverse Nährstoffe, Vitamine, Ernährungsmodelle, Ernährungsformen und vieles mehr notwendig. 6. Neben dem für mich wichtigsten Thema	Die Schüler*innen Wissen und Fähigkeiten für die Zukunft, für das Leben ausstatten. Damit sie als entscheidungsfähige, junge Erwachsene agieren können. Zum Beispiel bei der Wahl von Lebensmitteln. Ihnen grundlegendes Wissen zur Ernährung sowie aber auch zum Haushalt/zur Haushaltsführung vermitteln. Wie zum Beispiel: Mikro- und Makronährstoffe, schonende Garmachungsarten, Vitamine, Ernährungsformen, Ernährungsmodelle, Lebensmittelaufbewahrung. Lebensmittelverschwendung, Mülltrennung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Verkostungen, Hygiene- und Unfallverhütung, Nahrungsmittelzubereitung, Herkunft, Umgang, Verarbeitung, Vermarktung von

		gesunde Ernährung gibt es natürlich viele weitere Themen, die sowohl theoretisch als auch praktisch im Unterricht übermittelt werden sollen: Mülltrennung, Lebensmittelaufbewahrung, Lebensmittelverschwendung, Lebensmittelhaltbarmachung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Budgetplanung,... 7. Den SuS bewusst den Unterschied zwischen gekauften und selbstgemachten Speisen zu vermitteln und dadurch die Möglichkeit geben, es auch in der Praxis umzusetzen. Bewusst machen, welche Nährstoffe mit den Speisen dem Körper zugeführt werden. Auf schonende Garmachungsarten Wert legen. 8. Weiters ist es mir auch wichtig das Fachwissen mit der Praxis zu verbinden und zu vermitteln. Zum Beispiel wenn Eier im Unterricht verwendet wurden, kann dies als Verknüpfung zum Thema Eiweiß herangezogen werden und mit den Schülerinnen und Schülern besprochen werden. 9. Als Lehrperson habe ich die verantwortungsvolle Aufgabe, den SuS Ernährung, sprich Nahrungsaufnahme und alles was mit Ernährung zu tun hat (Mikro und Makronährstoffe, Nahrungsmittelzubereitung,	Lebensmitteln, Konsumentenschutz sowie Budgetplanung. Dabei das Theoretische, mit dem praktischen Unterricht verbinden und so eine Vernetzung schaffen. Wie zum Beispiel: Unterschied zwischen gekaufte und selbstgemachte Speisen oder Ei als Lebensmittel→ Eiweiß im Unterricht besprechen.
--	--	---	--

		sensorische Prüfung bzw. Verkostungen, Konsumentenschutz, Hygiene- und Unfallverhütung) im Rahmen meiner Kochstunden zu vermitteln. 10. Ernährungsbildung bedeutet für mich, sowohl das theoretische als auch das praktische Wissen rund um das vielfältige Thema „Ernährung“ zu lehren und lernen. Dabei sollten sowohl wichtige Vorgänge und der Aufbau des Körpers, der Verdauung der Nahrung, als auch Krankheiten, die durch Nahrungsmittel ausgelöst und verstärkt werden, angesprochen werden. Weiters sollten verschiedenen Lebensmittelgruppen und ihre Bestandteile im Zuge der Ernährungsbildung gelehrt werden. Ernährung und Haushalt beinhaltet die Herkunft, den Umgang und die Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln, sowie wirtschaftliche Aspekte, die jede Einzelperson und ihre Haushaltsführung betreffen. 11. Ernährungsbildung im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ bedeutet für mich, dass ich den Schüler*innen ein grundlegendes Verständnis für Ernährung vermittele.	
Kommentare FachLP (2)	Bedeutung der Ernährung	1. Bewusstwerden der Bedeutung der Ernährung für das eigene Leben.	Die Relevanz der Ernährung für das eigene Leben. Ernährungs-

		2. Meiner Meinung nach ist Ernährungsbildung ein Begriff, der viele und vor allem auch unterschiedliche Aspekte beinhaltet. Einerseits umfasst er das Spektrum der Ernährungswissenschaft.	bildung umfasst das Spektrum der Ernährungswissenschaft.
--	--	--	--

K2 Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen

	K 2.1 Lebensweltbezug (Verknüpfung mit Alltag, kulturelle Prägung)		
Kommentare FachLP (1)	Verknüpfung im Alltag	1. Durch die zuvor aufgezählten Aspekte wird für mich die Vielfalt der Ernährungsbildung deutlich. Jeder Bereich hat direkt oder indirekt mit dem Alltag der Schüler*innen zu tun und dadurch besteht eine hohe Relevanz für sie. Gelerntes kann im Alltag reflektiert oder sogar umgesetzt werden. Meiner Meinung nach ist der Sinn des Gelernten in diesem Fach für viele Schüler*innen greifbarer als in anderen Unterrichtsfächern.	Das Fach Ernährung und Haushalt ist greifbarer als andere Unterrichtsfächer und bietet eine Verknüpfung mit dem Alltag der Schüler*innen an.
Kommentare FachLP (1)	kulturelle Prägung von Ernährung	1. Ein weiterer Punkt, der mir aufgefallen ist, sind nahrungsbezogene Beleidigungen. So kam es vor, dass mir eine Schülerin erzählte, wie „ekelhaft“ doch asiatisches Essen sei und Menschen dort nur (ihrer Ansicht nach) Abstoßendes verzehren. Genau hier kommt	Durch Ernährungsbildung werden kulturelle Unterschiede in Bezug auf und nationale Speisen und Gerichte thematisiert, so dass Vorurteile gegenüber nationalen Essen abgebaut werden

		die Ernährungsbildung ins Spiel, wo u.a. kulturelle Unterschiede in der Ernährung thematisiert werden, sodass Vorurteile abgebaut werden können.	können.
	K 2.2 Grundkenntnisse (Herkunft von Lebensmitteln)		
Kommentare FachLP (1)	Grundkenntnisse in die Familie übertragen	1. In der Vermittlung von Grundkenntnissen über Ernährung, diese Bewusstseinsbildung in die Familien zu transportieren.	Grundkenntnisse über Ernährung kann durch Bewusstseinsbildung in die Familien transportiert werden.
Kommentare FachLP (1)	Herkunft von Lebensmitteln	1. Sie sollen sich bewusst werden, von wo die Lebensmittel herkommen.	Über die Herkunft von Lebensmitteln bewusst werden.
	K 2.3 Lernen mit allen Sinnen (neue Speisen kosten, bewusstes Essen)		
Kommentare FachLP (1)	neue Speisen kosten	1. Die Mehrheit der Schüler*Innen ist einseitig und Fertiggerichte. Obst und Gemüse fehlen nicht nur am Mittagstisch, sondern auch in der Jausenbox. Die Lernenden sind bereit neue Speisen zu kosten, weil sie sie selber zubereiten.	Schüler*innen sind motivierter neue Speisen zu kosten, da sie diese selbst zubereiten.
Kommentare FachLP (5)	bewusstes Essen	1. Bewusstes Essen wird durch das Zubereiten von Speisen gelernt. 2. Der Stellenwert eine gesunde und bewusste Ernährungsweise wird im Jugendalter manifestiert, da sich Jugendliche im Laufe ihrer Pubertät ihrer selbst bewusst werden und ihr Handeln hinterfragen.	Gesunde und bewusste Ernährung wird im Jugendalter manifestiert und vor allem durch das Zubereiten von Speisen gelernt. Ihnen wird das Wissen über gesunde, ausgewogene Ernährung und gesunder Lebensstil vermittelt.

		3. Die Schüler*innen sollten wissen, wie man sich gesund und ausgewogen ernährt. Heutzutage gibt es sehr viele übergewichtige Kinder, da sie einfach nach dem Lustprinzip essen. 4. Die meisten Familien essen kaum noch gemeinsam und deshalb ist es wichtig, dass die Schule den Kindern gesunde und nachhaltige Ernährung vermittelt. 5. Damit SuS in Zukunft sich gesund ernähren und eigenständige Handlungen setzen können, auch im Konsumentenschutz, und im täglichen Alltag beim Einkaufen (was ist gut und was ist günstig).	telt, dadurch lernen sie ihr Handeln in Bezug auf Nahrungsmittelauswahl, nachhaltige und gesunde Ernährung zu hinterfragen und eigenständige Handlungen im Alltag beim Einkaufen in die Tat zu umsetzen.
	K 2.4 Lehrausgänge		
Kommentare FachLP (1)	Lehrausgänge	1. Gemeinsames Kochen, Lehrausgänge, Sinnesübungen etc. erweitern die Kompetenzen der Schüler*innen.	Lehrausgänge erweitern die Kompetenzen der Schüler*innen.
	K 2.5 Nahrungszubereitung (gemeinsames Kochen, soziales Miteinander stärken)		
Kommentare FachLP (1)	gemeinsames Kochen	1. Gemeinsames Kochen, Lehrausgänge, Sinnesübungen etc. erweitern die Kompetenzen der Schüler*innen.	Gemeinsames Kochen erweitern die Kompetenzen der Schüler*innen.
Kommentare FachLP (1)	soziales Miteinander stärken	1. Die Notwendigkeit besteht darin, dass es ein praktischer, sowie auch kreativer Unterricht ist, der extrem viel Freude vermittelt, der das soziale Miteinander erheblich ver-	Ein praktischer, kreativer Unterricht kann das soziale Miteinander stärken. Vor allem dann, wenn Schüler*innen Chancen

		bessern kann, der den SuS zeigt, dass sie auch Mitgestaltungsmöglichkeiten im Unterrichtsalltag haben.	bei Mitgestaltungsmöglichkeiten im Unterrichtsalltag haben.
	K 2.6 Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können		
Kommentare FachLP (5)	Entscheidungen über eigene Ernährungsweise treffen können	1. In der Mittelschule werden die Jugendlichen immer selbständiger und treffen Entscheidungen selber. 2. Meiner Ansicht nach ist es sehr wichtig in der Mittelschule die Ernährungsbildung näher zu bringen. Die Kinder erreichen ein Alter, in dem sie bereits selber einkaufen gehen, sich manches Essen zu Hause selber zubereiten. In dieser Zeit kann diese Bildung einen guten Lebensweltbezug herstellen und die Kinder sind dankbar für die Informationen. 3. Da wir in einer globalisierten Welt voller (Lebensmittel-)Trends leben, ist es wichtig, die Jugendlichen auf dieser Ebene für das Leben vorzubereiten. Gerade durch soziale Medien erscheinen häufig essensbezogene „Challenges“, welche manchmal sogar schädlich sein können und eine kritische Auseinandersetzung notwendig ist. Im Rahmen meiner Tätigkeit gab es mehrmals Situationen, wo mir SuS essensbezogene TikTok-	Mit dem Alter werden Schüler*innen selbständiger und treffen Entscheidungen selber. Durch die Ernährungsbildung kann ein guter Lebensweltbezug geschaffen werden. Durch die Ernährungsbildung werden Schüler*inne auf das Leben dieser globalisierten Welt voller (Lebensmittel-) Trends und neuen essenbezogenen „Challenges“ vorbereitet. Dabei wird die kritische Auseinandersetzung mit zum Beispiel essensbezogenen Videos, unterschiedliche Diäten auf sozialen Medien gefördert. Vor allem während der Pubertät, in der sich der Körper von Kindern stark verändert und entwickelt, ist die Vermittlung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung maßgeblich.

		Videos zeigen, die im Sinne einer Ernährungsbildung (und -erziehung) besprochen werden sollten. 4. Damit SuS in Zukunft sich gesund ernähren und eigenständige Handlungen setzen können, auch im Konsumentenschutz, und im täglichen Alltag beim Einkaufen (was ist gut und was ist günstig). 5. Gerade im jugendlichen Alter, in dem sich der Körper selbst stark verändert, ist es wichtig, dass den SchülerInnen eine ausgewogene und gesunde Ernährung näher gebracht wird und dass eine logische und nachhaltige Haushaltsführung vermittelt wird.	
	K 2.7 Fächerübergreifender Unterricht		
Kommentare FachLP (1)	fächerübergreifender Unterricht durch Ernährung und Haushalt	1. Ich kann alle Kompetenzen stärken, da ein sehr fächerübergreifender Unterricht stattfinden kann: Biologie, Informatik, Mathematik, BE, Deutsch, also ist EH ein sehr wichtiger Gegenstand.	Der Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt bietet ein großes Spektrum für fächerübergreifenden Unterricht.
	K 2.8 Ernährungsassoziierte präventive Maßnahmen		
Kommentare FachLP (2)	ernährungsassoziierte präventive Maßnahmen	1. Die gesellschaftliche Notwendigkeit ist gegeben, da durch die Ernährungsbildung gesellschaftliche Problematiken, wie ernährungsinduzierte Erkrankungen, reduziert	Durch Ernährungsbildung können gesellschaftliche Problematiken, wie ernährungsinduzierte Erkrankungen reduziert sowie

		und die Entstehung von Erkrankungen somit eingedämmt werden können. 2. Da der Anteil an Fast Food in der Ernährung des Menschen immer mehr zunimmt, finde ich es besonders wichtig die SuS schon in diesem Alter Wissen zu vermitteln, vor allem im Hinblick auf ihre Zukunft (Leben im eigenen Haushalt).	die Entstehung von Erkrankungen eingedämmt werden. Um dem steigenden Anteil an Fast Food in der Ernährung von Jugendlichen entgegenzuwirken, ist Ernährungsbildung von großer Bedeutung.
--	--	--	---

K3: Kompetenzförderung

	K 3.1 Sachkompetenzen (Ernährungsbildung)		
Kommentare FachLP (5)	Ernährungsbildung	1. Um Entscheidungen treffen zu können ist es natürlich Voraussetzung, dass wir Wissen vermitteln. 2. Fachliche Kompetenz: Bei dieser Kompetenz wird das Erlernen von theoretischem Wissen gefördert. SuS erhalten einen Überblick über die wichtigsten Aspekte der Ernährung. 3. Der bewusste Umgang mit seinem eigenen Körper und die Auswirkungen von Fehl-, Unter- oder Überernährung. Sensibler Umgang mit Lebensmitteln und dem Kauf von ihnen - dabei auch dem Umgang mit Lebensmittelkennzeichnungen. Umgang mit Geld - Verschuldung von Ein-	Damit Schüler*innen Entscheidungen bei der Lebensmittelauswahl treffen zu können, beim Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelkennzeichnungen, bei der Lagerung von Lebensmitteln sowie mit Geld- und Verschuldung und gängige Lebensmittelgruppen beschreiben können, sind Sachkompetenzen bzw. theoretisches Wissen gefragt, die durch Ernährungsbildung erlangt werden können. Ebenso auch der bewusste Umgang mit dem eigenen Körper und mit den

		zelpersonen und Familien im Sinne einer Haushaltsführung. 4. Die eingekauften Lebensmittel richtig lagern. 5. Die gängigen Lebensmittelgruppen aus der Sicht der Warenkunde beschreiben.	Auswirkungen von Fehl-, Unter-, oder Überernährung.
	K 3.2 Fachpraktische Fertigkeiten (Hygiene/Tischmanieren/Tisch decken, Mülltrennung, praktische Fertigkeiten, sich selbst versorgen können)		
Kommentare FachLP (1)	Hygiene/Tischmanieren/Tisch decken	1. Die Wichtigkeit der Hygiene in der Küche darlegen. Den Tisch für eine Speisenabfolge decken. Die üblichen Tischmanieren benennen und umsetzen.	In der Küche hygienisch arbeiten, den Tisch decken und sich bei Tisch ordnungsgemäß verhalten können.
Kommentare FachLP (1)	Mülltrennung	1. Die Speiseabfälle korrekt entsorgen.	Mülltrennung
Kommentare FachLP (5)	praktische Fertigkeiten	1. Fingerfertigkeiten 2. Schneidetechniken, Rührfertigkeiten 3. einfache Techniken der Nahrungszubereitung erwerben 4. richtiger Umgang mit Küchengeräten, Feinmotorik 5. Küchengeräte der Funktion entsprechend bedienen	Es werden Fingerfertigkeiten, Schneidetechniken, Rührfertigkeiten sowie Techniken der Nahrungszubereitung und der richtige Umgang mit Küchengeräten erworben.
Kommentare FachLP (3)	sich selbst versorgen können	1. Bewusst essen, selber Kochen, sich selbst versorgen, Reste verwerten, einen Haushalt	Das selber Kochen, sich selbst versorgen können und dabei

		führen und organisieren. 2. Kochen nach Rezepten. 3. Definitiv die selbstständige Zubereitung von gesundem und möglichst nachhaltigem Essen (sofern Praxisunterricht vorhanden ist).	möglichst nachhaltiges und gesundes Essen zubereiten sowie Reste verwerten und einen Haushalt führen und organisieren können.
	K 3.3 Fähigkeiten (sinnerfassendes Lesen, Teamarbeit, Verantwortungsbewusstsein)		
Kommentare FachLP (2)	sinnerfassendes Lesen	1. Kochen nach Rezepten – also sinnerfassendes Lesen. 2. Speisen nach einem Rezept zubereiten.	Speisen nach einem Rezept mit Zubereitungsschritten zubereiten können.
Kommentare FachLP (5)	Teamarbeit/Sozialkompetenzen	1. Teamarbeit bzw. die Relevanz der Einzelarbeit in der Teamarbeit. 2. Sozialkompetenzen 3. Selbständigkeit und Teamfähigkeit in der Küchenpraxis umsetzen. 4. Teamarbeit 5. Soziale Kompetenz: SuS lernen, wie sie gemeinsam und zielorientiert arbeiten. Auch Kritik kann geäußert werden, sodass Rezeptverbesserungen stattfinden.	Soziale Kompetenzen durch Teamarbeit stärken und das gemeinsame sowie zielorientierte Arbeiten lernen.
Kommentare FachLP (9)	Verantwortungsbewusstsein	1. Sich die Zeit einteilen zu können, mit Geld umgehen können (Abrechnung der Einkäufe), Planen (der Einkäufe, der Arbeitsschritte), selbständiges Denken, logisches Denken (zuerst waschen, dann schneiden), Verantwortungsbewusstsein	Verantwortung übernehmen können für den Umgang mit dem Geld beim Einkaufen gehen, für gute Zeitplanung zur Nahrungszubereitung, für das hygienische Arbeiten in der Küche, für ökolo-

		(Hygiene ist wichtig, damit ich das Essen nicht verderbe bzw. andere anstecke oder wenn ich nicht einkaufe, gibt es nichts zu kochen). 2. Ökologische und ethische Aspekte kennen lernen. 3. Selbständigkeit und Selbstverantwortung fördern. 4. Weiters lernen sie ein Vertrauen zu sich selbst, dass sie etwas können und selbst schaffen. Die Kinder trauen sich durch den Unterricht mehr zu. 5. Hier ist u.a. Zeitmanagement gefragt, damit die Speisen auch rechtzeitig servierbereit sind. 6. Selbständigkeit, Bewusstsein für einen gesunden Lebensstil entwickeln. 7. Die Fähigkeiten selbstständig zu Handeln und ihr sich positiv daran zurückzuerinnern. 8. Umgang mit Geld - Verschuldung von Einzelpersonen und Familien im Sinne einer Haushaltsführung. 9. Lebensmittel nach einer Einkaufsliste besorgen.	gische und ethische Aspekte beim Einkaufen, für das Vertrauen in eigene Fähigkeiten und Fertigkeiten, für die Entwicklung eines gesunden Lebensstils, für das selbständige Handeln und Arbeiten in der Küche sowie für das Besorgen der notwendigen Lebensmittel mit Hilfe einer Einkaufsliste.
	K 3.4 Einstellungen/Haltungen gegenüber Ernährung (Konsumverhalten)		
Kommentare FachLP	Konsumverhalten	1. Konsumverhalten	Das eigene Ess- und Trinkverhal-

(6)		2. Das eigene Ess- und Trinkverhalten bewerten. 3. Der bewusste Umgang mit seinem eigenen Körper und die Auswirkungen von Fehl-, Unter- oder Überernährung. 4. Ihren eigenen Essalltag reflektieren. Verschiedene Ernährungsweisen erklären. Die Auswirkung der Ernährung auf die Gesundheit beschreiben. 5. Das eigene Essverhalten reflektieren. 6. Ernährungsbewusstsein, Umweltbewusstsein	ten reflektieren und bewerten. Der bewusste Umgang mit seinem eigenen Körper sowie den Auswirkungen von Fehl-, Unter- und Überernährung. Verschiedene Ernährungsweisen erklären und im Bezug auf die Gesundheit beschreiben können. Umweltbewusstsein schaffen.
	K 3.5 Übergreifende Kompetenzen (fächerübergreifende Kompetenzen, Gesundheitsförderung, Entscheidungskompetenz)		
Kommentare FachLP (1)	fächerübergreifende Kompetenzen	1. Im Prinzip ist nach neuem Lehrplan jedes Fach mit Ernährung und Haushalt kombinierbar – Kochen auf Englisch, Chemie im Haushalt, Physik – Hebelwirkung beim Schneiden, Mathematik bei Mengenangaben, Deutsch = Texte verstehen und erklären bzw. Fachbegriffe anwenden, Biologie – Tierarten, Tierhaltung, Geografie – Regionalität.	Auch den Unterrichtgegenstand Ernährung und Haushalt mit anderen Unterrichtsgegenständen vernetzen.
Kommentare FachLP (2)	Gesundheitsförderung	1. Gesundheitsförderung 2. Lernen, was eine gesunde und nachhalti-	Die Bedeutung von gesunder und nachhaltiger Ernährung ler-

		ge Ernährung ist.	nen.
Kommentare FachLP (5)	Entscheidungskompetenzen	1. Meiner Meinung nach ist die wichtigste Kompetenz, welche in der Ernährungsbildung gefördert werden kann, die Entscheidungskompetenz. 2. Und dann ist es wichtig, dass die Jugendlichen die Möglichkeit haben, aufgrund von dem aneigneten Wissen und der Fähigkeiten, eine sinnvolle Entscheidung zu treffen. 3. Gesundheitsorientierte und ressourcenschonende Kaufentscheidungen fällen. 4. Im Hinblick unter Fachwissen selbst Entscheidungen zu treffen zum Beispiel durch die Verbraucherbildung. 5. Sensibler Umgang mit Lebensmitteln und dem Kauf von ihnen.	Mit Hilfe angeeignetem Wissen und Fähigkeiten durch die Ernährungsbildung können Schüler*innen ressourcenschonende und gesundheitsorientierte Entscheidungen treffen und auf den Umgang mit Lebensmitteln und den Kauf von ihnen Acht geben. Das Fachwissen ist entscheidend in Bezug auf die Verbraucherbildung.
	K 3.6 Mathematische Kompetenzen		
Kommentare FachLP (2)	mathematische Kompetenzen	1. Brüche verstehen, Maßeinheiten verstehen und Mengen einschätzen können zB 1 Glas Wasser = 250ml, 1 Packung Milch ist ein Liter. 2. Maßeinheiten	Maßeinheiten, Brüche, Mengen einschätzen können.

K4: Voraussetzungen

	K 4.1 Sichtweise auf das Fach (Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung)		
Kommentare FachLP (6)	Verständnis von Ernährung Haushaltsführung	1. Im Ernährungsunterricht sollte den Schüler*innen nicht nur „kochen“ beigebracht werden, sondern auch grundlegendes Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung. 2. Ein zweites großes Thema ist das Image. Für viele Menschen in der Gesellschaft ist der Unterricht „Ernährung und Haushalt“ gleichgestellt mit „Werken“ oder „Turnen“. Oft heißt es: „Ist ja nur, ...“, „Da kannst du ruhig fehlen, ...“, „Da passt der Arzttermin, da hast du nur...“. Solange die Wichtigkeit des Unterrichtsfaches und vor allem der dahintersteckenden Ernährungsbildung nicht in den Köpfen unsere Gesellschaft, allen voran unseren Kolleginnen und Kollegen und den Eltern Einzug findet, werden wir immer wieder daran Scheitern diese Wichtigkeit an die Jugendlichen weiterzugeben. 3. Der EH Unterricht sollte auch in der 3. und 4. Klasse fortgesetzt werden, da den 14-jährigen eine gesunde Ernährung wichtig werden kann.	Die Relevanz, das Image bzw. die Wertschätzung des Unterrichtsgegenstandes Ernährung und Haushalt auch in den Köpfen der Gesellschaft, der Kolleg*innen, der Eltern und Erziehungsberechtigten verdeutlichen und klar stellen. Denn oft wird dieser Unterrichtsgegenstand nur mit „Kochen“ gleichgesetzt und klein geredet. Doch er bietet viel mehr, wie unter anderem grundlegendes Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung. Die Veränderung der Sichtweise auf das Fach kann die Vermittlung der Relevanz des Unterrichtsfaches an die Jugendlichen erleichtern. Dadurch kann das Fach auch als eines der wichtigsten Unterrichtsfächer anerkannt werden. Denn die Sensibilisierung von

		4. Beginn der Sensibilisierung von Nahrung und Essen bereits am dem Kindergartenalter. 5. Anerkennung und Wertschätzen des Unterrichtsfaches durch die Direktion und die restlichen Lehrerinnen und Lehrer. Ernährungsunterricht wird nach wie vor als „Kochunterricht“ abgestempelt und klein geredet. Dies sollte endlich aufhören und das Fach als eines der wichtigsten Unterrichtsfächer anerkannt werden, da richtige Nahrung einen großen Teil eines gesunden Lebensstils ausmacht und zu unserer körperlichen Gesundheit einen wesentlichen Beitrag leistet. 6. Es ist notwendig, dass das Fach in der Schule einen Stellenwert hat und ernst genommen wird.	Nahrung beginnt bereits im Kindergartenalter und die Nahrungsaufnahme begleitet uns ein Leben lang. Es ist von großer Bedeutung, dass das Fach einen höheren Stellenwert bekommt als es zur Zeit ist. Denn ein gesunder Lebensstil leistet auch einen wesentlichen Beitrag zu unserer körperlichen Gesundheit.
	K 4.2 Personell (gut ausgebildete Fachlehrpersonen, Input von Lehrpersonen)		
Kommentare FachLP (1)	gut ausgebildete Fachlehrpersonen	1. Schlussendlich sind gut ausgebildete Lehrpersonen notwendig. Fachfremde Lehrpersonen, die zu Hause gute Hobbyköche sind, sind nicht auch automatisch in der Küche einzusetzen.	Die Notwendigkeit von gut ausgebildeten Lehrpersonen für das Fach Ernährung und Haushalt.
Kommentare FachLP (1)	Input von Lehrpersonen	1. Den richtigen Umgang mit Küchengeräten zuvor besprechen, dazu zählt auch die Unfallverhütung. Weiters wird die Technik öf-	Der Input von Fachlehrpersonen zur Unfallverhütung sowie das Vorzeigen von Techniken zum

		ters vorgezeigt und darauffolgend versuchen die Kinder diese Technik nachzumachen, unter Aufsicht der Lehrperson.	richtigen Umgang mit Küchengeräten ist für das Lernen sowie für die Umsetzung durch Schüler*innen maßgeblich.
	K 4.3 Finanziell (Geld zum Einkaufen)		
Kommentare FachLP (1)	Geld zum Einkaufen	1. Finanzielle Förderung für den praktischen Unterricht in der Küche.	Finanzielle Förderung, damit überhaupt der praktische Unterricht in der Schulküche stattfinden kann.
	K 4.4 Organisatorisch (mehr Unterrichtsstunden, fächerübergreifendes Lernen/Unterrichten, kleinere Arbeitsgruppen)		
Kommentare FachLP (9)	mehr Unterrichtsstunden	1. Mehr Stunden 2. Das wichtigste Mittel zur Förderung der Kompetenzen der Ernährungsbildung ist Zeit. Es sollte in jeder Schulstufe eine fixe Anzahl an Stunden geben, die für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ zur Verfügung stehen. 3. In der Praxis ein guter, erfolgreicher Unterricht, der sich nach außen präsentiert. Die Schulleitung muss überzeugt werden, das Stundenausmaß zu erhöhen. 4. Mindestwochenstundenanzahl von 1,5 Stunden geblockt 14-tägig in 3 Stunden.	Damit überhaupt Kompetenzen der Ernährungsbildung gefördert werden können, ist die Erhöhung des Stundenausmaßes bzw. die Blockung der Unterrichtsstunden für das Fach Ernährung und Haushalt. Der Ausbau der Lehrpläne im UF Ernährung und Haushalt sowie eine fixe Anzahl an Stunden pro Woche in jeder Schulstufe unterstützen die Wissensvermittlung im theoretischen und prak-

		5. Genügend Wochenstunden im UF. 6. Stundenwochen für dieses Fach erhöhen, 2 Stunden pro Woche und Gruppe sind zu wenig, außerdem gehört das Fach aufgeteilt in einen theoretischen und praktischen Teil, weil dadurch beide Bereiche einfach zu kurz kommen. 7. Ausbau der Lehrpläne - Alle Klassen sollten mindestens 1-2 Wochenstunden Ernährungsunterricht haben. (Auch abseits der Mittelschulen). 8. Daher ist es auch notwendig, dem Fach genügend Wochenstunden zuzugestehen – je mehr Stunden desto besser. 9. Mehr Zeit – mehr Unterrichtszeit	tischen Teil dieses Unterrichtsfaches.
Kommentare FachLP (2)	fächerübergreifendes Lernen/Unterrichten	1. Die Praxis, das heißt, den Kochunterricht in allen Fächern einsetzen zu können und immer wieder mit den Kindern in die Lehrküche zu gehen. 2. Unterricht, der die Bildung einer eigenen Meinung fördert (Plenumsdiskussion).	Das UF-Ernährung und Haushalt kann mit allen Fächern verbunden werden, sodass mit den Schüler*innen öfters in der Lehrküche gearbeitet werden kann.
Kommentare FachLP (2)	kleinere Arbeitsgruppen	1. Kleinere Gruppen in der Gruppe (17 SuS in einer Küche zu viel). 2. Weiters sind Kleingruppen unabdingbar. Werden die Gruppen zu groß kann nicht mehr das volle Potential für alles ausgeschöpft werden.	Eine kleinere Arbeitsgruppe erleichtert das Ausschöpfen des vollen Potenzials des Unterrichts in der Schulküche.
	K 4.5 Räume und Ausstattung		

	(Ausbau von Lehrküchen)		
Kommentare FachLP (3)	Ausbau von Lehrküchen	1. Ausbau von geeigneten Lehrküchen. 2. Gute Ausstattung der Küchen und das Vorhandensein des digitalen Equipments für den Fachunterricht. 3. Ebenso ist eine gut ausgestattete Küche von Vorteil, um vor allem praktische Kompetenzen zu lehren.	Eine gute Ausstattung der Lehrküche sowie das Vorhandensein des digitalen Equipments unterstützt den Fachunterricht sowie das Lehren von praktischen Kompetenzen.
	K 4.6 Produktanalyse		
Kommentare FachLP (1)	Produktanalyse	1. Produktanalyse	Produktanalyse
	K 4.7 Projekte		
Kommentare FachLP (1)	Projekte	1. Gesunde Schuljause (Projekt).	Projekte, wie gesunde Schuljause

K5: Herausforderungen bei Ernährungsbildung

	K 5.1 Organisatorisch (Zeitknappheit/Zeitmangel, Gruppengröße, Budget)		
Kommentare FachLP (10)	Zeitknappheit/Zeitmangel	1. Die Zeit von einer Wochenstunde ist sehr wenig. 2. Zu wenig Ernährungsstunden in der Schule. 3. Durch die geringe Anzahl an Wochenstunden (in unserer NÖMS 1 Wochenstunde in 4 Jahren Unterstufe) kann die	Die Herausforderung mit der knappen Unterrichtszeit im UF-Ernährung und Haushalt erschwert das Vermitteln von Theorie und Praxis an Schüler*innen.

		Theorie eher nur "nebenbei"-sprich neben der Herstellung der Speisen durchbesprochen werden. → Ernährungsbildung in der Praxis. 4. Zu wenig Wochenstunden. 5. In vielen Schulen gibt es zu wenige Stunden für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ und es ist bei Kolleginnen und Kollegen, sowie Eltern als „Kochen und Hauswirtschaft“ verschrien. 6. Das Stundenausmaß. 7. Zu wenig Zeit. 8. Eine Herausforderung ist das Zeitlimit. In zwei Stunden kann nicht alles besprochen werden, wenn auch praktischer Unterricht erfolgt. 9. Zu wenig Zeit für die Umsetzung. 10. Das Spannungsfeld zwischen Theorie- und Praxisvermittlung in der geringen Stundenanzahl ist ein andauerndes Thema.	
Kommentare FachLP (3)	Gruppengröße	1. Die Gruppengröße mit maximal 12 SuS sollte nicht überschritten werden. 2. Mehr Zeit – mehr Unterrichtszeit. 3. Die größte Herausforderung ist es, den SuS gemeinsam Zeit und Aufmerksamkeit zu geben, damit meine ich, dass man sich jedem SuS intensiver widmen muss-	Für eine bessere Unterrichtsqualität sollte die Gruppengröße von maximal 12 SuS nicht überschritten werden.

		te, damit dieser manches besser versteht und den Sinn dahinter.	
Kommentare FachLP (2)	Budget	1. Wie bereits erwähnt bräuchte ich für das Kochen mehr Geld, sodass ab und zu auch Projekte oder Vergleiche von Nahrungsmitteln ermöglicht werden können. 2. Als Herausforderung empfinde ich auch das geringe Budget.	Für Projekte oder Vergleiche von Nahrungsmitteln ist ein gewisses Budget notwendig.
	K 5.2 Räumlich (Lernumgebung)		
Kommentare FachLP (1)	Lernumgebung	1. Lernsetting	Lernsetting
	K 5.3 Inhaltlich und didaktisch-methodisch (mangelnde Unterrichtsmaterialien/Ausstattung, gesunde Ernährungsweise/Lebensstil bei Schüler*innen einprägen, Methodenvielfalt, effiziente Planung, Fachbezeichnung)		
Kommentare FachLP (3)	mangelnde Unterrichtsmaterialien/Ausstattung	1. Mangelndes Schulmaterial (Schulbücher etc.). 2. Hinzukommt an vielen Schulen die sehr bedürftige Ausstattung. An vielen Standorten ist ein Praxisunterricht gar nicht möglich, da eine Schulküche fehlt oder altertümlich ausgestattet ist. 3. Schlechte Ausstattung der Unterrichtsräume.	Mangelnde Schulmaterialien sowie die bedürftige Ausstattung der Schulküche für den Praxisunterricht.
Kommentare FachLP	gesunde Ernährungswei-	1. Eine weitere Herausforderung sehe	Die Übergewichtigkeit bei Ju-

(2)	se/Lebensstil bei Schüler*innen einprägen	ich, dass einerseits immer mehr Jugendliche in die Mittelschule kommen, welche bereits mit 10 Jahren schwer übergewichtig sind. Und durch den enormen Medienkonsum und damit verbunden Werbekonsum, viele Kinder und Jugendlichen in ihrer Ernährungsbildung schon stark negativ geprägt sind, und eine Beeinflussung in positive Richtung immer schwieriger wird. Also die Relevanz der Ernährungsbildung nimmt meiner Meinung nach immer mehr ab, da die Prägung durch diverse Faktoren immer früher und früher stattfindet. 2. Aus eigener Erfahrung kann ich jedoch sagen, dass es ab einem gewissen Alter der SchülerInnen ziemlich schwierig ist, ihr Ess- Kauf- und hauswirtschaftliches Verhalten zu beeinflussen und bestmöglich zu verbessern, da sie die familiären Strukturen ihres Umfeldes schon für einen langen Teil ihres Lebens mitbekommen haben und eine Veränderung oder Verbesserung hier nur noch schwer möglich ist.	gendlichen steigt an durch z.B. dem zunehmenden Medienkonsum sowie die in den meisten Fällen bereits in der Familie eingepprägten ungesunden Ernährungsweisen und Lebensstile. Diese frühe Einprägung von Ernährungsweisen in familiären Strukturen bzw. im Umfeld erschwert die Beeinflussung der Ernährung sowie aber auch das Ess-, Kauf- und hauswirtschaftliche Verhalten von Schüler*innen in eine positive Richtung.
Kommentare FachLP (1)	Methodenvielfalt	1. Die Methodenvielfalt einzusetzen, die uns unser Unterricht bietet, sowie die Möglichkeit, bei den Projekten mitzuar-	Die Initiative ergreifen an Projekten mitzuarbeiten sowie diverse Unterrichtsmethoden

		beiten.	einsetzen.
Kommentare FachLP (2)	effiziente Planung des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt	1. Der Unterricht muss sehr genau und effizient geplant sein. Je bessere Vorgaben die SuS vorfinden, umso leichter wird unser Berufsleben. 2. Eine Herausforderung ist das Zeitlimit. In zwei Stunden kann nicht alles besprochen werden, wenn auch praktischer Unterricht erfolgt. Daher werden Schwerpunkte gesetzt, die im Unterricht bestmöglich umgesetzt werden.	Eine effiziente Unterrichtsplanung je nach vorhandener Unterrichtszeit sowie die Schwerpunktsetzung im Unterricht erleichtert das Berufsleben.
Kommentare FachLP (2)	Namensänderung des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt	1. Wie bereits erwähnt wird das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ nach wie vor sehr oft klein und schlecht geredet, beziehungsweise nicht wertschätzend behandelt. Der Name des Unterrichtsfaches leistet dabei auch seinen nötigen Beitrag und sollte von verantwortlichen Personen endlich geändert werden. 2. „Haushaltsökonomie und Ernährung“ klingt sehr altmodisch, kaum Studierende kennen dieses Fach (weil sie selbst meist an Gymnasien waren, anstatt an Mittelschulen).	Die Namensänderung des UF Ernährung und Haushalt kann zur einer Veränderung der Sichtweise des Unterrichtsfaches einen wichtigen Beitrag leisten. Sowie aber auch der Studiengang „Haushaltsökonomie und Ernährung“ sollte eine modernere Namensbezeichnung bekommen.
	K 5.4 Lernvoraussetzungen der Schüler*innen (Schüler*inneneinstellungen zum Unter-		

	richtsfach Ernährung und Haushalt, Geschlechterrollen, Disziplin, medizinische Aspekte, wie Allergien)		
Kommentare FachLP (4)	Schüler*inneneinstellungen zum Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt	1. Einstellung der Schüler*innen zum Unterrichtsfach, die für die Motivation hinderlich sind. 2. In der Schule wird das Fach als „nicht so wichtig“ angesehen. 3. Ernährung und Haushalt darf nicht mit „Kochen“ verwechselt werden, es ist bedeutend mehr, das muss kommuniziert werden und vom schulischen Umfeld akzeptiert werden. (Irrtümer: Wird als Ausspeisung der jeweiligen Gruppe verstanden und das Argument „das war aber schon immer so“ korrigiert werden). 4. Des Weiteren sollte jeder Person bewusst werden, dass Ernährung und dabei vor allem die richtige Ernährung einen wesentlichen Beitrag zu einer „gesunden“ Umwelt und zur eigenen Gesundheit und Aufrechterhaltung dieser beiträgt und dieser Weg der Ernährungsbildung in der Schule und in Bildungseinrichtungen beginnt.	Da der UF-Ernährung und Haushalt meistens in der Schule nur mit „Kochen“ abgestempelt wird, als nicht so wichtig angesehen wird, kann dies für die Motivation sowie für die Einstellungen der Schüler*innen für das UF hinderlich sein. Auf Grund dessen sollte in erster Linie die Relevanz der richtigen Ernährung für die Aufrechterhaltung der eigenen Gesundheit, eines gesunden Lebensstils sowie einer gesunden Umwelt in Bildungseinrichtungen kommuniziert werden.
Kommentare FachLP (1)	Geschlechterrollen	1. Eine große Schwierigkeit sehe ich persönlich auch in den geschlechterspezifischen	Auf Grund von Geschlechterrollen sowie der Aufgabenein-

		schen Klischees. In vielen Kulturen zählt die Ernährung der Familie und das Führen eines Haushaltes klar zu den Aufgaben der Frauen, dadurch kommt es immer wieder zur Verweigerung bei Schülern.	teilung, wie der Ernährung der Familie und die Haushaltsführung durch Frauen, kommt es im UF-Ernährung und Haushalt stets zu Verweigerungen bei Schüler*innen.
Kommentare FachLP (1)	diszipliniäre Probleme	1. Manchmal diszipliniäre Probleme, Eltern ist Boot holen.	Herausforderungen, um Schüler*innen, Eltern bei diszipliniären Problemen ins Boot zu holen.
Kommentare FachLP (1)	Berücksichtigung von Ernährungsweisen, Allergien	1. Als Herausforderung empfinde ich auch das geringe Budget und die zugleich steigenden diversen Ernährungsansprüche. Bei der Berücksichtigung aller Ernährungsweisen und Allergien ist die Speisenauswahl bei Budgetknappheit nicht immer leicht.	Die stets steigenden Preise für Lebensmittel, vor allem für diverse Ernährungsweisen benötigen gewissen Budget. Damit diese überhaupt bei der Speisenauswahl sowie beim Einkauf berücksichtigt werden können.
	K 5.5 Voraussetzungen der Lehrpersonen (Unterrichten nur durch fachlich ausgebildete Lehrpersonen)		
Kommentare FachLP (1)	Unterrichten des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt nur durch Fachlehrpersonen	1. Und es betrifft auch den fachlichen Unterricht an den Schulen, der nicht von fachfremden Personen, sondern von Lehrpersonen, die ein ordentliches Studium zur Ernährungsbildung abgeschlossen haben, unterrichtet werden sollte.	Der UF-Ernährung und Haushalt sollte nur von Fachlehrpersonen unterrichtet werden, welche ein erfolgreich abgeschlossenes Studium hinter sich haben.

K6: Möglichkeiten bei Ernährungsbildung

	K 6.1 Ausbildung von Fachlehrpersonen für Ernährung und Haushalt		
Kommentare FachLP (2)	Ausbildung für Fachlehrpersonen	1. Weiters gehört die Ausbildung der Fachlehrpersonen überarbeitet und attraktiver gemacht. 2. „Haushaltsökonomie und Ernährung“ klingt sehr altmodisch, kaum Studierende kennen dieses Fach (weil sie selbst meist an Gymnasien waren, anstatt an Mittelschulen) und die Inhalte im Studium sind zu breit gefächert. Ich finde, dass eine fachpraktische Lehrveranstaltung zur Nahrungszubereitung im Studium zu wenig ist, um danach in der Schulküche vielseitige Kompetenzen zu unterrichten.	Überarbeitung der Ausbildung für Fachlehrpersonen, um vielseitige Kompetenzen qualitativ vermitteln zu können sowie Veränderung der Namensbezeichnung „Haushaltsökonomie und Ernährung“, da dies als altmodisch gesehen wird.
	K 6.2 Räume (Küchenausstattung)		
Kommentare FachLP (1)	Küchenausstattung/Mitspracherecht von Fachlehrpersonen	1. Eine gute und schöne, funktional eingerichtete Schulküche mit schönem Essbereich. Die Lehrperson sollte unbedingt ein Mitspracherecht haben und sich um die Einrichtung und das Inventar gut kümmern.	Mitspracherecht bei Küchenausstattung und Kucheneinrichtung in der Schule durch Fachlehrpersonen maßgeblich.
	K 6.3 Organisatorisch (mehr Unterrichtszeit, fixe Verankerung)		
Kommentare FachLP (4)	mehr Unterrichtszeit für Ernährung und Haushalt	1. mehr Ernährungsstunden in der Schule (mind. 1 Stunde pro Woche). 2. Auch wäre es optimal, wenn Einheiten	Das Stundenausmaß erhöhen. Vor allem für Theorie- und Praxiseinheiten der

		jeweils für die Theorie und Praxis der Ernährungsbildung eingeführt werden. 3. Wie bereits erwähnt, sollten die Stunden erhöht werden und das Fach mehr angesehen werden in der Schule. 4. Es braucht mehr Stunden.	Ernährungsbildung. Dies kann auch die Sichtweise auf das UF in eine positive Richtung lenken.
Kommentare FachLP (3)	fixe Verankerung des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt	1. Eine fixe Verankerung des Unterrichtsfaches in allen Jahrgängen. 2. Ernährungsbildung und Ernährungsunterricht auf die Lehrpläne ALLER Schulen ausweiten und so die Gesundheit bereits im Kindesalter fördern. 3. Es braucht mehr Stunden in mehr Jahrgängen und am besten an allen Schultypen.	Fixe Verankerung des UF- Ernährung und Haushalt in allen Jahrgängen aller Schultypen.
	K 6.4 Elternarbeit (Eltern einbeziehen)		
Kommentare FachLP (1)	Eltern einbeziehen	1. Eltern auf dieses Unterrichtsfach aufmerksam machen.	Eltern, Erziehungsberechtigte für dieses UF ins Boot holen.
	K 6.5 Gestaltung des Schullebens (gesunde Jause, Wettbewerbe, Challenges, Lehrausgänge, Exkursionen, Gütesiegel, wie Gesunde Schule)		
Kommentare FachLP (2)	gesunde Jause/Schulbuffet	1. Zubereitung einer gesunden Jause für die ganze Schule. 2. Verkauf von gesunder Jause, Workshops zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung.	Gesunder Jausenverkauf in der Schule. An Workshops zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung teilnehmen.
Kommentare	Wettbewerbe/Challenges	1. Ernährungschallenges/Wettbewerbe in	An Ernährungschallenges,

FachLP (3)		der Schule – wer schafft es drei Tage lang eine gesunde Jause in die Schule mitzunehmen. 2. Es gibt viele Einladungen zu Projekten im Bereich Ernährung, die genutzt werden sollten. 3. Eine Möglichkeit wäre es zum Beispiel im Zuge eines Projektes einen Schwerpunkt auf die Ernährung zu setzen. Bei diesem Projekt machen zum Beispiel in einer gewissen Klassenstufe alle Lehrpersonen mit.	Projekten teilnehmen. Gesunde Jause in der Schule gestalten.
Kommentare FachLP (2)	Lehrausgänge/Exkursionen	1. Lehrausgänge bzw. Exkursionen (z.B. Besuch eines Bauernhofes). 2. Außerschulische kostenlose Möglichkeiten anbieten (Workshops, Stationenbetriebe, Exkursionen, ...).	Lehrausgang z.B. zum Bauernhof machen. An Workshops, Stationenbetriebe sowie an Exkursionen teilnehmen, die auf Ernährung bezogen sind.
Kommentare FachLP (1)	verpflichtendes Gütesiegel	1. Verpflichtende Gütesigel (wie Gesunde Schule).	Verpflichtende „Gesunde Schule“ Gütesiegel einführen.
	K 6.6 Fächerübergreifender/praxisorientierter Unterricht		
Kommentare FachLP (5)	fächerübergreifender/praxisorientierter Unterricht	1. Wie bereits oben erwähnt, fächerübergreifender praxisorientierter Unterricht in der Küche. 2. Fächerübergreifende Projekte (Mathematik → Bedeutung von Zucker in LM, Biologie → Ernährungspyramide, GW → Import	Das UF-Ernährung und Haushalt mit anderen Fächern vernetzen. An fächerübergreifenden Projekten teilnehmen. Ernährungsbildende Themen in

		von LM,...). 3. Ernährungsbildende Themen in den neuen Lehrplänen fächerübergreifend implementieren. 4. Zum Beispiel kann in Informatik die Verbraucherbildung oder das Thema Werbung besprochen werden. In Mathematik bietet sich zum Beispiel die Planung des Haushaltseinkommens und der Ausgaben an. Alle Ergebnisse, Arbeitsblätter und Plakate werden in eine Mappe gesammelt und am Ende präsentiert. Dadurch können die Schülerinnen und Schüler die Vielschichtigkeit und die Verknüpfungen des Themas Ernährung erkennen. 5. Mehr praktisch mit ihnen zu arbeiten, kleinere Gruppen, sich mit anderen Lehrkräften (z.B. in Biologie) zusammensetzen, um gemeinsame Stunden zu gestalten.	den neuen Lehrplänen fächerübergreifend einführen. Praxisorientierter Unterricht in der Küche mit anderen Fächern kombinieren. Die Vielschichtigkeit bzw. die Verknüpfungen des Themas Ernährung mit anderen Fächern oder mit dem Lebensalltag wird für Schüler*innen erkennbarer. Gemeinsame Stunden mit anderen Fachlehrpersonen planen und umsetzen.
	K 6.7 politische/mediale/kollegiale Aufmerksamkeit		
Kommentare FachLP (7)	politische/mediale/kollegiale Aufmerksamkeit	1. Politische und mediale Aufmerksamkeit erhöhen. 2. Relevanz von EB bei Kolleg*innen bewusst machen. 3. Zeigen, wie wichtig Ernährungsbildung ist, da führt kein Weg vorbei. Je motivierter die Lehrperson ist, umso eher können wir	Politische, mediale Aufmerksamkeit erhöhen. Bewusst machen der Relevanz des UF-Ernährung und Haushalt bei Kolleg*innen sowie auch bei der Schulleitung. Gesunde Ernäh-

		unsere Gegenstände stärken. 4. Gesunde Ernährung muss als schulisches Unterrichtsprinzip verstanden werden und in der Schule gelebt werden! Die Wertigkeit muss transparent offengelegt werden, das muss sich in der autonomen Stundentafel wiederfinden. 5. Es ist zunächst wichtig, dass das Team und vor allem auch die Direktion die Relevanz dieses Faches wahrnehmen. Sobald dies erfolgt, kann eine Ernährungsbildung gefördert werden. 6. Viele LehrerInnen denken oft, dass es „eh nur“ kochen ist und somit wird oft nicht Rücksicht auf die Stunden genommen, Ausflüge an diesen Tagen geplant und auch Projektstage durchgeführt. 7. Es braucht mehr Stunden in mehr Jahrgängen und am besten an allen Schultypen. Dadurch erhält das Fach einen höheren Stellenwert und durch die höhere Stundenanzahl bleibt Zeit für theoretische und praktische Inhalte.	rung als schulisches Unterrichtsprinzip verstehen und leben. Die Wertigkeit des UFs transparent machen und dies sollte sich in der autonomen Stundentafel wiederfinden. Mehr Stundenanzahl für das UF-Ernährung und Haushalt sowie die Einführung in allen Jahrgängen und Schultypen erforderlich. Somit kann das UF ernst genommen werden und ein besseres Ansehen in den Bildungseinrichtungen bekommen.
--	--	---	---

Tabelle 3: Zusammenfassung der codierten Segmente entlang der Zusammenfassung der Subcodes (eigene Darstellung)

Interviewbogen 1

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der Mittelschule:

☐

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	4 Jahre
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	28.02.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Information über die Ernährungspyramide, Basiswissen über die Ernährung zB was sind Nährstoffe, wie viel und was sollen wir essen, versteckte Fette und Zucker, einfache Rezepte zubereiten.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Bewusstes Essen wird durch das Zubereiten von Speisen gelernt. Die Lernenden kosten Salat, Gemüse und entdecken Rezepte, die sie schnell und einfach selber machen. Die Schüler_Innen finden heraus, dass Obst und Gemüse sehr wohl gut schmecken, wenn man es richtig zubereitet. Die Mehrheit der Schüler_Innen ist einseitig und Fertiggerichte. Obst und Gemüse fehlen nicht nur am Mittagstisch, sondern auch in der Jausenbox. Die Lernenden sind bereit neue Speisen zu kosten, weil sie sie selber zubereiten.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Bewusst essen, selber Kochen, sich selbst versorgen, Reste verwerten, einen Haushalt führen, Organisieren, Brüche verstehen, Maßeinheiten verstehen und Mengen einschätzen können zB 1 Glas Wasser = 250ml, 1 Packung Milch ist ein Liter; Texte =Rezepte lesen und verstehen können, Teamarbeit bzw. die Relevanz der Einzelarbeit in der Teamarbeit, sich die Zeit einteilen zu können, mit Geld umgehen können (Abrechnung der Einkäufe), Planen (der Einkäufe, der Arbeitsschritte), selbständiges Denken, logisches Denken (zuerst waschen, dann schneiden), Verantwortungsbewusstsein (Hygiene ist wichtig, damit ich das essen nicht verderbe bzw. andere anstecke oder wenn ich nicht einkaufe, gibt es nichts zu kochen) – Chemische Prozesse verstehen = Was passiert, wenn ich Fleisch brate

Im Prinzip ist nach neuem Lehrplan jedes Fach mit Ernährung und Haushalt kombinierbar – Kochen auf Englisch, Chemie im Haushalt, Physik – Hebelwirkung beim Schneiden, Mathematik bei Mengenangaben, Deutsch = Texte verstehen und erklären bzw. Fachbegriffe anwenden, Biologie – Tierarten, Tierhaltung, Geographie – Regionalität

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Die Praxis, das heißt, den Kochunterricht in allen Fächern einsetzen können und immer wieder mit den Kindern in die Lehrküche gehen. Im Sozialen Lernen kann man beim gemeinsamen Pizzabacken die Klassengemeinschaft stärken auf die Bedürfnisse des Einzelnen eingehen (was will jeder auf der Pizza haben) und in Biologie kann man den Gärprozess der Hefe besprechen.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Die Zeit von einer Wochenstunde ist sehr wenig. Man kann manche Themen nicht besprechen oder Grundrezepte oft gar nicht ausprobieren. Die Küchen sind oft schlecht ausgestattet, das heißt neue Küchengeräte können nicht eingesetzt werden.

Bei einer geblockten Wochenstunde, das heißt zwei Unterrichtseinheiten bleibt wenig Zeit für das gemeinsame Essen bzw. Kann man wenig Theorie besprechen.

Oft muss Disziplin, Hygiene und Ordnung erst gelernt werden.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Wie bereits oben erwähnt, fächerübergreifender praxisorientierter Unterricht in der Küche.

Zubereitung einer gesunden Jause für die ganze Schule.

Ernährungschallenges/Wettbewerbe in der Schule – wer schafft es drei Tage lang eine gesunde Jause in die Schule mitzunehmen.

Interviewbogen 2

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

☐

Stadt

☒

Mittelschule:

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	2
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	8.3.23
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Unter Ernährungsbildung verstehe ich die Wissensvermittlung aus den Bereichen der Ernährungslehre. Die Ernährungsbildung stellt einen lebenslangen und gesellschaftsrelevanten Lernprozess dar.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Der Stellenwert eine gesunde und bewusste Ernährungsweise wird im Jugendalter manifestiert, da sich Jugendliche im Laufe ihrer Pubertät ihrer selbst bewusst werden und ihr Handeln hinterfragen.

Die gesellschaftliche Notwendigkeit ist gegeben, da durch die Ernährungsbildung gesellschaftliche Problematiken, wie ernährungsinduzierte Erkrankungen, reduziert und die Entstehung von Erkrankungen somit eingedämmt werden können.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

- Gesellschaftliche Teilhabe
- Kompetenz für gesunden und nachhaltiges Handeln
- Gesundheitsförderung
- Sozialkompetenzen,

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

- Gesunde Schuljause (Projekt)
- Ausbau von geeigneten Lehrküchen
- Unterricht, der die Bildung einer eigenen Meinung fördert (Plenumsdiskussion),
- Produktanalyse

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

- Lernsetting
- Einstellung der Schüler:innen zum Unterrichtsfach, die für die Motivation hinderlich sind.
- Mangelndes Schulmaterial (Schulbücher etc.)

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

- Politische und mediale Aufmerksamkeit erhöhen
- Eltern auf dieses Unterrichtsfach aufmerksam machen

Interviewbogen 3

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☐

Stadt

☒

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	1. Dienstjahr
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	13.03.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Ernährungserziehung und frühzeitiges Kennenlernen eines ausgewogenen Essverhaltens sind unter anderem zentrale Bestandteile der Ernährungsbildung. Umfangreiche Kenntnisse über die Entstehung, Verarbeitung und Zubereitung sowie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sind wichtige Bestandteile, welche die Basis für ein gesundes und nachhaltiges Leben bilden. Je früher dieses Wissen durch spielerisches Lernen,

Erfahrungen und Erlebnisse vermittelt wird, desto leichter lässt es sich später im Alltag umsetzen und dauerhaft leben.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Meiner Meinung nach ist das Fach Ernährung und Haushalt vor allem in der Mittelschule sehr wichtig. Die Schüler*innen sollten wissen, wie man sich gesund und ausgewogen ernährt. Heutzutage gibt es sehr viele übergewichtige Kinder, da sie einfach nach dem Lustprinzip essen. Die meisten Familien essen kaum noch gemeinsam und deshalb ist es wichtig, dass die Schule den Kindern gesunde und nachhaltige Ernährung vermittelt. Gemeinsames Kochen, Lehrausgänge, Sinnesübungen etc. erweitern die Kompetenzen der Schüler*innen.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

- lernen den Umgang mit Lebensmitteln kennen.
- lernen ökologische und ethische Aspekte kennen.
- lernen was eine gesunde und nachhaltige Ernährung ist.
- Selbstverantwortung und Selbstständigkeit fördern
- das eigene Essverhalten reflektieren

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Im Ernährungsunterricht sollte den Schüler*innen nicht nur „kochen“ beigebracht werden, sondern auch grundlegendes Verständnis von Ernährung und Haushaltsführung.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Zu wenig Ernährungsstunden in der Schule. In der Schule wird das Fach als „nicht so wichtig“ angesehen.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Verkauf von gesunder Jause, Workshops zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung, mehr Ernährungsstunden in der Schule (mind. 1 Stunde pro Woche), Lehrausgänge bzw. Exkursionen (z.B. Besuch eines Bauernhofes).

Interviewbogen 4

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☐

Stadt

☒

Land

Bundesland:	Niederösterreich
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	2,5 Dienstjahre, davon aber nur 1 Jahr EH unterrichtet
Datum des Ausfüllens des Interviewbogens:	02.03.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Ganz allgemein: Vermittlung von Wissen, sodass SuS in ihrem Alltag die "richtige" Entscheidung (gesellschaftliche Aspekte, gesundheitliche Aspekte, Umweltaspekt) bei der Wahl der Lebensmittel treffen.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Da der Anteil an Fast Food in der Ernährung des Menschen immer mehr zunimmt, finde ich es besonders wichtig die SuS schon in diesem Alter Wissen zu vermitteln, vor allem im Hinblick auf ihre Zukunft (Leben im eigenen Haushalt)

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Durch die geringe Anzahl an Wochenstunden (in unserer NÖMS 1 Wochenstunde in 4 Jahren Unterstufe) kann die Theorie eher nur "nebenbei"-sprich neben der Herstellung der Speisen durchbesprochen werden. → Ernährungsbildung in der Praxis

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Mehr Stunden und kleinere Gruppen in der Gruppe (17 SuS in einer Küche zu viel)

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

zu wenig Wochenstunden

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Relevanz von EB bei Kolleg*innen bewusst machen → fächerübergreifende Projekte (Mathematik→ Bedeutung von Zucker in LM, Biologie → Ernährungspyramide, GW→ Import von LM,...)

Interviewbogen 5

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☐

Stadt

☒

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	Viertes Dienstjahr
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	3.3. 2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Für mich bedeutet Ernährungsbildung, die Kinder und Jugendlichen in unserem Unterricht mit Wissen und Fähigkeiten auszustatten, damit diese in der heutigen Welt als entscheidungsfähige junge Erwachsene agieren können.

Ein großer Bereich ist dabei gesunde Ernährung. Die Kinder und Jugendlichen sollen nach ihrer Schulzeit fähig sein, sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Dafür ist natürlich ein umfassendes Wissen über diverse Nährstoffe, Vitamine, Ernährungsmo-

delle, Ernährungsformen und vieles mehr notwendig. Denn nur, wenn ich die Grundlagen der Ernährung kenne, kann ich auch entscheiden, was für mich persönlich gut und wichtig ist. In diesem Fall kommt hinzu, dass das Wissen über gesunde Ernährung allein nicht ausreicht. Denn es bringt mir nichts, wenn ich weiß, ein grüner Salat hat viele Vitamine, ich aber keine Ahnung habe, ob dieser roh oder gekocht gegessen wird, oder ob er weitere Zutaten benötigt, um gut zu schmecken. Es ist also darüber hinaus auch von großer Bedeutung, dass den Schülerinnen und Schülern Grundlagen der Küchenpraxis nahegelegt werden. Dabei muss nicht immer die gesunde Küche im Vordergrund stehen, sondern meiner Meinung nach vorerst die einfache Küche. Ich habe meine Anforderungen nach meinen wenigen Dienstjahren aktuell so gesteckt, dass ich gerne möchte, dass jeder meiner Schülerinnen und Schüler nach der 4. Klasse sich mindestens eine Woche alleine versorgen könnte, wenn seine Eltern nicht da sind. Dabei geht es dann darum, dass es einfach und schnell geht, und die Gerichte vor allem schmecken.

Wenn beide Komponenten übermittelt werden, einerseits die einfache und gut schmeckende Praxis, und andererseits die wissenschaftlich belegte Theorie, wird jeder junge Erwachsene seinen eigenen Weg finden, eine für sich passende Ernährung umzusetzen.

Neben dem für mich wichtigsten Thema gesunde Ernährung gibt es natürlich viele weitere Themen, die sowohl theoretisch als auch praktisch im Unterricht übermittelt werden sollen: Mülltrennung, Lebensmittelaufbewahrung, Lebensmittelverschwendung, Lebensmittelhaltbarmachung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Budgetplanung, ...

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Die Relevanz der Ernährungsbildung in der Mittelschule ist meiner Meinung nach enorm. Die Schülerinnen und Schüler verbringen einen Großteil ihrer Zeit pro Woche in der Schule. Was hier von Mitschülerinnen und Mitschülern und den Lehrkräften vorgelebt wird, hat für sie Präsenz und ist in. In der Sek 1 sind die Schülerinnen und Schüler noch sehr vom Elternhaus geprägt. Was die Eltern kaufen und kochen, wird gegessen, wenn man Glück hat, kann man sie zu einem neuen Snack aus der Werbung überreden, aber ansonst bestimmen sie. Wenn die Eltern Mülltrennen, dann trennt man

Müll. Wenn die Eltern Rad statt Bus fahren, fährt man Rad statt Bus. In der Mittelschule werden die Jugendlichen immer selbständiger und treffen Entscheidungen selber. Sie haben Taschengeld zur Verfügung, gehen in den Freistunden mit Klassenkameraden in den Supermarkt, oder sind auf Klassenfahrt im Kiosk, ... Die Mittelschule ist also jene Zeit, wo sie ihre eigenen Verhaltensmuster lernen und somit die Zeit, in der man sie positiv beeinflussen und prägen kann.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Meiner Meinung nach ist die wichtigste Kompetenz, welche in der Ernährungsbildung gefördert werden kann, die Entscheidungskompetenz. Denn jeder Schüler und jede Schülerin wird im Laufe seines Lebens an zahlreiche Entscheidungen gelangen, in denen es um gesunde Ernährung, umweltbewusstes Verhalten, ... geht. Und dann ist es wichtig, dass die Jugendlichen die Möglichkeit haben, aufgrund von dem aneigneten Wissen und der Fähigkeiten, eine sinnvolle Entscheidung zu treffen. Das sich ein Jugendlicher zwar bei Salatbar oder Fastfoodladen, meist für Zweiteres entscheiden wird, muss uns bewusst sein. Doch er sollte von Anfang an, die Aspekte hinter der Entscheidung kennen und wissen, dann wird irgendwann im Leben der Punkt kommen, wo er nicht mehr nach Lust und Laune entscheidet, sondern nach ernährungswissenschaftlichen Fakten.

Um Entscheidungen treffen zu können ist es natürlich Voraussetzung, dass wir Wissen vermitteln.

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Das wichtigste Mittel zur Förderung der Kompetenzen der Ernährungsbildung ist Zeit. Es sollte in jeder Schulstufe eine fixe Anzahl an Stunden geben, die für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ zur Verfügung stehen. Aktuell ist dies meines Wissens nach mit einer von bis Wochenstundenzahl geregelt und eine Vielzahl der Stunden entscheidet sich für das Minimum an Stunden. Wenn wir aber für die Gesundheit unserer Zukunft etwas machen wollen, müssen dafür fixe Unterrichtsstunden in allen Klassenstufen zur Verfügung stehen.

Ein zweites großes Thema ist das Image. Für viele Menschen in der Gesellschaft ist der Unterricht „Ernährung und Haushalt“ gleichgestellt mit „Werken“ oder „Turnen“. Oft heißt es: „Ist ja nur, ...“, „Da kannst du ruhig fehlen, ...“, „Da passt der Arzttermin, da hast du nur...“. Solange die Wichtigkeit des Unterrichtsfaches und vor allem der dahintersteckenden Ernährungsbildung nicht in den Köpfen unsere Gesellschaft, allen voran unseren Kolleginnen und Kollegen und den Eltern Einzug findet, werden wir immer wieder daran scheitern diese Wichtigkeit an die Jugendlichen weiterzugeben. Denn nur, wenn den erwachsenen Vorbildern bewusst ist, worum es geht, können auch Kinder und Jugendliche die Notwendigkeit und Tragweite der Inhalte verstehen lernen.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Dazu zählen die beiden oben genannten Punkte. In vielen Schulen gibt es zu wenige Stunden für das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ und es ist bei Kolleginnen und Kollegen, sowie Eltern als „Kochen und Hauswirtschaft“ verschrien.

Hinzukommt an vielen Schulen die sehr bedürftige Ausstattung. An vielen Standorten ist ein Praxisunterricht gar nicht möglich, da eine Schulküche fehlt oder altertümlich ausgestattet ist.

Eine große Schwierigkeit sehe ich persönlich auch in den geschlechterspezifischen Klischees. In vielen Kulturen zählt die Ernährung der Familie und das Führen eines Haushaltes klar zu den Aufgaben der Frauen, dadurch kommt es immer wieder zur Verweigerung bei Schülern.

Eine weitere Herausforderung sehe ich, dass einerseits immer mehr Jugendliche in die Mittelschule kommen, welche bereits mit 10 Jahren schwer übergewichtig sind. Und durch den enormen Medienkonsum und damit verbunden Werbekonsum, viele Kinder und Jugendlichen in ihrer Ernährungsbildung schon stark negativ geprägt sind, und eine Beeinflussung in positive Richtung immer schwieriger wird. Also die Relevanz der Ernährungsbildung nimmt meiner Meinung nach immer mehr ab, da die Prägung durch diverse Faktoren immer früher und früher stattfindet.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

- Eine fixe Verankerung des Unterrichtsfaches in allen Jahrgängen.
- Ernährungsbildende Themen in den neuen Lehrplänen fächerübergreifend implementieren.
- Außerschulische kostenlose Möglichkeiten anbieten (Workshops, Stationenbetriebe, Exkursionen, ...)
- Verpflichtende Gütesiegel (wie Gesunde Schule)

Interviewbogen 6

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der Mittelschule:

☐

Stadt

☒

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	41
Datum des Ausfüllens des Interviewbogens:	6.3.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Den SuS bewusst den Unterschied zwischen gekauften und selbstgemachten Speisen zu vermitteln und dadurch die Möglichkeit geben, es auch in der Praxis umzusetzen. Bewusst machen, welche Nährstoffe mit den Speisen dem Körper zugeführt werden. Auf schonende Garmachungsarten Wert legen.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Die Notwendigkeit besteht darin, dass es ein praktischer, sowie auch kreativer Unterricht ist, der extrem viel Freude vermittelt, der das soziale Miteinander erheblich verbessern kann, der den SuS zeigt, dass sie auch Mitgestaltungsmöglichkeiten im Unterrichtsalltag haben. Ich kann alle Kompetenzen stärken, da ein sehr fächerübergreifender Unterricht stattfinden kann: Biologie, Informatik, Mathematik, BE, Deutsch, also ist EH ein sehr wichtiger Gegenstand.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Konsumverhalten, Kochen nach Rezepten – also sinnerfassendes Lesen, Ernährungsbewusstsein, Umweltbewusstsein, soziale Kompetenzen, Organisation, Maßeinheiten, Fingerfertigkeit, Zeiteinteilung, Freude am Schulalltag, Projekte planen, Körperbewusstsein, Hygiene, Ordnung halten,

Bei jeder selbsthergestellten Speise sind in jedem Arbeitsschritt kleine Kompetenzen enthalten, wie zum Beispiel: Schneidetechniken, Rührfertigkeiten, Umgang mit dem Herd-dem Ofen, Sicherheitskomponenten einzuhalten, würzen, wiegen, messen, ...

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

In der Praxis ein guter, erfolgreicher Unterricht, der sich nach außen präsentiert. Die Schulleitung muss überzeugt werden, das Stundenausmaß zu erhöhen. Der EH Unterricht sollte auch in der 3. und 4. Klasse fortgesetzt werden, da den 14-jährigen eine gesunde Ernährung wichtig werden kann.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Das Stundenausmaß und die Tatsache, dass wir eher in der 1. und 2. Klasse unseren Unterricht haben. Die Organisation von Lebensmitteln und der 2stündige Unterricht, der uns sehr unter Zeitdruck setzt, was nicht an die SuS weitergegeben werden darf.

Die Gruppengröße mit maximal 12 SuS sollte nicht überschritten werden.

Der Unterricht muss sehr genau und effizient geplant sein. Je bessere Vorgaben die SuS vorfinden, umso leichter wird unser Berufsleben.

Die Methodenvielfalt einzusetzen, die uns unser Unterricht bietet, sowie die Möglichkeit, bei den Projekten mitzuarbeiten.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Zeigen, wie wichtig Ernährungsbildung ist, da führt kein Weg vorbei. Je motivierter die Lehrperson ist, umso eher können wir unsere Gegenstände stärken.

Präsent sein und ein grundlegendes Wissen über die Stundentafel, die Schüleranzahl und die Möglichkeit für passende Teilungen.

Eine gute und schöne, funktional eingerichtete Schulküche mit schönem Essbereich. Die Lehrperson sollte unbedingt ein Mitspracherecht haben und sich um die Einrichtung und das Inventar gut kümmern.

Interviewbogen 7

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☐

Stadt

☒

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	25
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	27.02.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Bewusstwerden der Bedeutung der Ernährung für das eigen Leben.

Einfache, schmackhafte, gesunde Gerichte kennenlernen und zubereiten können. Eine Auswahl der richtigen LM treffen können. Ökologische und Ökonomische Aspekte, sowie nachhaltiges Handeln und in diesem Zusammenhang kritisches Denken anregen.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

In der Vermittlung von Grundkenntnissen über Ernährung, diese Bewusstseinsbildung in die Familien zu transportieren.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Einfache Techniken der Nahrungszubereitung erwerben, gesundheitsorientierte und ressourcenschonende Kaufentscheidungen fällen,

das eigene Ess- und Trinkverhalten bewerten; Lebensmittel und deren Qualität nach differenzierten Aspekten beurteilen, Selbständigkeit und Teamfähigkeit in der Küchenpraxis umsetzen

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Gute Ausstattung der Küchen und das Vorhandensein des digitalen Equipments für den Fachunterricht.

Kleine Gruppengrößen von max. 12 Kindern,

Mindestwochenstundenanzahl von 1,5 Stunden geblockt 14-tägig in 3 Stunden.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Zu wenig Zeit, schlechte Ausstattung der Unterrichtsräume, manchmal disziplinäre Probleme, Eltern ist Boot holen, Ernährung und Haushalt darf nicht mit „Kochen“ verwechselt werden, es ist bedeutend mehr, das muss kommuniziert werden und vom schulischen Umfeld akzeptiert werden. (Irrtümer: Wird als Ausspeisung der jeweiligen Gruppe verstanden und das Argument „das war aber schon immer so“ korrigiert werden)

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Es gibt viele Einladungen zu Projekten im Bereich Ernährung, die genutzt werden sollten. Gesunde Ernährung muss als schulisches Unterrichtsprinzip verstanden werden und in der Schule gelebt werden! Die Wertigkeit muss transparent offengelegt werden, das muss sich in der autonomen Studentafel wiederfinden.

Interviewbogen 8

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☒

Stadt

☐

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	Ein Jahr
Datum des Ausfüllens des Interviewbogens:	13.3.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Unter Ernährungsbildung verstehe ich einerseits den Kindern den praktischen Unterricht und die dazu notwendigen Schritte näher zu bringen, zum Beispiel wie trenne ich ein Ei, warum darf der Dotter nicht zum Schnee, wie schäle und schneide ich eine Zwiebel. Weiters ist es mir auch wichtig das Fachwissen mit der Praxis zu verbinden und zu vermitteln. Zum Beispiel wenn Eier im Unterricht verwendet wurden, kann dies

als Verknüpfung zum Thema Eiweiß herangezogen werden und mit den Schülerinnen und Schülern besprochen werden.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Meiner Ansicht nach ist es sehr wichtig in der Mittelschule die Ernährungsbildung näher zu bringen. Die Kinder erreichen ein Alter, in dem sie bereits selber einkaufen gehen, sich manches Essen zu Hause selber zubereiten. In dieser Zeit kann diese Bildung einen guten Lebensweltbezug herstellen und die Kinder sind dankbar für die Informationen.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Meiner Ansicht nach können dadurch mehrere Kompetenzen gefördert werden. Angefangen von Teamarbeit, richtiger Umgang mit Küchengeräten, Feinmotorik, im Hinblick unter Fachwissen selbst Entscheidungen zu treffen zum Beispiel durch die Verbraucherbildung. Weiters lernen sie ein Vertrauen zu sich selbst, dass sie etwas können und selbst schaffen. Die Kinder trauen sich durch den Unterricht mehr zu.

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Den richtigen Umgang mit Küchengeräten zuvor besprechen, dazu zählt auch die Unfallverhütung. Weiters wird die Technik öfters vorgezeigt und darauffolgend versuchen die Kinder diese Technik nachzumachen, unter Aufsicht der Lehrperson. Die Teamarbeit wird anhand der Gruppenarbeiten gestärkt, indem jede Gruppe für ihr Gericht verantwortlich ist und nach Fertigstellung auch anderen Schülerinnen und Schülern helfend zur Seite stehen. Die Feinmotorik wird besonders bei Arbeiten mit dem Teig gefördert wie zum Beispiel Striezel flechten oder Kipferl formen. Die Kaufentscheidungen der Kinder werden durch das selbstständige Einkaufen gefördert. Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine Einkaufsliste, einen gewissen Geldbetrag und wählen im Geschäft selbst die Produkte aus. Die persönliche Kompetenz der Kinder wird gestärkt, indem sie selbst etwas schaffen, wie zum Beispiel allein Eiertrennen und daraus einen Kuchen backen.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Eine Herausforderung ist das Zeitlimit. In zwei Stunden kann nicht alles besprochen werden, wenn auch praktischer Unterricht erfolgt. Daher werden Schwerpunkte gesetzt, die im Unterricht bestmöglich umgesetzt werden.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Eine Möglichkeit wäre es zum Beispiel im Zuge eines Projektes einen Schwerpunkt auf die Ernährung zu setzen. Bei diesem Projekt machen zum Beispiel in einer gewissen Klassenstufe alle Lehrpersonen mit. Zum Beispiel kann in Informatik die Verbraucherbildung oder das Thema Werbung besprochen werden. In Mathematik bietet sich zum Beispiel die Planung des Haushaltseinkommens und der Ausgaben an. Alle Ergebnisse, Arbeitsblätter und Plakate werden in einer Mappe gesammelt und am Ende präsentiert. Dadurch können die Schülerinnen und Schüler die Vielschichtigkeit und die Verknüpfungen des Themas Ernährung erkennen.

Interviewbogen 9

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☒

Stadt

☐

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	Im 1. Dienstjahr
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	14.03.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Meiner Meinung nach ist Ernährungsbildung ein Begriff, der viele und vor allem auch unterschiedliche Aspekte beinhaltet. Einerseits umfasst er das Spektrum der Ernährungswissenschaft, andererseits spielen Alltagsherausforderungen eine wichtige Rolle, da sich SuS z.B. in einem enorm wachsenden Lebensmittelangebot zurechtfinden müssen.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Da wir in einer globalisierten Welt voller (Lebensmittel-)Trends leben, ist es wichtig, die Jugendlichen auf dieser Ebene für das Leben vorzubereiten. Gerade durch soziale Medien erscheinen häufig essensbezogene „Challenges“, welche manchmal sogar schädlich sein können und eine kritische Auseinandersetzung notwendig ist. Im Rahmen meiner Tätigkeit gab es mehrmals Situationen, wo mir SuS essensbezogene TikTok-Videos zeigen, die im Sinne einer Ernährungsbildung (und -erziehung) besprochen werden sollten. Ein weiterer Punkt, der mir aufgefallen ist, sind nahrungsbezogene Beleidigungen.

So kam es vor, dass mir eine Schülerin erzählte, wie „ekelhaft“ doch asiatisches Essen sei und Menschen dort nur (ihrer Ansicht nach) Abstoßendes verzehren. Genau hier kommt die Ernährungsbildung ins Spiel, wo u.a. kulturelle Unterschiede in der Ernährung thematisiert werden, sodass Vorurteile abgebaut werden können.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

1. Soziale Kompetenz: SuS lernen, wie sie gemeinsam und zielorientiert arbeiten. Auch Kritik kann geäußert werden, sodass Rezeptverbesserungen stattfinden.
2. Methodische Kompetenz: Hier ist u.a. Zeitmanagement gefragt, damit die Speisen auch rechtzeitig servierbereit sind.
3. Fachliche Kompetenz: Bei dieser Kompetenz wird das Erlernen von theoretischem Wissen gefördert. SuS erhalten einen Überblick über die wichtigsten Aspekte der Ernährung.

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

- Genügend Wochenstunden im UF.
- Finanzielle Förderung für den praktischen Unterricht in der Küche.

(An meinem Schulstandort erhalte ich 80 Cent pro Schüler und pro Kocheinheit, was bei einer Kochgruppe von 10 SuS 8 Euro ergibt. Mit einem Budget von 8 Euro kann ich beim besten Willen kein ordentliches Menü zubereiten).

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Wie bereits erwähnt bräuchte ich für das Kochen mehr Geld, sodass ab und zu auch Projekte oder Vergleiche von Nahrungsmitteln ermöglicht werden können.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Es ist zunächst wichtig, dass das Team und vor allem auch die Direktion die Relevanz dieses Faches wahrnehmen. Sobald dies erfolgt, kann eine Ernährungsbildung gefördert werden. Auch wäre es optimal, wenn Einheiten jeweils für die Theorie und Praxis der Ernährungsbildung eingeführt werden.

Interviewbogen 10

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der Mittelschule:

☒

Stadt

☐

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	5 Dienstjahr
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	5.3.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

SuS zu einem selbstbestimmten Umgang mit Essen und Trinken zu erziehen. Das bedeutet für mich, dass sich SuS mit den Lebensmitteln, deren Herkunft und Auswirkungen auf die Umwelt auskennen.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Sie sollen sich bewusst werden, von wo die Lebensmittel herkommen, wie man sich nachhaltig ernähren kann und welche Auswirkungen ihr Lebensstil auf die Umwelt hat.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Selbstständigkeit, Bewusstsein für einen gesunden Lebensstil entwickeln

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Stundenwochen für dieses Fach erhöhen, 2 Stunden pro Woche und Gruppe sind zu wenig, außerdem gehört das Fach aufgeteilt in einen theoretischen und praktischen Teil, weil dadurch beide Bereiche einfach zu kurz kommen.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Zu wenig Zeit für die Umsetzung.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Wie bereits erwähnt, sollten die Stunden erhöht werden und das Fach mehr angesehen werden in der Schule. Viele LehrerInnen denken oft, dass es „eh nur“ kochen ist und somit wird oft nicht Rücksicht auf die Stunden genommen, Ausflüge an diesen Tagen geplant und auch Projekttag durchgeführt.

Interviewbogen 11

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐

männlich

☒

weiblich

☐

divers

Ort der

Mittelschule:

☒

Stadt

☐

Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	1
Datum des Ausfüllens des Inter- viewbogens:	25.2.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Als Lehrperson habe ich die verantwortungsvolle Aufgabe, den SuS Ernährung, sprich Nahrungsaufnahme und alles was mit Ernährung zu tun hat (Mikro und Makronährstoffe, Nahrungsmittelzubereitung, sensorische Prüfung bzw. Verkostungen, Konsumentenschutz, Hygiene- und Unfallverhütung) im Rahmen meiner Kochstunden zu vermitteln.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Damit SuS in Zukunft sich gesund ernähren und eigenständige Handlungen setzen können, auch im Konsumentenschutz, und im täglichen Alltag beim Einkaufen (was ist gut und was ist günstig).

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Die Fähigkeiten selbstständig zu Handeln und ihr sich positiv daran zurück zu erinnern.

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Mehr Zeit – mehr Unterrichtszeit.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Die größte Herausforderung ist es, den SuS gemeinsam Zeit und Aufmerksamkeit zu geben, damit meine ich, dass man sich jedem SuS intensiver widmen müsste, damit dieser manches besser versteht und den Sinn dahinter.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Mehr praktisch mit ihnen zu arbeiten, kleinere Gruppen, sich mit anderen Lehrkräften (zb. in Biologie) zusammensetzen um gemeinsame Stunden zu gestalten.

Interviewbogen 12

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐ männlich ☒ weiblich ☐ divers

Ort der Mittelschule:

☒ Stadt ☐ Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	3 Jahre
Datum des Ausfüllens des Interviewbogens:	07.03.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der auszufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Ernährungsbildung bedeutet für mich, sowohl das theoretische als auch das praktische Wissen rund um das vielfältige Thema „Ernährung“ zu lehren und lernen. Dabei sollten sowohl wichtige Vorgänge und der Aufbau des Körpers, der Verdauung der Nahrung,

als auch Krankheiten, die durch Nahrungsmittel ausgelöst und verstärkt werden, angesprochen werden. Weiters sollten verschiedenen Lebensmittelgruppen und ihre Bestandteile im Zuge der Ernährungsbildung gelehrt werden. Ernährung und Haushalt beinhaltet die Herkunft, den Umgang und die Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln, sowie wirtschaftliche Aspekte, die jede Einzelperson und ihre Haushaltsführung betreffen.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Wichtig wäre es, dass die SchülerInnen von Anfang an mit Transparenz an das Thema herangeführt werden. Dabei gilt es, die bereits in der ersten Frage ausgezählten Themen zu beachten und bearbeiten aber auch sensibel mit unterschiedlichen familiären Strukturen im Unterricht umzugehen. Gerade im jugendlichen Alter, in dem sich der Körper selbst stark verändert, ist es wichtig, dass den SchülerInnen eine ausgewogene und gesunde Ernährung näher gebracht wird und dass eine logische und nachhaltige Haushaltsführung vermittelt wird. Aus eigener Erfahrung kann ich jedoch sagen, dass es ab einem gewissen Alter der SchülerInnen ziemlich schwierig ist, ihr Ess- Kauf- und hauswirtschaftliches Verhalten zu beeinflussen und bestmöglich zu verbessern, da sie die familiären Strukturen ihres Umfeldes schon für einen langen Teil ihres Lebens mitbekommen haben und eine Veränderung oder Verbesserung hier nur noch schwer möglich ist.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Definitiv die selbstständige Zubereitung von gesundem und möglichst nachhaltigem Essen (sofern Praxisunterricht vorhanden ist).

Der bewusste Umgang mit seinem eigenen Körper und die Auswirkungen von Fehl-, Unter- oder Überernährung.

Sensibler Umgang mit Lebensmitteln und dem Kauf von ihnen - dabei auch dem Umgang mit Lebensmittelkennzeichnungen.

Umgang mit Geld - Verschuldung von Einzelpersonen und Familien im Sinne einer Haushaltsführung.

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Beginn der Sensibilisierung von Nahrung und Essen bereits am dem Kindergartenalter.

Ausbau der Lehrpläne - Alle Klassen sollten mindestens 1-2 Wochenstunden Ernährungsunterricht haben. (Auch abseits der Mittelschulen). Anerkennung und Wertschätzen des Unterrichtsfaches durch die Direktion und die restlichen Lehrerinnen und Lehrer. Ernährungsunterricht wird nach wie vor als „Kochunterricht“ abgestempelt und klein geredet. Dies sollte endlich aufhören und das Fach als eines der wichtigsten Unterrichtsfächer anerkannt werden, da richtige Nahrung einen großen Teil eines gesunden Lebensstils ausmacht und zu unserer körperlichen Gesundheit einen wesentlichen Beitrag leistet.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Wie bereits erwähnt wird das Unterrichtsfach „Ernährung und Haushalt“ nach wie vor sehr oft klein und schlecht geredet, beziehungsweise nicht wertschätzend behandelt. Der Name des Unterrichtsfaches leistet dabei auch seinen nötigen Beitrag und sollte von verantwortlichen Personen endlich geändert werden. Des Weiteren sollte jeder Person bewusst werden, dass Ernährung und dabei vor allem die richtige Ernährung einen wesentlichen Beitrag zu einer „gesunden“ Umwelt und zur eigenen Gesundheit und Aufrechterhaltung dieser beiträgt und dieser Weg der Ernährungsbildung in der Schule und in Bildungseinrichtungen beginnt. Auf schulischer Ebene betrachtet betrifft dies auch die Ganztagschulen und das Essen in Schulkantinen, das leider sehr oft zu wünschen übrig lässt. Und es betrifft auch den fachlichen Unterricht an den Schulen, der nicht von fachfremden Personen, sondern von Lehrpersonen, die ein ordentliches Studium zur Ernährungsbildung abgeschlossen haben, unterrichtet werden sollte.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Ernährungsbildung und Ernährungsunterricht auf die Lehrpläne ALLER Schulen ausweiten und so die Gesundheit bereits im Kindesalter fördern.

Interviewbogen 13

Erhebungsdaten

Geschlecht:

☐ männlich ☒ weiblich ☐ divers

Ort der Mittelschule:

☒ Stadt ☐ Land

Bundesland:	
Dienstjahre des Interviewpartners im Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt:	3
Datum des Ausfüllens des Interviewbogens:	06.03.2023
Interviewmethode:	Schriftliches Online-Interview (der aus- zufüllende Interviewbogen wird per E-Mail versendet)

Interviewfragen

1. Was verstehen Sie als bereits im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ unterrichtende Lehrperson unter Ernährungsbildung?

Ernährungsbildung im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ bedeutet für mich, dass ich den Schüler*innen ein grundlegendes Verständnis für Ernährung vermittele. Ernährung beinhaltet dabei für mich zahlreiche Aspekte wie der Aufbau der Lebensmittel (Mikro,- Makronährstoffe, etc.), die eigene Essgewohnheit, Ernährung in unterschiedlichen Zeiten und Kulturen, ernährungsassoziierte Erkrankungen, Beschaffung von Lebensmittel, Lagerung, Funktionen von Ernährung, u.v.m.

2. Worin besteht die Relevanz von Ernährungsbildung in Mittelschulen?

Durch die zuvor aufgezählten Aspekte wird für mich die Vielfalt der Ernährungsbildung deutlich. Jeder Bereich hat direkt oder indirekt mit dem Alltag der Schüler*innen zu tun und dadurch besteht eine hohe Relevanz für sie. Gelerntes kann im Alltag reflektiert oder sogar umgesetzt werden. Meiner Meinung nach ist der Sinn des Gelernten in diesem Fach für viele Schüler*innen greifbarer als in anderen Unterrichtsfächern.

3. Welche Kompetenzen können aus Ihrer Sicht durch die Ernährungsbildung in Mittelschulen gefördert werden?

Es ist sehr abhängig davon, wie die Ausstattung der Schule ist, wie viele Stunden zur Verfügung stehen und wie der Unterricht gestaltet wird. Ich beantworte daher die Frage so, dass ich beschreibe, welche die wichtigsten Kompetenzen sind, die ich versuche in meinem Unterricht zu vermitteln:

Die Schüler*innen können

- Lebensmittel nach einer Einkaufsliste besorgen.
- die eingekauften Lebensmittel richtig lagern.
- Speisen nach einem Rezept zubereiten.
- Küchengeräte der Funktion entsprechend bedienen.
- die Wichtigkeit der Hygiene in der Küche darlegen.
- den Tisch für eine Speisenabfolge decken.
- die üblichen Tischmanieren benennen und umsetzen.
- die Speiseabfälle korrekt entsorgen.
- die gängigen Lebensmittelgruppen aus der Sicht der Warenkunde beschreiben.
- ihren eigenen Essalltag reflektieren.
- verschiedene Ernährungsweisen erklären.
- die Auswirkung der Ernährung auf die Gesundheit beschreiben
- uvm.

4. Was ist aus Ihrer Sicht notwendig, damit die von Ihnen benannten Kompetenzen in Mittelschulen gefördert werden können?

Es ist notwendig, dass das Fach in der Schule einen Stellenwert hat und ernst genommen wird. Dient das Fach nur zur Buffetbereitstellung oder werden die Stunde oft für andere Projekte hergegeben, bleibt keine Zeit zur Vermittlung von Kompetenzen. Daher ist es auch notwendig, dem Fach genügend Wochenstunden zuzugestehen – je mehr Stunden desto besser. Ebenso ist eine gut ausgestattete Küche von Vorteil, um vor allem praktische Kompetenzen zu lehren. Weiters sind Kleingruppen unabdingbar. Werden die Gruppen zu groß kann nicht mehr das volle Potential für alles ausgeschöpft werden. Schlussendlich sind gut ausgebildete Lehrpersonen notwendig. Fachfremde Lehrpersonen, die zu Hause gute Hobbyköche sind, sind nicht auch automatisch in der Küche einzusetzen.

5. Welche Herausforderungen gibt es aus Ihrer Sicht als Fachlehrperson bei der Umsetzung von Bildungs- und Lernzielen im Fachgegenstand „Ernährung und Haushalt“ im schulischen Fachunterricht?

Das Spannungsfeld zwischen Theorie- und Praxisvermittlung in der geringen Stundenanzahl ist ein andauerndes Thema. Als Herausforderung empfinde ich auch das geringe Budget und die zugleich steigenden diversen Ernährungsansprüche. Bei der Berücksichtigung aller Ernährungsweisen und Allergien ist die Speisenauswahl bei Budgetknappheit nicht immer leicht.

6. Welche Möglichkeiten gibt es aus Ihrer Sicht, um Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen zu stärken?

Es braucht mehr Stunden in mehr Jahrgängen und am besten an allen Schultypen. Dadurch erhält das Fach einen höheren Stellenwert und durch die höhere Stundenanzahl bleibt Zeit für theoretische und praktische Inhalte. Weiters gehört die Ausbildung der Fachlehrpersonen überarbeitet und attraktiver gemacht. „Haushaltsökonomie und Ernährung“ klingt sehr altmodisch, kaum Studierende kennen dieses Fach (weil sie selbst meist an Gymnasien waren, anstatt an Mittelschulen) und die Inhalte im Studium sind zu breit gefächert. Ich finde, dass eine fachpraktische Lehrveranstaltung zur Nahrungszubereitung im Studium zu wenig ist, um danach in der Schulküche vielseitige Kompetenzen zu unterrichten.