

REVIS – Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen

Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVb) ist ein Bildungsbereich, der sich an den heutigen Alltags- und Lebensbedingungen von Menschen orientiert und Fähigkeiten, Wissen, Verstehen, Können, Handeln, Erfahrungen und Motivation für derzeitige und zukünftige Erfordernisse in Haushalten und Gesellschaft vermitteln will. Durch das von den Mitarbeitern von REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen, vgl. Infokasten auf Seite 183) entwickelte Curriculum (Abb. 1) zur EVb und seiner didaktischen Orientierung am essenden und handelnden Menschen erhalten Unterricht und Schulentwicklung neue Impulse. Der erarbeitete Referenzrahmen ist generell unabhängig von den Schul- und Fächerstrukturen der Länder und damit übergreifend einsetzbar.

Allgemeine Bildung in Deutschland – was gehört dazu?

Die OECD-Studie PISA bescheinigte Deutschland im Hinblick auf die Kernfächer (Mathematik, Deutsch, Fremdsprachen) eher bescheidene Ergebnisse. Diese Studie „konzentriert sich weniger auf die Frage, inwieweit die Jugendlichen bestimmte schulische Curricula beherrschen, als vielmehr auf deren Fähigkeit, ihre Kenntnisse und Fertigkeiten zur Bewältigung realitätsnaher Herausforderungen einzusetzen.“ (OECD 2001) Die mangelnden Alltags- und Lebensbezüge des schulischen Lernens erlauben dann auch die neue Frage nach dem Sinn und Zweck einer allgemeinen Bildung. Dabei lässt der Blick auf das Ess- und Konsumverhalten von Kindern und Jugendlichen Zweifel aufkommen, ob ernährungs- und verbraucherbildender Unterricht in seinem

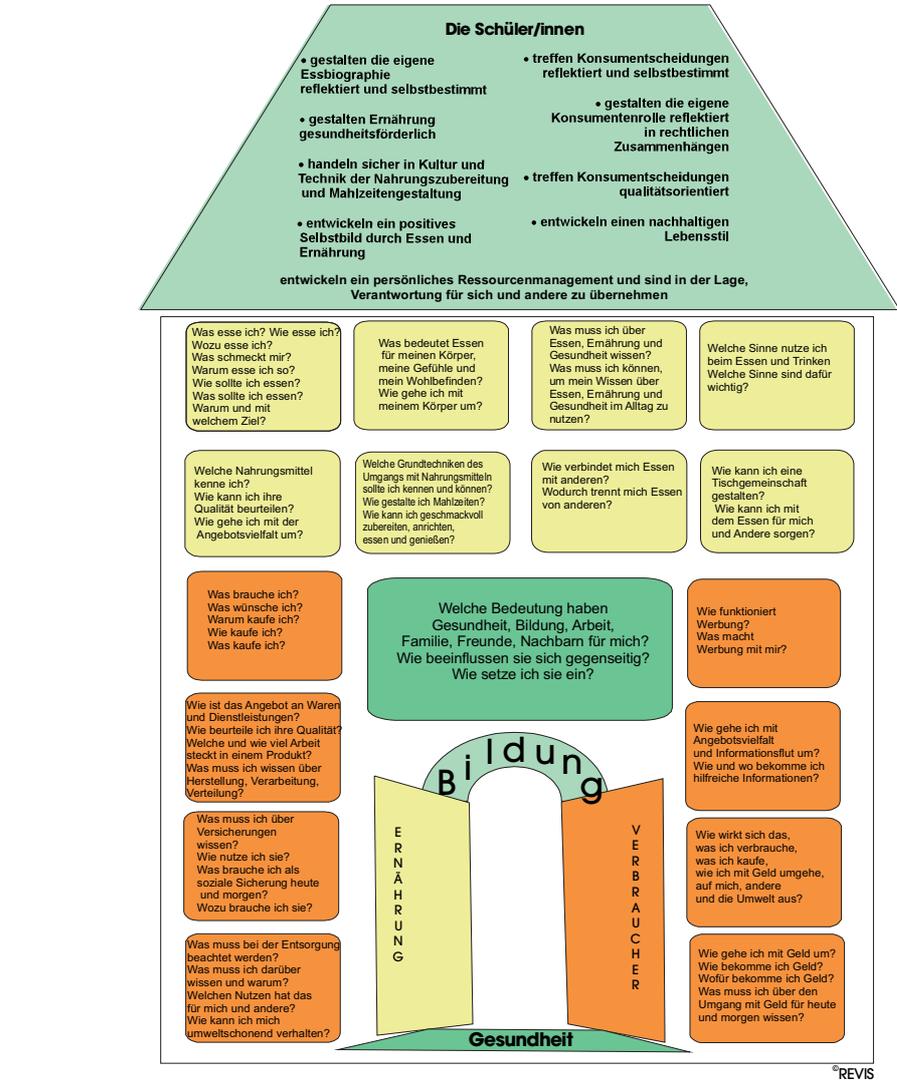
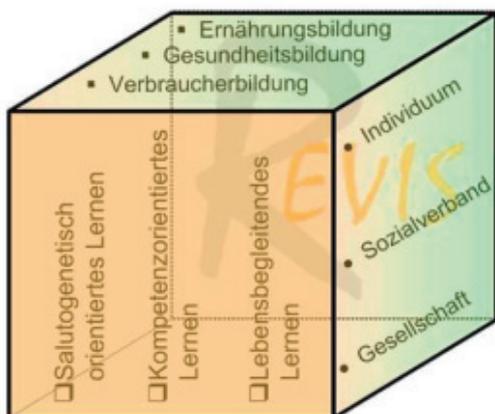


Abbildung 3: Das Haus der Bildungsziele und Schlüsselfragen

derzeitigen Umfang und seiner derzeitigen Form in Schulen überhaupt Früchte tragen kann.

Ernährung und Konsum sind zwei Bildungsbereiche, die in ihrer gesellschaftlichen und volkswirtschaftlichen Tragweite unbestritten sind. Nichtsdestotrotz waren und sind die damit verbundenen Inhalte und Kompetenzen nicht konsequent in der Allgemein- und Grundbildung berücksichtigt. Fachcurricula und Schulbücher aller Länder greifen Teilbereiche der EVb auf, in der Schulpraxis unterliegt es in weiten Teilen dem Engagement der Schule oder einzelner Lehrkräfte, ob und wie diese Inhalte ausgestaltet werden. Davon betroffen ist nicht nur die Themenwahl, sondern auch die didaktische Ausrichtung des Unterrichts. Das Rollenverständnis von Lehrkräften, Schülern und Schülerinnen, aber auch Ziele und Methoden müssen für den ernährungs- und verbraucherbildenden Unterricht immer wieder abgestimmt werden. Dabei tauchen Fragen auf wie:

- Befähigt das „Durchnehmen“ der Nährstoffe und ihrer Verstoffwechslung im

Körper Schülerinnen und Schüler dazu, das eigene Essen und die eigene Ernährung gesundheitsförderlich zu gestalten?

- Ermöglicht es die Textaufgabe im Mathematikunterricht, in der Preise und Mengen von Lebensmitteln in Beziehung gesetzt und dann in Rechenoperationen übertragen werden, Kindern und Jugendlichen in der Realsituation des Einkaufs ihre Konsumententscheidung nach bestimmten Kriterien zu treffen?
- Welche weiteren und eventuell anderen unterrichtlichen Lehr- und Lernarrangements sind dafür nötig?
- Wie können Kompetenzen für Essen, Ernährung und Konsum durch die Gestaltung der Schule als Lern- und Lebensraum gefördert und in ihrer Weiterentwicklung unterstützt werden?

Das REVIS-Curriculum (Abb. 1) ist ein bundesweit gefasster Konsens zu den Bildungszielen, Kompetenzen, Themen und Inhalten, die in der schulischen EVb die Grundbildung und damit den Bildungsanspruch junger Menschen sicherstellen. Die didaktische Orientierung der EVb stellt sich als Didaktischer Würfel (Abb. 2) dar. Das Haus der

Abbildung 2: Der didaktische Würfel der EVB

Curriculum der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Bildungsziele · Kompetenzen · Inhalte · Themen

Bildungsziel 1

Die Schüler und Schülerinnen gestalten die eigene Essbiographie reflektiert und selbstbestimmt.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit den Einflussfaktoren, Begrenzungen und Gestaltungsalternativen der individuellen Essweise auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie

• soziokulturelle und historische Einflussfaktoren, ihre Wirkungen auf und Bedeutungen für das Essverhalten kennen, identifizieren und verstehen können.	• Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Essen, Ernährung und Körper identifizieren, analysieren und bewerten können.	• die „Gewohnheit“ des eigenen Essverhaltens erkennen und verstehen können.	• Handlungsmöglichkeiten situationsgerecht entwickeln und zur weiteren Gestaltung der Essbiographie nutzen können.
--	---	---	--

Lehrinhalte

Gestaltungsmöglichkeiten des Essens	Entstehung individueller Essgewohnheiten	Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung	Einflussfaktoren auf das Essverhalten
-------------------------------------	--	---	---------------------------------------

Themen

- Soziale, historische, religiöse, familiäre Zusammenhänge und Wurzeln
- Unterschiedlichkeit der Essgewohnheiten
- Individuelle Essmuster
- Bedeutung von Lebensmitteln, des Essens und der Ernährung für Fitness, Schönheit, Leistungsfähigkeit (Was macht mich stark? Was macht mich schön?)
- Symbolgehalt und Wirkungszuschreibungen von Nahrungsmitteln und Ernährungsweisen
- Vorlieben, Abneigungen, Präferenzen (Woher kommen sie? Was bestimmt meine Biografie?)
- Situations- und alltagsgerechte Umsetzung / Gestaltung
- Essen unterwegs, am Arbeitsplatz, in der Schule, mit Freunden, am Wochenende
- Rhythmen & Routinen und deren Bedeutung
- ...

Bildungsziel 2

Die Schüler und Schülerinnen gestalten Ernährung gesundheitsförderlich.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit auseinanderzusetzen und Verantwortung für sich und andere zu übernehmen. Dazu gehört, dass sie

• den Zusammenhang von Nahrung und Ernährung für die persönliche Gesundheit herstellen und reflektieren können.	• Körpersignale wie Durst, Hunger, Appetit, Sättigung wahrnehmen und verstehen können.	• Lebensmittel, ihre Inhaltsstoffe und Wirkungen im Stoffwechsel kennen und verstehen können.	• Ernährungsempfehlungen und Regeln kennen, sich mit ihnen und allgemeinen Ernährungsinformationen kritisch auseinandersetzen können.
---	--	---	---

Lehrinhalte

Gesundheitsressource Ernährung	Körpersignale der Nahrungsaufnahme	Nahrung und Nährstoffe	Ernährungskonzepte, -empfehlungen, -regeln
--------------------------------	------------------------------------	------------------------	--

Themen

- Langzeiteffekte, Individuelle Bedürfnisse, Wachstum, Gesundheit und Leistungsfähigkeit
- Verdauung
- Energiebilanz
- Bewegung
- Lebensmittelgruppen
- Nährstoffdichte und Energiedichte
- unerwünschte Nahrungsbestandteile (Rückstände und Verunreinigungen)
- Prävention
- Zahnhygiene
- Über-/ Unterversorgung
- Genussmittel
- Übergewicht / Untergewicht, Diäten
- E-Empfehlungen / E-Regeln / Richtlinien, E-Kodex, Vermittlungsmodelle (z.B. Pyramide, Kreis)
- Körpersignale
- Qualitätsmerkmale für Lebensmittel und Speisen
- Lebensmittelverderb und -infektionen
- Nahrungsergänzungsmittel
- ...

Bildungsziel 3

Die Schüler und Schülerinnen handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit den kulturellen Voraussetzungen, der Bedeutung und Funktion von Mahlzeiten auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie

• Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen können und die zu leistende Arbeit und Gestaltung wertschätzen können.	• Speisen und Gerichte sowie die LM-Auswahl unter Berücksichtigung von Sinnlichkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit gestalten können.	• Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden können.	• Informationen und Anleitungen kritisch reflektieren können.
--	--	--	---

Lehrinhalte

Mahlzeitenplanung und -herstellung, Fürsorge und Verantwortung	Lebensmittel, Speisen und Gerichte, Fürsorge und Verantwortung	Techniken der Nahrungszubereitung, Umgang mit Nahrungsmitteln	Informationen und Anleitungen
--	--	---	-------------------------------

Themen

- Ästhetisch-kulinarische Speisengestaltung
- Arbeitsplanung und organisation
- Arbeitsteilung
- Essen und Kommunikation
- Alltägliche Sicherung der Versorgung
- Nahrungsmittel mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad
- Sachgerechter Umgang mit Nahrungsmitteln
- Tischkultur, Speisepäsentation
- Küchen und Kulturen
- Kreativer Umgang mit Rezepten, Abwandlung nach ausgewählten Kriterien (Nachhaltigkeit, Gesundheit)
- Grundtechniken
- Hygiene, Konservierung, Lagerung
- Sicherheit
- Salinellen
- HACCP
- Bewertung von Produkt- und Ernährungsinformationen
- Lebensmittelkennzeichnung, MHD
- Rezepte
- Vorratshaltung, Resteverwertung, Entsorgung
- ...

Bildungsziel 4

Die Schüler und Schülerinnen entwickeln ein positives Selbstkonzept durch Essen und Ernährung.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit dem Verhältnis von eigenem Körper und Essverhalten auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie

• den eigenen Körper und Körperprozesse wahrnehmen, verstehen und akzeptieren.	• die Abhängigkeit der Körperbilder von gesellschaftlichen und historischen Bezügen erkennen, verstehen und reflektieren können.	• die Bedeutung von Essen, Trinken und Ernährung erkennen und diese Erkenntnis für das eigene Handeln nutzen können.	• Wege zum gesunden und verantwortlichen Umgang (mit dem Körper) durch Essen und Trinken entwickeln und nutzen können.
--	--	--	--

Lehrinhalte

Körper, Sinneswahrnehmung	Körperbilder Rollenverständnisse	Funktionen des Essens Essgewohnheiten, Essmuster	Genuss Umgang mit dem Körper
---------------------------	----------------------------------	--	------------------------------

Themen

- Hunger und Durst
- Sinnlichkeit des Essens
- Geschmacksentwicklung
- Vorlieben und Abneigungen
- Essstrends
- Essen und Identität (Kultur, Religion, Generation, Region, Alter, Geschlecht, Milieu)
- Körperentwicklung
- Leistungsfähigkeit
- Genussfähigkeit
- Selbstkonzept und Gemeinschaft
- Möglichkeiten der Lebensgestaltung durch Essen und Ernährung
- Wertschätzung von Essen
- ...

Bildungsziel 5

Die Schüler und Schülerinnen entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit Zukunftschancen und Risiken der Lebensgestaltung auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie

• die Vielfalt von individuellen und gesellschaftlichen Ressourcen kennen, ihre Entwicklung und ihre Bedeutung verstehen.	• die Prinzipien und Möglichkeiten des Finanz- und Vermögensmanagements kennen und verstehen und ihre Instrumente anwenden können.	• die Prinzipien des kurz-, mittel- und langfristigen Ressourcenmanagements verstehen und anwenden können.	• Informations- und Beratungsangebote nutzen können.
---	--	--	--

Lehrinhalte

Ressourcen, ihre Entwicklung, Beschaffung, Pflege und Verausgabung	Finanz- und Vermögensmanagement	Ressourcenmanagement	Informations- und Beratungsangebote
--	---------------------------------	----------------------	-------------------------------------

Themen

- Humanvermögen
- Ressourcen (Gesundheit, Zeit, Geld, Bildung, soziale Netzwerke, Partnerschaft, Familie, Lebensfreude, -sinn, Zivilcourage)
- Risiken für häusliches Handeln, Gesundheit
- Zahlungsverkehr, Finanzdienstleistungen, Kredite, Vermögensplanung, Haushalts-Budget
- Umgang mit Ambivalenzen, Hemmnissen, Risiken
- operatives und strategisches Finanz- und Vermögensmanagement
- Vermögen und Erwerbseinkommen
- Versicherungen
- Managementkreis
- Lebenszyklus
- ...

Bildungsziel 6

Die Schüler und Schülerinnen treffen Konsumentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, soziokulturelle Rahmenbedingungen für Konsumentscheidungen zu identifizieren und zu berücksichtigen. Dazu gehört, dass sie

• Bedürfnisse, die den Konsum leiten, verschiedene Wege der Bedarfsdeckung kennen, beurteilen und verantwortlich und reflektieren nutzen können.	• die eigene Konsumbiographie und ihre Bedeutung für die Lebensentwicklung analysieren, beurteilen und reflektieren können.	• Marktmechanismen und Wirtschaftssysteme verstehen und reflektieren können.	• Konsum- und Entscheidungsprozesse situationsgerecht bewerten und gestalten können.
--	---	--	--

Lehrinhalte

Bedürfnisse, Bedarfe und Wege der Bedarfsdeckung	Einflussfaktoren auf Konsumentscheidungen	Markt und Wirtschaftssystem Medien und Marketing	„Entscheidungszusammenhänge, Entscheidungsfindung“ (Arbeitsmittel)
--	---	--	--

Themen

- Werbung
- Peer-Group / soziale Gruppen
- Kulturelle, religiöse Faktoren
- Status
- Lebensstil und Lebenslage
- Werbung
- Marktwirtschaft, Marktvergleich, Vermarktung
- Arbeitsmarkt
- Warenkunde
- Qualität
- soziale und ökonomische Folgeschätzung
- Taschengeld
- Soziale Verantwortung
- Nachhaltigkeit
- Globalisierung
- Sponsoring
- ...

Bildungsziel 7

Die Schüler und Schülerinnen gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, die eigene Konsumentenrolle kritisch zu reflektieren und darauf aufbauend Konsumhandeln zu gestalten. Dazu gehört, dass sie

• Verbraucherrechte und -pflichten kennen, bewerten und situationsgerecht anwenden können.	• die Tragweite von Konsumententscheidungen in Bezug auf vertragliche Bedingungen und finanzielle Verpflichtungen einschätzen können.	• selbstbewusst und selbstbestimmt gegenüber Experten und Institutionen agieren können.	• Informationen und Angebote von Institutionen beschaffen, bewerten und kritisch nutzen können.
--	---	---	---

Lehrinhalte

Recht und Gesetze Produktkennzeichnung	Vertragsgestaltung AGBs	Experten-Lesergeräusche, Schnittstellen zwischen Haushalten und anderen Institutionen	Verbraucherorganisationen
--	-------------------------	---	---------------------------

Themen

- AGBs, Geschäftsfähigkeit (Taschengeld-§)
- Sozialrecht, Mietrecht, Versicherungsrecht
- Ehe- und Familienrecht
- Patientenrecht
- Fernabsatzrichtlinien (Internet-, Versandhandel)
- Vertragsrecht, Widerrufsrecht
- Lebensmittelrecht
- Verbraucherrechte und -pflichten
- EU-R, (I) NGO
- Produktinformation
- Garantie, Reklamation
- Medien, Werbung
- Experten-Lesergeräusche
- Stiftung Warentest
- vzbv, VZ, V-Verbände
- Verbraucherwiderstand
- Urheberrecht, Produktpiraterie, Datenschutz, Persönlichkeitsrecht
- ...

Bildungsziel 8

Die Schüler und Schülerinnen treffen Konsumentscheidungen qualitätsorientiert.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Funktionalität als zentrale Bewertungskriterien zu verstehen und anzuwenden. Dazu gehört, dass sie

• exemplarische Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung von Marktprodukten kennen, verstehen und bewerten können.	• die Wirkungen der handwerklichen und industriellen Erzeugung und Verarbeitung für die Qualität des Produkts beurteilen und für eigene Konsumentscheidungen beachten können.	• den Faktor Arbeit in der Gütererzeugung verstehen und die Wirkungen lokal und global einschätzen können.	• die lokalen und globalen Zusammenhänge der Produktion von Gütern bei eigenen Entscheidungen verantwortungsbewusst berücksichtigen können.
---	---	--	---

Lehrinhalte

Marktprodukte und Prozesse ihrer Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung	Qualitätsbegriffe Gütesiegel	Faktor Arbeit in der Gütererzeugung / bei Marktprodukten	Lokale und globale, politische und gesellschaftliche Bedingungen und Zusammenhänge
---	------------------------------	--	--

Themen

- Konsumfelder, z.B. Textilien, Elektronik, Spielwaren, Nahrungsmittel, Möbel (Tropenholz)
- Gütesiegel
- Warenkunde, Warentest
- Kinderarbeit
- Migration
- Löhne
- Soziale Standards in Betrieben
- Umwelt- und Gesundheitsaspekte
- Nahrungskette
- Gentechnologie
- Produktlinie
- Novel Food
- ...

Bildungsziel 9

Die Schüler und Schülerinnen entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil.

Kompetenzen

Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit den Gewohnheiten und Routinen des Konsums und Alltagshandelns auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie

• das Konzept der Nachhaltigkeit kennen, verstehen und reflektieren können.	• Eigenes Konsum- und Alltagsverhalten auf der Grundlage des Nachhaltigkeitskonzepts analysieren und diese Reflexion für Entscheidungen nutzen können.	• Lebensstile und Lebensweisen identifizieren und reflektieren können und daraus Handlungsstrategien und Routinen für die eigene Lebensgestaltung entwickeln können.	• die Fähigkeit entwickeln, Verantwortung in Nachhaltigkeitsprozessen übernehmen zu können.
---	--	--	---

Lehrinhalte

Nachhaltigkeit	Lebensgestaltung Lebensführung	Lebensstil Lebenslagen Sozialstrukturen	Soziale Verantwortung Verhalten und Verhältnisse
----------------	--------------------------------	---	--

Themen

- Fairer Handel, Tourismus, Mobilität, Kinderarbeit, Ernährung, Wohnen
- Agenda 21
- Produktlinien + Stoffkreislauf
- Ökobilanz
- Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen
- Nationaler/ internationaler Handel
- ökologische Prinzipien der Nahrungsmittelherstellung
- Verfügbarkeit von NM
- Zusammenleben, Wohnen, Haushaltsstrukturen
- Essgewohnheiten
- globales Ernährungssystem
- Klima, Transport, Verpackung, Alltag
- ...

Abbildung 1: Das Curriculum EVB

Die moderne EVB will die Kinder zum eigenverantwortlichen Meistern ihres Alltags befähigen.

Bildungsziele und Schlüsselfragen (Abb. 3) ermöglicht allen Beteiligten zusätzlich einen allgemeinen Zugang zu diesem unverzichtbaren Bildungsbereich. Es kann auch als Prüf- und Entwicklungsinstrument zum Beispiel für die Gestaltung der Cafeteria oder Mensa, für die Definition von Aufgaben außerschulischer Kooperationspartner, für die Weiterentwicklung des Schulprofils und des Schulprogramms dienen. Anhand dieses Referenzrahmens kann jede Schule messen, inwieweit sie den Bildungsanspruch junger Menschen einlöst und in relevanten Zusammenhängen ihren Entwicklungsbedarf definieren.

Die Elemente des Referenzrahmens

Die Elemente des Referenzrahmens lassen sich anhand des Curriculums (Abb. 1) oder eines Ausschnitts aus dem Curriculum (z. B. Bildungsziel 1, s. Abb. 1, oben links) nachvollziehen.

● Bildungsziele

Die neun Bildungsziele des Curriculums bilden den Zugang zur EVB. Sie differenzieren und strukturieren die Komplexität des Bildungsbereiches.

● Kompetenzen

Den Bildungszielen sind jeweils vier Kompetenzen zugeordnet, die unterschiedliche und wesentliche Schwerpunkte setzen. Die Kompetenzen spannen den Bogen zum jeweiligen Bildungsziel und beschreiben, in welcher Bandbreite sich die Kompetenzen bewegen. Ihre individuelle Ausprägung lässt sich als Fähigkeit, Wissen, Verstehen, Können, Handeln, Erfahrung und Motivation beschreiben (Weinert 2001). Sie zeigt, dass sich die Kompetenzen in den neun Bereichen überschneiden, ergänzen und bedingen.

● Lehrinhalte

Die Lehrinhalte verdeutlichen, dass es sich bei diesem Curriculum um ein Schulcurriculum und nicht um ein Fachcurriculum handelt: die Lehrinhalte bieten in allen Fächern, fächerübergreifend und auch im Rahmen von Maßnahmen der Schulgestaltung und -entwicklung zahlreiche Anknüpfungsmöglichkeiten.

● Themen

Die Themen sind beispielhaft den Lehrinhalten zugeordnet. Sie repräsentieren die Viel-



Foto: Peter Mayer, afd

falt der thematischen Zugänge zur Entwicklung der aufgeführten Schülerkompetenzen.

Konsequenzen der Reform für die Arbeit in den Schulen

Bei der Neukonzeption der EVB geht es nicht darum, Lehrerinnen und Lehrer mit neuen Themen und Handlungsfeldern zu belasten. Vielmehr erfährt dieser komplexe Bildungsbereich durch den Referenzrahmen eine Struktur, die Vernetzungen fordert und die Konzentration auf die wesentlichen Ziele der EVB ermöglicht. Nur so ist eine gemeinsame und aufeinander bezogene Planung und Bewertung von Unterricht in den beteiligten Fächern möglich.

Der Komplexität des umfassenden Bildungsbereiches EVB wird das Ausblenden von Teilbereichen oder eine verfälschende Vereinfachung nicht gerecht. Deshalb sollen Potenziale des Unterrichts ausgebaut und im Sinne der EVB zielorientiert ergänzt und zusammengeführt werden:

- Das „Abhandeln“ der Nutzpflanzen auf der botanischen Ebene findet eine Alltags- und Handlungsrelevanz im Sinne der EVB, wenn in diesem Zusammenhang Genusswert, Gebrauchswert und Gesundheitswert sowie kulturelle Bedeutsamkeit von Nutzpflanzen und -tieren erfahrbar werden (Bildungsziele 2 und 4).
- Die Zubereitung von Nahrungsmitteln im Unterricht der Hauswirtschaft geht über die Kompetenzen im Bildungsziel 3 hinaus, wenn unter anderem die vielfältigen Bezüge zu den Nahrungsmittelmärkten, zu den Produktionsbedingungen und zu den Fragen von Nachhaltigkeit erarbeitet werden (Bildungsziel 6).

- Im Fach Religion oder Ethik erhalten die Symbolik von Nahrungsmitteln (Brot, Salz) und Nahrungsmitteltabus (Schweinefleisch) Aktualität, wenn die Schülerinnen und Schüler die historische und aktuelle soziokulturelle Bedeutung reflektieren (Bildungsziele 1 und 4).
- Schülerinnen und Schüler erweitern ihre Kompetenzen im Hinblick auf das Bildungsziel 2, wenn das Kioskangebot der Schule nicht die Unterrichtsansätze zum Umgang mit „Nahrungsmitteln mit hohem Gesundheitswert“ ad absurdum führt.
- Sinnesbildung und Genuss am Essen (Bildungsziel 4) müssen nicht mehr an den fünf Minuten, die für das Verschlingen des Schulfrühstücks zur Verfügung stehen, scheitern, wenn die Pausengestaltung das REVIS-Curriculum berücksichtigt.

Ein Beispiel für die Verbindung von natur- und kulturwissenschaftlichen Anteilen in der EVB zeigt Abbildung 4.

Für Lehrkräfte, aber auch für andere Beteiligte im Lern- und Lebensraum Schule lauten die Empfehlungen für den Einstieg und die persönliche Weiterentwicklung in der modernen EVB:

- die Bandbreite der neun Bildungsziele und Kompetenzen in den Fokus nehmen
- die eigenen Themen und Inhalte in der EVB wiederfinden, Verknüpfungen erkennen und ausbauen

Dabei ist auch der Einsatz von Unterrichtsmaterialien neu zu überdenken. Die Verfügbarkeit von Materialien in einigen Themenbereichen ist groß, doch nur ihr reflektierter Einsatz kann den erforderlichen Beitrag

zur modernen EVB leisten. Ein Kriterienkatalog zur Verwendbarkeit und zum Einsatz von Unterrichtsmaterialien in der EVB (www.evb-online.de) gibt deshalb Hinweise und Orientierungen.

Warum Ernährungs- und Verbraucherbildung?

Die Verbraucherbildung legt ihre Ziele umfassend auf das aktive, nachhaltige Handeln der Menschen und das eigenverantwortliche Gestalten ihrer alltäglichen Lebensführung. Da zahlreiche Alltagshandlungen und Zielsetzungen mit Konsum im Zusammenhang stehen, werden Kinder und Jugendliche, die nicht über entsprechende Konsumkompetenzen verfügen, jetzt und in Zukunft von den Angeboten des Marktes abhängig sein. Die moderne Ernährungsbildung braucht die Verbraucherbildung und umgekehrt: Essen und Trinken deckt mit anderen dazu gehörigen Konsumfeldern (körper- und gesundheitsbezogener Konsum, Haus- und Haushaltstechnik, Wohnen) einen breiten Bereich der Konsumfelder in der Verbraucherbildung ab. Denn jede Entscheidung für

oder gegen ein Lebensmittel ist gleichzeitig eine Konsumententscheidung. Wer die Herkunft eines Lebensmittels nicht nachvollziehen kann, kann seine Konsumententscheidung nicht an Kriterien der Nachhaltigkeit ausrichten. Wer nicht gelernt hat, aus Rohprodukten eine wohlschmeckende Mahlzeit zuzubereiten, ist abhängig und in seinen Konsumalternativen fremdbestimmt und stark eingeschränkt.

Die Ernährungsbildung greift deshalb die Ziele der Verbraucherbildung auf, fokussiert und vertieft sie in Bezug auf den essenden Menschen. Die zahlreichen Phänomene im Zusammenhang mit der menschlichen Ernährung werden dabei auf das Alltagsphänomen Essen und Trinken zurückgeführt. Da junge Menschen durchschnittlich zehn Jahre lang in der Schule essen und trinken, sollten die Potenziale an diesem Ort des Lebens und Lernens angemessen genutzt werden.

Dipl. oec. troph. Anke Oepping,
Paderborn

Weitere Informationen unter www.evb-online.de

REVIS im Überblick

REVIS wurde als zweijähriges Entwicklungsprojekt (2003–2005) vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMELV) gefördert. Der ständige Dialog von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern unterschiedlicher Fachdisziplinen mit Akteurinnen und Akteuren aus verschiedenen Ebenen des Bildungssystems (Schulleitungen, Lehrkräfte, Referendare) während der Entwicklung des Curriculums führte zu einer großen Akzeptanz und Zustimmung zu den Reformansätzen auf unterschiedlichen Ebenen. In den Bundesländern, die durch Kooperationspartnerinnen unmittelbar am Projekt beteiligt waren¹ sowie in Bayern ist der Prozess der Implementierung dieses Bildungsbereiches bereits weiter fortgeschritten als in den indirekt beteiligten Bundesländern. Die Bezeichnung „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (EVB) spiegelt dabei den Umfang und die Inhalte dieses Bildungsbereiches wider.

¹ Nordrhein-Westfalen: Prof. Dr. H. Hesecker, Prof. Dr. K. Schlegel-Matthies, Schleswig-Holstein: Prof. Dr. I. Heindl, Baden-Württemberg: Prof. Dr. B. Methfessel

Wie schmecken wir? 3 tolle Experimente

Schnuppertest

Zum Schmecken brauchst du Zunge und Nase. Probiere es aus.

Du brauchst:

- drei oder vier verschiedene Obststücke
- eine Testperson



Verbinde deiner Testperson die Augen und lass sie mit zugehaltener Nase die Obststücke probieren.

Was schmeckt dein Mitspieler?

Wattestäbchentest

Auf deiner Zunge sitzen Tausende von Geschmacksknospen. Damit erkennst du, ob das Essen süß, salzig, sauer oder bitter schmeckt.

Du brauchst:

- 4 kleine Becher
- Salzwasser
- Zuckerwasser
- Zitronensaft
- ungezuckerten Grapefruitsaft
- 4 Wattestäbchen

Tauche ein Wattestäbchen in den Zuckersaft und suche auf deiner Zunge die Stelle, wo du süß schmeckst.

süß

salzig

bitter

sauer



Schreibe das Wort „süß“ dann an die richtige Stelle auf der Zunge. Nimm ein neues Stäbchen und wiederhole den Test mit den anderen Säften.

Bist du ein Superschmecker?

In welchem Tee ist am wenigsten Zucker?

Du brauchst:

- Apfelsaft
- Mineralwasser
- drei Gläser oder Becher
- einen Mitspieler

Gib ins erste Glas viel Apfelsaft und wenig Mineralwasser; ins zweite Glas gleich viel Saft und Mineralwasser und ins dritte Glas wenig Apfelsaft und mehr Mineralwasser. Lass nun deinen Freund kosten. Welche Saftmischung ist etwas süß, welche süß und welche sehr süß?



Literatur

aid infodienst (Hrsg.): Gemüse und Obst – Nimm 5 am Tag! Bestell-Nr. 60-3770, Bonn (2004)

OECD (Hrsg.), Lernen für das Leben. Erste Ergebnisse von PISA. Ausbildung und Kompetenzen, Paris (2001)

Weinert FE, Vergleichende Leistungsmessung in Schulen – eine umstrittene Selbstverständlichkeit. In: Ders. (Hrsg.): Leistungsmessungen in Schulen. Weinheim/Basel (2001)

Weiterführende Literatur

Beer S: Zum Grundlagenverständnis für die Standard- und Curriculum-Entwicklung

Brandl W: Portfolio – Wandel in der Lernkultur und Lehrerbildung?

Heindl I: Gesundheitswissenschaftliche Fundierung der Ernährungsbildung im Forschungsprojekt REVIS

Methfessel B: Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung.

Schlegel-Matthies K: Verbraucherbildung im Forschungsprojekt REVIS – Grundlagen

Schlussbericht zum Projekt REVIS (erhältlich bei der Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung, Universität Paderborn, info@evb.upb.de)

Abbildung 4: Sensorische Übungen schaffen die Verbindung von Theorie und Praxis (aid 2004).