



ABSTRACTBAND

3.-5. September 2025
Wien

D-A-CH FACHTAGUNG ERNÄHRUNGSBILDUNG 2025

Essen (ver)bindet

Forschungsbasiertes Lehren und Lernen
in der Ernährungsbildung zwischen Diversität
und Gemeinschaftskultur



universität
wien



FD-WAH.CH
Verband Fachdidaktik
Wirtschaft-Arbeit-Haushalt
Schweiz



Abstractband zur D-A-CH Fachtagung 2025

**Essen (ver)bindet
Forschungsbasiertes Lehren und Lernen
in der Ernährungsbildung zwischen Diversität
und Gemeinschaftskultur**

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung	7
<i>Assoz-Prof. Dr. Claudia Angele Rim Abu Zahra-Ecker, MEd BEd Prof.</i>	
<i>Anforderungen an eine diversitätssensible und inklusive Ernährungsbildung</i>	<i>8</i>
Keynotes	10
<i>Doz. Corinne Senn Keller</i>	
<i>Chancen und Herausforderungen einer gelingenden Ernährungs- und (Verbraucher)bildung.....</i>	<i>15</i>
<i>Prof. Dr. Noriko Arai Prof. Dr. Noriko Kishi</i>	
<i>Home Economics Education and Teacher Education in Japan: Focusing on Food and Nutrition Education</i>	<i>16</i>
<i>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies</i>	
<i>Essen (ver)bindet und Essen trennt – Status Quo und Perspektiven der Ernährungsbildung im 21. Jahrhundert</i>	<i>18</i>
<i>Dr. Daniel Kofahl</i>	
<i>„Iss was auf den Tisch kommt, oder ...“ – Konflikte beim Essen in der kulturpluralistischen Gesellschaft aus soziologischer Perspektive</i>	<i>19</i>
<i>HS-Prof.in Dr.in Gabriela B. Leitner</i>	
<i>Welt schmecken: Ernährungsbildung im Paradigma der Verbundenheit.....</i>	<i>20</i>
Einzelvorträge	21
<i>Stefanie Albert HS-Prof. Dr. Martina Überall</i>	
<i>Alles anders oder doch fast gleich? – Potenziale des küchenpraktischen Unterrichts zur Förderung des inter- und transkulturellen Verständnisses.....</i>	<i>22</i>
<i>Dr. Evelyn Breuer</i>	
<i>Culturally Inclusive Nutrition: Exploring the Food Environment of the San People in Namibia</i>	<i>23</i>
<i>Eva-Maria Endres</i>	
<i>Pflanzliche Inspirationen für Peter und eine Frau lernt grillen – Normen und moralische Narrative des Essens in Sozialen Medien.....</i>	<i>24</i>
<i>Mag.a Andrea Ficala</i>	
<i>Ernten verbindet: Gemeinschaft und Diversität durch gemeinsames Gärtnern und Essen</i>	<i>25</i>
<i>Dr. Med. Univ. Lukas Gatterer Prof. Dr. rer.nat. Katharina C. Wirnitzer</i>	
<i>Gemeinsam essen, gemeinsam gesund: Politische und pädagogische Wege für bessere Public Health und Planetary Health.....</i>	<i>26</i>
<i>Stephanie Grundmann Prof. Dr. Nina Langen</i>	
<i>Mensa-Talk: Partizipative Gestaltung einer nachhaltigen Schulverpflegung durch Kommunikation</i>	<i>28</i>
<i>Julia Haas, M.A. Alice Baumgärtner</i>	
<i>Der Whole School Food Approach als Schlüssel zur nachhaltigen Ernährungskultur an Schulen</i>	<i>30</i>
<i>Johanna Heindl Dr. habil. Susanne Miesera</i>	
<i>Digitale Transformation im Gastgewerbe – Auswirkungen auf Gastlichkeit durch neue Mensch-Maschine Interaktionen</i>	<i>32</i>
<i>Dr. Ulrich Hobusch Christine Plieschnegger Ing.in, Mag.a, BEd. Johanna Michenthaler </i>	
<i>Mag. Katharina Salzmann-Schojer</i>	
<i>Komplexen Gesundheits- und Ernährungsherausforderungen im 21. Jahr-hundert begegnen: One Health als Unterrichtsschwerpunkt in der landwirt-schaftlichen Berufsbildung</i>	<i>33</i>

Mag. Alexandra Hofer Omnivor, vegetarisch oder vegan? Ernährungsbildung im Spannungsfeld von Nährstoffversorgung, Nachhaltigkeit und Prävention	35
Nina Hoheneder, PhD, Prof. Ernährungsbildung im Kontext von Nachhaltigkeit – Herausforderung und Potenzial in der Sekundarstufe....	37
Dr. Cordula Hundeshagen Heike Rosmann Gesundes Schulessen für alle - Unterschiede im Schulessen nach DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und Schulsozialindex	38
Mag. Anita Konrad Pizza – gesellschaftliche Transformationen auf dem Teller? Ein Beispiel für die Thematisierung von Migration und Transkulturalität über Ernährungsbildung.....	39
Mag.a. Katharina Landl Dr. Christoph Musik Hier wächst Wissen! Wirkungsforschung im Gemüsebeet als Grundlage für eine nachhaltige Ernährungsbildung	40
Dipl.-Soz. Kristin Leismann Prof. Dr. Jasmin Godemann Zum Umgang mit Ernährungsinformationen in sozialen Medien – Welchen Beitrag können soziale Medien zur Ernährungskompetenz leisten?.....	42
Dr. Heike Müller Prof. Dr. Silke Bartsch Verbraucherbildung über den Unterricht hinaus	43
Renán A. Oliva Guzmán Ines Schröder Prof. Dr. Birte Dohnke Prof. Dr. Petra Lührmann Professionalisierung für die Ernährungspraxis: Inanspruchnahme und Wirkung einer Fortbildung zur Ernährungspraxis mit Kindern.....	44
Mag.a Dr.in. Theres Rathmanner Schule-des-Essens-Multiplikator*innen-Fortbildung: Beitrag zur Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung	45
Mag.rer.nat. Heike Rosmann Sophia Lemjimer Dr. Cordula Hundeshagen Studierende und ihr Essalltag – Bewältigungsstrategien und Handlungsoptionen.....	47
Gerlinde Schwabl Mario Vötsch Macht Künstliche Intelligenz richtig satt? Möglichkeiten und Grenzen des Prompt-Engineerings als Beitrag zu einer kritisch-reflektierten Ernährungsbildung	48
Priv.DoZ.in. Di Dr.in Mahshid Sotoudeh Vermeidung von Lebensmittelabfällen gemeinsam lernen	49
David Steinwender Community Food Literacy: Potentiale niederschwelliger Ernährungsbildung am Beispiel Grazer Stadtteilzentren.....	50
Lea Thommen Präkonzepte von Schüler:innen zur Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit: Eine qualitative Studie in der Sekundarstufe I.....	51
Dr. Martina Überall Stefanie Albert, B.Ed. Theresa Fink One Health Education – junge Menschen für Gesundheit und Nachhaltigkeit begeistern und befähigen	52
Simon Vollmer Dipl. Päd. Peter Mitterer, B.Ed. Evidenzbasierte Kompetenzselbsteinschätzungen bei Nullkontakten in der Nahrungszubereitung als fachdidaktisches Instrument im Lehramtsstudium der Ernährungs- und Hauswirtschaft.	53
Dr. Martina Überall Corinna Gapp (née Zangerl), B.Ed. Vanessa Kofler Dr. Silke Bartsch Welche «Arbeit» steckt in meinem Essen? Pilotprojekt II zur Sichtbarmachung von Arbeit bei Lehrenden	54
Symposium.....	55

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies Regine Bigga Georg Raacke Frauke von Lowtzow Ernährungsbildung für alle?! – das Beispiel Nahrungszubereitung und Esskultur	56
Workshops	57
Dr. Ute Ammering Gabriele Bogner-Steiner, M.Ed. Nachhaltige Ernährungskultur in der Bildungseinrichtung – eine Chance für die Ess- und Ernährungsbildung und Nachhaltigkeitstransformation.....	58
Sarah Dreckmann Prof. Dr. Christine Brombach Prof. Dr. Silke Bartsch Kreisläufe statt Grenzen: Die Donut-Ökonomie als Chance für die Ernährungs- und Verbraucherbildung	59
Saskia Favreulle, M.Sc. PD Dipl.-Ing. Dr.in. Mahshid Sotoudeh Ko-Produktion von Konzepten zur Aufklärung über die Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen.....	60
Prof. Dr. Angela Häußler Prof. Dr. Katja Schneider Dr. Nicola Kluß Beim Essen übers Essen reden – (Gemeinsames) Essen als Bildungsanlass	62
Dr. Karolin Höhl Stigmatisierung von Menschen mit Adipositas – ein Thema der (hoch-)schulischen Lehre	63
Stephanie Jud, B.Ed. Stefanie Albert, B.Ed. HS.-Prof. Dr. Martina Überall Dr. Sonja Schuch ,One Health‘ und ,Nachhaltige Ernährung‘ in der Verbraucher*innenbildung – ein Mysterium? – Deep Dive in Methode und Materialien	65
Katrin Lütjen Prof. Dr. Ulrike Johannsen Ernährungsarmut begegnen: Praxisnahe Bildung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit begrenz- tem Budget	66
Mag. Katharina Salzmann-Schojer Mag. Johanna Michenthaler Essen verbindet – Regionale Ernährung zwischen Gemeinschaftsförderung und Ausgrenzung	68
Mag. Karoline Wagner-Sahl „Essen bindet und verbindet“ – Die Rolle der Essbiografie in Ernährungsbildung, Salutogenese und Verhal- tensänderung	70
Posterbeiträge.....	72
Dr. Inga Asbeck „Uni-goes-Art“ – Kulturelle Bildung als Impuls für fachdidaktische und nachhaltigkeitsbezogene Transforma- tion in der Ausbildung von Lehrpersonen der Ernährungsbildung	73
Maxence Dautrey Frau und Natur: Bäuerliches Erbe und dessen Hindernisse auf dem Weg in eine bessere Ökologische und sozi- ale Zukunft	74
Janine Enghart, M.Ed. Assoz.-Prof. Dr. Claudia Angele Lehr-Lern-Labor: Ernährung & Nachhaltigkeit	75
Katrin Fischer Werde zum „Esserwisser“ – Wissen schafft Wert	76
Simone Hackl Assoz.-Prof. Dr. Claudia Angele Forschendes Lernen im Lehr-Lern-Labor "Future Lab Life Skills (FuLaLis) – Ernährung und Nachhaltigkeit" - Entwicklung eines Lernzirkels für Schüler*innen der Sekundarstufe 1	77
Denise Härri Sandrine Wild Prof. Dr. Christine Brombach Einsatz von Künstlicher Intelligenz zur Unterstützung bei der Zubereitung von Hülsenfruchtgerichten – Unter- suchung der Zuverlässigkeit der generierten Rezepte und Chancengerechtigkeit in der Wissensaneignung ...	79
Paul Herfurth Prof. Dr. Silke Bartsch Prof. Dr. Beate Scheubrein Zwischen Haltung und Handlung: Lebensmittelkonsumentenscheidungen junger Erwachsener	81

<i>Dr. Karolin Höhl Madlen Götz, M.Sc. Prof. Dr. Katja Schneider Prof. Dr. Birte Dohnke Prof. Dr. Petra Lührmann</i>	
<i>Zusammenhänge zwischen der Bedeutung des gemeinsamen Essens, den Essmotiven und dem Essverhalten von Studierenden</i>	<i>82</i>
<i>Dr. Karolin Höhl Marie Klein, cand. B.Sc. Larissa Burggraf</i>	
<i>Die Bedeutung der Ernährung hinsichtlich der Inklusion eines Kindes mit Typ-1-Diabetes in der Kindertagesstätte</i>	<i>84</i>
<i>Mirjam Kauschinger, M.Ed., B.Sc. Gabriele Bogner-Steiner, B.Ed., M.Ed. Dr. Mag. Birgit Wild</i>	
<i>kinder.kulinarik.weg.tirol - Gemeinsam Essen Lernen in Bildungseinrichtungen</i>	<i>86</i>
<i>Prof. Dr. Petra Lührmann</i>	
<i>Essmotive und Essverhalten von Studierenden des Faches Alltagskultur und Gesundheit</i>	<i>87</i>
<i>Renán A. Oliva Guzmán Prof. Dr. Petra Lührmann</i>	
<i>Essen (ver)bindet im Sachunterricht der Grundschule</i>	<i>89</i>
<i>Mandy Wachsmann</i>	
<i>Geschlechtersensibel unterrichten: Wege zu einer vielfältigen Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung ..</i>	<i>90</i>
<i>Joanna Willetal Clara Werthmann C. Klatt Prof. Dr. Jana Markert</i>	
<i>Digitale Lehr-Lern-Settings für Lernende mit sprachlichem Unterstützungsbedarf – ein Critical Review.....</i>	<i>91</i>
Mitarbeit und Dank	92



EINFÜHRUNG

Ernährungsbildung zwischen Diversität und Gemeinschaftskultur: Anforderungen an eine diversitätssensible und inklusive Ernährungsbildung

Assoz. Prof. Dr. paed. habil. Claudia Angele

Universität Wien; Department für Ernährungswissenschaften/ Zentrum für Lehrer*innenbildung
(Wissenschaftliche Tagungsleitung)

Rim Abu-Zahra-Ecker, MEd, BEd, Prof.

Pädagogische Hochschule Oberösterreich, (Vorsitzende des Thematischen Netzwerk Ernährung TNE e.V.)

Ernährungsbildung fördert den Erwerb von Alltagskompetenzen, mit dem Ziel einer selbstverantwortlichen, wissenschaftsbasierten Gestaltung des Essalltags unter komplexen gesellschaftlichen, ökologischen, ökonomischen und individuellen Bedingungen (Angele et al., 2021; Buchner & Leitner, 2018). Individuelle Ernährungsweisen folgen dabei diversen Bedürfnissen, Gewohnheiten, Traditionen, Normen und Motiven. Sie sind an Leitbildern wie Gesundheit und Nachhaltigkeit ebenso orientiert wie an unterschiedlichen ökonomischen Gegebenheiten und kulturellen Gepflogenheiten. Als Nahrung und als Handlung verstanden, befriedigt Essen elementare physische, psychische und soziale Bedürfnisse von Individuen und Gemeinschaften und kann dadurch Inklusion schaffen, aber auch Distinktion (Barlösius, 2011). Miteinander essen verbindet Menschen mit Menschen, Orten, Situationen, Erinnerungen und Erfahrungen, oder schließt sie davon aus.

Auf dem Weg zu einer inklusiven Gesellschaft der Vielfalt steht Ernährungsbildung vor diesem Hintergrund auch in der Verantwortung diversitäts- und multi-/inter-/transkulturell sensibles Lernen zu ermöglichen. Wie kann dies in den schulischen und außerschulischen Kontexten der Ernährungsbildung adressiert werden? Dieser Frage geht die D-A-CH-Tagung 2025 in zahlreichen Beiträgen nach. Als grundlegend erscheint zunächst die Anerkennung der Pluralität von Wirklichkeit und Wirklichkeitswahrnehmungen, auch in Bezug auf die Phänomene Essen und Ernährung. Wirklichkeit kann nach Baumert (2002) über verschiedene Modi der Weltbegegnung erschlossen werden – kognitiv-instrumentell, ästhetisch-expressiv, normativ-evaluativ und ultimat – was auch auf den Gegenstandsbereich Ernährung transferierbar ist (Buchner et al., 2011). Diese Modi zur selbsttätigen Erschließung von Welt in ihrer je unterschiedlichen Zugangsweise und Reichweite verstehen und anwenden zu können, ist ein Ziel von Bildung.

Diversitätssensible und inklusive Ernährungsbildung erkennt diese Pluralität an und kann des Weiteren avisiert werden, indem...

- ... Dimensionen von Diversitätskompetenz auf Kontexte der Ernährungsbildung hin reflektiert und konkretisiert werden (Dimensionen von Diversitätskompetenz vgl. Ghent University 2024).
- ... ein inklusives Curriculum der Ernährungsbildung in Hochschule und Schule gefördert wird, z.B. mittels einer Vielfalt an wissenschaftlichen Perspektiven, Themen, Materialien, Feedback- und Bewertungsmethoden.
- ... Lernumgebungen forschungsgeleitet entwickelt werden, die allen Lernenden Lernen ermöglichen durch die Berücksichtigung von Schlüsseldimensionen der Gestaltung inklusiver Lernsettings (vgl. z.B. Georgetown University (n.d.), Inclusive Pedagogy Toolkit).

Die D-A-CH-Tagung 2025 widmet sich in den zahlreichen Tagungsbeiträgen der Frage, wie Ernährungsbildung im 21. Jahrhundert unter Berücksichtigung von Diversität und Gemeinschaftskultur an schulischen und außerschulischen Lernorten forschungsbasiert gestaltet werden kann. Die Vielfalt der Beiträge und der Beitragenden bringt eine Vielfalt an Perspektiven im wissenschaftlichen Diskurs. Alle Abstracts durchliefen ein Peer-Review-Verfahren. An dieser Stelle schon jetzt herzlichen Dank allen Keynote-Referent*innen, Beitragenden und Diskutant*innen in den Keynote-, Panel- und Poster-Sessions sowie allen Peer-Reviewer*innen! Wir freuen uns auf anregende Fachdiskussionen und intensives Netzwerken!

Bibliografie

- Angele, C., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S., & Salzmann-Schojer, K. (2021). *Fachdidaktik Ernährung: Ein Studienbuch*. UTB.
- Barlösius, E. (2011). *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Juventa.
- Baumert, J. (2002). Deutschland im internationalen Bildungsvergleich. In N. Killius, J. Kluge, J. & L. Reisch (Hrsg.), *Die Zukunft der Bildung*. (S. 100-150). Suhrkamp.
- Buchner, U., & Leitner, G. (Hrsg.). (2018). *Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher_innenbildung Austria – EVA. Handreichung zur überarbeiteten Neuauflage – Poster 2015*. Thematisches Netzwerk Ernährung.
- Buchner, U., Kernbichler, G. & Leitner, G. (2011) (Hrsg.). *Methodische Leckerbissen. Beiträge zur Didaktik der Ernährungsbildung*. StudienVerlag.
- Georgetown University (n.d.). Inclusive Pedagogy Toolkit. <https://cndls.georgetown.edu/resources/ip-toolkit>
- Ghent University (2024). Students' Diversity Competencies: How to Put Them into (Teaching) Practice? <https://www.onderwijstips.ugent.be/en/tips/diversiteitscompetenties-in-je-vak/>



KEYNOTES

Doz. Corinne Senn Keller

Ab 1988 Lehrperson für das Fach Hauswirtschaft auf der Sekundarstufe 1.

Weitere Tätigkeiten: Schulleiterin, Inspektorin, Praxislehrperson.

Seit 1998 Dozentin für Fachdidaktik und Fachwissenschaft im Fach «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» mit Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit an der Pädagogischen Hochschule Fachhochschule Nordwestschweiz, CH.

Weitere Tätigkeiten: Mentorin und Coach in der Berufspraktischen Ausbildung, Lehrmittelautorin, Fachexpertin im Kanton Basel-Stadt, Konzipierung und Durchführung von Weiterbildungen für Lehrpersonen, Betreuung von Masterarbeiten.

Forschungsschwerpunkt: Schülerinnen und Schülervorstellungen zum Thema Arbeit, Game based learning in der Hochschule (neu).



Prof. Dr. Noriko ARAI

Teaching and Research:

1989- University of Fukui, Faculty of Education

2015- Professor Emeritus, University of Fukui

2023- Guest Researcher of Kanazawa University

Social Activities:

- President of the Japan Association of Home Economics Education (2017-2019)
- Special collaborator for reviewing National Curriculum Guidelines of Home Economics in Senior High School, 2008 and 2018 versions

Areas of Research:

Pedagogy of Home Economics and curriculum design. Lesson study, particularly in the areas of citizenship and gender. Comparative studies

Publication (in English):

Arai, N. (1993) Coeducational Home Economics Education and Sex Equality in Japan. Kettschau, I., Metzfessel, B., Schmidt-Waldherr, H. eds., Youth, Family and Household, Schneider Verlag Hohengehren GmbH, Germany. 22-32

Arai, N., Oshima, M. (2006) How Home Economics Education Nurtures Students' Sense of Self-esteem: An Analysis of Students' Views. Rauma, A.L., Piilanen, S., Seitamaa-Hakkarainen, P., eds., Human Perspectives on Sustainable Future. University of Joensuu, Finland. 337-345

Elorinne, A.L., Arai, N., Autio, M. (2017) Pedagogics in Home Economics Meet Everyday Life: Crossing Boundaries and Developing Insight in Finland and Japan. Kimonen, E., and Nevalainen, R., eds. Reforming Teaching and Teacher Education. Sense Publishers, The Netherlands. 145-168.



Prof. Dr. Noriko KISHI

Home Economics Education Research Unit, University of Teacher Education Fukuoka (UTEF)

- 2022-2024 Principal, Kurume primary school and junior high school attached to UTEF
- July 2023-present Board of Director, The Japan Association of Home Economics Education

Areas of teaching and research:

Didactics of home economics, Lesson studies, Teacher education, Caring and life resources management skills.

Publication (in English):

Kishi, N. & Yamamoto, T. (2025) Subject Pedagogy Research

Methodologies: Analysis of Academic Journal Articles Published by Affiliates of Japan Consortium of Subject Pedagogy Associations. *Research in Subject-matter Teaching and Learning*, 7, 140-163.

Kishi, N. (2023) Lesson Improvement through Lesson Studies: A Case Study on the Lessons for Responsible Living and Consumption in Elementary Home Economics Education. *International Journal of Home Economics*, 15(2), 187-199.

Kishi, N., ARAI, N., Rie Imoto, et al. (2017) A study of Japanese lesson study in home economics. *International Journal of Home Economics*, 10(2), 86-98.



Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies

Universität Paderborn

- Professorin für Fachdidaktik Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn. Promovierte und Habilitation an der Universität Münster mit der Venia Legendi für Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre.
- Von 2015 – 2019 Mitglied im Sachverständigenrat für Verbraucherfragen des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz.
- Mitglied des Kuratoriums der Deutschen Stiftung Verbraucherschutz.
- 2015 – 2018 Mitglied im Sachverständigenrat für Verbraucherfragen des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz.
- 2008 – 2019 Vorsitzende des fachdidaktischen Gesellschaft Haushalt in Bildung und Forschung Ha-BiFo e.V. und Sprecherin der länderübergreifenden D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Hochschuldidaktik zur verbraucherorientierten Lehrerbildung (Deutschland, Österreich, Schweiz).
- Seit 2018 Studiendekanin der Fakultät Naturwissenschaften der Universität Paderborn.



Dr. Daniel Kofahl

ist Soziologe mit dem Schwerpunkt auf Ernährung. Er leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur – APEK, ist Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie und lehrt zur Ernährungssoziologie, Ernährungskulturwissenschaft und Sozialwissenschaftlichen Methoden an unterschiedlichen Hochschulen. Mehr Infos unter <https://www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/>
Kontakt: kofahl@apek-consult.de



HS-Prof. Mag. Dr. Gabriela B. Leitner, MA

Pädagogische Hochschule Wien
(<https://phwien.ac.at/personen/leitner-gabriela/>)

ist Hochschulprofessorin für Ernährungsdidaktik an der Pädagogischen Hochschule Wien, Institut für Sekundarstufe Berufsbildung. Die Schwerpunkte ihrer Lehr- und Forschungstätigkeit sind: fachbezogene Präkonzepte; fachdidaktische Zugänge zu Ernährungsethik, -kultur und zur Entwicklung von Urteilskraft; dialogisches, transformatives Lernen.
Kontakt: gabriela.leitner@phwien.ac.at



Chancen und Herausforderungen einer gelingenden Ernährungs- und (Verbraucher)bildung

Doz. Corinne Senn Keller

Pädagogischen Hochschule Fachhochschule Nordwestschweiz

Gesellschaftliche Entwicklungen wirken unmittelbar auf Schule und Unterricht ein und prägen das Lernen von Schülerinnen und Schülern. Mit der Einführung des Lehrplans 21 in der Deutschschweiz (D-EDK, 2026) werden im Fach *Wirtschaft, Arbeit, Haushalt* (WAH) gesellschaftlich relevante Themen explizit zum Unterrichtsgegenstand. Das Fach- und Bildungsverständnis von WAH orientiert sich dabei am Konzept der alltäglichen Lebensführung. Wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen werden aus der Perspektive von Haushalten und Individuen betrachtet.

Seit der Einführung des Lehrplans 21 ist ein kompetenzorientierter Unterricht als didaktischer Standard verankert. Dabei kommen den Präkonzepten der Schülerinnen und Schüler sowie dem Einbezug ihrer Lebenswelt eine zentrale Bedeutung zu.

Im Zentrum dieses Beitrags steht die Ernährungs- und Verbraucherbildung im Kontext des Fachs WAH. Vor dem Hintergrund des Tagungsthemas «*Essen (ver)bindet*» wird exemplarisch aufgezeigt, welche Lernprozesse auf Ebene der Studierenden initiiert werden sollen, um auf der Zielstufe ein diversitätsbewusstes sowie multi-, inter- und transkulturell sensibles Lernen zu ermöglichen.

Die gewählten Beispiele aus der hochschuldidaktischen Praxis erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr sollen sie exemplarisch verdeutlichen, welche Zugänge sich eignen, um bei Studierenden eine wertschätzende Haltung gegenüber kultureller Vielfalt im Bereich Ernährung und Konsum zu fördern – eine Haltung, die im Berufsalltag als Lehrperson situationsadäquat umgesetzt werden kann. Dieser Beitrag versteht sich als Impuls zur Reflexion über Chancen und Herausforderungen einer kultursensiblen Ernährungsbildung. Die dargestellten Lernmomente aus dem Studium sollen zur fachlichen Auseinandersetzung anregen und den Diskurs an den Hochschulen weiterführen.

Eine inklusive Gesellschaft setzt sowohl das Bewusstsein für deren Potenziale als auch den konstruktiven Umgang mit damit verbundenen Herausforderungen voraus. Die Schule bildet in diesem Kontext einen sozialen Mikrokosmos – einen Ort der Begegnung zwischen Kulturen, Gemeinschaften und Familien.

Ernährung und Esskultur können in diesem Spannungsfeld Brücken schlagen – zwischen Menschen, Lebensrealitäten und Bildungszielen.

Bibliografie

- Angele, C., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S., & Salzmann-Schojer, K. (2021). *Fachdidaktik Ernährung: Ein Studienbuch*. UTB.
- Esslinger-Hinz, I. (2019). *Kultursensible Didaktik: Eine Einführung in Theorie und Praxis. Mit Onlinematerialien* (p. 237). Beltz Juventa.
- Fischer, C., Rott, D., & Veber, M. (2014). Diversität von Schüler/-innen als mögliche Ressource für individuelles und wechselseitiges Lernen im Unterricht. *Lehren & lernen*, 40(8/9), 22-28.
- Schlegel-Matthies, K., Bartsch, S., Brandl, W., & Methfessel, B. (2022). Konsum–Ernährung–Gesundheit. *11. Jahrgang Heft 2 2022*, 122.
- Sliwka, A. (2012). Diversität als Chance und als Ressource in der Gestaltung wirksamer Lernprozesse. *Das interkulturelle Lehrerzimmer: Perspektiven neuer deutscher Lehrkräfte auf den Bildungs- und Integrationsdiskurs*, 169-176.
- Standop, J. (2005). *Werte-Erziehung: Einführung in die wichtigsten Konzepte der Werteerziehung*. Beltz

Home Economics Education and Teacher Education in Japan: Focusing on Food and Nutrition Education

Prof. Dr. Noriko Arai, Prof. Dr. Noriko Kishi

University of Fukui & Kanazawa University, University of Teacher Education Fukuoka

Since the mid-20th century, home economics (HE) education in many countries has evolved into general education. However, it has retained characteristics of domestic housework instruction while incorporating scientific and practical elements. In recent years, HE has gained attention as a subject for learning about sustainable living, particularly in connection with the United Nations' Sustainable Development Goals (SDGs).

This presentation provides an overview of the characteristics of HE education in Japan, with a special focus on food and nutrition education, a globally emphasized area. It also examines the system for training HE teachers in Japan, the relationship between HE and Japan's Basic Act on *Shokuiku* (Food and Nutrition), and the country's nutrition teacher system. Our goal is to discuss education that support healthy diet in children.

Characteristics of HE education in Japan

In Japan, all schools follow a nationally unified course of study, adhering to the same curriculum standards. Home economics is a general subject taught from elementary through junior and senior high school (typically from 5th to 10th or 11th grade). The curriculum covers a wide range of daily life topics, including family and home life, childcare, food, clothing, housing, consumer education, the environment, and financial management. It also incorporates social issues such as gender, welfare, and sustainable development (Arai, 2012).

Food and nutrition education in HE

Students are expected to develop competencies in food and nutrition through activities that promote healthy eating habits, food and nutrient knowledge, cooking skills, and an understanding of food culture, safety, and sustainability. In recent years, problem-solving learning and interdisciplinary approaches—connecting food-related topics with family and welfare issues—have been actively explored and implemented in HE curricula.

Teacher education for food and nutrition instruction

In Japan, food and nutrition education is primarily delivered by HE teachers. Teacher education in HE is strictly regulated by the Teacher Licensure Law, with teaching licenses at the secondary level separated into junior and senior high school categories. At the elementary level, two credits in HE teaching methods are required, as with other core subjects.

In 2005, the nutrition teacher system was introduced. Previously, school nutritionists were primarily responsible for school lunch management. With this reform, they gained the ability to directly provide dietary guidance and nutrition education to students. Most universities offering dietitian training programs now include curricula designed to prepare future nutrition teachers.

As a result, food and nutrition education has been strengthened through HE classes, lunchtime instruction, classroom activities, and health education (e.g. Hosoyamada & Miyahara, 2018). Opportunities for team teaching between classroom or HE teachers and nutrition teachers are steadily increasing (e.g. Otake et.al, 2014). Therefore, HE teacher education should focus on equipping both elementary and secondary teachers with strong subject and pedagogical content knowledge and collaborative skills to work effectively with nutrition specialists.

Bibliografie

Arai, N. (2012). Home economics education and issues in contemporary living: from the perspectives of gender and citizenship. In Japan Association of Home Economics Education (Ed.), *Home economics education in Japan 2012*. 38-51. <https://www.jahee.jp/en-publications/>

- Hosoyamada, Y. & Miyahara, K. (2018). Trends in intervention studies on food and nutrition education in Japan utilizing the school lunch—A systematic review. *The Japanese journal of nutrition and dietetics*, 76 (Suppl.1), 50-63. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.76.S50>
- Otake, M., Sato, A., Ikejiri, K., Fujita, K., Moriuchi, T., Yamada, S. & Yokoyama, E. (2014) Practices of the Dietary Education which Aimed at Cooperation with Home Economics Education, Technology Education and Diet and Nutrition Teacher, *Bulletin of Tokyo Gakugei University, Educational sciences*, 65(2), 323-336. <http://hdl.handle.net/2309/134671>

Essen (ver)bindet und Essen trennt – Status Quo und Perspektiven der Ernährungsbildung im 21. Jahrhundert

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies

Universität Paderborn

Ernährung ist nicht nur als physiologische Notwendigkeit zu verstehen, sondern als ein vielschichtiges soziales, kulturelles und politisches Phänomen. Sie fungiert sowohl als verbindendes als auch trennendes Element gesellschaftlicher Wirklichkeit: Essen und Esskulturen können soziale Kohäsion und Identitätsbildung fördern und verhindern. Ernährungsbildung im 21. Jahrhundert steht vor der Herausforderung, nicht nur alltagspraktische Kompetenzen, sondern auch ein reflexives Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Esskulturen, Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit zu vermitteln.

Der Beitrag systematisiert den gegenwärtigen Forschungsstand, identifiziert zentrale strukturelle Defizite sowie didaktisch-konzeptionelle Potenziale und entwirft Perspektiven für eine zukunftsorientierte, kritisch-emanzipatorische Ernährungsbildung im Spannungsfeld individueller Handlungsspielräume und gesellschaftlicher Transformationsprozesse.

Bibliografie

- Schlegel-Matthies, K., Bartsch, S., Brandl, W., & Methfessel, B. (2022). *Konsum – Ernährung – Gesundheit. Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung*. Barbara Budrich.
- Schlegel-Matthies, K. (2025). Essen in der Vielfalt – Esskultur und Nahrungszubereitung. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 14(1), 49–63.
- Schlegel-Matthies, K. (2023). Zwischen Überwältigung und Beliebigkeit – Wertorientierung im Unterricht als Aufgabe der Lehrpersonenbildung. In P. Tresp (Hrsg.), *Nachdenken über Lehrerinnen- und Lehrerbildung. Anregungen zur Weiterentwicklung der Pädagogischen Hochschulen in der deutschsprachigen Schweiz*. Aus Anlass des 20-Jahre-Jubiläums der Pädagogischen Hochschule Luzern (S. 31–34). Pädagogische Hochschule Luzern.

„Iss was auf den Tisch kommt, oder ...“ – Konflikte beim Essen in der kulturpluralistischen Gesellschaft aus soziologischer Perspektive

Dr. Daniel Kofahl

Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur – APEK

Es ist eine gern betonte Weisheit, dass gemeinsames Essen und Trinken Grenzen überwinden hilft, Menschen miteinander versöhnt und verbindet. Die Mahlzeit wird – nicht nur, aber auch – in der Pädagogik als Gemeinschaft stiftendes Inklusionsmoment instrumentalisiert. Dabei wird oftmals vorschnell ausgeblendet, dass dies keinesfalls ein Automatismus ist. Im Gegenteil kann alles, was rund um Ernährung geschieht auch dazu beitragen, Grenzen zu markieren, Konflikte zu betonen und Exklusion zu betreiben. Vom Suppenkasparausspruch „Ich esse keine Suppe! Nein!“ über Lebensmittel-Neophobien bis hin zu kulturisolationistischen Nahrungstabus gibt es verschiedentliche Beispiele dafür, wie Nahrung oder Essenssituationen abgelehnt werden und dabei Anlass zum Konflikt geben oder zumindest Konfliktpotential bergen.

Dies schließt an die empirische Beobachtung an, dass sich die Gegenwartsgesellschaft, die von einer (Ernährungs-)Kultur der (Ernährungs-)Kulturen und des (Ernährungs-)Kulturkontakts geprägt ist, keineswegs als zwangsläufiges Harmonieprojekt realisiert, sondern vielmehr als von vielfachen Spannungen und zum Teil auch offenen Streitigkeiten geprägte Herausforderung. Dies erleben gerade auch diejenigen Akteure, die in der pädagogischen Bildungsarbeit den konkreten (Ernährungs-)Kulturpluralismus managen und organisieren müssen.

Der Vortrag möchte aus soziologischer Perspektive auf ernährungsbezogene Disharmonien mit Konfliktpotential blicken. Er führt ein in die Theorie soziokultureller Konflikte, wozu auch die Annahme gehört, dass Konflikte genuin zum sozialen Leben dazugehören und es wahrscheinlicher ist, dass diese – einmal in der Welt – sich eher stabilisieren und fortbestehen, als dass sie sich auflösen lassen. Weiterhin wird anhand ausgewählter Beispiele gezeigt, wie sich Konflikte in der Ernährungskultur in Vergangenheit und Gegenwart bis in den Bildungsalltag hinein darstellen. Abschließend stellt der Vortrag Hypothesen zur gepflegten Debatte, wie mit verdecktem und offenem Konflikt(-potential) verfahren werden kann.

Bibliografie:

Kofahl, D. (2014). *Die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft: Soziologische Analysen von Kultur- und Natürlichkeitssemantiken in der Ernährungskommunikation*. Kassel University Press GmbH.

Kofahl, D. (2025). Soziologie der Ernährung – eine kurze Einführung in ein weites Feld. [Ide. informationen zur deutschdidaktik]. In H. Bito & U. Esterl (Hrsg.), *Essen – Essen als gesellschaftliches, kulturelles und politisches Thema* (Bde. 2–2025). StudienVerlag. [im Erscheinen]

Welt schmecken: Ernährungsbildung im Paradigma der Verbundenheit

HS-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Gabriela B. Leitner

Pädagogische Hochschule Wien, Ernährungsdidaktik

„In der Gegenwart verlieren die gesellschaftlichen Formen der Verbundenheit, politische Parteien, Gewerkschaften, Vereine oder Kirchen an Bedeutung. Eine leibphilosophische Analyse zeigt, dass Menschen aber nicht nur selbstbestimmte Individuen, sondern immer auch existentiell miteinander verbundene Wesen sind.“ (Vogelsang, 2020, S. 4)

Das Leben im Global Village der Spätmoderne lässt sich durch unterschiedliche Phänomene erklären: eine schwer durchschaubare globalisierte Wirtschaft, tiefgreifende gesellschaftliche Veränderungen im Zuge der Digitalisierung, polarisierende Elemente einer zunehmenden Migration, Klimakrise/ Klimakatastrophe, Beschleunigung uvm. Gesellschaftliche Institutionen – so auch Schule und Bildung – geraten zunehmend unter Druck.

Der „hegemoniale Diskurs“ (Laclau & Mouffe, 1985) geht von der Grundüberzeugung aus, dass jeder Mensch ein einzigartiges Wesen ist, welches sich aus seinen eigenen Anlagen heraus (autopoietisch) entwickelt. Diese Entwicklung zum Individuum zu begleiten tritt auch die (Ernährungs-)Bildung an. Individualisierung als Konsequenz der Heterogenität und die Betonung der Differenz schaffen Distanz: zu anderen Menschen und zur Welt (Vogelsang, 2020, S. 17).

Rosa (Resonanz, 2019) konstatiert ein Gefühl der Entfremdung des Subjekts gegenüber der Welt: Die Welt wird als gleichgültig oder sogar feindlich erfahren und umgekehrt wird die Welt vom Individuum als Ressource, als Instrument zur Bedürfnisbefriedigung betrachtet (Verdinglichung). Die Lösung dieser Nicht-Verbundenheit sieht Rosa im Entwurf der „Resonanz“: „eine durch Affizierung und Emotion, intrinsisches Interesse und Selbstwirksamkeitserwartung gebildete Form der Weltbeziehung, in der sich Subjekt und Welt gegenseitig berühren und zugleich transformieren“ (ebd., S. 289).

Die Schule als Resonanzraum kann Resonanzachsen ermöglichen: diagonale Resonanzbeziehungen (auf Lern-Gegenstände gerichtet), horizontale (soziale), intersubjektive (emotionale, leibliche) oder auch materiale (handelnde) Antwortbeziehungen. „Die Weltbeziehung entfaltet sich vielmehr in dichten Interaktionsprozessen im Klassenzimmer, (...) auf dem Schulhof, ...“ (Rosa, 2019, S. 403) über Anerkennungs- und Distinktionsprozesse.

Hier liegt die Bedeutung der Fachdidaktik: Sie stärkt die Antwortbeziehung zwischen Lernenden und der Welt in Form des Lerngegenstandes. Gelingende Fachdidaktik kann Türöffner zwischen dem Lerngegenstand und dem Lernenden sein und Resonanzerfahrungen möglich machen. Der fachliche Gegenstand Ernährung ist geradezu prädestiniert dafür, Resonanz zu ermöglichen, die Welt „zum Sprechen“ zu bringen. Durch den Vorgang der Einverleibung und Ausscheidung von Welt durch Essen und Trinken ist eine transformative Weltbeziehung direkt erfahrbar. Essen verbindet uns mit der Welt; diese Resonanzbeziehung ist existenziell.

Aufbauend auf der Theorie der Resonanzbeziehungen (Rosa, 2019) wird im Beitrag Fachdidaktik Ernährung als Schlüsseldisziplin zum Schwingen von Resonanzachsen erläutert.

Bibliografie

Rosa, H. (2019). *Resonanz. Eine Soziologie der Weltbeziehung*. Suhrkamp.

Vogelsang, F. (2020). *Soziale Verbundenheit. Das Ringen um Gemeinschaft und Solidarität in der Spätmoderne*. Karl Alber.

**EINZEL-
VORTRÄGE**

Alles anders oder doch fast gleich? – Potenziale des k chenpraktischen Unterrichts zur Förderung des inter- und transkulturellen Verständnisses

Stefanie Albert¹, HS-Prof. Dr. Martina  berall¹

¹P dagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Essen ist ein sozialer Akt. Durch die Mahlzeit werden Menschen zusammengebracht, Identität geprägt und zum Ausdruck gebracht und kulturelle Aspekte weitergegeben. Essen (ver)bindet, trennt aber zugleich – durch die Art und Weise wie und was gegessen wird, entstehen Zusammengehörigkeit und Abgrenzung (u.a. Barlösius, 2016).

Um aufzuzeigen, wie inter- und transkulturelles Lernen in der schulischen Küchenpraxis gefördert werden kann und Zusammengehörigkeit vor Abgrenzung zu heben, wird in diesem Vortrag ein Unterrichtsmodul für Ernährungs- und Lebensmitteltechnologie und K chen- und Restaurantmanagement an der HLW präsentiert. Ausgehend von Erkenntnissen zu Essbiografie, Essverhalten und Ern hrungssozialisation (Barlösius, 2016; Brombach, 2024; Methfessel, 2022) erschließen die Lernenden ihre kulinarisch-kulturellen Hintergründe. Dabei wird nach dem Mehrperspektiven-Modell von Geiger (2007a, 2007b) ersichtlich, dass Esskulturen durch unterschiedliche Perspektiven multikulturell geprägt sind. In der Küche werden anschließend traditionelle Teigtaschen unterschiedlicher Länder zubereitet und deren jeweilige Herstellung sowie damit verbundene Rituale thematisiert. Dabei wird deutlich: auch wenn die Geschichten dahinter unterschiedlich sind, handelt es sich im Wesentlichen um dieselben Zutaten und Gerichte (McWilliams, 2013). Analog kann dies auch auf Menschen bezogen werden: Alle Menschen, unabhängig von ihrer Herkunft sind einzigartig zugleich aber alle dieselbe Spezies. In einem finalen Schritt sollen die Besonderheiten unterschiedlicher Kulturen durch Fusionsgerichte kombiniert, hervorgehoben und zelebriert sowie Transkulturalität als kulinarische Chance verstanden werden (R tzler & Reiter, 2022).

Der Vortrag hebt die soziale und kulturelle Dimension der Nachhaltigkeit (von Koerber, 2014) hervor, zeigt Potenziale der Ernährungsbildung im inter- und transkulturellen Lernen auf und regt dazu an, vom vorherrschenden, unreflektierten Nachkochen von Kulturen abzuweichen und stattdessen Cuisine as Culture zu erkennen (Eppelsheimer, 2012; Schlegel-Matthies, 2025). Ziel ist, Multiplikator:innen Methoden mitzugeben, die transkulturelles Lernen auf unterschiedlichen Ebenen ermöglichen.

Bibliografie

- Barlösius, E. (2016). *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (3. Aufl.). Beltz Juventa.
- Brombach, C. (2024). Essbiografische Zugänge zur Einordnung eines jeweiligen Ernährungsverhaltens. In C. K ster, S. Hagspihl, & J. Rückert-John (Hrsg.), *Verpflegung | Wohnen | Digitale Teilhabe* (S. 37–52). Springer Fachmedien Wiesbaden. https://doi.org/10.1007/978-3-658-43912-5_3
- Geiger, I. K. (2007). Ernährung im multikulturellen Kontext verstehen – Teil 1. *Ernährungs Umschau*, 54 (2007), 23–26.
- Methfessel, B., & Schlegel-Matthies, K. (2020). Für eine veränderte Fachpraxis. Zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und der Mahlzeitengestaltung. *HiBiFo*, 2(4), 49–60. <https://doi.org/10.25656/01:21149>
- Schlegel-Matthies, K. (2025). Essen in der Vielfalt – Esskultur und Nahrungszubereitung. *HiBiFo*, 14(1), 49–63. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v14i1.0>

Culturally Inclusive Nutrition: Exploring the Food Environment of the San People in Namibia

Dr. Evelyn Breuer¹

¹Keomed GmbH, Köln, Germany

Food is deeply connected to cultural identity, social cohesion, and community resilience. In diverse societies, nutrition education must move beyond standardized approaches to embrace diversity-sensitive and transculturally inclusive frameworks that respect and integrate indigenous food traditions. This study examines the nutrition environment of the San people in Namibia, analyzing how cultural heritage, environmental constraints, socio-economic conditions, and government nutritional intervention programs shape their food practices. The San people, the oldest inhabitants of Southern Africa, have lived in the region for at least 20,000 years. Traditionally, they followed a hunter-gatherer lifestyle, but increasing land enclosures have restricted their mobility and disrupted their traditional food practices.

As the San people integrated into the capital economy, they experienced a decline in dietary variety. Once benefiting from a varied and nutritionally diverse diet, their current food intake has become more limited and reliant on a narrower range of staple foods. This transition has increased their vulnerability to poverty, food insecurity, and malnutrition, making them heavily dependent on government food handouts. Over 70% of the Namibian San community relies on erratic state-run food-aid programs. Despite these interventions, many San families continue to suffer from hunger, often going several days without food.

Guided by the Community Nutritional Environment Conceptual Framework and the Social-Ecological Model, this study investigates undernutrition among San children under five in North-Central Namibia. Using semi-structured interviews and observations, the study engaged local nutritional service providers and San parents to explore their perceptions of food access, food acceptability, dietary practices, and nutrition-related challenges. Findings reveal that existing interventions fail to address the specific needs of the San community due to:

Lack of culturally appropriate dietary options

Limited knowledge of health and nutrition

Restricted hunter-gatherer lifestyle

Land constraints for food gathering due to fenced-off land

Policy gaps in addressing indigenous nutrition

Irregular and unreliable nutritional support, coupled with cultural insensitivity in intervention strategies, exacerbates food insecurity and malnutrition among San children.

This study highlights the need to shift from program-centered to community-centered approaches in nutrition education. It advocates for a bottom-up model that actively involves indigenous communities in co-creating culturally responsive, sustainable practices, and inclusive nutritional strategies. By integrating traditional food knowledge with modern nutritional science, this research proposes a transculturally sensitive education framework that fosters participatory learning, intercultural dialogue, and policy inclusivity.

Ultimately, this study reinforces the necessity of adaptive, community-driven nutrition education models to promote the health and well-being of diverse populations.

Bibliografie

Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2012). *Food and Culture: A Reader* (3rd ed.). Routledge.

Germov, J., & Williams, L. (Eds.). (2016). *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite* (4th ed.). Oxford University Press.

Delormier, T., Frohlich, K. L. & Potvin, L. (2009). Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. *Sociology of Health & Illness*, 31(2), 215–228.
<https://doi.org/10.1111/j.1467-9566.2008.01128.x>

Pflanzliche Inspirationen für Peter und eine Frau lernt grillen – Normen und moralische Narrative des Essens in Sozialen Medien

Eva-Maria Endres¹

¹APEK Consult, Berlin, Deutschland

Vorstellungen über richtiges und falsches Essen, die Moral des Essens waren schon immer konstituierend für eine Gesellschaft. Die Essmoral kann daher als Urmoral der Gesellschaft bezeichnet werden (Baudy, 1982). Auch heute noch ist Essen Thema in verschiedenen Diskursen über Politik, soziale Distinktion oder Ökologie. Umgekehrt formen diese Moralvorstellungen die Gesellschaft. Medien üben im Rahmen der öffentlichen Ernährungsdiskurse hierauf großen Einfluss. Mit der Digitalisierung haben sich diese Ernährungsdiskurse pluralisiert und individualisiert, während über Soziale Medien eine demokratisierte Ernährungsbildung stattfindet (Endres, 2018). Allgemeine Tendenzen der Digitalisierung wie die Fragmentierung von Öffentlichkeit und der Verlust eines allgemeinen Orientierungswissens (Stapf et al., 2017) sind jedoch auch hier zu beobachten. Wie gestalten sich Diskurse über richtiges und falsches Essen in Sozialen Medien? Welche zentralen moralischen Narrative werden dort verhandelt?

Um diesen Fragen nachzugehen, wurde mit der Methode der Netnographie (Kozinets, 2020) eine qualitative Analyse zweier Food Communities auf Instagram durchgeführt. Aus dem Themenbereich Vegan & Plantbased wurden 404 Accounts und aus dem Bereich BBQ & Fleisch 471 Accounts einbezogen und deren Inhalte auf zentrale Narrative der Essmoral untersucht.

Es zeigte sich, dass moralische Narrative anteilig neu verhandelt werden, Soziale Medien jedoch überwiegend traditionelle Vorstellungen von gutem und richtigem Essen widerspiegeln. So konnten in der Community Vegan & Plantbased Narrative der Mäßigung und Askese, der ethischen Verantwortung, sowie restriktive Speisegebote identifiziert werden und in der Community BBQ & Fleisch Narrative von Völlerei, Macht, Gewalt und Männlichkeit. Auch wurden überwiegend Vorstellungen traditioneller Geschlechtszuschreibungen über Ernährungsthemen kommuniziert. Soziale Medien stellen eine wichtige Quelle für Ernährungsbildung dar. Wie die Studie zeigt, dienen sie jedoch weniger der Vermittlung rational-kognitiver Informationen, sondern mehr dem Identitäts- und Beziehungsmanagement mittels Ernährungsthemen. Bei dieser Aushandlung von Zugehörigkeit sind moralische Narrative zentral und sollten bei der Gestaltung von Ernährungsbildung auch außerhalb Sozialer Medien berücksichtigt werden.

Bibliografie

- Baudy, G. J. (1982). Metaphorik der Erfüllung. Nahrung als Hintergrundmodell in der griechischen Ethik bis Epikur. In *Archiv für Begriffsgeschichte* 25(1), S. 7–68.
- Endres, E.-M. (2018). *Ernährung in Sozialen Medien. Inszenierung, Demokratisierung, Trivialisierung*. Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH.
- Kozinets, Robert V. (2020). *Netnography. The Essential Guide to Qualitative Social Media Research* (3rd ed.). SAGE Publications Ltd.
- Stapf, I., Prinzing, M., & Filipović, A. (2017). Einleitung: Der Journalismus und die Qualität des gesellschaftlichen Diskurses. In I. Stapf, M. Prinzing & A. Filipović (Hrsg.). *Gesellschaft ohne Diskurs? Digitaler Wandel und Journalismus aus medienethischer Perspektive* (S. 11-14). Nomos.

Ernten verbindet: Gemeinschaft und Diversität durch gemeinsames Gärtnern und Essen

Mag.^a Andrea Ficala¹

¹City Farm Augarten, Wien, Österreich, ²Esswerk e.U., Wien, Österreich

Wie kann gemeinschaftliches Gärtnern und Essen zur Förderung von Diversitätsbewusstsein, sozialer Inklusion und nachhaltiger Ernährungsbildung beitragen?

Der Vortrag zeigt, wie Gartenarbeit, Ernte und Verarbeitung sowie gemeinsames Essen als ganzheitliche Methoden zur Ernährungsbildung eingesetzt werden können, um einen interkulturellen Austausch, Partizipation und ein Bewusstsein für Ernährung zu fördern. Anhand der langjährigen Praxis der City Farm Augarten werden erfolgreiche Ansätze, Herausforderungen und Potentiale einer multi-/inter-/transkulturell sensiblen Ernährungsbildung im außerschulischen Kontext vorgestellt und diskutiert.

Die City Farm Augarten in Wien ist ein Bildungsort, an dem Kinder und Jugendliche durch praxisnahes Lernen einen direkten Bezug zu pflanzlichen Lebensmitteln wie Gemüse, Kräutern, Hülsenfrüchten und Obst entwickeln. In einem städtischen Gartenbau- und Naturkontext erleben sie den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion – vom Säen und Pflegen bis zur Ernte genauso wie das dynamische Zusammenspiel von Mensch und Natur. Das interdisziplinäre Team vor Ort vereint Expertise aus Umweltbildung, Gartenpädagogik und Gartenbau sowie Ernährungswissenschaft. Ein zentraler Bestandteil des pädagogischen Ansatzes ist die gemeinsame Verarbeitung und Verkostung der selbst angebauten Lebensmittel. Gleichzeitig bietet der gemeinschaftliche Kontext Raum für – häufig auch informelle – Lernsituationen: Die Kinder und Jugendlichen bringen unterschiedliche kulinarische Traditionen mit, wodurch ein Dialog über Essgewohnheiten, Rezepte und kulturelle Identität entsteht. Dieser Austausch fördert die sprachliche Entwicklung, das gegenseitige Verständnis und stärkt die Wertschätzung von Diversität. Auf dem Areal der City Farm Augarten gibt es eine außergewöhnliche Kulturpflanzenvielfalt im 4-Jahreszeitenanbau, die kulturverbindend funktioniert. Junge Menschen mit internationalen Wurzeln – häufig auch mit Fluchterfahrungen – erkennen Pflanzen aus den Gärten ihrer Großeltern im Heimatland wieder und können ihr Wissen und ihre Erinnerungen einbringen: ein besonders wertvolles Potential für die pädagogische Arbeit in der Gemeinschaft.

Der Vortrag gibt Einblick in die methodischen Herangehensweisen und Erfahrungen der seit 2011 bestehenden City Farm Augarten (vormals City Farm Schönbrunn) und zeigt auf, wie außerschulische Lernorte zur Förderung einer multi-/inter-/transkulturell sensiblen Ernährungsbildung beitragen können. In der anschließenden Diskussion werden die Teilnehmenden dazu eingeladen, Erfahrungen zu teilen und gemeinsam Strategien für eine inklusive und nachhaltige Ernährungsbildung zu entwickeln.

Bibliografie

- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Johannsen, U., Kastrup, J., Lührmann, P., Oepping, A., & Rademacher, C. (2024). Ernährungsbildung im Kontext der Nachhaltigen Entwicklung. *Ernährungs Umschau*, 71(1), 2-9.
- Müller, C. (2002). Wurzeln schlagen in der Fremde Die Internationalen Gärten und ihre Bedeutung für Integrationsprozesse. ökom. Abgerufen von https://urbanegaerten.de/images/wurzeln_schlagen_in_der_fremde.pdf
- Pollin, S. & Retzlaff-Fürst, C. (2021). The School Garden: A Social and Emotional Place. *Frontiers in Psychology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.567720>
- Projekt Vielfaltsgarten – 20 Kinder, 20 Länder, 20 Pflanzen. City Farm Schönbrunn, Projektwettbewerb VielFalter. Abgerufen von <https://www.cityfarm.wien/vielfaltsgarten/>

Gemeinsam essen, gemeinsam gesund: Politische und pädagogische Wege für bessere Public Health und Planetary Health

Dr. Med. Univ. Lukas Gatterer¹, Prof. Dr. rer. nat. Katharina C. Wirnitzer²

¹Universitätsklinikum St. Pölten, St. Pölten, Österreich, |

²1: Institut für Sekundärpädagogik, Pädagogische Hochschule Tirol, Pastorstraße 7/A.008, 2. OG, A – 6010 Innsbruck, Österreich | 2: Institut für Sportwissenschaft, Fürstenweg 185, Leopold-Franzens Universität Innsbruck, 6020 Innsbruck, Österreich | 3: Klinik für Pädiatrie mit Schwerpunkt Onkologie und Hämatologie, AG Prävention, Integrative Medizin und Gesundheitsförderung in der Pädiatrie, Otto-Heubner Centrum für Kinder- und Jugendmedizin (OHC), Charité – Universitätsmedizin Berlin, Augustenburger Platz 1, 13353 Berlin, Deutschland;; Innsbruck, Österreich

Konzept

Pflanzliche Ernährungsweisen gewinnen vor allem in den jungen Generationen zunehmend an Beliebtheit. Neben ethischen Überlegungen spielen vor allem ökologische und gesundheitliche Gründe eine zentrale Rolle bei der Entscheidung, die eigene Ernährungsweise umzustellen. Dies ist in Übereinstimmung mit den neuen Leitlinien führender Ernährungsorganisationen wie der AND (2016/2025), DGE (2024) und ÖGE (2024). Zudem stellt eine vollwertig-pflanzliche Ernährung die wirksamste und kosteneffizienteste Maßnahme für die Reduktion von Treibhausgasemissionen dar.

Theorie

Essen ist weit mehr als eine Notwendigkeit. Es ist ein sozialer Akt und bringt Menschen zusammen: zu Hause, in öffentlichen Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen, Universitäten, Krankenhäusern, Seniorenheimen uvm. Der gemeinsame Esstisch stellt deshalb eine zentrale Säule für die Förderung der öffentlichen Gesundheit und des Wohlbefindens dar. Dabei müssen, auch aufgrund der steigenden Anzahl vegetarisch/vegan lebender Personen, individuelle Vorlieben und Abneigungen in Kantinen und Mensen berücksichtigt werden. Darüber hinaus sind vollwertig-pflanzliche Ernährungsformen für alle Lebensphasen geeignet, können das Risiko für nichtübertragbare Krankheiten senken und reduzieren Treibhausgasemissionen.

Forschungsfrage

Wie können Institutionen leitliniengerecht und wirtschaftlich rentabel pflanzliche Optionen anbieten? Wie würde sich diese Integration auf die Akzeptanz, öffentliche Gesundheit und die Klimaziele auswirken?

Design und Methode

Dieser Vortrag stellt einen Review bestehender wissenschaftlicher Daten, verschiedener gesetzlicher Rahmenbedingungen und internationaler Leitlinien dar. Im Mittelpunkt stehen Fallbeispiele: (i) Portugal, wo seit 2017 in öffentlichen Einrichtungen mindestens eine vegane Option angeboten werden muss; (ii) die American Medical Association (AMA) und das American College of Cardiology (ACC), welche seit 2017 pflanzliche Mahlzeiten für PatientInnen, BesucherInnen und Personal an US-Krankenhäusern aus gesundheitlichen Gründen empfehlen. Folgend führte New York City an Schulen, Krankenhäusern und anderen öffentlichen Einrichtungen 2020 die pflanzliche Standardoption ein; und (iii) die University of Oxford, die aufgrund ihrer Environmental Sustainability Strategy 2021 auf pflanzliche Lebensmittel und Speisen in ihren Mensen setzt.

Ergebnisdarstellung

Die Bereitstellung pflanzlicher Optionen in öffentlichen Einrichtungen stellt die grundlegendste Voraussetzung dar, die öffentliche Gesundheit zu verbessern, klimawandelrelevante Emissionen zu senken und gleichzeitig die Akzeptanz in der Allgemeinbevölkerung zu steigern. Zudem bieten Bildungsmaßnahmen eine effektive Möglichkeit, Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Klimaschutz zu schaffen.

Diskussion

Um pflanzliche Ernährungsweisen in der öffentlichen Wahrnehmung stärker zu fördern, benötigt es eine gesamtgesellschaftliche Transformation. Dafür müssen effiziente Veränderungen etabliert werden - beginnend am gemeinsamen Esstisch, wo Menschen aller Altersgruppen und sozioökonomischem Hintergrund zusammenkommen. Dieser Prozess erfordert Bildungs- und Fördermaßnahmen seitens Politik und EntscheidungsträgerInnen. Portugal oder New York City zeigen, dass die Bereitstellung veganer Optionen entsprechend geltenden Leitlinien in öffentlichen Einrichtungen durch gesetzliche Rahmenbedingungen umsetzbar ist.

Bibliografie

- American Medical Association. (2017). *2017 Annual Meeting Resolutions* (Resolution 406, H-150.949, S. 396). Retrieved from <https://www.ama-assn.org/sites/ama-assn.org/files/corp/media-browser/public/hod/a17-resolutions.pdf>
- IPCC. (2022). Summary for policymakers. In P. R. Shukla, J. Skea, R. Slade, A. Al Khourdajie, R. van Diemen, D. McCollum, M. Pathak, S. Some, P. Vyas, R. Fradera, M. Belkacemi, A. Hasija, G. Lisboa, S. Luz, & J. Malley (Eds.), *Climate change 2022: Mitigation of climate change. Contribution of Working Group III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change* (p. 98). In *Cambridge University Press*. <https://doi.org/10.1017/9781009157926.001>.
- Klug, A., Barbaresco, J., Alexy, U., Kühn, T., Kroke, A., Lotze-Campen, H., Nöthlings, U., Richter, M., Schader, C., Schlesinger, S., Virmani, K., Conrad, J., & Watzl, B. (2024). Update of the DGE position on vegan diet – Position statement of the German Nutrition Society (DGE). *Ernährungs Umschau*, 71(7), 60–84. https://www.dge.de/fileadmin/dok/wissenschaft/positionen/DGE_Position-statement_Update_vegan_nutrition_EU_2024_60-84.pdf

Mensa-Talk: Partizipative Gestaltung einer nachhaltigen Schulverpflegung durch Kommunikation

Stephanie Grundmann¹, Prof. Dr. Nina Langen¹

¹Technische Universität Berlin, Fakultät I, Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft, Berlin, Deutschland

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, 2023, S. 10) bescheinigt der Schulverpflegung ein großes Transformationspotenzial hin zu einer nachhaltigen Ernährung, da diese eine Vielzahl an denkbaren Teilnehmer:innen erreicht und sowohl gesundheitsförderlich als auch umweltfreundlich sein könnte. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (2023, S. 15) soll die Akteur:innen bei der Umsetzung unterstützen und die unterschiedlichen Bedürfnisse und Wünsche rahmen. Das Transformationspotenzial wird jedoch nicht vollumfänglich ausgeschöpft, da in weiterführenden Schulen die Schüler:innen seltener an der Schulverpflegung teilnehmen als in der Primarstufe (BLE, 2025).

Um die Akzeptanz nachhaltiger Ernährung zu erhöhen, bietet sich ein interdisziplinärer Ansatz, wie z. B. eine fachbezogene Verzahnung von Schulverpflegung und fächerübergreifender Verbraucherbildung an (Grundmann et al., 2021; WBAE, 2020, S. 597). Durch die partizipative Beteiligung der Schüler:innen an der Schulverpflegung können diese nicht nur die Ernährungsumgebung mitgestalten, sondern auch *„Verantwortung für kommende Generationen übernehmen“* (Grundmann et al., 2021, S. 181; WBAE, 2020, S. 597). Partizipation ist jedoch voraussetzungsreich u. a. in Bezug auf benötigte Handlungskompetenzen sowie Kommunikationsstrukturen (Grundmann et al., 2021, S. 177). In den IN FORM Projekten 2019-22 zeigte sich, dass die Akzeptanz nachhaltiger Ernährung durch Aktionen und deren Kommunikation im Schulsetting „Bottom-Up“ gesteigert werden kann, jedoch fand die Kommunikation mehrheitlich ohne einen größeren Kommunikationsfokus, d. h. ohne Kontakt zum Essensanbieter statt. Für den Aufbau derartiger Strukturen sind deshalb weitere Unterstützungsinstrumente für Lehrende und Lernende notwendig.

Ein zentrales Element des IN FORM-Projektes 2023-25 war deshalb die Konzeption eines modularen „Mensa-Talks“ mit dem Ziel, die Schüler:innen zu befähigen ihre nachhaltigen Handlungskompetenzen zum wertschätzenden Austausch mit dem Essensanbieter zu nutzen, um aktiv an der Gestaltung eines nachhaltigen Verpflegungsangebotes mitzuwirken. Im Rahmen der Module erwerben sie Schlüsselkompetenzen, um ihre Wünsche und Anregungen in die Speiseplangestaltung partizipativ einzubringen. In einer Feldstudie wurde mittels einer teilnehmenden Beobachtung das Konzept mit Schüler:innen (n=76) aus unterschiedlichen Sekundarschulen (n=2) und Klassenstufen (n=4) sowie ihren Essensanbietern (n=2) in der fächerübergreifenden Verbraucherbildung erprobt und die prozess- und produktbezogenen Elemente (Methoden, Medien, Kommunikation mit dem Essensanbieter, Verkostungskonzept, Bezug zum DGE-Standard usw.) reflektiert und modifiziert. Dieses Konzept sowie die entstandenen Unterstützungsinstrumente (z. B. Unterrichtsmaterialien und Erklärvideos) wurden anschließend in zwei Feedbackrunden mit Akteur:innen (n=16) aus der Lehrkräftebildung evaluiert und finalisiert. Die Ergebnisse zeigen, dass der *„Mensa-Talk“* als Bestandteil einer Transformationsstrategie geeignet ist, um die Schüler:innen zu befähigen, selbstreflektiert und partizipativ die Ernährungsumgebung mitzugestalten. Im Rahmen der *„D-A-CH - TAGUNG 2025 Essen (ver)bindet“* wird der *„Mensa-Talk“* als Herzstück zur fachbezogenen Verzahnung von Schulverpflegung und fächerübergreifender Verbraucherbildung vorgestellt und diskutiert.

Bibliografie

- DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung. (2023). *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* (5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck). https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf
- Grundmann, S., Schulz-Greve, S., Langen, N., & Heindl, I. (2021). Nachhaltige Ernährung, Verbraucherbildung und Schulverpflegung—Modell einer fachbezogenen Verzahnung. *Ernährung im Fokus*, 2021(3), 174–181.
- WBAE-Gutachten – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL. (2020). *Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten - WBAE-Gutachten*. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

Der Whole School Food Approach als Schlüssel zur nachhaltigen Ernährungskultur an Schulen

Julia Haas¹, MA Alice Baumgärtner¹

¹Stadt Wien - Umweltschutz, Wien, Österreich

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung ist ein zentraler Bestandteil schulischer Bildung und hat weitreichende Auswirkungen auf die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen sowie auf ihr Bewusstsein für Umwelt und Gesellschaft. Das EU-Projekt SchoolFood4Change (SF4C) verfolgt das Ziel, eine nachhaltige Ernährungskultur an Schulen zu etablieren und langfristig eine gesündere Esskultur zu fördern.

Im Einklang mit der EU-Farm-to-Fork-Strategie und den UN-Nachhaltigkeitszielen entwickelt das Projekt innovative Lösungen und maßgeschneiderte, lokal anpassbare Best Practices für Schulen, Anbieter von Schulmahlzeiten, verantwortliche öffentliche Stellen und politische Entscheidungsträger*innen. Um das ehrgeizige Ziel einer gemeinschaftsweiten Veränderung des Schulernährungssystems zu erreichen, verfolgen die 43 Partner*innen von SF4C – angeführt von ICLEI Europe – einen holistischen Ansatz. Das Projekt fußt daher auf drei Säulen: (1) Die Entwicklung innovativer und nachhaltiger Kriterien und Methoden für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln, die sicherstellen, dass Schulmahlzeiten sowohl gesund, lecker, umwelt- und klimafreundlich sind. (2) Die Förderung nachhaltiger Kochpraktiken, die Weiterbildung von Küchenteams für mehr pflanzenbasierte, ökologische und gesunde Gerichte in Schulkantinen. (3) Die Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur an Schulen nach dem Ansatz des WholeSchoolFoodApproach (WSFA), der als zentrale Strategie dient, um Ernährung als Querschnittsthema in den gesamten Schulalltag zu integrieren. Neben einer bewussten Gestaltung der Schulverpflegung werden auch Unterrichtsinhalte, praktische Lernerfahrungen, das Schulumfeld sowie die Einbindung der gesamten Schulgemeinschaft gestärkt.

SchoolFood4Change basiert auf einem Multi-Stakeholder-Ansatz, der Akteur:innen auf verschiedenen Ebenen zusammenbringt, um nachhaltige Veränderungen zu ermöglichen. Eine erfolgreiche Umsetzung des Whole School Food Approach erfordert eine enge Zusammenarbeit zwischen Kommunen, Schulleitungen, Pädagog:innen, Caterern, Schüler:innen und Eltern. Kommunale Verwaltungen spielen eine Schlüsselrolle bei der Unterstützung von Schulen durch politische Rahmenbedingungen und Infrastruktur. Schulleitungen sind entscheidend für die Verankerung des Whole School Food Approach in Schulentwicklungsprozesse, während Pädagog:innen innovative Lehrmethoden nutzen können, um Ernährungskompetenz praxisnah zu vermitteln. Besonders wichtig ist die aktive Einbindung von Schüler:innen, etwa durch Mitbestimmung bei der Schulverpflegung oder durch Projekte wie Schulgärten und Kochworkshops. Auch Eltern sind zentrale Partner:innen, da sie Ernährungsgewohnheiten zu Hause prägen und den Wandel mittragen.

Durch diesen ganzheitlichen und kooperativen Ansatz wird eine dauerhafte Transformation des Ernährungssystems an Schulen angestoßen. Europaweit vernetzt SchoolFood4Change Schulen, Verwaltungen, Wissenschaft und die Zivilgesellschaft, um bewährte Strategien zu teilen und gemeinsam weiterzuentwickeln. Dies ermöglicht nicht nur eine verbesserte Schulverpflegung, sondern auch eine tiefgreifende Veränderung in der Art und Weise, wie Schulen als Lebens- und Lernräume gestaltet werden.

Der Beitrag zeigt anhand konkreter Beispiele aus Europa, wie der WholeSchoolFoodApproach erfolgreich umgesetzt werden kann und welche zentrale Rolle die Schulfamilie als Multiplikator:in einnimmt.

Bibliografie

Aerts, L. & Rikolto in Belgium. (2024). *SOWING SEEDS OF CHANGE: INSPIRING WSFA PRACTICES ACROSS EUROPE*. <https://schoolfood4change.eu/wp-content/uploads/2025/01/magazine-WSFA-CHANGED.pdf>

Rikolto Belgium. (2022). *GUIDELINES FOR SCHOOLS, CITIES & REGIONS*. https://schoolfood4change.eu/wp-content/uploads/2024/02/WSFA-Framework-English_compressed.pdf

- SchoolFood4Change. (2024). *HOW TO WSFA? PRACTICAL GUIDE FOR SCHOOLS ON HOW TO IMPLEMENT A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH*. https://schoolfood4change.eu/wp-content/uploads/2024/02/Updated-Practical-Guide-how-to-WSFA_compressed.pdf
- Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik. (o. D.). Whole School Food Approach: für eine ganzheitliche Ernährungskultur in Kita und Schule. In *Whole School Food Approach*. https://schoolfood4change.eu/de/wp-content/uploads/sites/12/2024/10/Digitaler-Flyer_WSFA_SF4C.pdf

Digitale Transformation im Gastgewerbe – Auswirkungen auf Gastlichkeit durch neue Mensch-Maschine Interaktionen

Johanna Heindl¹, Susanne Miesera

¹Technische Universität München, Söchtenau, Deutschland

Die digitale Transformation verändert fundamental die Interaktionsmuster im Gastgewerbe zwischen Menschen sowie zwischen Menschen und Technik. Während gemeinsames Essen traditionell als sozialer Katalysator und Grundpfeiler der Gemeinschaftskultur fungiert, führt die Digitalisierung zu einer tiefgreifenden Neugestaltung dieser sozialen Prozesse: Von Online-Reservierungssystemen über digitale Bestellplattformen bis hin zu automatisierten (Roboter-) Serviceabläufen wandelt sich die klassische "human-to-human" Interaktion zunehmend zu "human-to-machine" Begegnungen. Diese Entwicklung transformiert nicht nur die etablierte Esskultur, sondern schafft auch neue Formen der Gastlichkeit (Euler et al., 2019; Miesera, 2021; Wittmann & Weyland, 2020).

Die vorliegende qualitative Studie analysiert mittels 26 leitfadengestützter Experteninterviews die Entstehung neuer Mensch-Maschine-Interaktionsnetzwerke im Kontext der digitalen Transformation. Das Sampling umfasst 11 Führungskräfte aus dem Hotel- und Gastgewerbe, 11 Lehrkräfte im entsprechenden Berufsfeld sowie 5 Beschäftigte. Als theoretischer Rahmen dient die Akteur-Netzwerk-Theorie nach Latour (2007). Die Ergebnisse zeigen Möglichkeit auf, wie traditionelle Aspekte der Gastlichkeit mit digitalen Elementen synergetisch verbunden werden können, um die sozial verbindende Funktion des Essens auch in einer technologisch geprägten Arbeitswelt zu bewahren. Diese veränderte Arbeitswelt erfordert neue/erweiterte Kompetenzen von Beschäftigten und Nachwuchskräften. In Aus- und Weiterbildung sind Lehrende und Dozierenden gefordert, mit angepassten Lehrformaten diese geforderten Kompetenzen zu fördern. Damit stellen sich konkrete Implikationen für Forschung und Lehre in der Fachdidaktik im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.

Bibliografie

Euler, D., & Severing, E. (2019). *Berufsbildung für eine digitale Arbeitswelt*. Bertelsmann Stiftung.
<https://doi.org/10.11586/2019003>

Latour, B. (2007). *Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory* (1st ed.). Oxford University Press.

Miesera, S. (2021). Digitalisierung der beruflichen Bildung – Gestaltung von Lehr- und Lernarrangements in der Lehrkräftebildung – berufliches Lehramt Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. *Didacticum*, 3(1), 39–52.

Wittmann, E. & Weyland, U. (2020). Berufliche Bildung im Kontext der digitalen Transformation. *Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik*, 116(2), 269–291. <https://doi.org/10.25162/zbw-2020-0012>

Komplexen Gesundheits- und Ernährungsherausforderungen im 21. Jahrhundert begegnen: One Health als Unterrichtsschwerpunkt in der landwirtschaftlichen Berufsbildung

Dr. Ulrich Hobusch¹, Christine Plieschnegger¹, Ing.ⁱⁿ, Mag.^a, BEd. Johanna Michenthaler²

¹Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Wien, Österreich, ²HBLA für Landwirtschaft und Ernährung-Klagenfurt-Pitzelstätten, Klagenfurt, Österreich

Die Integration des One Health-Ansatzes in die berufliche Landwirtschaftsausbildung ist entscheidend, um die komplexen Zusammenhänge zwischen der Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt zu verdeutlichen (AGES, 2024). Die Auseinandersetzung mit Themen wie Lebensmittelsicherheit, Souveränität, Tiergesundheit, Tierschutz und dem verantwortungsvollen Einsatz von Antibiotika befähigt die Lernenden, fundierte Entscheidungen zu treffen und die vielfältigen Verknüpfungen dieser Themen im Rahmen eines handlungs- und kompetenzorientierten Ansatzes zu erfassen (Hobusch, Michenthaler & Salzmann-Schojer, 2023).

An der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten, Klagenfurt-Wölfnitz, Österreich, soll auf Basis der aktuellen Entwicklungen ab dem Schuljahr 2027 ein schulautonomer Schwerpunkt eingeführt werden. Dieser spiegelt das Profil und Leitbild des Schulstandortes wider, der darauf abzielt, Schülerinnen und Schüler auf die globalen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts an der dynamischen Schnittstelle zwischen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt vorzubereiten.

Um diese Vision umzusetzen, wird ein mehrstufiger partizipativer (Aktions-) Forschungsprozess etabliert, der auf verschiedenen Ebenen im Rahmen von Stakeholder-Prozessen umgesetzt und evaluiert wird:

- Gesundheitssymposium (Juni 2024): Über 200 Schüler:innen beschäftigen sich mit der Wechselbeziehung zwischen Umwelt, Mensch und Tier.
- One-Health- Standortbestimmung (Juli 2024): Feedback von Lehrkräften und eine Lehrplananalyse.
- Delphi-Studie (Plieschnegger, 2025): Untersuchung relevanter Akteur:innen (Humanmedizin, Veterinärmedizin, Umweltwissenschaft, Schulverwaltung) zur spezifischen Standortanalyse.
- Partizipative Curriculumsentwicklung (März–Juni 2025): Auf Basis der vorangegangenen Schritte erarbeiten sieben Lehrkräfte der HBLA Pitzelstätten gemeinsam mit fachkundigen Lehramtsstudierenden und Lehrkräften (n=65) in Kleingruppen ein neues Curriculum.

Eine enge Zusammenarbeit mit Lehrkräften sowie externen Partner:innen aus den Bereichen Landwirtschaft, Gesundheit und Ernährung ist für die erfolgreiche Umsetzung des autonomen Curriculums unerlässlich. Dies schließt die Erreichung der in der Agenda 2030 und im Europäischen Green Deal formulierten Ziele für nachhaltige Entwicklung mit ein und folgt den Zielen des One Health Joint Plan of Action 2022–2026 (United Nations, 2022). Zu den wesentlichen Herausforderungen zählen der enge Zeitrahmen für die Formulierung der Lehrpläne, die Durchführung evidenzbasierter wissenschaftlicher Begleitforschung sowie die partizipative Einbindung aller relevanten Akteur:innen.

Im Rahmen des Beitrags auf der D-A-CH-Fachtagung Ernährungsbildung 2025 werden der aktuelle Stand der laufenden Arbeitspakete vorgestellt und die bisherigen Ergebnisse der Begleitforschung diskutiert. Ziel des Beitrags ist es, die Chancen und Herausforderungen einer partizipativen Lehrplanentwicklung aufzuzeigen sowie relevante Maßnahmen für die praktische Umsetzung und Implikationen für die Begleitforschung abzuleiten.

Bibliografie

Hobusch, U., Michenthaler, J., & Salzmann-Schojer, K. (2023). Mir doch WURST!? Implementierung des One-Health-Ansatzes im Unterricht zum Thema Fleischproduktion und Fleischkonsum. *_HiBiFo – Haushalt in Bildung und Forschung*, 12(4), 15–27. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v12i4.02>

- One Health Initiative. (2022, 14. Oktober). One health joint plan of action (2022-2026): working together for the health of humans, animals, plants and the environment. Retrieved from <https://www.who.int/publications/i/item/9789240059139>
- World Health Initiative. (2023). One health and the United Nations Sustainable Development Cooperation Framework: Guidance for United Nations country teams. Retrieved from <https://www.who.int/publications-detail-redirect/WHO-OHI-2023.2> [3]

Omnivor, vegetarisch oder vegan? Ernährungsbildung im Spannungsfeld von Nährstoffversorgung, Nachhaltigkeit und Prävention

Mag. Alexandra Hofer¹

¹Österreichische Gesellschaft Für Ernährung, Wien, Österreich

Die neuen österreichischen Ernährungsempfehlungen fördern pflanzenbasierte Ernährungsstile – von ovo-lakto-vegetarisch bis omnivor. Sie haben nicht nur eine optimale Nährstoffversorgung zum Ziel, sondern auch die Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten und die Förderung nachhaltiger Essgewohnheiten. Ergänzend dazu wurden die veganen FAQs der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) veröffentlicht. Sie unterstützen Veganer:innen bei einer bedarfsdeckenden und gesundheitsfördernden Ernährung, da diese ein hohes Maß an Wissen und Ernährungskompetenz erfordert. Der Fokus liegt nun auf der Umsetzung dieser Empfehlungen in die Praxis. Zentrale Fragen sind, wie eine ausgewogene Nährstoffzufuhr sichergestellt, der individuelle Nährstoffbedarf gedeckt und zugleich nachhaltige sowie präventive Ernährungsstrategien gefördert werden können. Die Ernährungsbildung steht dabei vor der Herausforderung, wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse verständlich und praxisnah zu vermitteln. Besonders im Bereich der pflanzenbasierten Ernährung kursieren zahlreiche Mythen, die Unsicherheiten hervorrufen. Daher ist es essenziell, dass Multiplikator:innen Zugang zu evidenzbasierten Informationen haben, um sachliche und fundierte Empfehlungen weiterzugeben.

Zusätzlich müssen kulturelle und geschlechterspezifische Aspekte in der Ernährungsbildung berücksichtigt werden. Unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten, soziale Rollenbilder und geschlechtsspezifische Ernährungsrisiken erfordern eine differenzierte Betrachtung. Eine interdisziplinäre und ganzheitliche Herangehensweise ist notwendig, um eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährungsbildung für alle gesellschaftlichen Gruppen zu gewährleisten.

Ein weiterer zentraler Aspekt ist die soziale Dimension der Ernährung. Herausforderungen wie die Verfügbarkeit und Verarbeitung von Lebensmitteln – insbesondere der zunehmende Konsum hoch verarbeiteter pflanzlicher Produkte – erfordern eine kritische Auseinandersetzung. Auch die finanzielle Zugänglichkeit gesunder Lebensmittel und das Risiko von Ernährungsarmut spielen eine entscheidende Rolle. Preisliche Hürden können dazu führen, dass Menschen mit geringeren finanziellen Ressourcen verstärkt auf hoch verarbeitete, nährstoffarme Lebensmittel zurückgreifen. Daher gilt es, Strategien zu entwickeln, die eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung für alle Bevölkerungsgruppen leistbar machen.

Multiplikator:innen nehmen hierbei eine Schlüsselrolle ein. Pädagog:innen benötigen praxisnahes Wissen und didaktische Konzepte, um eine faktenbasierte und alltagstaugliche Ernährungsbildung zu ermöglichen. Ein Beispiel dafür ist die „Ernährungsakademie“, eine etablierte Fortbildungsinitiative der ÖGE für Pädagog:innen in Kindergärten und Horten.

Bibliografie

Aktualisierung und Erarbeitung der omnivoren bzw. ovo-lacto-vegetarischen Ernährungsempfehlungen für Österreich. (o. D.). Abgerufen von <https://www.ages.at/forschung/wissen-aktuell/detail/aktualisierung-und-erarbeitung-der-omnivoren-bzw-ovo-lacto-vegetarischen-ernaehrungsempfehlungen-fuer-oesterreich>

Beck, B., Mag., Ekmekcioglu, C., Dr. med., Hofer, A., Mag., König, D., Univ.-Prof. Dr., Kühn, T., Univ.-Prof. Dr., Lehner, P., Mag., . . . Wagner, K.-H., Mag. Dr. (2024). Vegane Ernährung. *Aktualisierte Empfehlungen für Vegane Ernährung*. Abgerufen von https://www.oeye.at/app/uploads/2025/01/OEGE_FAQ_Vegane-Ernaehrung_final-2.pdf

ÖGE. (2025). Ernährungsakademie: Eine Fortbildungsinitiative der ÖGE für Pädagog:innen und Assistent:innen in Kindergärten und Tagesbetreuungseinrichtungen. Abgerufen von <https://www.oeye.at/ernaehrungsakademie/ernaehrungsakademie/>

Österreichische Ernährungsempfehlungen. (o. D.). Abgerufen von <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/%C3%96sterreichische-Ern%C3%A4hrungsempfehlungen-NEU.html>

Sturm, L., Klausmann, L., Seper-Nagl, K., Wolf, A., Wagner, K.-H., Rust, P., . . . Hofer, A. (2024). *Gesunde und ökologisch nachhaltige omnivore und ovo-lacto-vegetarische Ernährungsempfehlungen für Österreich – Entwicklungsprozess und wissenschaftliche Ergebnisse*. Abgerufen von <https://www.ages.at/forschung/wissen-aktuell/detail/aktualisierung-und-erarbeitung-der-omnivoren-bzw-ovo-lacto-vegetarischen-ernaehrungsempfehlungen-fuer-oesterreichf>

Ernährungsbildung im Kontext von Nachhaltigkeit – Herausforderung und Potenzial in der Sekundarstufe

Nina Hoheneder, PhD, Prof.¹

¹Pädagogische Hochschule Steiermark, Graz, Österreich

Die Ernährung im 21. Jahrhundert steht vor zahlreichen Herausforderungen, die sowohl global als auch lokal spürbar sind. Aspekte wie Globalisierung, vernetzte Märkte, Profitmaximierung, Überproduktion und Lebensmittelverschwendung haben weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt (WHO, 2024). Vor diesem Hintergrund gewinnt die Ernährungsbildung an hoher Bedeutung. Insbesondere in der Sekundarstufe, in welcher junge Menschen für nachhaltige Ernährungspraktiken sensibilisiert werden können. Es ist maßgebend, jungen Konsument*innen das nötige Wissen zu vermitteln und die Möglichkeit zu geben, Kompetenzen aufzubauen, verantwortungsvoll mit den Ressourcen unserer Erde umzugehen.

Im geplanten Vortrag werden die thematischen Schwerpunkte des Calls

- Ernährungsbildung im Spannungsfeld von multiplen Querschnittsaufgaben und fachlicher Bildung
- Fachdidaktische Forschung in der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung, z.B. vor dem Hintergrund fachdidaktischer Forschungsformate

beleuchtet. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Ernährungsbildung in der Sekundarstufe sinnvoll mit dem Konzept 'Nachhaltigkeit' verknüpft werden kann. Dabei wird aufgezeigt, dass Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit in verschiedenen Bereichen eng miteinander verbunden sind. Diese betreffen beispielsweise die Vermarktung, Verteilung und den Handel von Lebensmitteln, Abfall und Verpackung, Lebensmittelverschwendung sowie die gesundheitlichen Auswirkungen von Ernährung.

Anhand einer exemplarischen Unterrichtseinheit aus dem Fach „Ernährung und Haushalt“ wird veranschaulicht, wie nachhaltigkeitsorientierte Ernährungsbildung in Verschränkung von Praxis und Theorie konkret umgesetzt werden kann. Des Weiteren wird die Relevanz von fachdidaktischer Forschung in der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung hervorgehoben, insbesondere in Hinblick auf die Entwicklung von Unterrichtsformaten, die den Anforderungen des Lehrplans gerecht werden. Der österreichische Lehrplan fordert eine enge Verknüpfung von Ernährungsbildung mit Nachhaltigkeit, sowohl auf überfachlicher als auch fachbezogener Ebene (RIS, 2025).

Die Verknüpfung von Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit kann insbesondere dann erfolgreich sein, wenn sie konzeptuell und kontinuierlich in den Unterricht integriert und nicht nur auf einzelne Unterrichtseinheiten beschränkt wird. Dies soll anhand einer Begleitstudie, welche innerhalb eines Schuljahres in einer Polytechnischen Schule durchgeführt wurde, gezeigt werden.

Nachhaltigkeit muss greifbar und erlebbar gemacht werden – ein Ziel, das im schulischen Kontext durch praxisorientierte Methoden und die Auseinandersetzung mit realen Problemen der Lebensmittelproduktion und -konsumption gut erreicht werden kann.

Bibliografie

- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, & WHO. (2024). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. ROME. <https://doi.org/10.4060/cd1254en>
- Rechtsinformationssystem des Bundes (RIS). (2025). *Lehrplan der neuen Mittelschule*. https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2023_II_1/Anlagen_0005_602132D5_6AB7_4D68_B4E4_6CF508085BA2.pdfsig

Gesundes Schulessen für alle - Unterschiede im Schulessen nach DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und Schulsozialindex

Dr. Cordula Hundeshagen¹, Heike Rosmann

¹RPTU Kaiserslautern-Landau, Landau, Deutschland

Hintergrund

Armut ist ein komplexes und vielschichtiges Thema und stellt nicht nur für den Einzelnen, sondern auch für die Gesellschaft eine Herausforderung dar. Vielen armutsgefährdeten Menschen fehlen die finanziellen Mittel, um sich ausreichend und gesund zu ernähren. Haushalte mit Kindern sind besonders häufig dem Armutsrisiko ausgesetzt. Um diese Kinder besonders zu fördern, wurde in einigen Bundesländern ein Schulsozialindex eingeführt. Schulen mit niedrigem Sozialindex werden in gewissen Bereichen besonders gefördert. Um der Ernährungsarmut dieser Kinder wenigstens eine gesunde und nachhaltige Mahlzeit am Tag entgegenzusetzen, bietet sich die Schulverpflegung an. Für die Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Schulverpflegung gibt es in Deutschland den DGE-Qualitätsstandard - Schulverpflegung (SFS), welcher jedoch nicht in allen Bundesländern verpflichtend umgesetzt werden muss. Ziel dieser Studie ist es, die Mittagsmenüs von Schulen in Hinblick auf die Erfüllung der SFS-Anforderungen zu analysieren und Unterschiede zwischen der obligatorischen und der freiwilligen Umsetzung der SFS sowie der Schulsozialindizes festzustellen.

Methode

Schulen in Hamburg (SFS-Pflicht) und Nordrhein-Westfalen (freiwillige SFS Umsetzung) wurden per Zufall aus unterschiedlichen Sozialindex-Kategorien gezogen und zur freiwilligen Bereitstellung ihrer Speisepläne aufgefordert. Die Menüs wurden auf Basis der am Speiseplan beobachtbaren SFS-Kriterien analysiert.

Ergebnisse

Wir haben 60 Speisepläne aus Hamburg und 79 Speisepläne aus Nordrhein-Westfalen analysiert. Speisepläne aus Hamburg (SFS-Pflicht) erfüllten die Anforderungen in höherem Maße. Sie enthalten signifikant mehr Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte, Milchprodukte und fettreichen Seefisch. Allergene werden häufiger gekennzeichnet und Fisch aus artgerechter Tierhaltung verwendet. Erste Ergebnisse zeigen keine Unterschiede in den Speiseplänen nach Schulsozialindex-Kategorie.

Zusammenfassung

Speisepläne aus Hamburg (mit SFS-Pflicht) erfüllen die Anforderungen in höherem Maße und beinhalten mehr gesündere und nachhaltigere Nahrungsmittelkomponenten. Alle Schüler*innen, unabhängig ihres sozioökonomischen Hintergrunds profitierten gleichermaßen von der Bereitstellung einer gesunden und nachhaltigen Schulernährung. Weiter Forschung ist nötig, um zu sehen, ob die Verpflegung alle sozialen Schichten gleichermaßen erreicht.

Bibliografie

Hundeshagen, C., Rosmann, H., & Lindenmeier, J. (2024). The effect of obligatory versus voluntary school food standard implementation on the fulfillment of the school food standard requirements in Germany. *NFS Journal*, 37, 100197. <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2024.100197>

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Ed.). (2023). DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck). https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Storck genannt Bonsmannsdieck, S., Kardakis, T., Wollgast, J., Nelson, M., & Caldeira, S. (2014). Mapping of National School Food Policies across the EU28 plus Norway and Switzerland. *Publication Office of the European Union*. <https://doi.org/10.2788/82233>

Pizza – gesellschaftliche Transformationen auf dem Teller?

Ein Beispiel für die Thematisierung von Migration und Transkulturalität über Ernährungsbildung

Mag.^a Anita Konrad¹

¹Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Pizza ist regional wie global betrachtet eines der beliebtesten Gerichte und fester Bestandteil des Ernährungsalltags, nicht zuletzt von Kindern und Jugendlichen. Aktuelle Marktforschungsstudien zeigen, dass 91 % der Österreicher:innen mindestens einmal im Monat Pizza essen, 38 % sogar zwei- bis fünfmal.

Diese kulinarische Selbstverständlichkeit ist jedoch ein relativ junges Phänomen. Erst 1965 wurde Pizza erstmals in einem Innsbrucker Restaurant angeboten. Was als kurzfristige Werbeaktion gedacht war, erwies sich als dauerhafter Erfolg: Das Restaurant spezialisierte sich auf Pizza, der Ofensetzer erschloss ein neues Geschäftsfeld, und der Pizzaiolo blieb in Tirol, wo er später selbst eine Pizzeria eröffnete. Schon Ende der 1960er-Jahre hatte sich Pizza in Innsbruck und Tirol fest etabliert – trotz der angespannten Beziehungen zu Italien und dem weit verbreiteten Alltagsrassismus gegenüber „alten“ italienischen bzw. trentinischen und „neuen“ Migrant:innen aus Jugoslawien und der Türkei.

Ausgehend von diesem Hintergrund, den ich derzeit im Rahmen meines Dissertationsprojekts basierend auf qualitativen Interviews und Archivforschung sowie theoretischen Konzepte der Kulturwissenschaft, Kulturanthropologie und Migrationssoziologie untersuche, werden im Vortrag die interdisziplinären Perspektiven der historischen Ernährungs- und Migrationsforschung mit fachdidaktischen Überlegungen verbunden und Anknüpfungspunkte zur Ernährungsbildung aufgezeigt. Die zentrale Frage lautet: Kann die globale und lokale Geschichte der Pizza als Lernmedium genutzt werden?

Damit beleuchtet der Vortrag am Beispiel eines ernährungsgeschichtlichen und kulturellen Produkts wie der Pizza, wie soziales Lernen, Diversität und gesellschaftskritische Reflexion in schulischen und außerschulischen Lernorten gefördert werden kann. Besonders soll auf narrative und biographische Ansätze eingegangen werden, die sowohl für die Forschung als auch für Lernsettings entscheidende Potenziale bieten. Ziel ist es, aufzuzeigen, dass Ernährungsgeschichte nicht nur zur theoretischen Auseinandersetzung mit Diversität und Pluralität beiträgt, sondern darüber hinaus didaktisch-methodische Zugänge für diversitätssensible Bildungsansätze eröffnet.

Bibliografie

- Amenda, L., & Langthaler, E. (Hrsg.). (2014). Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“: Migration und *Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Studien Verlag.
- Helstosky, C. (2008). *Pizza: A global history*. Reaktion Books.
- Konrad, A., Hollomey-Gasser, C., & Hetfleisch, G. (2016). *Pizza tirolese*. In *Alles fremd—Alles Tirol* (S. 117–126). Tiroler Landesmuseum.
- Möhring, M. (2012). *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. Oldenbourg.
- Trummer, P. (2010). *Pizza globale: Ein Lieblingsessen erklärt die Weltwirtschaft*. Econ.

Hier wächst Wissen! Wirkungsforschung im Gemüsebeet als Grundlage für eine nachhaltige Ernährungsbildung

Mag.^a Katharina Landl¹, Dr. Christoph Musik

¹Acker Österreich, Brunnenthal, Österreich

Ernährungsbildung leistet einen essenziellen Beitrag zur Förderung von Alltagskompetenzen und zur nachhaltigen Gestaltung des Essalltags. Dabei spielen gemeinschaftliche Naturerfahrungen und ein forschungsbasiertes Lernen eine zentrale Rolle (Davis et al., 2021). Die Bildungsprogramme von Acker – die GemüseAckerdemie für Schulen und AckerRacker für Kindergärten und Kitas – setzen genau hier an. Sie verbinden praktisches Lernen mit wissenschaftlicher Begleitung, um die Ernährungsbildung zu stärken und langfristige Verhaltensänderungen zu fördern.

Lernen durch eigenes Erleben: Der Acker als Lehr- und Lernort

Kinder und Jugendliche verlieren zunehmend den Bezug zu Natur und Lebensmitteln. Gleichzeitig sind Ernährungsgewohnheiten von sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen geprägt. Praxisorientierte Bildungsprogramme, die aktives Ackern – vom Säen bis zur Ernte – in den Lern- und Freizeitalltag integrieren, ermöglichen es Kindern, ein tiefgehendes Verständnis für ökologische Zusammenhänge, nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwertschätzung zu entwickeln (Karpouzis et al., 2025; Jeans et al., 2023). Begleitende Befähigungsmaterialien und Fortbildungen für Pädagog*innen und Trainer*innen unterstützen als Blended Learning wirkungsvoll eine didaktische und methodische Einbettung.

Wirkungsforschung als Basis für Qualität und Weiterentwicklung

Die Bildungsprogramme von Acker werden seit Beginn an durch eine umfassende, grenzübergreifende Wirkungsforschung an den – mittlerweile über 1.800 - Lernorten in Österreich, Deutschland und der Schweiz begleitet. Dabei werden qualitative und quantitative Methoden kombiniert – von groß angelegten Schüler*innen- und Lehrkräftebefragungen bis hin zu Fokusgruppenanalysen (siehe Acker Österreich, 2024). Die Ergebnisse zeigen, dass das praktische Arbeiten mit Erde und Pflanzen nicht nur die Begeisterung für Gemüseanbau steigert, sondern auch das Ernährungsverhalten positiv beeinflusst: 46 % der teilnehmenden Schüler*innen geben an, ihren Gemüsekonsum erhöht zu haben, und 60 % erleben eine stärkere soziale Verbundenheit mit ihren Mitschüler*innen (Acker Österreich, 2024). Die Acker-Bildungsprogramme werden auch für den außerschulischen Bereich weiterentwickelt und in Jugend- bzw. Familienzentren sowie in Kinder- und Jugendhilfeorganisationen erprobt. Auch hier wird stets begleitende Wirkungsforschung implementiert, um die Effekte dieser Bildungsansätze in unterschiedlichen Kontexten zu untersuchen.

Ernährungsbildung zwischen Diversität und Gemeinschaftskultur

Die Schul- und Lerngärten fördern einen inklusiven Zugang zur Ernährungsbildung, indem sie verschiedene soziale Gruppen zusammenbringen und gemeinschaftliche Strukturen stärken. Diversitätssensibles Lernen wird ermöglicht, indem Kinder mit unterschiedlichen Hintergründen gemeinsam auf dem Acker arbeiten und voneinander über die Diversität der Natur lernen (Carvalho et al., 2024). Das beobachten wir auch in den AckerBildungsprogrammen. Dies steht in engem Zusammenhang mit der Frage, wie Ernährungsbildung im 21. Jahrhundert gestaltet werden kann, um nachhaltige und alltagsrelevante Kompetenzen zu vermitteln. Die Erkenntnisse aus unserer Wirkungsforschung zeigen, dass der Zugang zu Natur- und Gemeinschaftserfahrungen einen zentralen Einfluss auf die Wahrnehmung von Lebensmitteln, gesunde Ernährung und soziale Teilhabe hat.

Die Betrachtung dieser Faktoren liefert wertvolle Anknüpfungspunkte für die Weiterentwicklung didaktischer Konzepte in der Ernährungsbildung. Besonders die Verbindung zwischen praktischem Lernen, wissenschaftlicher Begleitung und systemischer Veränderung kann dazu beitragen, Ernährungsbildung nachhaltig an schulischen und außerschulischen Lernorten zu verankern.

Bibliografie

- Acker. (2024). *Wirkungs- und Jahresbericht 2023. Österreich*. Retrieved from <https://dz0gemel1xe12.cloud-front.net/api/canto/document/od6avc3gdd34neasjbn9u2bd25/live>
- Carvalho, A. E., Blanc, S., Aguiar, M., & Torres, A. C. (2024). Fostering Diversity and Participation with School Gardens: Examining Possibilities and Challenges under Different National Educational Policies. *Educational Process International Journal*, 19(2), 122–138. <https://doi.org/10.22521/edupij.2024.132.8>
- Karpouzis, F., Anastasiou, K., Lindberg, R., Walsh, A., Shah, S., & Ball, K. (2025). Effectiveness of School-based Nutrition Education Programs that Include Environmental Sustainability Components, on Fruit and Vegetable Consumption of 5–12 Year Old Children: A Systematic Review. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2025.02.008>
- Jeans, M. R., Landry, M. J., Vandyousefi, S., Hudson, E. A., Burgermaster, M., Bray, M. S., Chandra, J., & Davis, J. N. (2023). Effects of a School-Based Gardening, Cooking, and Nutrition Cluster Randomized Controlled Trial on Unprocessed and Ultra-Processed Food Consumption. *The Journal of Nutrition*, 153(7), 2073–2084.
- Davis, J. N., Pérez, A., Asigbee, F. M., Landry, M. J., Vandyousefi, S., Ghaddar, R., Hoover, A., Jeans, M., Nikah, K., Fischer, B., Pont, S., Richards, D., Hoelscher, D. M., & Van den Berg, A. (2021). School-based gardening, cooking and nutrition intervention increased vegetable intake but did not reduce BMI: Texas sprouts - a cluster randomized controlled trial. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 18(1). <https://doi.org/10.1186/s12966-021-01087-x>

Zum Umgang mit Ernährungsinformationen in sozialen Medien – Welchen Beitrag können soziale Medien zur Ernährungskompetenz leisten?

Dipl.-Soz. Kristin Leismann¹, Prof. Dr. Jasmin Godemann¹

¹Justus-Liebig-Universität, Gießen, Deutschland

Hintergrund: Soziale Medien werden, insbesondere von jüngeren Menschen, zunehmend als Informationsquelle zu Ernährungsthemen genutzt (Leismann & Godemann, 2025). Als digitale Kommunikationsräume bieten soziale Medien zeit- und ortsunabhängig Möglichkeiten für Wissensaneignung und Anschlusskommunikation ernährungsspezifischer Themen. Unklar bislang ist, welche Bedeutung die Rezeption ernährungsspezifischer Inhalte aus sozialen Medien, z.B. aufgrund der Omnipräsenz, für die Kompetenzentwicklung hat (Truman et al., 2020). Der Vortrag präsentiert Ergebnisse einer Dissertation, die der Frage nachgeht, welchen Beitrag soziale Medien für Ernährungskompetenz leisten können und zeigt exemplarisch, anhand von drei Kompetenz-Typen, wie unterschiedlich Menschen soziale Medien ernährungsbezogen nutzen und sich auf Inhalte dort beziehen.

Methode: Zur Beantwortung der Forschungsfrage kommt ein exploratives sequenzielles Mixed-Methods-Studiendesign zur Anwendung, das zunächst quantitative (QUANT) und anschließend qualitative (qual) Elemente integriert. Die Grundlage dieser Untersuchung bilden die Ergebnisse der repräsentativen Online-Befragung (n=1030) aus dem Jahr 2021. Anhand von zwei Dimensionen (Social Media Literacy & Food Literacy) werden Kompetenz-Typen gebildet, von denen sich drei Typen als besonders relevant für die Diskussion erweisen. Darauf aufbauend wurden durch gezielte Rekrutierung mit Probanden aus der quantitativen Stichprobe vertiefende, leitfadengestützte Interviews (n=6) im Jahr 2022 durchgeführt, um eine differenzierte Beschreibung dieser Typen zu ermöglichen. Für die Auswertung der quantitativen Erhebung wird sowohl deskriptive als auch schließende Statistik angewandt, während die qualitative Inhaltsanalyse nach Kuckartz zur anschließenden Analyse der Interviews herangezogen wird.

Ergebnisse: Die Untersuchung zeigt, dass soziale Medien eine bedeutende Rolle für die Ernährungskompetenz spielen können, da sie individuelle Bedürfnisse und Einstellungen zur Ernährung adressieren und verstärken. Anhand der drei Typen „Analoge Ernährungsexpert*in“, „Social Media-affine*r Foodie“ und „Social Media-Expert*in“ wird konkretisiert, dass Inhalte aus sozialen Medien nicht nur als Informationsquelle dienen, sondern soziale Medien darüber hinaus ein zentraler und bedeutender Ort für Anschlusskommunikation, d.h. die kommunikative Verarbeitung der Inhalte in sozialen Gruppen und damit wichtiger Baustein für die Ernährungskompetenz ist.

Schlussfolgerungen: Die Ergebnisse verdeutlichen, dass soziale Medien als digitale Kommunikationsräume zu informellen Orten der Kompetenzförderung geworden sind. Angesichts der Omnipräsenz sozialer Medien im Alltag und der damit verbundenen Gefahr von Falschinformationen und Trends, die gesundheitsschädlich sind, müssen Inhalte aus sozialen Medien daher stärker in formale und halbformale Konzepte der Ernährungsbildung integriert und mitbedacht werden. Darüber hinaus kann die Studie darlegen, dass bisherige Skalen zur Messung der Ernährungskompetenz soziale Medien nicht ausreichend berücksichtigen. Sie verdeutlichen vielmehr die Notwendigkeit, (soziale) Medienkompetenz und Ernährungskompetenz zusammen zu betrachten, da Medienkompetenz für den ernährungskompetenten Umgang mit Inhalten aus sozialen Medien unerlässlich ist, um Inhalte als gesundheitsförderlich einordnen zu können.

Bibliografie

- Leismann, K. & Godemann, J. (2025). Food-related information-seeking behaviour in social media: Representative online survey on usage and perceived value. *Ernährungs Umschau*, 72(2), AP10–21. <https://doi.org/10.4455/eu.2025.005>
- Truman, E., Bischoff, M. & Elliott, C. (2020). Which literacy for health promotion: health, food, nutrition or media? *Health Promotion International*, 35(2), 432–444. <https://doi.org/10.1093/heapro/daz007>

Verbraucherbildung über den Unterricht hinaus

Heike Müller¹, Prof. Dr. Silke Bartsch¹

¹TU Berlin | Fachdidaktik Arbeitslehre, Berlin, Deutschland

Ernährungshandeln ist in modernen westlichen Gesellschaften überwiegend Konsumhandeln. Dieses ist von diversen kulturellen und sozialen Hintergründen geprägt. «Ernährung und Gesundheit» ist eines von vier Handlungsfeldern der KMK-Empfehlung (2013) für die schulische Verbraucherbildung in Deutschland. Im Diskurs werden verschiedene Verständnisse und Ansätze unter «Verbraucherbildung» subsumiert (Müller, 2025). In der Schulpraxis steht bislang der Unterricht im Mittelpunkt, was sich beispielsweise an der Veröffentlichung von Unterrichtsmaterialien zeigt. Das Potenzial außerunterrichtlicher Aktivitäten wird thematisiert (Bartsch & Häußler, 2018) und von Lehrpersonen wahrgenommen (Bartsch et al., 2024; Böhme et al., 2025). Allerdings fehlen bislang Studien, die hierzu einen Überblick bieten.

Die cLEVER-4-Studie («Verbraucherbildung über den Unterricht hinaus») skizziert beispielhaft die außerunterrichtliche Situation der Verbraucherbildung an Gymnasien in Baden-Württemberg. Im Fokus des Beitrags steht die Forschungsfrage: Welche Gestaltungsräume nehmen Lehrkräfte und Schulleitungen wahr, um Ernährungs- und Verbraucherbildung außerhalb des Unterrichts zu verbinden? Ausgewertet werden u. a. Befragungsdaten aus qualitativen Einzelinterviews mit Schulleitungen und Lehrkräften mit Koordinierungsfunktion zur Verbraucherbildung (N=10).

Die Studienergebnisse zeigen, dass das Potenzial, Verbraucherfragen bei außerunterrichtlichen Aktivitäten einzubeziehen, bislang kaum genutzt wird. Hinderlich sind Mangellagen, teils zeitliche und personelle Ressourcen, geringe Identifikation mit dem Bildungsauftrag der Verbraucherbildung und nicht-hergestellte Verbindungen zur Ernährungsbildung. Gymnasien, die Verbraucherbildung einbeziehen, nutzen schulische Gestaltungsspielräume, sowohl in didaktisch-methodischer als auch in profilgebender und bildungsadministrativer Hinsicht. Der Vortrag stellt die explorativempirisch ermittelte Vielfalt außerunterrichtlicher Verbraucherbildungsaktivitäten mit dem Schwerpunkt Essen und Ernährungsbildung vor und diskutiert Schlussfolgerungen für geeignete Fördermaßnahmen.

Bibliografie

Bartsch, S., Böhme, D. S. & Leupolz Mašović, L. M. (2024). CLEVER 3. Fach für Fach zur Consumer Literacy—Wege zur systematischen Förderung von Verbraucherbildung an allgemeinbildenden Schulen in Baden-Württemberg. In *Abschlussbericht für das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg*. Eigenverlag/ TU Berlin.

Bartsch, S. & Häußler, A. (2018). Verbraucherbildung ist mehr als Unterricht. Konsumkompetenzen in Unterricht und im Setting Schule. *Schulverwaltung. Baden-Württemberg*, 27(3), 82–85.

KMK - Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland IIA. (2013). *Verbraucherbildung an Schulen. (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.09.2013)*. https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2013/2013_09_12-Verbraucherbildung.pdf

Müller, H., Böhme, D. S. & Bartsch, S. (2025). Verbraucherbildung als Querschnittsaufgabe: Ergebnisse einer Lehrpersonenbefragung zu Informationsangeboten und Recherche. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 14(2-2025). 87-96. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v14i2.07>

Müller, H. (2025). *Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung in Deutschland. Studien zur Charakterisierung ihrer Situation an Schulen am Beispiel einer Publikationsanalyse*. TU Berlin. <https://doi.org/10.14279/depositonce-23798>

Professionalisierung für die Ernährungspraxis: Inanspruchnahme und Wirkung einer Fortbildung zur Ernährungspraxis mit Kindern

Renán A. Oliva Guzmán¹, Ines Schröder¹, Prof. Dr. Birte Dohnke¹, Prof. Dr. Petra Lührmann¹

¹Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Deutschland

Ernährungspraxis, als didaktischer Zugang im Rahmen der Ernährungsbildung, bietet einen konkreten Ansatz, die Potenziale des „Essens“ für die Allgemeinbildung zu entfalten und den (ver-)bindenden Charakter zwischen Lebenswelt und Fachwissenschaft zu nutzen. Sowohl in der Kita als auch in der Grundschule wird Ernährungspraxis häufig eingesetzt. Allerdings sind pädagogische Fachkräfte oftmals nicht für diesen Bildungsbereich ausgebildet und agieren auf der Grundlage ihrer subjektiven Alltagsvorstellungen (Heseker et al., 2018; Lührmann, 2019). Um der Bedeutung der Ernährung als lebensweltorientiertem Bildungsfeld gerecht zu werden und Ernährungskompetenzen zu fördern, ist jedoch eine gezielte Qualifizierung von Fachkräften notwendig (Bartsch et al., 2024; D-A-CH EVB, 2018). Fortbildungen bieten hier eine Möglichkeit, Fachkräfte in der Ernährungspraxis zu qualifizieren.

Im Beitrag wird eine Untersuchung zur Inanspruchnahme und Wirkung einer Fortbildung zur Ernährungspraxis mit Kindern am Beispiel der größten Initiative der Ernährungspraxis mit Kindern in Deutschland (Ich kann kochen!) dargestellt. Im Fokus steht die Frage nach der Wirkung auf die Teilnehmenden sowie auf Art und Umfang der eingesetzten Ernährungspraxis in den Settings Kita und Grundschule.

Die Untersuchung ist Teil des Projekts „Evaluation der Umsetzung und Wirkung der Initiative Ich kann kochen!“. Dabei wurden die Teilnehmenden der Fortbildung mittels standardisierter Fragebögen direkt im Anschluss und neun Monate nach der Fortbildung zu beruflichen Hintergründen, Erfahrungen und Kompetenzen in der Ernährungspraxis, Art und Umfang der aktuellen Angebote der Ernährungspraxis sowie deren Rahmenbedingungen befragt. In der vorliegenden Arbeit wurden Daten aus drei Stichproben verwendet: Direkte Befragung nach der Fortbildung (n=1.298), Querschnittsbefragung neun Monate später (n=536) und eine Längsschnittstichprobe (n=320). Die Ergebnisse bieten einen Einblick in die aktuelle Situation im Bereich der Ernährungspraxis in den Settings Kita und Grundschule und zeigen die Wirkung der Fortbildung differenziert auf, und ermöglichen es, die Potenziale und Grenzen der non-formalen Professionalisierung für die Ernährungspraxis zu diskutieren. Die Untersuchung liefert wichtige Erkenntnisse zur Wirkung non-formaler Professionalisierungsangebote zur Ernährungspraxis und gibt Empfehlungen für die Weiterentwicklung der Professionalisierung in der Ernährungsbildung.

Bibliografie

- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Johannsen, U., Kastrup, J., Lührmann, P., Oeppling, A., & Rademacher, C. (2024). Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung: Handlungsempfehlungen für Fachkräfte, Bildungssystem und Politik. *Ernährungs Umschau*, 71(1), 14-21. https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2024/01_24/EU01_2024_M14_M21cc.pdf
- D-A-CH EVB. (2018). 3. D-A-CH Erklärung zur Sicherung fachdidaktischer Qualifizierung und Professionalisierung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung – (EVB). http://www.habifo.de/resources/3.-DACH_Muenchner_Erklaerung_final_1.pdf
- Heseker, H., Dankers, R., & Hirsch, H. (2018). Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (ErnBildung). Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).
- Lührmann, P. (2019). Anspruch und Rahmenbedingungen von Ernährungsbildung in der Schule. In I. Heindl & C. Rademacher (Hrsg.), *Ernährungsbildung der Zukunft: Maßnahmen und Wirksamkeit der Professionalisierung* (S. 23–35). UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.
- Oliva Guzmán, R. A., Schröder, I., Dohnke, B. & Lührmann, P. (2021). Professionalisierung für die Ernährungspraxis: Inanspruchnahme und Durchführungsrahmen in der Grundschule. *HiBiFo - Haushalt in Bildung & Forschung*, 10(1-2021), 64–81. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v10i1.05>

Schule-des-Essens-Multiplikator*innen-Fortbildung: Beitrag zur Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung

Mag.^a Dr.ⁱⁿ Theres Rathmanner¹

¹Schule des Essens, Petzenkirchen, Österreich

Die SDGs wie auch die Farm to Fork-Strategie als Herzstück des European Green Deal sind ganz klar: Eine Transformation des Ernährungssystems in Richtung Nachhaltigkeit ist notwendig. Dafür braucht es Anstrengungen von allen Akteur*innen des Ernährungssystems. Ernährungsbildung ist *eine* wesentliche Säule.

Im 2023 von der EU-Kommission herausgegebenen Bericht “Towards Sustainable Food Consumption” von SAPEA (Science Advice for Policy by European Academies) führen die Wissenschaftler*innen als zweite von drei Empfehlungen aus: „Secure the provision of adequate and trusted information about the environmental and health impacts of different foods in order to encourage healthy and sustainable decision-making by all actors in the food system”.

Bildung passiert nicht nur, aber zu einem großen Teil in Schulen. Deshalb können Pädagog*innen zentrale Vermittler*innen von Wissen und Kompetenzen für die Transformation des Ernährungssystems sein. Unsere Erfahrung zeigt, dass viele Pädagog*innen unterschiedlicher Fächer großes Interesse und ein hohes Maß an Engagement für nachhaltige Ernährungsbildung zeigen. Häufig fehlt es ihnen jedoch an ausreichenden, korrekten und/oder kuratierten Informationen, um in der enormen Komplexität des Ernährungssystems den Überblick behalten und vermitteln zu können. Problematische Haltungen, wie Dogmatismus, oder Fehlinformationen, wie zu stark vereinfachte Zusammenhänge, können so an die Schüler*innen weitergegeben werden.

Die Fachgruppe Ernährungsbildung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Bartsch et al., 2024) publizierte kürzlich Empfehlungen für Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung. Auch das forum.ernaehrung heute hat 2023 als Ergebnis eines Runden Tisches zur „Zukunft Ernährungsbildung“ 2021–2023 Empfehlungen für Ernährungsbildung in Österreich herausgegeben.

Seit 2014 gibt es die *Schule des Essens*, ein wissenschaftsbasiertes Ernährungsbildungsprogramm mit nachhaltiger Ausrichtung, als Initiative der Ernährungs- und Gesundheitswissenschaftlerin Mag.^a Dr.ⁱⁿ Theres Rathmanner und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL Österreich. Neben der inhaltlichen und methodischen Ausgestaltung und laufenden Erweiterung sind die Durchführung von Workshops, hauptsächlich an Schulen, aber auch im außerschulischen Kontext, und Fortbildungen von Multiplikator*innen, darunter viele Pädagog*innen, die zentralen Aktivitäten. Ziel ist dabei, diese „Schule-des-Essens-Botschafter*innen“ zu befähigen, Ernährungsbildung im Kontext von nachhaltiger Entwicklung inhaltlich korrekt und methodisch kompetent (in dem von Bartsch et al. 2024 beschriebenen Sinn) umzusetzen, um das große Potenzial der Multiplikator*innenwirkung von Pädagog*innen auf Schüler*innen zu unterstützen und die Chancen junger Menschen zu erhöhen, Kompetenzen zu erwerben, um gesunde und nachhaltige Entscheidungen treffen und Akteur*innen der Transformation des Ernährungssystems werden zu können – und in weiterer Folge auch ihr familiäres/soziales Umfeld entsprechend zu beeinflussen.

Der angestrebte Tagungsbeitrag hat zum Ziel, die Schule des Essens, ihre Inhalte und Methodik kurz vorzustellen sowie einen Einblick in die Fortbildung der Multiplikator*innen zu geben.

Bibliografie

Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Johannsen, U., Kastrup, J., Lührmann, P., Oepping, A., & Rademacher, C. (2024). Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung: Handlungsempfehlungen für Fachkräfte, Bildungssystem und Politik. *Ernährungs Umschau*, 71(1), 2–9. https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2024/01_24/EU01_2024_M14_M21cc.pdf

- Rathmanner, T., Fičala, A., & Geßl, R. (2017). *Schule des Essens Projektphase 2, 2015–2017: Pilotstudie. Evaluierung und Bericht*. FiBL, Wien. Kurzfassung: https://www.schuledesessens.at/wp-content/uploads/2018/03/FiBL_Projektbericht_SdE_Pilot_2015-2017_Zusammenfassung.pdf
- Rathmanner, T., & Geßl, R. (2014). *Schule des Essens: Schule des Essens Projektphase 1: Entwicklung eines innovativen Ernährungsbildungskonzeptes und Abschätzung dessen Umsetzbarkeit*. FiBL, Wien. Kurzfassung: https://www.schuledesessens.at/wp-content/uploads/2018/03/FiBL_SdE_Machbarkeitserhebung_Zusammenfassung_Position_Dez-2014.pdf

Studierende und ihr Essalltag – Bewältigungsstrategien und Handlungsoptionen

Mag. rer. nat. Heike Rosmann¹, Sophia Lemjimer², Dr. Cordula Hundeshagen³

¹RPTU Kaiserslautern-Landau, Landau, Deutschland, ²RPTU Kaiserslautern-Landau, Landau, Deutschland, ³RPTU Kaiserslautern-Landau, Landau, Deutschland

Hintergrund

488.000 junge Menschen haben 2024 in Deutschland ein Studium begonnen. Für die Mehrheit der Studierenden ist der Beginn dieses neuen Lebensabschnitts mit einem Umzug an den Studienort sowie der Gründung eines eigenen Haushalts verbunden. Beide Aspekte stellen die Studierenden vor verschiedene Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt. Zum einen müssen sie ein neues soziales Netzwerk aufbauen, zum anderen sind sie oft gezwungen, ihren Alltag mit begrenzten finanziellen Ressourcen zu organisieren. Bisher wurde die besonders sensible Entwicklungsphase der Selbstfindung, die mit einer individuellen Gestaltung von Lebensbereichen, einschließlich selbstverantworteter Ernährungsgewohnheiten, einhergeht, nur unzureichend untersucht. Zudem wurden die spezifischen Merkmale dieser Prozesse bislang wenig detailliert beschrieben. Ziel dieser Studie ist es, den Essalltag Studierender in Hinblick auf Bewältigungsstrategien zu untersuchen und neue Handlungsoptionen aufzuzeigen.

Methode

Es wurden leitfadengestützte Interviews mit Studierenden der RPTU in Landau geführt und einer qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring unterzogen. Die Studierenden wurden per Zufall ausgewählt. Voraussetzung für die Teilnahme an der Studie war, dass die Studierenden in einem eigenen Haushalt oder einer Wohngemeinschaft lebten und ihren Alltag eigenverantwortlich gestalteten. Die Interviews wurden nach Essgewohnheiten, Schwierigkeiten der Alltagsbewältigung und Wünsche für die Zukunft ausgewertet und den organisatorischen, finanziellen, sozialen und prospektiven Bewältigungsstrategien zugeordnet.

Ergebnisse

Es wurden acht leitfadengestützte Interviews durchgeführt und ausgewertet. Es zeigt sich, dass fast alle Interviewteilnehmenden soziale, organisatorische und finanzielle Bewältigungsstrategien entwickelt haben. Studierende nutzen häufig Bewältigungsstrategien, bei denen die Kommensalität im Zentrum steht. Der hohe Stellenwert der Kommensalität zeigt sich auch bei den prospektiven Bewältigungsstrategien.

Zusammenfassung

Studierende entwickeln vielfältige Strategien zur Alltagsbewältigung. Es wird deutlich, dass der Essalltag der Studierenden geprägt ist von Handlungsroutinen und Gewohnheiten, die sich als funktional erweisen. Wünsche für die Zukunft richten sich vor allem an soziale Aspekte der Alltagsbewältigung und spiegeln den Wunsch nach sozialer Teilhabe wider. Weiter Forschung ist nötig, um zu sehen, ob Ernährung- und Verbraucherbildung an Schulen zur Alltagsbewältigung junger Erwachsener beitragen kann.

Bibliografie

- Arnett, J. J. (2000). Emerging adulthood: A theory of development from the late teens through the twenties. *American Psychologist*, 55(5), 469–480. <https://doi.org/10.1037/0003-066X.55.5.469>
- Brombach, C. (2011). Soziale Dimensionen des Ernährungsverhaltens. Ernährungssoziologische Forschung. *Ernährungs Umschau*, 6(11), 318–324. <https://doi.org/10.4455/eu.2011.970>
- Hilger, J., Loerbroks, A., & Diehl, K. (2017). Eating behaviour of university students in Germany: Dietary intake, barriers to healthy eating and changes in eating behaviour since the time of matriculation. *Appetite*, 109, 100–107. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.11.016>

Macht Künstliche Intelligenz richtig satt? Möglichkeiten und Grenzen des Prompt-Engineerings als Beitrag zu einer kritisch-reflektierten Ernährungsbildung

Gerlinde Schwabl, Mario Vötsch

¹Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Im Zeitalter digitaler Transformation werden digitale Kompetenzen zu Schlüsselkompetenzen in allen Bildungsbereichen (Helm & Große, 2024), so auch in der Ernährungsbildung (Wollnow et al., 2024) benötigt. Der vorliegende Beitrag verbindet innovative Ansätze des Prompt Engineerings mit kritischer Reflexion und legt den Fokus auf den gezielten Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) im Ernährungsunterricht. Dabei wird das PCRR Framework als didaktisches Instrument vorgestellt, das in vier Phasen (Plan, Create, Review, Reflect) systematisch in den Unterricht integriert wird, um den verantwortungsvollen und reflektierten Umgang zu fördern (Freinhofer et al., 2025).

Der Beitrag zeigt, wie Lehrpersonen und Lernende durch interaktive Übungen und praxisnahe Szenarien lernen, präzise Prompts zu formulieren und KI-basierte Ergebnisse kritisch zu hinterfragen. Im Rahmen von Unterrichtseinheiten werden digitale Recherchetechniken eingesetzt, um verlässliche Ernährungsinformationen von manipulativen Inhalten zu unterscheiden. Dabei erarbeiten die Teilnehmenden nicht nur die technischen Grundlagen des Prompt Engineerings, sondern setzen sich auch intensiv mit ethischen, rechtlichen und methodischen Fragestellungen auseinander. Ein zentraler Aspekt ist die gezielte Förderung von AI-Literacy, welche die Fähigkeit umfasst, KI-Ergebnisse zu bewerten, zu hinterfragen und verantwortungsbewusst in den Lernprozess zu integrieren.

Anhand exemplarischer Praxisbeispiele aus dem IT-Unterricht der Berufsbildung, in denen das PCRR-Framework bereits erfolgreich angewendet wird, zeigen wir auf, wie sich diese Methodik auf den Bereich der Ernährungsbildung übertragen lässt. Die Integration von KI-gestützten Methoden beschleunigt nicht nur den Wissenserwerb, sondern stärkt auch die Fähigkeit, komplexe Probleme im Kontext von Ernährung kritisch zu reflektieren. Durch den gezielten Einsatz von Prompt Engineering und die Entwicklung von AI-Literacy werden Lehr-Lernszenarien geschaffen, die den Unterricht nachhaltig modernisieren und den Herausforderungen einer digitalisierten Informationsgesellschaft gerecht werden.

Der Beitrag leistet somit einen methodisch fundierten und innovativen Beitrag zur Weiterentwicklung der Ernährungsbildung. Er demonstriert, wie digitale Technologien, kritische Reflexion und die Förderung von AI-Literacy Hand in Hand gehen, um eine zeitgemäße und verantwortungsbewusste Bildungslandschaft zu gestalten. Gleichzeitig dürfen dabei auch die Grenzen und Gefahren der KI nicht unerwähnt bleiben. Diese kann auf unbewusste Weise kognitive Prozesse steuern, zu Verzerrungen und Engführungen in der Wahrnehmung führen und damit Entscheidungsprozesse beeinflussen. Was können vor diesem Hintergrund klassische (ernährungs)pädagogische Kategorien wie Mündigkeit, Souveränität und Verantwortung noch bedeuten?

Bibliografie

Freinhofer, D., Schwabl, G., Aichinger, S., Breitenberger, S., Hechenberger, T. & Steindl, G. (2025). Prompten nach Plan. *Medienimpulse*, 63(1).

Helm, C. & Große, C. (2024). Einsatz künstlicher Intelligenz im Schulalltag. *Erziehung und Unterricht*, 3-4, 370–381.

Wollnow, E., Esatbeyoglu, T. & Struckmeier, S. (2024). Künstliche Intelligenz im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Herausforderungen für die Lehrkräftebildung. *HiBiFo*, 3, 15-26.

Vermeidung von Lebensmittelabfällen gemeinsam lernen

Priv. Doz.in Di Dr.in Mahshid Sotoudeh¹

¹ITA-ÖAW, Wien, Österreich

Die Optimierung der Haltbarkeit von Lebensmitteln ist eine wichtige Maßnahme für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Sie wird normalerweise durch Sicherheit und Qualität bestimmt, aber auch andere Faktoren können sich auf das angegebene Haltbarkeitsdatum auswirken, wie z.B. die Erwartungen der Hersteller hinsichtlich der Lagerung von Lebensmitteln durch die Verbraucher:innen, die Praktiken des Einzelhandels in Bezug auf die Datumsmarkierung und die Temperaturregelung in der Lieferkette für gekühlte Lebensmittel. Das Systemverständnis von Produzent:innen, Verkäufer:innen und Konsument:innen für die gesamte Lieferkette von Lebensmitteln ist daher entscheidend für die Optimierung von Haltbarkeit und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

In diesem Beitrag wird die Verknüpfung zwischen verschiedenen Wissensformen (Sotoudeh & Gudowsky, 2018) diskutiert, die das Systemverständnis für Lieferketten von Lebensmitteln unterstützen. Dabei wird am Beispiel der Optimierung der Haltbarkeit von Lebensmitteln gezeigt, dass für einen gelungenen Lerneffekt, kognitives, wert-basiertes, pragmatisches und emotionales Wissen Hand-in-Hand entwickelt und Lösungen gemeinsam ko-generiert werden sollen.

Bibliografie

Sotoudeh, M. & Gudowsky, N. (2018). Participatory foresight for technology assessment. *TATuP - Zeitschrift für Technikfolgenabschätzung in Theorie und Praxis*, 27(2), 53–59. <https://doi.org/10.14512/tatup.27.2.53>

Community Food Literacy: Potentiale niederschwelliger Ernährungsbildung am Beispiel Grazer Stadtteilzentren

David Steinwender¹

¹Interdisziplinäres Forschungszentrum Für Technik, Arbeit Und Kultur, Graz, Österreich

Neben strukturellen Veränderungen spielen Konsumententscheidungen eine zentrale Rolle bei der Bewältigung ökologischer, sozialer und ökonomischer Herausforderungen im (globalen) Lebensmittelsystem. Die Förderung von Ernährungskompetenzen (Food Literacy) ist daher Bestandteil institutioneller Strategien auf EU-Ebene (Farm-to-Fork-Strategie), nationaler Ebene (BMSGPK; Strategieplan gesunde und nachhaltige Ernährung 2025–2030) sowie in der steirischen „Lebensmittelstrategie grün-weiß“ und der Grazer „Nachhaltigen Lebensmittel- und Agrarstrategie“.

Engere Definitionen von Food Literacy (FL) umfassen das Wissen über Lebensmittel im Allgemeinen, einschließlich Fähigkeiten und Know-how zur Zubereitung von Mahlzeiten und Verarbeitung von Lebensmitteln (Truman et al., 2017). Gemeinsam mit Nutrition Literacy wird FL als spezifische Form zu „Health Literacy“ gezählt (Krause et al., 2018). Erweiterte Definitionen umfassen das Wissen über Lebensmittelsysteme und alternative Versorgungsmöglichkeiten (Thompson et al., 2021a, 2021b), z. B. „Food System Literacy“ (Nix und Fink, 2022). Krause et al. (2016) bezeichnen den Aspekt, sich der Folgen des eigenen Konsums bewusst zu sein, als „Critical Literacy“.

Das Thema ist eng mit Ernährungsgerechtigkeit verknüpft. Etwa 12 % der österreichischen Bevölkerung, insbesondere gesundheitlich beeinträchtigte, gering qualifizierte und einkommensschwache Personen, sind von Ernährungsarmut betroffen (Lampl et al., 2024). Vor diesem Hintergrund sind Ansätze der Ernährungsbildung bedeutsam, die die spezifischen Lebenswelten und Rahmenbedingungen der Betroffenen berücksichtigen, ohne dabei eine belehrende Haltung einzunehmen. Die Studie „Ernährungskompetenz in Österreich“ empfiehlt handlungsorientiertes Lernen mit allen Sinnen im Rahmen von außerschulischen Bildungsangeboten, z.B. Gärtnern und Kochen (Griebler et al., 2023).

Der vorliegende Beitrag untersucht, wie nonformale und informelle Lernsettings auf Augenhöhe in der Grazer Stadtteilarbeit gestaltet werden können, um Ernährungskompetenzen zu erhöhen. Er ist Teil eines Dissertationsvorhabens des Autors zum Thema „Community Food Literacy“, das das Potenzial gemeinschaftsorientierter Ansätze der Ernährungsbildung unter Einbindung von Akteurinnen aus alternativen Lebensmittelnetzwerken erforscht. Da das Dissertationsvorhaben noch am Anfang steht, umfasst dieser Beitrag vor allem theoriegestützte konzeptionelle Arbeiten, ergänzt um Interviews mit Praxisexpertinnen aus dem Bereich der Stadtteilarbeit, die ernährungsbezogene Projekte verfolgen.

Bibliografie

- Griebler, R., Schütze, D., Link, T., & Schindler, K. (2023): *Ernährungskompetenz in Österreich. Ergebnisbericht*. Gesundheit Österreich, Wien.
- Krause, C., Sommerhalder, K., Beer-Borst, S., & Abel, T. (2018). Just a subtle difference? Findings from a systematic review on definitions of nutrition literacy and food literacy. *Health Promotion International*, 33(3), 378–389. <https://doi.org/10.1093/heapro/daw084>
- Lampl, C., Schmidt, A., & Aigner, E. (2024): *Ernährungsarmut in Österreich als Barriere für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung: Status quo und Handlungsoptionen*. Gesundheit Österreich, Wien.
- Nix, L. & Fink, C. (2022): Food systems literacy and critique. In *Routledge eBooks* (S. 248-258). <https://doi.org/10.4324/9781003174417-25>
- Thompson, C., Adams, J., & Vidgen, H. A. (2021). Are We Closer to International Consensus on the Term 'Food Literacy'? A Systematic Scoping Review of Its Use in the Academic Literature (1998-2019). *Nutrients* 13(6), 2006. <https://doi.org/10.3390/nu13062006>
- Truman, E., Lane, D., & Elliott, C. (2017). Defining food literacy: A scoping review. *Appetite*, 116, 365–371. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.007>

Präkonzepte von Schüler:innen zur Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit: Eine qualitative Studie in der Sekundarstufe I

Lea Thommen¹

¹Fachhochschule Nordwestschweiz und Universität Basel, Muttenz, Schweiz

Ernährungsbildung in Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)-Unterricht soll Schüler:innen eine wissenschaftlich fundierte und alltagsnahe Reflexion mit Ernährung und Gesundheit ermöglichen. Dabei spielen vorhandene Vorstellungen, sogenannte Präkonzepte, eine zentrale Rolle für das Lernen. Diese beeinflussen, wie neue Informationen aufgenommen und interpretiert werden. Folglich ist es von wesentlicher Bedeutung, die Präkonzepte der Schüler:innen zu kennen, um didaktisch wertvollen Unterricht zu gestalten. Ziel der Masterarbeit war es daher, die Präkonzepte von Schüler:innen zur Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit vor der Auseinandersetzung im WAH-Unterricht zu erheben und daraus didaktische Implikationen abzuleiten.

Die qualitative Studie basierte auf neun leitfadengestützten Interviews mit Schüler:innen der 7. Klasse. Die Daten wurden mittels inhaltlich strukturierender Inhaltsanalyse ausgewertet. Dabei wurden Kategorien zur physischen, sozialen und psychischen Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit herausgearbeitet.

Die Ergebnisse zeigen, dass Schüler:innen die Ernährung als wesentlichen Bestandteil der Gesundheit erkennen, insbesondere in Bezug auf physische Aspekte. Der Fokus liegt auf der Rolle von Lebensmitteln und deren Nährstoffen in Bezug auf das Energielevel, das Immunsystem und die Prävention von Krankheiten. Gleichzeitig bestehen Unsicherheiten, Überforderung und Wissenslücken, etwa im Umgang mit Nährstoffen. Sie können Nährstoffe nicht von Lebensmitteln und Inhaltsstoffen unterscheiden und es fehlt ihnen weitgehend an einem grundlegenden Verständnis von energieliefernden Nährstoffen. Zudem zeigen sie Schwierigkeiten bei der Interpretation von Nährwerttabellen und Ernährungsempfehlungen.

Darüber hinaus haben Schüler:innen vielfältige Präkonzepte zur sozialen und psychischen Bedeutung der Ernährung, die jedoch weniger explizit mit Gesundheit verknüpft werden. Sie erkennen Mahlzeiten als soziale Ereignisse, in denen Gemeinschaft, kulturelle Identität, emotionale Aspekte und Sozialisierungsagenten, wie Eltern und Peers, eine Rolle spielen. Genuss, Appetit und individuelle Vorlieben beeinflussen ihre Stimmung und ihr Wohlbefinden.

Diese Ergebnisse verdeutlichen die Notwendigkeit, Ernährungsbildung nicht nur auf physische Gesundheitsaspekte zu reduzieren, sondern auch soziale und psychische Dimensionen einzubeziehen. Eine diversitätssensible Ernährungsbildung bietet durch soziale, kulturelle und individuelle Prägungen die Chance, Schüler:innen zur Reflexion und kritischen Auseinandersetzung mit ihrer eigenen Ernährung anzuregen. Folglich ist ein umfassender Ansatz im WAH-Unterricht erforderlich, der die individuellen Präkonzepte aufgreift und die wissenschaftlichen Konzepte darin einbettet. Durch einen didaktischen Ansatz, der die individuellen Präkonzepte berücksichtigt, können die Vorstellungen ergänzt, korrigiert und ausdifferenziert werden. So kann das Lernen im Rahmen der Gesundheits- und Ernährungsbildung gefördert und alltagsrelevante sowie wissenschaftsbasierte Kompetenzen entwickelt werden. Weitere quantitative Untersuchungen sind erforderlich, um die Resultate zu untermauern.

Bibliografie

- Angele, C., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S., & Salzmann-Schojer, K. (2021). *Fachdidaktik Ernährung: Ein Studienbuch* (1. Aufl.). utb. <https://doi.org/10.36198/9783838555980>
- Kuckartz, U. (2016). *Qualitative Inhaltsanalyse. Methoden, Praxis, Computerunterstützung* (5. Aufl.). Beltz.
- Möller, K. (2018). Die Bedeutung von Schülervorstellungen für das Lernen im Sachunterricht. In M. Adamina, M. Kübler, S. Kalcsics, S. Bietenhard & E. Engeli (Hrsg.), «Wie ich mir das denke und vorstelle ...» *Vorstellungen von Schülerinnen und Schülern zu Lerngegenständen des Sachunterrichts und des Fachbereichs Natur, Mensch, Gesellschaft* (S. 35–50). Klinkhardt.

One Health Education – junge Menschen für Gesundheit und Nachhaltigkeit begeistern und befähigen

Dr. Martina Überall¹, BEd. Stefanie Albert¹, BEd. Theresa Fink¹

¹Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen ist auf unserem Planeten untrennbar miteinander verbunden und als Ganzes in den Blick zu nehmen, um eine lebenswerte Zukunft für alle zu gestalten (Gruetzmacher et al., 2021). So lautet die Quintessenz von One Health. Doch welche Bildung wird benötigt, um eine enkeltaugliche Zukunft zu fördern? Was sind Gelingensfaktoren, um junge Menschen zu erreichen und dazu zu motivieren, als ‚active global citizens‘ zu agieren? Das sind die zentralen Fragen, mit denen sich die One Health Education auseinandersetzt (Villanueva-Cabezas et al., 2022).

Die Ernährung spielt dabei eine wesentliche Rolle. Zum einen ermöglicht sie Anknüpfungspunkte an das tägliche Leben der Lernenden. Gleichzeitig bietet die individuelle Ernährungsweise, verglichen mit anderen Verhaltensweisen, jungen Menschen eine verhältnismäßig niederschwellige Möglichkeit, um im Alltag einen maßgeblichen Beitrag zu einer erstrebenswerten Zukunft leisten zu können. Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst die Gesundheit aller, da die aus dem Ernährungssystem entstehenden Treibhausgasemissionen in Zentraleuropa einen Anteil von etwa 25 % aller Emissionen ausmachen (Bartsch et al., 2024). Eine nachhaltige Ernährung fördert das One Health Konzept und bietet eine Brücke, wodurch schnell positive Lernanlässe geschaffen werden können.

Ziel dieses Beitrags ist es, (erste) wissenschaftliche Erkenntnisse eines gleichnamigen Forschungsprojektes zu präsentieren: Bezugnehmend auf eine Analyse der Lehrpläne der Mittelschulen, wirtschaftskundlichen Gymnasien und Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe (in Österreich) und einer Ist-Stands-Analyse zu One Health (Education) im deutschsprachigen und internationalen Raum (u.a. basierend auf Leitfadeninterviews mit One Health Expert:innen) werden Bildungskonzepte für die Umsetzung von One Health Education in der Sekundarstufe I und II vor skizziert.

Bibliografie

- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Johannsen, U., Kastrup, J., Lührmann, P., Oepping, A. & Rademacher, C. (2024). Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung. *Ernährungs Umschau*, 71 (1), 2–9.
- Gruetzmacher, K., Karesh, W. B., Amuasi, J. H., Arshad, A., Farlow, A., Gabrysch, S., Jetzkowitz, J., Lieberman, S., Palmer, C., Winkler, A. S. & Walzer, C. (2021). The Berlin principles on one health – Bridging global health and conservation. *Science of The Total Environment*, 764, 142919. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.142919>
- Villanueva-Cabezas, J.P., Winkel, K.D., Campbell, P.T., Wiethoelter, A. & Pfeiffer, C. (2022). One Health education should be early, inclusive, and holistic. *The Lancet Planetary Health*, 6(3), 188–189. [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(22\)00018-3](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(22)00018-3)

Evidenzbasierte Kompetenzselbsteinschätzungen bei Nullkontakten in der Nahrungszubereitung als fachdidaktisches Instrument im Lehramtsstudium der Ernährungs- und Hauswirtschaft

Simon Vollmer¹, Dipl. Päd. BEd. Peter Mitterer²

¹Europa-Universität Flensburg, Flensburg, Deutschland, ²Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Auf Video-basierten Plattformen wie YouTube, Instagram oder TikTok werden nicht nur Ernährungstrends durch eine visuell ansprechende Darstellung verbreitet, sondern auch Zubereitungstechniken und küchentechnologisches Wissen vermittelt. Dies geschieht zumeist implizit und wird nicht von den Protagonisten der Videos primär beabsichtigt. Vordergründig steht die Regulierung der eigenen Emotionen durch die Nutzenden nach dem Mood-Management-Ansatz im Fokus der Videoplattformen (Walden, 2022). Die mediale Reichweite bzw. Klickzahlen der sogenannten Food-Shorts (Videos mit weniger als 60 Sekunden Dauer) wird im vorgestellten Forschungsprojekt als Anlass genommen, deren fachdidaktisches Forschungspotential für die Selbstwahrnehmung von Lehramtsstudierenden hinsichtlich ihrer Kompetenzen bei der Nahrungszubereitung in einem experimentellen Forschungsdesign zu untersuchen.

Auf Basis der Ergebnisse eines Mixed-Methods-Ansatzes (standardisierte Befragung, nicht-teilnehmende Beobachtung und leitfadengestützte Kurzinterviews) werden traditionelle fachdidaktische Lehr-Lern-Settings hinterfragt und das Potential des Flipped-Classroom-Ansatzes (Hanke, 2012) für den fachpraktischen Unterricht in der Lehrkräfteausbildung im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erörtert. Die Ergebnisse, insbesondere der Kurz-Interviews mit den am Forschungsprojekt teilnehmenden Studierenden, lassen auf einen fachdidaktischen Nutzen des Einsatzes von Food-Shorts im Rahmen eines Flipped-Classroom-Ansatzes schließen.

Im Rahmen des Einzelvortrages werden erste Ergebnisse des fortlaufenden Forschungsprojektes vorgestellt und deren fachdidaktische Relevanz vor dem Hintergrund einer Systematik der Fachdidaktiken nach Riegel und Rothgangel (2024) zur Diskussion gestellt.

Bibliografie

- Handke, J. (2012). Voraussetzungen für das ICM. In J. Handke & A. Sperl (Hrsg.), *Das Inverted Classroom Model. Begleitband zur ersten deutschen ICM-Konferenz* (S. 39-52). Oldenbourg.
- Riegel, U. & Rothgangel, M. (2024). From Science to Science. Ein idealtypisches Modell fachdidaktischer Forschungsformate als Produkt und Mittel des Transfers zwischen disziplinären Kulturen der Fachdidaktik. In M. Hemmer, C. Angele, C. Bertsch, S. Kapelari, G. Leitner & M. Rothgangel (Hrsg.), *Fachdidaktik im Zentrum von Forschungstransfer und Transferforschung Beiträge der GFD-ÖGFD-Tagung Wien 2022* (S. 301-312). Waxmann.
- Walden, T. (2022). Theorieansätze und Hypothesen in der Medienpädagogik: Das Eskapismus-Konzept. In U. Sander, F. Von Gross & K. U. Hugger (Hrsg.), *Handbuch Medienpädagogik* (S. 320-324). Springer.

Welche «Arbeit» steckt in meinem Essen?

Pilotprojekt II zur Sichtbarmachung von Arbeit bei Lehrenden

Dr. Martina Überall¹, BEd. Corinna Zangerl¹, BEd. Vanessa Kofler¹, Dr. Silke Bartsch²

¹Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich, ²Technische Universität Berlin, Berlin, Deutschland

Miteinander essen verbindet Menschen mit Menschen, Orten, Situationen, Erinnerungen und Erfahrungen. Während das gemeinsame Essenserlebnis im Mittelpunkt steht und in Erinnerung bleibt, rückt der einhergehende Arbeitsaufwand oftmals in den Hintergrund, selbst bei denjenigen, die sie übernommen haben. Zwar werden Zubereitung und Servieren als Arbeit wahrgenommen, doch andere essenzielle Arbeitsleistungen – wie Planung, Einkauf, Reinigung und Abfallentsorgung – werden häufig unterschätzt oder ganz ausgeblendet, obwohl sie eine grundlegende Rolle in der Gestaltung von Mahlzeiten spielen (Hatton, 2017; Pöhls, 2023). Noch weniger sind die zahlreichen Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Bewusstsein, obwohl diese ressourcen- und zeitintensiven (Arbeits-)prozesse die Lebensmittelverfügbarkeit sichern (IPCC, 2019).

Unsere Erkenntnisse aus der ersten Pilotstudie (Bartsch et al., 2024) bestätigen, dass Arbeiten im Zusammenhang mit dem «Kochen» nicht selbstverständlich wahrgenommen werden und in den Seminaren ebenso wie im schulischen Unterricht in der Ernährungs- und Verbraucherbildung thematisiert werden sollten. Dazu werden in der daran anschließenden zweiten Pilotstudie, weitere notwendige Kenntnisse über die studentischen Vorstellungen diesbezüglich exploriert; daher wird die Forschungsfrage aus dem ersten Pilotprojekt erneut aufgegriffen und um eine zweite Frage erweitert:

- Welche Arbeiten werden im Zusammenhang mit dem «Kochen» von Studierenden «gesehen» und welche «unsichtbaren» Beschaffungsarbeiten werden (nicht) abgebildet?
- Welche Vermutungen haben Studierende, wie ihre Schüler:innen Arbeiten im Zusammenhang mit ihrem Essen wahrnehmen?

Wie in der ersten Pilotstudie (Bartsch et al., 2024) wurden Fotos von studentische Fotorecherchen zu (un-)sichtbaren Zubereitungsaufgaben quantitativ und inhaltsanalytisch ausgewertet. Darüber hinaus wurden die schriftlichen Dokumente der Studierenden mit ihren Reflexionen dazu analysiert sowie Interviews mit diesen Studierenden geführt.

Die Ergebnisse zeigen Befunde zum Bewusstsein der Studierenden der »sichtbaren« und »unsichtbaren« Arbeiten beim «Kochen» im Privaten, sowie bei der Zubereitungspraxis in der Schule und auch der Gastronomie. Diskutiert werden Zugänge, die Lehrpersonen im eigenen Unterricht schaffen können.

Bibliografie

- Bartsch, S., Kofler, V., Müller, H. & Überall, M. (o. D.). «Wenn der Spaß im Kochunterricht aufhört» – Pilotprojekt zum Umgang mit Alltagsvorstellungen bei Lehrenden. Vortrag an der TU Berlin am 5. September 2024 Auf der Fachtagung "Verbraucherbildung Im Fokus Fachdidaktischer Forschung, Berlin.
- Hatton, E. (2017). Mechanisms of invisibility: rethinking the concept of invisible work. *Work Employment And Society*, 31(2), 336–351. <https://doi.org/10.1177/0950017016674894>
- IPCC. (2019). *Climate change and land: An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. <https://www.ipcc.ch/srccl/>



SYMPOSIUM

Ernährungsbildung für alle?! – das Beispiel Nahrungszubereitung und Esskultur

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies¹, Regine Bigga¹, Georg Raacke¹, Frauke von Lowtzow¹

¹Universität Paderborn, Paderborn, Deutschland

Das Symposium befasst sich damit, in welcher Weise unterschiedliche soziale Milieus, ökonomische Rahmenbedingungen von Haushalten, esskulturelle Muster, lebensweltliche Erfahrungen, Werte und (Be-)Wertungen der Schülerinnen und Schüler im Rahmen der schulischen Nahrungszubereitung berücksichtigt werden (müssen). Daraus folgend wird diskutiert, vor welchen Aufgaben Lehrpersonen angesichts einer zunehmend vielfältigen und komplexer werdenden Gesellschaft und Schule stehen. Welche Kompetenzen benötigen Lehrpersonen für die schulische Nahrungszubereitung im haushaltsbezogenen Unterricht im 21. Jahrhundert, um möglichst allen Schülerinnen und Schülern in der zunehmenden Vielfalt von Lerngruppen gerecht zu werden?

Ziel des Symposiums ist es, in der Fach Community die Bedeutung des Zusammenhangs von schulischer Nahrungszubereitung und Esskultur für eine gelingende Ernährungsbildung herauszuarbeiten und Wege zu skizzieren, wie ein bildungswirksamer Unterricht auch im Rahmen der Nahrungszubereitung in Schule gelingt.

Das Symposium ist als Vortragsveranstaltung mit jeweils anschließender Diskussion angelegt.

Dabei bieten drei Themenschwerpunkte Gelegenheit zum kritischen Austausch, um sich perspektivisch mit der notwendigen Weiterentwicklung von Konzepten für die schulische Nahrungszubereitung sowie mit einer verstärkten Selbstreflexion von Lehrpersonen über ihre persönlichen Werte und Bewertungen zu befassen. Damit sollen Lehrpersonen in die Lage versetzt werden, sich mit einer zunehmenden Vielfalt in Schule vertieft auseinanderzusetzen und dies für die Nahrungszubereitung im haushaltsbezogenen Unterricht reflektierter zu berücksichtigen.

In einem Einstiegsimpuls wird sich mit den weitverbreiteten Vorstellungen vom gemeinsamen ‚Kochen‘ und Essen sowie dem sich daraus ergebenden Bild einer normativen schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung auseinander, die vor allem auf eine ‚gesunde‘ Ernährung oder nachhaltige Ernährungsweise fokussiert ist und – wenig theoriebasiert oder reflektiert – auf die Vermittlung ausgewählter Kulturtechniken statt Kulturkompetenzen beschränkt ist.

Die daran anschließenden Beiträge vertiefen ausgewählte Schwerpunkte.

Zunächst wird die Bedeutung von gesellschaftlicher Vielfalt, sowie der Vielfalt und Unterschiedlichkeit esskultureller Erfahrungen von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrpersonen im haushaltsbezogenen Unterricht diskutiert und erläutert, warum die Wahrnehmung und daraus folgend die Berücksichtigung unterschiedlicher esskultureller Muster (auch) in der Nahrungszubereitung für eine gelingende Ernährungsbildung unverzichtbar ist.

Abschließend wird der Fokus auf die Berücksichtigung der verschiedenen sozioökonomischen Milieus innerhalb von Lerngruppen mit ihren jeweils unterschiedlichen Bedingungen, Erfahrungen und Wertungen von Essen, Ernährung und Nahrungszubereitung in der eigenen Lebenswelt gesetzt. Hierbei wird nicht zuletzt deutlich, dass Essen eben nicht nur (ver)bindet, sondern auch trennt, denn was eine Person isst, war und ist auch immer mit deren Position im sozialen Koordinatensystem verbunden.

Bibliografie

Bigga, R. (2025). „Kochen kann doch jeder“ – Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und das Arbeiten in der Lernwerkstatt Küche aus hochschul- und fachdidaktischer Sicht. *HiBiFo – Haushalt in Bildung & Forschung*, 14(1), 64–81. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v14i1.06>

Schlegel-Matthies, K. (2025). Essen in der Vielfalt – Esskultur und Nahrungszubereitung. *HiBiFo – Haushalt in Bildung & Forschung*, 14(1), 49–63. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v14i1.05>

Von Lowtzow, F. (2025). Das Handlungs- und Konsumfeld Ernährung als Teil der Verbraucherbildung. *HiBiFo – Haushalt in Bildung & Forschung*, 14(1), 25–35. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v14i1.03>



WORKSHOPS

Nachhaltige Ernährungskultur in der Bildungseinrichtung – eine Chance für die Ess- und Ernährungsbildung und Nachhaltigkeitstransformation

Dr. Ute Ammering¹, MEd Gabriele Bogner-Steiner²

¹Agrarmarketing Tirol GmbH, Innsbruck, Österreich, ²Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Was bedeutet nachhaltige Ernährungskultur in Bildungseinrichtungen? Sie ist das Ergebnis der Integration von Wissen, Erfahrung und Tun auf Ebene aller beteiligten Akteur:innen mit ihren pädagogischen, gemeinwohlorientierten, kulinarischen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen. Dadurch, dass sie individuelle und gesellschaftliche Ebenen integriert, bietet sie ein Lern- und Übungsfeld für die Auseinandersetzung komplexer Themen, gleichzeitig aber eben ein Feld, in dem konkrete Veränderungen große Wirkung erzeugen.

Wie gestalten wir Esssituationen und Ernährungsbildung in Bildungseinrichtungen und welche Ernährungskultur kann daraus entstehen? G'sundheitsförderlich, g'schmackig und gemeinsam organisierte Mahlzeiten sind zentral dafür. Empfehlungen und Leitlinien listen die dafür notwendigen Faktoren auf, jedoch ohne die in der konkreten Bildungseinrichtung dazwischen entstehenden Widersprüche aufzulösen.

Im Workshop fokussieren wir, welche Widersprüche entstehen

- aus den unterschiedlichen Interessen der Akteur:innen in der Gestaltung der Mahlzeiten,
- zwischen dem systemischen „Sollen“ und dem „Wollen“ der Kinder und Jugendlichen und
- zwischen konkurrierenden Gelingensfaktoren.

Es wird darum gehen, die Widersprüche mit ihren zugrunde liegenden Werten, Normen und Interessen zu beschreiben, als auch mögliche Umgangsformen damit.

Methode und Produkt:

In Form einer strukturierten Diskussion (auf die Gruppengröße angepasst) wollen wir uns den Widersprüchen und Umgangsformen annähern. Diese Sammlung kann eine Ressource für Beratungssituationen darstellen.

Bibliografie

- Raich, M., Gappmaier, P., Hagele, C., Matthias Pöschl, & Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol GmbH. (2024). [Leitfaden für den Weg zu einer nachhaltigen Ernährungskultur in den Tiroler Bildungseinrichtungen [kinder.kulinarik.weg.tirol](https://www.qualitaet.tirol/images/Kinder_Kulinarik_Weg_Tirol_Broschure_2024_SEPTEMBER_WEB_VERSION.pdf)]. *G'SUNDHEITSFÖRDERLICH, G'SCHMACKIG & GEMEINSAM 2. AUFLAGE*. Guide. Retrieved from https://www.qualitaet.tirol/images/Kinder_Kulinarik_Weg_Tirol_Broschure_2024_SEPTEMBER_WEB_VERSION.pdf
- Kratz F., Linster S., Prinz L., Zwigart J., & Bender U. (2020). Die Rolle von Lehrkräften bei der Begleitung der schulischen Mittagsmahlzeit in der Sekundarstufe 1. *Ernährungs Umschau*, 67(5), 90–97.
- Lührmann, P. (2022). Methfessel, B., Höhn, K., Miltner-Jürgensen, B. & Schneider, K. (2021). Essen und Ernährungsbildung in der KiTa. Entwicklung – Versorgung – Bildung. *HiBiFo – Haushalt in Bildung & Forschung*, 11(3), 140–141. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v11i3.10>

Kreisläufe statt Grenzen: Die Donut-Ökonomie als Chance für die Ernährungs- und Verbraucherbildung

Sarah Dreckmann¹, Prof. Dr. Christine Brombach, Prof. Dr. Silke Bartsch

¹TU Berlin | Fachdidaktik Arbeitslehre, Berlin, Deutschland

Das Modell der Donut-Ökonomie ist ein ökonomisches Modell von Kate Raworth (2023), das im Gegensatz zu klassischen Modellen nicht das Bruttoinlandsprodukt in den Mittelpunkt der Betrachtung stellt, sondern stärker aktuelle soziale und ökologische Realitäten mit einbezieht. Dabei symbolisiert der Donut den Raum „zwischen dem gesellschaftlichen Fundament des Wohlergehens und der ökologischen Decke des planetaren Drucks“ (Raworth, 2023, S. 59). Da die wirtschaftliche Betrachtung gegenüber der ökologischen, sozialen Dimension der Nachhaltigkeit bei den Präkonzepten und subjektiven Theorien der Lehramtsstudierenden der haushaltsbezogenen Bildung eher eine untergeordnete Rolle spielt (Bartsch, 2015), wird das Modell der Donut-Ökonomie als ein vielversprechender Ansatz für die Ernährungs- und Verbraucherbildung gesehen (Mayr, Bogner-Steiner, 2024). So sind Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Individuum/Gesundheit und Kultur (von Koerber, 2014) unabdingbare Dimensionen für die Betrachtung von Ernährung und Konsum in Bezug auf eine nachhaltige Entwicklung (Bartsch, Müller, 2022).

Zielsetzung des Workshops ist es, Potenziale und Herausforderungen des Modells der Donut-Ökonomie für die wirtschaftliche Betrachtung und für neuere fachdidaktische Ansätze zur transformativen Bildung (Singer-Brokowski, 2016) in der Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) mit der Fachcommunity zu diskutieren. Insbesondere soll auch die Rolle des Handels als wesentlicher Akteur des Ernährungssystems einbezogen werden, da dieser in transformativen Prozessen eine sehr wesentliche Rolle in der Ernährungs- und Verbraucherbildung einnimmt. Im Rahmen eines World Café wird mit den interdisziplinären Expertinnen und Experten werden Chancen und Möglichkeiten des Modells der Donut-Ökonomie für die Ernährungs- und Verbraucherbildung erarbeitet. Dabei sollen die einzelnen Gruppen im World Café die differenzierten Perspektiven widerspiegeln.

Geplanter Ablauf Workshop:

- Impulsvortrag: S. Dreckmann präsentiert erste Ergebnisse aus ihrem interdisziplinär angelegten Promotionsvorhaben über wirtschaftliche Effekten der Donut-Ökonomie am Beispiel eines ausgewählten Agrarprodukts
- Einführung zum World Café: S. Bartsch führt in die Methode zu den Inhalten des Workshops ein
- World Café: An den Tischen des World Cafés werden Potenziale und Herausforderungen gesammelt und diskutiert
- Plenum: Zusammenführung der Diskussion an den Tischen und Ausblick

Bibliografie

Bartsch, S. & Müller, H. (2022). Virtueller Austausch zum nachhaltigen Konsum: Ein Beispiel zur Ernährung- und Verbraucherbildung an der Schnittstelle von BNE und Digitalisierung. In J. Weselek, F. Kohler, & A. Siegmund (Hrsg.). *Digitale Bildung für nachhaltige Entwicklung*. (S. 169-179). Springer.

Raworth, K. (2023). *Die Donut-Ökonomie*. Carl-Hanser-Verlag.

Singer-Brodowski, M. (2016). Transformative Bildung durch transformatives Lernen. Zur Notwendigkeit der erziehungswissenschaftlichen Fundierung einer neuen Idee. *ZEP : Zeitschrift Für Internationale Bildungsforschung Und Entwicklungspädagogik*, 39(1), 13–17. <https://doi.org/10.25656/01:15443>

Mayr, H. & Bogner-Steiner, G. (2024). Die Bedeutung der Planetary Health Education im 21. Jahrhundert. In S. Gross, C. Schöpf, M. Überall, B. Wild, & K. Wirnitzer (Hrsg.). *transfer Forschung – Schule. Heft 10. Nachhaltig gesund – bewegen, essen, kompetenzorientiert lernen*. (S. 13-29). Julius Klinkhardt.

Koerber, K. von & Carlsburg, M. (2020). UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung. Der Beitrag der Ernährung. *Ernährung im FoKus Heft (1)*. 34–41.

Ko-Produktion von Konzepten zur Aufklärung über die Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen

Msc. Saskia Favreuille¹, PD Dipl.-Ing. Dr.ⁱⁿ Mahshid Sotoudeh

¹Österreichische Akademie der Wissenschaften, Institut für Technikfolgen-Abschätzung, Wien, Österreich

Das EU-Projekt ToNoWaste beschäftigt sich seit 2022 mit Bewertungsmethoden und Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Das Projekt berücksichtigt unter anderem folgende Prämissen:

- Der Wandel sozialer Normen für einen effektiveren Ressourcenschutz braucht Zeit und geeignete Bildungsmaßnahmen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
- Investitionen in Lösungen zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen sollten nicht nur kurzfristige, sondern auch langfristige Vorteile wie Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung berücksichtigen, da organisatorische, technische (Produkt, Prozess) und Marktinnovationen sowie deren Beziehungen Zeit benötigen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Regulierung in diesem Bereich sollte soziale Normen sowie Markt- und technologische Innovationen einbeziehen.

Durch einen Workshop zum Thema Lebensmittelhaltbarkeit wird die Rolle von Bildung und Ausbildung für Jugendliche im Verständnis der Wertschöpfungskette in Kleingruppen diskutiert. Das Ziel ist es, durch die Diskussion über Haltbarkeit, das Thema Lebensmittelverschwendung und den Übergang zu Nachhaltigkeit für Schüler:innen verständlich darzustellen und innovative Ideen für eine zielgruppen-gerechte Lehre zu entwickeln.

Die Teilnehmer:innen arbeiten in Gruppen von 4-5 Personen und konzentrieren sich auf einen der folgenden Schwerpunkte der Haltbarkeit:

- Verbraucherverhalten und Mindesthaltbarkeit im Haushalt
- Transport und Lagerung in der Lebensmittelversorgungskette
- Sozio-technische Innovationen
- Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln

Die Methodik kombiniert visuelle Inspiration mit theoretischen Inputs, um die kreative Entwicklung von Kommunikationsmaterialien zu fördern, die auf Gymnasialniveau zugeschnitten, aber auch für jüngere Zielgruppen anpassbar sind. Der Workshop beginnt mit einem Überblick über die Komplexität des Lebensmittelsystems und der Bedeutung der Haltbarkeit für Nachhaltigkeit, Gesundheit und Wirtschaft. Lösungen zur Optimierung der Haltbarkeit (technisch, sozial, organisatorisch) werden ebenfalls vorgestellt. Als erster Teil des interaktiven Workshops erkunden die Teilnehmer:innen visuelle Materialien zur Inspiration und tauschen ihre Gedanken in Gruppen aus. Danach arbeiten sie an der Konzeptualisierung von ansprechendem und zugänglichem Kommunikationsmaterial für einen der spezifischen Aspekte. Als Moderator:innen bieten wir Input und Unterstützung bei der Entwicklung von Bildungskonzepten für Nachhaltigkeit. Diese Materialien sollten sowohl verständlich als auch kulturell sensibel und inklusiv gestaltet werden. Der Workshop endet mit Präsentationen der Arbeiten aus den Kleingruppen und einer Diskussionsrunde.

Bibliografie

Sotoudeh, M. (2009). Technical education for sustainability: *An analysis of needs in the 21st century*. Peter Lang Internationaler Verlag der Wissenschaften. <https://www.peterlang.com/document/1106748>

Ramos-Mejía, M., Jauregui-Becker, J. M., Koers-Stuiver, M., & Franco-Garcia, M.-L. (2019). Cycles of action and reflection as the basis of transformative innovation. *Management research review*, 42(1), 141–154. Retrieved from <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/mrr-02-2018-0063/full/html>

- Hebrok, M., & Heidenstrøm, N. (2019). Contextualising food waste prevention-Decisive moments within everyday practices. *Journal of cleaner production*, 210, 1435-1448. Retrieved from <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652618335443>
- European Commission. (2023). *European Citizens' Panel on Food Waste: Citizens' recommendations*. Retrieved from https://citizens.ec.europa.eu/system/files/2023-04/ECP1_Citizens%20Recommendations_EN_final.pdf

Beim Essen übers Essen reden – (Gemeinsames) Essen als Bildungsanlass

Prof. Dr. Angela Häußler¹, Prof. Dr. Katja Schneider¹, Dr. Nicola Kluß¹

¹Pädagogische Hochschule Heidelberg, Heidelberg, Deutschland

Gemeinsames Essen als soziale, kommunikative Situation kann zu einem Austausch von Vorstellungen, Wissensbeständen und biografischen Erfahrungen über die Speisen, Zubereitungsweisen und Lebensmittel anregen. Auch im Kontext der EVB ist das gemeinsame Essen nach der Nahrungszubereitung eine besondere Situation, die für den Charakter der schulischen EVB wesentlich ist. Entsprechend gestaltet wird es von Lehrer:innen und Schüler:innen als natürlicher Gesprächsanlass für lebensweltliche Zugänge erfahren. Der fachdidaktische Fokus liegt jedoch oft vor allem auf der Zubereitung, auch wenn durch Diskurse um Geschmack und Genuss die Bedeutung des gemeinsamen Essens und der Reflektion über die zubereiteten Speisen einen zunehmenden Stellenwert in der Fachdidaktik der EVB bekommen haben.

Der Workshop basiert auf Ergebnissen explorativer Forschung an der PH Heidelberg zu der Fragestellung, ob und wie sich gemeinsames Essen als Bildungsanlass, nicht nur im praktischen Unterricht der EVB, didaktisch und methodisch erschließen lässt. Im Workshop werden erste methodische Ansätze und Materialien erprobt und reflektiert. Dabei sollen besonders folgende Fragen erfahren, diskutiert und erarbeitet werden:

- Welchen Bildungsgehalt und welches Potenzial für die Kompetenzentwicklung in der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung kann gemeinsames Essen entfalten?
- Wie kann eine gemeinsame Mahlzeit aus fachdidaktischer Perspektive gestaltet werden, um durch Tischgespräche lebendige, exemplarische Zugänge sowohl zu natur- und gesellschaftswissenschaftlichen Themenfeldern der EVB strukturiert zu erschließen?
- Welches fachdidaktische Potenzial für einen Zugang zu Schüler:innenperspektiven und subjektiven Konzepten lässt sich durch gemeinsames Essen erschließen?

Bibliografie

Häußler, A. & Schneider, K. (2020). Essen in der Schule. Diskurse und Perspektiven. *HiBiFo*, 9(2), 93–104.

Maier, M., Häußler, A., & Schneider, K. (2020). ‚Essen lehren‘ zwischen Normativität und Diversitätsreflexivität. Hochschuldidaktische Herausforderungen der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung. In M. Schulz, F. Schmidt, & L. Rose (Hrsg.), *Pädagogisierungen des Essens. Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien*. (S. 207–223). Beltz Juventa.

Kluß, N. (2019). Essen und Essgenuss als Chance und Aufgabe der Ernährungsbildung. *HiBiFo* 8(1), 17–32.

Stigmatisierung von Menschen mit Adipositas – ein Thema der (hoch-)schulischen Lehre

Dr. Karolin Höhl¹

¹Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Institut für Gesundheitswissenschaften, Abteilung Ernährung, Alltagskultur und Gesundheit, 73525 Schwäbisch Gmünd, Deutschland

Hintergrund: Gewichtsstigmatisierung bezeichnet die implizite und explizite (Vor-)Verurteilung, Diskriminierung und Entwürdigung von Menschen aufgrund eines außerhalb der „Norm“ liegenden Körpergewichts (Jäger et al., 2015). Studien im Bildungskontext zeigen eine weit verbreitete Diskriminierung von Schüler:innen mit Adipositas durch Gleichaltrige und Pädagog:innen – insbesondere im Bereich zwischen der Elementarstufe und der Sekundarstufe II (Nutter et al., 2019). Gleiches konnte für Pädagog:innen in Ausbildung gefunden werden, was sich auf ihre Interaktionen mit Lernenden auswirkte (Readdy & Wallhead, 2016). Kinder mit Adipositas entwickeln in der Spirale aus Fremd- und Selbststigmatisierung unterschiedliche „Überlebensstrategien“, die jedoch tlw. mit negativen Konsequenzen für den Lernerfolg einhergehen und einer damit nochmals verstärkten Abwertung durch Pädagog:innen (Langford et al., 2022). Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung können ungewollt zur Reproduktion von Stigmata beitragen, wenn der Diskurs um die Krankheit Adipositas eng geführt wird, Lehrende nicht ausreichend sensibilisiert sind oder nicht deutlich auf gewichtsstigmatisierende Aussagen und Haltungen im Unterricht hinweisen. Eine reflektierte Auseinandersetzung mit Gewichtsstigmatisierung ist für Lehrende in der (Hoch-)Schulbildung relevant, jedoch komplex (Cameron, 2015). Vor diesem Hintergrund ist es bedeutsam, Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie haushaltsbezogene Lehr-Lern-Konzepte diversitätssensibel und inklusiv zu gestalten.

Methodische Gestaltung: Kernmethode des Workshops ist die "Critical Incident Technique" (CIT, Hughes, 2007), die sich einem Impulsvortrag zu Grundlagen der Gewichtsstigmatisierung und -diskriminierung anschließt. Kritische Ereignisse aus der Lehr-Lernpraxis werden identifiziert und ergründet. Kleingruppen analysieren dabei situative Fallbeispiele aus dem Kontext (hoch-)schulischer Lehre, in denen Gewichtsstigmatisierung implizit oder explizit wirksam ist. Sie diskutieren die Wirkung dieser Szenarien auf Lernende und Lehrende und leiten potenzielle Folgen für den Bildungs-(miss-)erfolg ab. Darüber hinaus reflektieren Teilnehmende eigene und gesellschaftlich-verankerte, normative, moralisierende und diskriminierende Annahmen gegenüber Menschen mit Adipositas. Abschließend werden die Ergebnisse im Workshop-Plenum präsentiert, diskutiert und alternative Handlungsstrategien für eine diskriminierungssensible Ernährungs- und Verbraucherbildung erarbeitet.

Ausblick: Der Umgang mit Gewichtsstigmatisierung in (hoch-)schulischer Lehre erfordert einen vielschichtigen Ansatz, der verschiedene sich überschneidende Diversitätskategorien und gesellschaftliche Kontexte berücksichtigt (Earnshaw & Karpyn, 2020). Die CIT fördert die Wahrnehmung struktureller Exklusionsmechanismen und befähigt die Teilnehmenden, ihre eigene Lehrpraxis diversitätssensibler zu gestalten. Der Workshop liefert praxisnahe Impulse für eine empathische Ernährungsbildung zur Stärkung von Gemeinschaftskultur und sozialer Inklusion. Langfristig leistet die Integration diskriminierungskritischer Unterrichtsperspektiven einen Beitrag zu sozialer Gerechtigkeit in Bildungsprozessen und zur nachhaltigeren Gesundheitsförderung. Ein offener Austausch und die Vernetzung der Teilnehmenden sollen zudem die Weiterentwicklung des Themas in Forschung und Lehre vorantreiben.

Bibliografie

- Dian, M. & Triventi, M. (2021). The weight of school grades: Evidence of biased teachers' evaluations against overweight students in Germany. *PLoS ONE*, 16(2), e0245972. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0245972>
- Rubino, F., Puhl, R. M., Cummings, D. E., Eckel, R. H., Ryan, D. H., Mechanick, J. I., Nadglowski, J., Ramos Salas, X., Schauer, P. R., Twenefour, D., Apovian, C. M., Aronne, L. J., Batterham, R. L., Berthoud, H.-R., Boza, C., Busetto, L., Dicker, D., Groot, M. de, Eisenberg, D., . . . Dixon, J. B. (2020). Joint international consensus statement for ending stigma of obesity. *Nature medicine*, 26(4), 485–497. <https://doi.org/10.1038/s41591-020-0803-x>

Nutter, S., Ireland, A., Alberga, A. S., Brun, I., Lefebvre, D., Hayden, K. A. & Russell-Mayhew, S. (2019). Weight Bias in Educational Settings: a Systematic Review. *Current obesity reports*, 8(2), 185–200. <https://doi.org/10.1007/s13679-019-00330-8>

„One Health“ und „Nachhaltige Ernährung“ in der Verbraucher*innenbildung – ein Mysterium? – Deep Dive in Methode und Materialien

BEd. Stephanie Jud¹, BEd. Stefanie Albert¹, Dr. Martina Überall¹, Dr. Sonja Schuch²

¹Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich, ²GIVE - Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen, Wien, Österreich

Essen verbindet. Essen schafft Gemeinschaft, prägt Identitäten und ermöglicht kulturellen Austausch (Barlösius, 2016). Gleichzeitig vereint es viele der komplexen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts: Rund 20 Prozent der CO₂-Emissionen in Mitteleuropa gehen auf unsere Ernährung zurück (Bartsch et al., 2024). Die Komplexität der Thematik kann leicht zu „Climate Anxiety“ und einer gefühlten Handlungsunfähigkeit führen (Ankrah et al., 2023).

Um dem entgegenzuwirken, reicht es nicht aus, lediglich Informationen zu vermitteln. Stattdessen braucht es erfahrbare Lernformate, die neben den Problemen auch konkrete Lösungsansätze aufzeigen. Hier setzt der One-Health-Ansatz an, da dieser auf die Vernetzung verschiedener Forschungsgebiete abzielt, um interdisziplinäre Lösungen zu erarbeiten (Gruetzmacher et al., 2021).

In diesem Workshop werden, nach einer kurzen evidenzbasierten Einführung in Thema und Methode, didaktisch aufbereitete Mysteries für die Sekundarstufe I und II vorgestellt. Bei der Mystery-Methode handelt es sich um ein kooperatives Lernformat, bei dem die Lernenden eine zunächst rätselhafte Aussage durch das strukturierte Kombinieren, Sortieren und Verknüpfen von Informationskärtchen lösen. Die Workshopteilnehmer:innen lernen die Methode und ihre Potentiale im zweiten Teil des Workshops hands-on kennen.

Ziel der Methode ist es, komplexe Zusammenhänge erfahrbar zu machen und kritisches Denken sowie Problemlösekompetenzen zu fördern. Die im Workshop behandelten Mysteries beleuchten zentrale Herausforderungen des Ernährungssystems und veranschaulichen Zusammenhänge von Klima und individueller sowie globaler Gesundheit durch lebensnahe Beispiele und persönliche Geschichten. Den Teilnehmenden wird so ein praxisnahes Werkzeug in die Hand gegeben, mit welchem nachhaltiges Denken und Handeln gefördert werden kann.

Bibliografie

- Ankrah, D., Bristow, J., Hires, D. & Artem Henriksson, J. (2023). Inner Development Goals: From inner growth to outer change. *Field Actions Science Reports. Open Edition Journals, Special Issue 25 | 2023*, 82–87. <https://journals.openedition.org/factsreports/7326>
- Barlösius, E. (2016). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (3. Aufl.). Beltz Juventa.
- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Johannsen, U., Kastrup, J., Lührmann, P., Oepping, A. & Rademacher, C. (2024). Ernährungsbildung im Kontext Nachhaltiger Entwicklung. *Ernährungs Umschau*, 71(1), 2–9.
- Gruetzmacher, K., Karesh, W. B., Amuasi, J. H., Arshad, A., Farlow, A., Gabrysch, S., Jetzkowitz, J., Lieberman, S., Palmer, C., Winkler, A. S. & Walzer, C. (2021). The Berlin principles on one health – Bridging global health and conservation. *Science of The Total Environment*, 764, 142919. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.142919>

Ernährungsarmut begegnen: Praxisnahe Bildung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit begrenztem Budget

Katrin Lütjen¹, Prof. Dr. Ulrike Johannsen¹

¹Europa-Universität Flensburg, Deutschland

Forschungshintergrund:

Ernährungsarmut stellt eine zunehmende gesellschaftliche Herausforderung dar, die besonders Menschen mit begrenztem Budget betrifft. Insbesondere vulnerable Verbraucher:innen – wie Bürger:innen einkommensschwacher Haushalte, Alleinerziehende, Kinder, Menschen mit Migrationshintergrund und ältere Menschen – haben Schwierigkeiten, mit begrenzten finanziellen Mitteln eine nährstoffreiche Ernährung sicherzustellen (BMEL, 2022). Ernährungsbildung spielt eine entscheidende Rolle bei der Unterstützung dieser Bevölkerungsgruppen. Dabei stellt sich die Frage, wie sie praxisnah gestaltet werden kann, um die betroffenen Zielgruppen gezielt zu erreichen und bedarfsgerecht zu fördern, ohne soziale Stigmatisierung zu verstärken. Das IN FORM Verbundprojekt "Gesund und nachhaltig essen mit kleinem Budget – gemeinsam Ernährungsarmut begegnen" (05/24-05/27) setzt hier an und entwickelt iterativ diversitätssensible Bildungsformate im Kontext von Lebenswelten.

Ziel:

Ein Hauptziel des Projektes ist, partizipativ-erprobte Formate für Ernährungsinformations- bzw. -bildung zu entwickeln, die zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung mit begrenzten finanziellen Ressourcen befähigen sollen. Innerhalb des Workshops soll folgenden Fragestellungen nachgegangen werden:

- Inwiefern kann Ernährungsbildung Menschen mit begrenztem Budget praxisnah unterstützen, ohne soziale Stigmatisierung zu fördern?
- Welche Aspekte sollten bei der Entwicklung von Ernährungsbildungsformaten berücksichtigt werden?
- Inwiefern trägt der Einsatz von partizipativen Formaten, ressourcenorientierten Ansätzen sowie eine Sprachsensibilität dazu bei, dass Ernährungsbildung für sozial benachteiligte Gruppen zugänglich wird?

Methodik:

Die Entwicklung der Formate basiert auf einem eigens entwickelten und abgeleiteten Leitfaden, der Elemente der evaluatorischen Konzeptentwicklung, des Public Health Action Cycle (PHAC) sowie des Design Thinking integriert. Bei der Formatentwicklung wird in Arbeitsgruppen, die aus Vertreter:innen von Verbraucherzentralen sowie Vor-Ort-Multiplikator:innen bestehen, gearbeitet. Jede Gruppe orientiert sich an eine unterschiedliche Lebenswelt der heterogenen Zielgruppe. Durch diesen partizipativen Ansatz werden Bedarfe, Ressourcen und Perspektiven der Zielgruppen systematisch einbezogen. Die erarbeiteten Konzepte und begleitenden Materialien werden in den jeweiligen Lebenswelten pilotiert und auf Basis des erhaltenen Feedbacks iterativ überarbeitet.

Zwischenergebnisse:

Erste Erprobungen zeigen, dass lebensweltorientierte Bildungsformate eine praxisnahe Unterstützung bieten können, wenn sie die Vielfalt der Zielgruppen berücksichtigen und alltagsnahe Zugänge schaffen. Die Arbeit in den Arbeitsgruppen offenbarte zudem, dass ein partizipativer Entwicklungsprozess die Akzeptanz und Relevanz der Materialien maßgeblich erhöht.

Fazit und Ausblick:

Es liegen erste pilotierte und erprobte Formate vor, die von den Teilnehmenden gesichtet, erprobt und diskutiert werden können. Die gewonnenen Impulse aus der Fachcommunity fließen in die Weiterentwicklung der Formate ein. Ziel ist es, praxisnahe und diversitäts- und sprachensible Materialien zu diskutieren, die eine nachhaltige und gemeinschaftsorientierte Ernährungsbildung ermöglichen.

Bibliografie

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2024). *Ernährungsstrategie der Bundesregierung "Gutes Essen für Deutschland"*. Berlin.
- Johannsen, U., & Peuker, B. (2021). Service Learning in der Lehramtsausbildung mittels partizipatorischer Konzeptentwicklung im Bereich von Consumer Literacy. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 10(4), 46–63. <https://doi.org/10.3224/hi-bifo.v10i4.04>
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE). (2023). Ernährungsarmut in Deutschland: Ein vernachlässigtes Problem, das politisches Handeln erfordert. *Ernährungs Umschau*, 70(5), 304–307.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2022): *Eckpunktpapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung*. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-eckpunktepapier.pdf?__blob=publicationFile&v=4.

Essen verbindet – Regionale Ernährung zwischen Gemeinschaftsförderung und Ausgrenzung

Mag. Katharina Salzmann-Schojer¹, Mag. Johanna Michenthaler²

¹Haup, Wien, Österreich, ²HBLA Pitzelstätten, Klagenfurt, Österreich

2019 erfolgte der Startschuss für das internationale Erasmus+-Projekt „Teaching Local Sustainable Foodsystems“ mit dem Fokus Lehrpersonen beim Unterrichten von regionalen, nachhaltigen Ernährungssystemen professionell zu unterstützen und ihnen neben einer wissenschaftlichen Basis zum Thema auch Ideen für die fachdidaktische Umsetzung und erarbeitete Lernmaterialien zur Verfügung zu stellen.

Ein zentrales Anliegen war die Implementierung der Lernmodule an Schulen des agrarischen Bildungswesens. Das Lernmodul lädt zur mehrperspektivischen Betrachtung des Ernährungssystems einer ausgewählten Region ein und forciert das systemische Lernen von Schülerinnen und Schülern. Es umfasst zwölf Lernsequenzen für 120 Unterrichtsstunden. Ziel ist es, das Ernährungssystem der Region zu analysieren und an einer Transformation hin zu einem nachhaltigen, regionalen Ernährungssystem zu partizipieren. Dabei sollen Lernende ihre persönlichen Handlungs- und Gestaltungsspielräume erkennen und reflektieren.

Aus ökologischer Sicht betrachtet, erweisen sich regionale Lebensmittel durch kurze Transportwege, durch ihren Beitrag zur Ernährungssouveränität, durch Kooperation bspw. zwischen Landwirtschaft und Gastronomie und dadurch, dass Einblick in die Produktionsweisen von Betrieben ermöglicht werden, als nachhaltig und verbindend.

Die Reimplementierung regionaler Kreisläufe wird gegenwärtig intensiv diskutiert. Aus der kulturellen Perspektive gesehen, wirkt das besondere identitätsstiftende Essen der Region verbindend. Physiologisch gesehen kann regionales Essen durch heimische „Superfoods“ einen Beitrag zur Nährstoffbedarfsdeckung beitragen und durch Vielfalt zur Ernährungssouveränität beitragen. Auch aus der Perspektive des Individuums kann regionales Essen verbinden durch Kindheitserinnerungen an spezielle Speisen der Region, Zugehörigkeit empfinden und psychisches Wohlbefinden. In sozialer Hinsicht wirkt regionales Essen verbindend dadurch, dass regionale Lebensmittel leistbarer sind, dass Menschen „Teil der Gesellschaft“ durch Konsum regionaler Lebensmittel sein können und ein Bezug zu den Produzent*innen durch regionale Nähe möglich ist. Demnach entstehen durch regionale, nachhaltige Ernährungssysteme verbindende Beziehungen und überwiegend Vorteile. Doch ist das wirklich so?

- Ist regionales Essen wirklich verbindend, oder kann es auch trennend sein?
- Wie viel Bindung verträgt ein regionales Ernährungssystem ohne Aus- und Abgrenzung?
- Funktioniert das ausschließliche Essen von regionalen Lebensmitteln deshalb nicht, weil es zu einer kulturellen Verarmung und einem Verlust von Vielfalt führt?
- Schützt Neugierde und Sehnsucht nach Neuem davor?
- Wie viel Regionalität verträgt eine interkulturelle, gemeinschaftsbezogene Ernährung?
- Gibt es eine bewusste Entscheidung für Internationalität?
- Lassen sich nachhaltige, regionale Ernährungssysteme deshalb so schwer implementieren?
- Haben wir bisher nicht weit genug über den Tellerrand geschaut?

Diese Fragen werden im Rahmen eines Workshops mit den Teilnehmer*innen der Fachtagung reflektiert und diskutiert. Zwei Items des Materialkompass (<https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass>) werden als Reflexionsgrundlage herangezogen, die Werteorientierung und die Kontroversität.

Bibliografie

Forstner-Ebhart, A. & Linder, W. (2017). "Grüne Pädagogik" – Lernen am Widerspruch. *R&E-SOURCE*. <https://journal.ph-noe.ac.at/index.php/resource/article/view/358>

- O1/A2 – What are Local and Sustainable Food Systems (LSFSs). Comparative Analysis. Austria, France, Italy, Portugal, Slovenia. Coordinated by European Landscape Observatory. (2019). *EducLocalFOOD*. Retrieved from <https://www.educlocalfood.eu/medias/files/o1-a2-synthesisreport.pdf>
- Michenthaler, J. & Salzmann-Schojer, K. (2021). Regionale Nachhaltige Ernährungssysteme erforschen und mitgestalten – Entwicklung eines Lernmoduls. *HiBiFo – Haushalt in Bildung & Forschung*, 10(4), 3–16. <https://doi.org/10.3224/hi-bifo.v10i4.01>

„Essen bindet und verbindet“ – Die Rolle der Essbiografie in Ernährungsbildung, Salutogenese und Verhaltensänderung

Mag.^a Karoline Wagner-Sahl¹

¹Pädagogische Hochschule Oberösterreich, Neuhofen an der Krems, Österreich

Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme – es ist tief verwoben mit individuellen Erfahrungen, sozialen Bindungen und kulturellen Normen. Die persönliche Essbiografie, geprägt durch Kindheitserlebnisse, familiäre Rituale und gesellschaftliche Strukturen, beeinflusst nachhaltig unser Ernährungsverhalten (Dr. Rainer Wild-Stiftung & Heidelberger Ernährungsforum, 2018; Kersting, 2009). Damit Ernährungsbildung langfristig wirksam sein kann, muss sie nicht nur Wissen vermitteln, sondern auch individuelle Reflexionsprozesse anregen und Verhaltensänderungen begleiten (Dachtler-Freiler & Küstler, 2012).

Zwei zentrale Modelle der Gesundheitspsychologie liefern hierfür wertvolle Ansätze:

- Die Salutogenese (Antonovsky, 1997) betrachtet Gesundheit als ein Kontinuum zwischen Belastung und Ressourcen. Ein starkes Kohärenzgefühl – bestehend aus Verstehbarkeit, Handhabbarkeit und Sinnhaftigkeit – unterstützt Menschen dabei, ihre Ernährungsgewohnheiten bewusst zu gestalten.
- Das Transtheoretische Modell der Verhaltensänderung (TTM) beschreibt Verhaltensänderung als einen mehrstufigen Prozess von der Präkontemplation bis zur Aufrechterhaltung neuer Gewohnheiten. (Dachtler-Freiler & Küstler, 2012)

Ernährungsbildung kann als Brücke zwischen Salutogenese und TTM verstanden werden, indem sie sowohl die Reflexion der eigenen Essbiografie als auch die aktive Gestaltung gesunder Ernährungsgewohnheiten unterstützt. Besonders relevant sind dabei:

- Förderung des Kohärenzgefühls durch Reflexion der Essbiografie und die soziale Dimension von Ernährung (Klotter, 2017; Ott et al., 2020; Scherpen, 2021; Ute Zocher, 2017).
- Begleitung in den Stadien der Verhaltensänderung mit gezielten didaktischen Methoden (Hurrelmann, Richter & Stock, 2024; Kersting, 2009; Müller & Trautwein, 2005).
- Integration von Nudging in die Verhältnisprävention, um gesundheitsförderliche Entscheidungen zu erleichtern (Rossi, Pfannes & Adam, 2020; Thaler & Sunstein, 2019).

Methodische Umsetzung im Workshop

Um die theoretischen Modelle praktisch erfahrbar zu machen, werden im Workshop folgende Methoden integriert:

1. FlipBook zur Reflexion der Dokumentation
 - Ein FlipBook begleitet die Teilnehmenden während des gesamten Workshops. Es dient als persönlicher Reflexionsraum, um eigene Erfahrungen, Erkenntnisse und Erlebnisse festzuhalten und den individuellen Prozess der Verhaltensänderung sichtbar zu machen.
2. Modalität „Erlebniszufriedenheit“ – Stimulierung bei der TTM
 - Durch gezielte Übungen erleben die Teilnehmenden bewusst verschiedene emotionale und kognitive Phasen der Verhaltensänderung. Dabei wird erforscht, welche Faktoren Erlebniszufriedenheit beim Essen beeinflussen und wie positive Ess-Erfahrungen genutzt werden können, um nachhaltige Ernährungsgewohnheiten zu fördern.
3. Ressourcenaktivierung: „Essen bindet und verbindet“
 - Durch interaktive Methoden werden persönliche Ressourcen identifiziert, die zur Stabilisierung gesundheitsförderlicher Ernährungsgewohnheiten beitragen. Die Teilnehmenden reflektieren ihre Essbiografie und entwickeln Strategien, um gesundheitsförderliche Routinen zu festigen.

Zentrale Fragestellungen

- Wie beeinflusst die eigene Essbiografie den individuellen Prozess der Verhaltensänderung?
- Wie können didaktische Konzepte das Kohärenzgefühl und die Ernährungskompetenz gezielt stärken?

- Welche Synergien ergeben sich aus der Verbindung von Verhaltens- und Verhältnisprävention in der Ernährungsbildung?

Indem Ernährungsbildung die individuellen, sozialen, kulturellen und psychologischen Dimensionen des Essens reflektiert, fördert sie langfristige Gesundheitskompetenzen. Der Workshop verbindet Theorie und Praxis, um nachhaltige Veränderungen anzustoßen und Essen als gemeinschaftliche, verbindende Erfahrung bewusst erlebbar zu machen.

Bibliografie

Kersting, M. (Hrsg.). (2009). *Kinderernährung aktuell. Schwerpunkte für Gesundheitsförderung und Prävention*. Umschau-Zeitschriftenverlag.

Methfessel, B. (2008). Salutogenese – ein Modell fordert zum Umdenken heraus. Teil 2 - Herausforderungen für die Gesundheitsförderung. *Ernährungsumschau*, 55(1), 37–43.

Zocher, U. (2017). Biografische Arbeit und Umgang mit subjektiven Theorien in der Ernährungsberatung: "Sich Ziele setzen ist nichts für uns, die erreichen wir eh nicht!". *Ernährungsumschau*, 64(6), M339–M351.

**POSTER-
BEITRÄGE**

„Uni-goes-Art“ – Kulturelle Bildung als Impuls für fachdidaktische und nachhaltigkeitsbezogene Transformation in der Ausbildung von Lehrpersonen der Ernährungsbildung

Dr. Inga Asbeck¹

¹Europa Universität Flensburg, Flensburg, Deutschland

Im Spannungsfeld von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), Diversität und kultureller Teilhabe gewinnt die Ernährungsbildung in der universitären Lehrer*innenbildung an neuer Bedeutung. Das Projekt „Uni-goes-Art“ verankert Kulturelle Bildung als didaktisch-methodisches Element in der Ausbildung zukünftiger Lehrpersonen im Masterstudiengang „Ernährung und Verbraucherbildung“ an der Europa-Universität Flensburg. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie künstlerisch-kulturelle Zugänge das fachliche Lernen über Ernährung und nachhaltige Lebensführung innovativ erweitern können.

In Kooperation mit Kulturvermittler*innen aus dem landesweiten Netzwerk Kulturelle Bildung Schleswig-Holstein erproben Studierende im Rahmen eines Pflichtseminars zur wirtschaftlichen und nachhaltigen Lebensführung kreative Unterrichtsformate. Dazu zählen etwa Projekte zu kulturellen Esspraktiken, Rauminstallationen zum Thema „Esskulturen“, Audioformate wie Podcasts über familiäre Rituale des gemeinsamen Essens oder künstlerische Reflexionen über Konsumverhalten. Die Studierenden lernen dabei, mit Unsicherheiten produktiv umzugehen und Ernährung als sozio-kulturelles Phänomen neu zu erschließen.

Das Ziel der Kooperation besteht darin, die Gestaltungskompetenz sowie den Perspektivwechsel als zentrale Zukunftskompetenzen zu fördern – auch mit Blick auf die zunehmende Diversität schulischer Lerngruppen. Die fachdidaktische Perspektive wird dabei durch die Verzahnung von fachwissenschaftlicher Reflexion, gestalterischer Praxis und künstlerischer Ausdrucksform gestärkt.

Das Projekt wurde über drei Semester hinweg mit ca. 45 Studierenden qualitativ evaluiert. 18 Ansätze zur Umsetzung der kulturellen Bildung in Schulen durch Studierende haben bereits in der Praxis stattgefunden und wurden reflektiert. Neben schriftlichen Seminarrückmeldungen flossen fünf Fokusgruppen- sowie drei Experteninterviews ein. Die Ergebnisse zeigen eine hohe Relevanz für die Entwicklung innovativer Unterrichtskonzepte, ein gesteigertes Problembewusstsein für Nachhaltigkeitsfragen sowie die Bereitschaft, kulturelle Dimensionen von Ernährung stärker in die schulische Praxis zu integrieren. . Besonders hervorgehoben wurde der Zugang des kulturell-experimentellen Vorgehens, die im gesamten Studium nicht vorgekommen waren.

„Uni-goes-Art“ versteht sich somit als Beitrag zur Weiterentwicklung fachdidaktischer Konzepte im Sinne einer transformativen, interdisziplinären und diversitätssensiblen Ernährungsbildung – und adressiert damit zentrale Herausforderungen im Spannungsfeld zwischen Querschnittsaufgaben und fachlicher Bildung.

Bibliografie

Johannsen, U. (2019). Nahrung, Kultur, Konsum – Ein didaktisch-integratives Modell der Lehrerbildung. In C. Rademacher & I. Heindl (Hrsg.), *Ernährungsbildung der Zukunft: Maßnahmen und Wirksamkeit der Professionalisierung* (S. 84–101). Umschau Zeitschriftenverlag.

Ministerium für Allgemeine und Berufliche Bildung, Wissenschaft und Kultur des Landes Schleswig-Holstein. (2024). *Esskultur in Schleswig-Holstein*. https://www.schleswig-holstein.de/DE/landesregierung/ministerien-behoerden/III/Service/Broschueren/Bildung/esskultur.pdf?__blob=publicationFile&v=1

Frau und Natur: Bäuerliches Erbe und dessen Hindernisse auf dem Weg in eine bessere Ökologische und soziale Zukunft

Maxence Dautrey¹

¹Universität Wien - Department für Ernährungswissenschaften, Wien, Österreich

Die vorliegende Bachelorarbeit im Bereich Haushaltsökonomie und Arbeitsorganisation widmet sich der Frage, wie weiblich geprägte Lebensgeschichten landwirtschaftliche Praktiken, Ernährungszugänge und Nachhaltigkeitskonzepte in einem sozial-ökologischen Wandel verhandeln. Ausgehend von narrativen Interviews mit drei Frauen aus unterschiedlichen Generationen einer Familie – Bäuerin, Permakultur-Aktivistin, Önologin – wird beleuchtet, wie Sorgearbeit, informelles Wissen und soziale Verantwortung innerhalb und außerhalb bäuerlicher Strukturen tradiert, gebrochen und neu interpretiert werden.

Im Fokus stehen Themen wie unsichtbare Arbeit, Erbfolgeregelungen, Landflucht und urbane Agrarinitiativen sowie strukturelle Hindernisse für weibliche Akteurinnen im Agrar- und Ernährungssystem. Zugleich werden die Potenziale sichtbar, die Frauen – etwa durch Lernhöfe, gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft oder Biobetriebe – für eine gerechtere und nachhaltigere Ernährungskultur bieten. Diese Ergebnisse machen deutlich: Ernährung ist nicht nur physiologisch und kulturell, sondern auch politisch – und eng mit Fragen von Geschlechtergerechtigkeit und sozialer Teilhabe verknüpft.

Im Sinne der Tagungsperspektive „Essen (ver)bindet“ zeigt das Poster, wie biografisch-narrative Bildungszugänge das Verhältnis von Diversität und Gemeinschaftskultur sichtbar machen können. Es leistet damit einen Beitrag zur Diskussion über forschungsbasiertes Lehren und Lernen im Spannungsfeld von Alltagskompetenzen, BNE, feministischer Haushaltsökonomie und fachdidaktischer Weiterentwicklung.

Bezug zum Tagungsthema:

- Essen im Kontext von Diversität und Gemeinschaftskultur
- Ernährungsbildung im Spannungsfeld von multiplen Querschnittsaufgaben und fachlicher Bildung

Bibliografie

Martin, J.-P. (2018). *Paysannes. Histoire de la cause des femmes dans le monde agricole (des années 1960 à nos jours)*. Éditions de l'Atelier.

Pionetti, C., Ghesquiere, Q., Compain, G., Lhote-Fernandes, S., Naccarato, E., Vercken, N., & Oxfam France. (2023). *Agriculture : les inégalités sont dans le pré (report)*. Oxfam France. Retrieved from: https://www.oxfam-france.org/app/uploads/2023/02/Oxfam_mediabrief_agriculture_Vdef.pdf

Billon, A., Bouchoux, C., Gonthier-Maurin, B., Laborde, F., Mandelli, D., Monier, M.-P., & Sénat. (2017, July). *RAPPORT D'INFORMATION au nom de la délégation aux droits des femmes et à l'égalité des chances entre les hommes et les femmes sur les femmes et l'agriculture : pour l'égalité dans les territoires*. Retrieved from <https://www.senat.fr/rap/r16-615/r16-6151.pdf>

Lehr-Lern-Labor: Ernährung & Nachhaltigkeit

Engelhart J^{1,2}, Angele C^{1,3}

¹Universität Wien, Doctoral School in Education, ²Universität Wien, ³Zentrum für Lehrer*innenbildung, Universität Wien

Nahrungsproduktion wird als eine der am stärksten vorantreibenden Kräfte planetarer Veränderungen wie Klimawandel und Biodiversitätsverlust angesehen (Willett et al., 2019). Für den Schutz natürlicher Ökosysteme sind demnach Veränderungen auf Produktions-, und Konsumebene unerlässlich (ebd.). Durch die mehrdimensionale Bedeutung von Essen – die weit über die Nahrungszufuhr zur Deckung eines Grundbedürfnisses hinausgeht – erfordert dies gemeinsames Handeln auf allen gesellschaftlichen Ebenen. Ein verstärkter Fokus auf Bildung wird sowohl in einer der fünf Kernforderungen des österreichischen Biodiversitätsrats auf Pflichtschulebene ebenso wie auf Ebene der Erwachsenenbildung formuliert (Netzwerk Biodiversität Österreich, 2019), als auch als ein essenzieller Aspekt in Strategie 1 der Great Food Transformation angesehen (EAT-Lancet, 2019).

In der Lehrer*innenbildung bieten Lehr-Lern-Labore laut Priemer & Roth (2020) die Möglichkeit, sekundäre und tertiäre Bildung stärker miteinander zu verzahnen. Neben Schüler*innen werden angehende Lehrpersonen zu Subjekten des Lernens. Außerdem schafft diese besondere Organisationsform hochschuldidaktischer Lehre einzigartige Gelegenheiten für fachdidaktische Forschung (Priemer & Roth, 2020). Angehende Lehrpersonen können so fachwissenschaftliche, fachdidaktische und pädagogische Kompetenzen erwerben.

Der Aufbau des Lehr-Lern-Labors „Future Lab Life Skills: Ernährung & Nachhaltigkeit“ am Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, unterstützt durch ein PhD-Projekt, zielt daher darauf ab ein innovatives Lernsetting zu schaffen, welches zur Bewusstseins-, Wissens- und Kompetenzerweiterung beteiligter Lehrender, Studierender und Lernender in Bezug auf Wechselwirkungen zwischen Ernährung und öko-sozialen Systemen beiträgt. Aufgrund seines interdisziplinären inhaltlichen Schwerpunktes wird in der Konzeption des Lehr-Lern-Labors eine transdisziplinäre Kooperation zwischen der Fachdidaktik Haushaltsökonomie & Ernährung und weiteren Fachdisziplinen zur Entwicklung und Erforschung didaktischer Konzepte in Bezug auf komplexe Sachverhalte (Schneider & Angele, 2024) avisiert. Auf Seiten der Lernenden – das sind vorrangig Schüler*innen und angehende Lehrpersonen – wird neben der Wissensaneignung ein Hauptfokus auf die partizipative Ausarbeitung von Handlungsoptionen gesetzt. Daraus können Impulse für schulische und gesellschaftliche Implementierungen entstehen.

Bibliografie:

- Biodiversität Österreich (2019). Kernforderungen des Biodiversitätsrats zum Schutz der Biodiversität in Österreich. (2019). Retrieved from https://www.biodiversityaustria.at/wp-content/uploads/2023/11/KERNFORDERUNGEN_Oe_BiodivRat_2023.pdf
- EAT-Lancet. (2019). Food Planet Health: Healthy Diets From Sustainable Food Systems. In EAT-Lancet Commission Summary Report. Retrieved from [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/abstract](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/abstract)
- Priemer, B. & Roth, J. (2020). Lehr-Lern-Labore: Konzepte und deren Wirksamkeit in der MINT-Lehrpersonenbildung. *Springer eBooks*. <https://doi.org/10.1007/978-3-662-58913-7>
- Schneider, K., & Angele, C. (2024). Mit Komplexität in der Ernährungs- und Verbraucherbildung umgehen – didaktische und methodische Potentiale qualitativer Modellierung. *HiBiFo – Haushalt in Bildung & Forschung*, 13(2), 55–70. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v13i2.05>
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., . . . Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(18)31788-4)

Werde zum „Esserwisser“ – Wissen schafft Wert

Katrin Fischer¹

¹Die Esserwisser, Linz, Österreich

In einer Zeit, in der Ernährungsthemen oft von Trends, Mythen und Fehlinformationen geprägt sind, gewinnt wissenschaftlich fundiertes Lebensmittelwissen zunehmend an Bedeutung. Die Plattform www.esserwissen.at setzt genau hier an und verfolgt das Ziel, Ernährungsbildung für verschiedene Zielgruppen zugänglich, praxisnah und wissenschaftlich fundiert zu gestalten.

Insbesondere im schulischen und außer-schulischen Bereich spielt Ernährungsbildung eine zentrale Rolle, um Konsumentinnen und Konsumenten in ihrer Kompetenz zu stärken. Neben klassischen Bildungsangeboten wie Workshops und Webinaren setzt [esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) auf digitale Wissensvermittlung über Social Media, um eine breite Öffentlichkeit zu erreichen.

Die Posterpräsentation stellt die Arbeit von [esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) in den Mittelpunkt und zeigt, wie wir innovative Ansätze zur Vermittlung von Lebensmittelwissen entwickeln und umsetzen. Dabei werden sowohl wissenschaftliche Perspektiven als auch praxisnahe Methoden vorgestellt, die dazu beitragen, Lebensmittelwertschätzung, Nachhaltigkeit und gesundheitsbewusstes Verhalten in der Gesellschaft zu fördern.

Ziel ist es, einen interdisziplinären Austausch anzuregen und zu diskutieren, wie Ernährungsbildung weiterentwickelt werden kann, um aktuelle Herausforderungen zu meistern und eine bewusste, informierte Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren.

Bibliografie

Biesalski, H. K. (2020). Ernährungsbildung als Basis für Gesundheitsförderung und Prävention. *Ernährungs Umschau*, 67(11), 188–197.

Holzmann, S. L., Schäfer, H., Pleil, A., & Hauner, H. (2021). Innovative digitale Ansätze in der Ernährungsbildung – Chancen und Herausforderungen in der Praxis. *Prävention und Gesundheitsförderung*, 17(2), 152–160.

Koerber, K. (2021). Nachhaltige Ernährung – eine integrative Strategie für Gesundheit und Umwelt. *Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz*, 64(3), 301–308.

Forschendes Lernen im Lehr-Lern-Labor "Future Lab Life Skills (FuLaLis) – Ernährung und Nachhaltigkeit" - Entwicklung eines Lernzirkels für Schüler*innen der Sekundarstufe 1

Hackl S¹, Angele C^{1,2}

¹Universität Wien Zentrum für Lehrer*innenbildung, ²Universität Wien Department für Ernährungswissenschaften

Konzeptioneller Hintergrund und Zielsetzung

An der Universität Wien wird am Department für Ernährungswissenschaften das Lehr-Lern-Labor FuLaLis aufgebaut, das ab Ende 2025 ein Ort fachdidaktischer Lehre und Forschung sowie außerschulischer Lernort für forschendes Lernen in der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung sein wird (Angele, 2023). Deshalb besteht ein Desiderat, kriteriengeleitet Lernmaterialien für den Einsatz im Lehr-Lern-Labor zu entwickeln. In einer Bachelorarbeit mit fachdidaktisch-konzeptioneller Zielsetzung erfolgte die Entwicklung eines Lernzirkels, der nach dem in den Naturwissenschaftsdidaktiken etablierten 5E-Modell des forschenden Lernens (Hofer & Lembens, 2021) konzipiert ist und auf den räumlich-konzeptionellen Planungen von FuLaLis basiert. Als thematischer Fokus wurde das Genussmittel Speiseeis gewählt, da dieses an die Lebenswelt der Schüler*innen anknüpft und Mehrperspektivität mitbringt, um verschiedene Untersuchungsprozesse durchführen zu können.

„Forschendes Lernen“ wurde gewählt, da dieses grundlegenden Wissenserwerb über Phänomene sowie Denk- und Arbeitsweisen der Naturwissenschaften ermöglicht, sodass die Lernenden einen Eindruck vom Wesen der Naturwissenschaften erhalten und in der Gesellschaft zurechtkommen können (Hofer & Lembens, 2021). Lehr-Lern-Labore eignen sich aufgrund ihrer fachdidaktischen Konzeption und den örtlichen Gegebenheiten, um den Unterrichtsansatz in einer definierten Lernumgebung umsetzen zu können (Wodzinski, et al., 2023).

Forschungsmethodische Vorgehensweise

Nach dem Design Based Research (DBR) Ansatz (Schmiedebach & Wegner, 2021) erfolgte eine systematische Literaturrecherche, sodass Ziele des „Forschenden Lernens“ und die Konzeption von Lehr-Lern-Laboren mit den Bildungszielen des Unterrichtsfaches Ernährung und Haushalt verknüpft werden konnten. Darauf aufbauend wurde der Lernzirkel nach dem 5E-Modell entwickelt.

Ergebnisdarstellung und Diskussion

Für die Entwicklung des Lernzirkels wurde das 5E-Modell als Stationenbetrieb neu interpretiert, sodass die Schüler*innen alle Phasen des 5E-Modells durchlaufen können. Es wird deutlich, dass ein solches Unterrichtskonzept aufgrund der Komplexität nur realisierbar ist, wenn die Unterrichtsthemenwahl, die Schüler*innenvoraussetzungen und die Scaffolding-Maßnahmen durch die Lehrperson umfassend durchdacht sind.

Ausblick

Die Erprobung des Lernzirkels erfolgt nach Fertigstellung der Räumlichkeiten des Lehr-Lern-Labors. Die Lernmaterialien werden in Schüler*innengruppen im Lehr-Lern-Labor evaluiert und vor dem Hintergrund der Ergebnisse der Erprobung adaptiert. Dadurch wird die Beurteilungsphase des DBR Ansatzes ausgeweitet und um die Perspektive der Schüler*innen erweitert.

Bibliografie

- Angele, C. (2023). *Future Lab Life Skills – Ernährung und Nachhaltigkeit. Entwicklung eines Lehr-Lern-Labors für die Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung* (unveröffentlichtes Manuskript).
- Hofer, E. & Lembens, A. (2021). *Forschendes Lernen. PLUS LUCIS* *Forschendes Lernen*. https://www.pluslucis.org/ZeitschriftenArchiv/2021-1_PL.pdf

- Schmiedebach, M. & Wegner, C. (2021). Design-Based Research als Ansatz zur Lösung praxisrelevanter Probleme in der fachdidaktischen Forschung. *Bildungsforschung*, 2, 1-10.
- Wodzinski, R., Greefrath, G., Meier, M., Ziepprecht, K. & Hammann, M. (2023). *Lehr-Lern-Labore und Digitalisierung*. In *Lehr-Lern-Labore und Digitalisierung*. Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH.

Einsatz von Künstlicher Intelligenz zur Unterstützung bei der Zubereitung von Hülsenfruchtgerichten – Untersuchung der Zuverlässigkeit der generierten Rezepte und Chancengerechtigkeit in der Wissensaneignung

Denise Härri, Sandrine Wild, Prof. Dr. Christine Brombach

¹Pädagogische Hochschule St. Gallen, Gossau, Schweiz, ²ZHAW, Wädenswil, Schweiz

Im Rahmen dieser beiden Pilotstudie werden Studierende der ZHAW in Wädenswil (ZHAW) und der Pädagogischen Hochschule in St. Gallen (PHSG) Studierende der 6. Semester teilnehmen. Zu Beginn wird das Vorwissen der Studierenden zu Hülsenfrüchten abgefragt, welches am Ende der Pilotstudie erneut überprüft wird. Die Studierenden beschäftigen sich praktisch mit der Zubereitung von Gerichten aus Hülsenfrüchten. Eine Gruppe arbeitet mit herkömmlichen Medien wie Kochbüchern und vertrauenswürdigen Websites, während zwei andere Gruppen Künstliche Intelligenz (KI) nutzen. OECD (2023) und UNESCO (2023) betonen die Notwendigkeit, dass Studierende angesichts des erheblichen Einflusses von KI auf Bildung und Arbeitswelt KI-Kompetenzen entwickeln (Yin & Goh, 2024).

Garcia-Sanchez und Kolleg:innen (2017) sowie Migdadi und Kolleg:innen (2016) sind sich einig, dass die Wissensaneignung eine entscheidende Rolle bei der Nutzung und Einführung verschiedener neuer Technologien spielt. KI führt im Bildungsbereich potenziell transformative Veränderungen herbei. Sie wirft damit aber zugleich wichtige Fragen hinsichtlich Chancengleichheit, Zugang und der Auswirkungen auf Studierende mit unterschiedlichen Hintergründen auf. Entsprechend ist es unsere Aufgabe zu untersuchen, ob dieser neueren, immer besser werdenden Technologien, die Bildungsungleichheiten überbrücken oder bestehende Ungleichheiten verstärken werden (Li, 2023).

Diese Chancen kommen aber – wie so oft – vor allem denjenigen zugute, die anpassungsfähig und flexibel sind und vor allem: Zugang haben (Li, 2023). Auch Autenrieth (2025) warnt davor, dass sich Bildungsungleichheiten verschärfen könnten: Menschen, die KI aktiv nutzen, erweitern ihre Fähigkeiten, während andere entweder passive Konsument:innen bleiben oder KI aus Unsicherheit meiden.

Der Fokus der beiden Pilotstudien ist dabei nicht derselbe. Die Pilotstudie an der ZHAW setzt KI ein, indem sie den Umgang der Studierenden mit KI im Kontext der Nahrungszubereitung untersucht, jedoch ohne explizit den Aspekt der Chancengerechtigkeit zu beleuchten. Diese Studie legt den Fokus vor allem auf die Anwendung von KI als unterstützendes Werkzeug bei der Zubereitung von Hülsenfrüchten, deren Zuverlässigkeit und Richtigkeit, um eine effiziente und fundierte Rezeptumsetzung zu ermöglichen. Ebenso werden die KI generierten Rezeptbilder überprüft.

Ziel der Pilotstudie von der PHSG ist es zu untersuchen, wie KI-basierte Anwendungen die Zubereitung von Hülsenfrüchten unterstützen können – mit besonderem Augenmerk darauf, inwieweit der Einsatz von KI zu gleichen Lernmöglichkeiten für alle Studierenden führt. Zentrales Anliegen ist die Frage, ob die unterschiedlichen Kompetenzen und Promptgenerierung im Umgang mit KI selbst eine potenzielle Ungleichheit in der Wissensaneignung und damit mangelnde Chancengerechtigkeit verursachen könnten. Beide Studien werden zusammengeführt, um folgende Fragestellungen zu untersuchen:

Welches Vorwissen und welche Kompetenzen im Umgang mit KI sind erforderlich, um erfolgreich mit der Technologie zu interagieren und die Zubereitung von Gerichten zu unterstützen?

Wie unterscheiden sich die Herangehensweisen von Studierenden mit und ohne den Einsatz von KI bei der Zubereitung eines Gerichts aus Hülsenfrüchten, wird die Nutzung von KI gleichermaßen von allen Studierenden gemeistert?

Sind die KI-gestützten Gerichte verlässlich hinsichtlich Inhaltes, Aussage, Bildmaterials und Umsetzbarkeit?

Inwieweit kann der Einsatz von KI dazu beitragen, Wissenslücken zu schließen und die Chancengerechtigkeit zu fördern – oder könnte der Umgang mit KI möglicherweise bestehende Ungleichheiten verstärken?

Die Ergebnisse dieser Pilotstudie werden wir auf der D-A-CH-Tagung in einem Posterbeitrag präsentieren.

Bibliografie

- Autenrieth, D. (2025). Komplementäre Intelligenz: Wie Menschen und Maschinen sich ergänzen können. *Grundschule aktuell*, (170), 10-12.
- García-Sánchez, E., García-Morales, V. J., & Bolívar-Ramos, M. T. (2015). The influence of top management support for ICTs on organisational performance through knowledge acquisition, transfer, and utilisation. *Review of Managerial Science*, 11(1), 19–51. <https://doi.org/10.1007/s11846-015-0179-3>
- Li, H. (2023). AI in Education: Bridging the Divide or Widening the Gap? Exploring Equity, Opportunities, and Challenges in the Digital Age. *Advances in Education Humanities and Social Science Research*, 8(1), 355–360. <https://doi.org/10.56028/aehtsr.8.1.355.2023>
- Migdadi, M. M., Zaid, M. K. S. A., Al-Hujran, O. S., & Aloudat, A. M. (2016). An empirical assessment of the antecedents of electronic-business implementation and the resulting organizational performance. *Internet Research*, 26(3), 661–688. <https://doi.org/10.1108/intr-08-2014-0203>
- Yin, S. X., & Goh, D. H. (2024). Factors influencing university students' AI use and knowledge acquisition. *Proceedings of the Association for Information Science and Technology*, 61(1), 1162–1164. <https://doi.org/10.1002/pa2.1218>

Zwischen Haltung und Handlung: Lebensmittelkonsumententscheidungen junger Erwachsener

Herfurth P¹, Bartsch S¹, Scheubrein B²

¹Technische Universität Berlin, ²Duale Hochschule Baden-Württemberg

Das Ernährungsverhalten junger Erwachsener ist vielschichtig und bewegt sich im Spannungsfeld individueller Lebenssituationen, gesellschaftlicher Leitbilder und subjektiver Überzeugungen (Boehm/Hutter, 2021; Bartsch, 2007). Eine Herausforderung für die Ernährungs- und Verbraucherbildung stellt die Attitude-Behavior-Gap dar ist (Rüsch, 2024; Peattie, 2010).

In diesem Beitrag werden die Ergebnisse der Untersuchung zur Attitude-Behavior-Gap beim Lebensmittelkauf bei jungen Erwachsenen dargestellt. Dabei liegt das Erkenntnisinteresse in der differenzierten Erfassung habitualisierter und reflektierter Konsumententscheidungen junger Menschen. Hierbei wird der Schwerpunkt auf den nachhaltigen Einkauf (ökologische und regionale Erzeugung) gelegt. Dazu wird der Forschungsfrage nachgegangen: Wie unterscheiden sich habitualisierte und reflektierte Konsumententscheidungen junger Erwachsener im Hinblick auf den Konsum nachhaltiger Lebensmittel? Zur Beantwortung kam ein trianguliertes Forschungsdesign mit einer Convenience-Stichprobe (Bornstein et al., 2013) zum Einsatz, um Dimensionen des Konsumverhaltens zu erfassen.

Das Vorgehen besteht aus einer Tagebuchstudie, einem Experiment sowie einer Befragung von Studierenden im Rahmen von Lehrveranstaltungen. Datenerhebung und -auswertung orientieren sich an etablierten Klassifikationssystemen (Behnlian et al., 2023) sowie methodischen Standards der qualitativen und quantitativen Sozialforschung (Baur/Blasius, 2022).

Die Hypothese zum Vorhandensein einer ausgeprägten Attitude-Behavior-Gap zwischen habitualisierten und reflektierten Konsumententscheidungen der Stichprobe (N=98) bestätigt werden. Die quantitativen Erhebungen zeigen, dass im Alltag der Untersuchungsgruppe lediglich rund zehn Prozent der Einkäufe auf regionale und etwa sieben Prozent auf ökologisch erzeugte Produkte entfallen, wobei sich die Anteile je Warengruppe deutlich unterscheiden. Im experimentellen Setting, das bewusste Konsumententscheidungen simuliert, gewinnen Regionalität und ökologische Erzeugung hingegen ein höheres Gewicht. Die qualitative Analyse bestätigt dieses Muster: Nachhaltigkeit, Produktästhetik sowie wahrgenommene Wertigkeit werden von den befragten Personen als besonders entscheidungsrelevant benannt, spiegeln sich jedoch nur eingeschränkt im tatsächlichen Konsumverhalten wider. Die Ergebnisse liefern hochschuldidaktische Impulse für die Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Bibliografie

Albert, M. et al. (2024). *19.Shell-Jugendstudie. Jugend 2024*. Beltz.

Bartsch, S. (2007). Jugendesskultur. *Ernährung - Wissenschaft und Praxis*, 1(8), 368–373.

Baur, N., & Blasius, J. (Hrsg.). (2022). *Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung*. Springer Fachmedien.

Behnlian, D., Bröder, J., & Mayer-Miebach, E. (2023). Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad und Bewertung gängiger Klassifizierungssysteme in der Ernährungsforschung. In *DGE (Hrsg.), 15. DGE-Ernährungsbericht* (S. 1–37).

Bornstein, M. H., Jager, J., & Putnick, D. L. (2013). Sampling in Developmental Science: Situations, Shortcomings, Solutions, and Standards. *National Institute of Health*, 33(4), 357–370.

Peattie, K. (2016). Green Marketing. In M. Baker & S. Hart (Hrsg.), *The Marketing Book* (S. 573–598). Routledge & CRC Press.

Rüsch, S. (2024). Attitude Behavior-Gap im LEH – eine empirische Analyse und Handlungsempfehlungen (Entwicklung 2021–2024) - *Kompetenznetzwerk Handel*. Schriftenreihe Handelsmanagement.

Zusammenhänge zwischen der Bedeutung des gemeinsamen Essens, den Essmotiven und dem Essverhalten von Studierenden

Dr. Karolin Höhl¹, M.Sc. Madlen Götz¹, M.Sc. Katja Schleicher¹, Prof. Dr. Birte Dohnke¹, Prof. Dr. Petra Lührmann¹

¹Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Institut für Gesundheitswissenschaften, Schwäbisch Gmünd, Deutschland

Hintergrund:

Gemeinschaftliches Essen ist für das menschliche Wohlergehen bedeutsam und kann das Essverhalten beeinflussen (Barlösius, 2016). Die vorliegende Studie untersucht, ob bei Studierenden die Bedeutung des gemeinsamen Essens im Zusammenhang zu anderen Essmotiven und zum Essverhalten steht.

Methodik:

Im Rahmen einer Querschnittsstudie zum studentischen Gesundheitsmanagement im Frühjahr 2024 wurden alle Studierenden der PH Schwäbisch Gmünd analog oder online u.a. zu Essmotiven und Essverhalten befragt. An der Befragung nahmen insgesamt 637 Studierende teil (Rücklaufquote 23 %). Die Studierenden wurden u.a. gebeten, auf einer fünfstufigen Likert Skala die Aussage „Beim Essen ist mir wichtig, dass es zusammen mit anderen stattfindet“ zu bewerten. Anschließend wurden die Studierenden in drei Gruppen eingeteilt: das gemeinsame Essen ist (sehr) wichtig (W), teils/teils und (eher) nicht wichtig (NW). Inwieweit sich die Gruppe W und NW hinsichtlich Essmotiven, genussbezogenen Statements und Essverhalten unterschieden wurde mittels Mann-Whitney-U-Tests und Chi-Quadrat-Tests untersucht.

Ergebnisse:

Insgesamt war das gemeinsame Essen 34,1 % der Studierenden (n=217) (sehr) wichtig (W) und 22,9 % der Studierenden (n=146) (eher) nicht wichtig (NW). Die beiden Gruppen unterschieden sich nicht in Geschlecht und Studiengang.

Der Gruppe W waren beim Essen die Essmotive Appetit, Sättigkeit, Regionalität und Saisonalität, Tradition und Aussehen wichtiger als der Gruppe NW. Hinsichtlich der Essmotive Gesundheit, Naturbelassenheit, Gewohnheit, Genuss, Geschmack, Einfachheit, Preis und Geschmack zeigten sich keine signifikanten Unterschiede.

Den Statements „Beim Kochen und Essen bin ich experimentierfreudig“, „Ich mag Abwechslung beim Geschmack“, „Beim Essen mache ich mir häufig Gedanken über die gesundheitlichen und/oder ästhetischen Konsequenzen“, „Ich verwende auf Einkauf, Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln viel Zeit“, „Einkauf und Zubereitung von Lebensmitteln machen mir (meistens) Spaß“ und „Ich esse mit Lust und Genuss“ stimmte die Gruppe W signifikant häufiger zu und seltener den Statements „Beim Essen bin ich eher heikel, pingelig und wählerisch“, „Ich habe feste Ess- und Geschmacks-Gewohnheiten und probiere selten etwas Neues“, „Ich esse hauptsächlich, um satt zu werden und mache mir um das Drumherum wenig Gedanken“.

Die Gruppe W gab häufiger an (sehr) gut kochen zu können als die Gruppe NW (70,5 versus 58,2 %) und seltener eine besondere Kostform zu praktizieren (21,8 versus 29,5 %).

Der Lebensmittelverzehr der beiden Gruppen unterschied sich nicht wesentlich. Allerdings verzehrte Gruppe W häufiger Süßigkeiten als Gruppe NW.

Schlussfolgerung:

Abschließend lässt sich feststellen, dass bei Studierenden die Bedeutung des gemeinsamen Essens mit dem Essverhalten und den dem Essen zugrunde liegenden Motiven zusammenhängt. Weitere Forschung könnte langfristige Auswirkungen auf das Gesundheitsverhalten untersuchen, und daraus Konsequenzen für die Bildung und das Studentische Gesundheitsmanagement ableiten.

Bibliografie

- Sánchez, L. A., Roa-Díaz, Z. M., Gamba, M., Grisotto, G., Londoño, A. M. M., Mantilla-Urbe, B. P., Méndez, A. Y. R., Bal-
lesteros, M., Kopp-Heim, D., Minder, B., Suggs, L. S. & Franco, O. H. (2021). What Influences the Sustainable Food Con-
sumption Behaviours of University Students? A Systematic Review. *International Journal of Public Health*, 66.
<https://doi.org/10.3389/ijph.2021.1604149>
- Mostafazadeh, P., Jafari, M. J., Mojebi, M. R., Nemati-Vakilabad, R. & Mirzaei, A. (2024). Assessing the relationship between
nutrition literacy and eating behaviors among nursing students: a cross-sectional study. *BMC public health*, 24(1).
<https://doi.org/10.1186/s12889-023-17468-9>
- Veen, E. J., Dagevos, H., Michielsen, Y. J., De Vrieze, A. G., & Riedel, S. E. (2023). Eating apart together: how vegetarian and
meat eating students manage commensality in a flexitarian age. *Consumption and Society*, 2(1), 42–59.
<https://doi.org/10.1332/YQFO9787>

Die Bedeutung der Ernährung hinsichtlich der Inklusion eines Kindes mit Typ-1-Diabetes in der Kindertagesstätte

Dr. Karolin Höhl¹, cand. B.Sc. Marie Klein¹, M.A. Larissa Burggraf¹

¹Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Institut für Gesundheitswissenschaften, Schwäbisch Gmünd, Deutschland

Hintergrund:

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme – es beeinflusst das bio-psycho-soziale Wohlergehen und stellt eine gesundheitsfördernde Ressource dar (Heindl, 2009). Kinder mit Typ-1-Diabetes (T1D) und ihr Umfeld stehen vor besonderen Herausforderungen in der täglichen Ernährungsgestaltung. Das wird in außerhäuslichen Verpflegungssituationen wie bspw. in Kindertagesstätten (Kita) deutlich. Denn die individuell angepasste Ernährung in Kombination mit der Insulintherapie sind für T1D-Patient:innen in jeder Situation essenziell, um gesundheitliche Risiken zu minimieren. Um ein chronisch krankes Kind trotz spezieller Bedarfe gleichberechtigt in den Kita-(Ess-)Alltag zu integrieren, bedarf es u.a. erziehungs- und sorgepartnerschaftlicher Zusammenarbeit zwischen privatem und institutionellem Umfeld (Patton et al., 2016; Amillategui et al., 2007; Grabowski et al., 2024; Spencer et al. 2014). Vor diesem Hintergrund wird untersucht, ob und wie Kita-Esssituationen diversitätssensibel gestaltet werden, um soziale Ungleichheiten bei Kindern mit besonderen Ernährungsanforderungen zu reduzieren und welche Herausforderungen sich hierbei ergeben.

Methodik:

Die Analyse basiert auf einer qualitativen Kurzfallstudie eines an T1D erkrankten Kindes in einer Baden-Württembergischen Kita. Durch die Orientierung am Alltagsgeschehen sollen Annahmen über die Bedeutung der Ernährung hinsichtlich der Inklusion des Kindes spezifiziert und ergänzt werden (Dick et al., 2018). Leitfadengestützte Interviews mit Erzieher:innen und Eltern erheben Herausforderungen, Bedarfe und Potenziale einer inklusiven Ernährungsgestaltung. Die qualitative Inhaltsanalyse erfolgt mit MaxQDA nach (Kuckartz & Rädiker, 2022). Die Studie ist explorativ-deskriptiv, wobei sich das Forschungsziel auf Fragen nach dem Was (bspw. was muss beachtet werden, was wird voneinander erwartet) und dem Wie (bspw. wie ist der Umgang mit Herausforderungen, wie werden Esssituationen inklusiv gestaltet) ausrichtet (Göthlich, 2003). Ergänzend wird ein narratives Review (Trojan & Kolip, 2021) erstellt, um weitere Inklusionsfaktoren im Kita-Ess-Alltag zu identifizieren, die soziale Teilhabe fördern.

Ergebnisse:

Zum Zeitpunkt der Kongresspräsentation liegen die Daten vollständig vor. Erwartet wird, dass die Analyse fördernde und hemmende Faktoren der Inklusion in Bezug auf die Ernährungsgestaltung aufzeigt und die bio-psycho-sozialen Bedürfnisse des Kindes und seiner Peer-Group Berücksichtigung in den Perspektiven der Befragten finden. Außerdem sollen Rahmenbedingungen aufgezeigt werden, wie auch Kinder mit besonderen Ernährungsbedarfen am Kita-Ess-Alltag teilhaben können.

Diskussion:

Mahlzeiten fungieren als Faktor der Vergemeinschaftung oder des sozialen Ausschlusses (Barlösius, 2016), insbesondere dann, wenn besondere Ernährungsbedarfe nicht ausreichend berücksichtigt werden. Eine diversitätssensible Gestaltung des Kita-Ess-Alltags kann nicht nur zur Inklusion von chronisch kranken Kindern beitragen, sondern auch die Gesundheitskompetenz in Bildungseinrichtungen stärken. So kann gelingende Inklusion für die daran Partizipierenden gesundheitsfördernde Schutzfaktoren aufbauen (Blümel, 2024).

Bibliografie

Borrmann, B., & Rosenkötter, N. (2021). Kinder mit Typ-1-Diabetes: Elternerfahrungen zur Teilhabe in Kita und Schule. *Public Health Forum*, 29(4), 304–307. <https://doi.org/10.1515/pubhef-2021-0083>

- Grabowski, D., Johansen, L. B., Nannsen, A. Ø., Andersen, A., Kristensen, K., Iken, M. K., Hangaard, S., Madsen, M., Schou, A. J., Toubroe, S., Pilgaard, K. A., & DeCosta, P. (2024). Diabetes Management Support in Preschool and Primary School: A Qualitative Ideation Study Presenting Recommendations for Improved Communicative Practice. *Healthcare*, 12(2). <https://doi.org/10.3390/healthcare12020225>
- Raile, K., Boss, K., Braune, K., & Heinrich-Rohr, M. (2020). Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit Typ-1-Diabetes: Lösungen für technische und psychosoziale Herausforderungen. *Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz*, 63(7), 856–863. <https://doi.org/10.1007/s00103-020-03162-3>

kinder.kulinarik.weg.tirol - Gemeinsam Essen Lernen in Bildungseinrichtungen

MEd BSc Mirjam Kauschinger¹, BEd, MEd Gabriele Bogner-Steiner¹, Dr. Mag. Birgit Wild¹

¹Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Österreich

Kinder und Jugendliche verbringen immer mehr Zeit in Bildungseinrichtungen, wodurch sich die Verantwortung für eine bedarfsgerechte Versorgung sowie die professionelle Begleitung von Esssituationen dahingehend verschiebt. Der kinder.kulinarik.weg.tirol ist ein innovatives Programm, das als Kooperationsprojekt der Agrarmarketing Tirol, der PH Tirol und der Bildungsdirektion für Tirol umgesetzt wird. Ziel ist es, eine nachhaltige Ernährungskultur zu etablieren, die einen genussvollen Essalltag, ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot, qualitätsvolle Begleitung als auch altersgerechte Ernährungsbildungsangebote und Wertschätzung von Lebensmitteln ermöglicht.

Mit einer prozesshaften Entwicklungsbegleitung, individueller Beratung sowie bedarfsorientierten Weiterbildungen unterstützt das Team kinder.kulinarik.weg.tirol alle Beteiligten Schritt für Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungskultur.

Ein zentrales Element des Programms ist der evidenzbasierte Leitfaden, der partizipativ und forschungsgeleitet entwickelt wurde. Auf Basis einer strukturierten Bestandsanalyse und wissenschaftlichen Begleitung haben sich fünf themenbezogene Handlungsfelder ergeben: Grundlagen, Partizipation und Kommunikation, Organisation und Umsetzung, Essatmosphäre sowie Ess- und Ernährungsbildung. Zu diesen Handlungsfeldern wurden praxistaugliche Checklisten mit Orientierungsmerkmalen entwickelt. Der Leitfaden setzt Impulse für deren Umsetzung und trägt zur Qualitätssicherung sowie -entwicklung an den einzelnen Standorten bei.

Für teilnehmende Bildungseinrichtungen bietet der kinder.kulinarik.weg.tirol eine Wegbegleitung zu einer nachhaltigen Ernährungskultur. In der Bildungseinrichtung formiert sich ein Esskulturteam aus allen relevanten Akteur*innen, die zum Gelingen von einem genussvollen Essalltag beitragen.

Im Esskulturteam erfolgt mithilfe der Checklisten eine Standortbestimmung, die den Entwicklungsbedarf sichtbar macht, die kritische Auseinandersetzung anregt und somit einen Weiterentwicklungsprozess initiiert.

Das Programm kinder.kulinarik.weg.tirol stellt einen wichtigen Schritt in Richtung einer zukunftsfähigen, gesundheitsbewussten und nachhaltigen Ernährungskultur in Tirol dar, die sowohl die Bildungslandschaft als auch die regionale Landwirtschaft langfristig positiv beeinflusst.

Die Pädagogische Hochschule Tirol leistet mit ihrer Expertise einen wesentlichen Beitrag, indem sie Bildungseinrichtungen in der Entwicklung begleitet, Fortbildungen für Pädagog:innen konzipiert und Innovationen gestaltet.

Bibliografie

Bogner-Steiner, G., Überall, M., Lerchbaumer, M., Strele, H., Gritsch, V., & Wild, B. (2022). *Kinder.kulinarik.weg.tirol*. Retrieved from https://ph-tirol.ac.at/sites/default/files/I-4/kkwt_vers1.3_0323.pdf

Heindl, I. (2021, September 23). Ernährungsethik, Essen und Kommunikation. Retrieved April 26, 2024, from <https://prae-faktisch.de/ethik-der-ernaehrung/ernaehrungsethik-essen-und-kommunikation/#:~:text=Begriff-skl%C3%A4rung%20%7C%20Ern%C3%A4hrung%20vs%20Essen,mit%20emotionalen%20Prozessen%20und%20Genuss>

Nationale Ernährungskommission & Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung. (2017, March). Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten (report). *Empfehlung Der Nationalen Ernährungskommission* (S. 3–7). Retrieved from https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:06963b3c-5b3a-4f36-98a4-0fc17c097687/%C3%96sterreichische%20Empfehlung%20f%C3%BCr%20das%20Mittagessen%20im%20Kindergarten_BMSGPK%20CD.pdf

Essmotive und Essverhalten von Studierenden des Faches Alltagskultur und Gesundheit

Prof. Dr. Petra Lührmann¹, Dr. Karolin Höhl¹, Madlen Götz¹, Katja Schleicher¹, Prof. Dr. Birte Dohnke¹

¹Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd, Schwäbisch Gmünd, Deutschland

Hintergrund: Einstellungen und Interessen bestimmen u.a. die Wahl des Studiengangs (Skatova & Furgeson, 2014). In der vorliegenden Studie wurde untersucht, ob sich die Essmotive und das Essverhalten von Lehramtsstudierenden mit dem Fach Alltagskultur und Gesundheit (AUG) von denen mit einer anderen Fächerwahl unterscheidet.

Methodik: Im Rahmen einer Querschnittsstudie zum studentischen Gesundheitsmanagement im Frühjahr 2024 wurden alle Studierenden der PH Schwäbisch Gmünd analog oder online u.a. zu Essmotiven und Ernährungsverhalten befragt. An der Befragung nahmen insgesamt 637 Studierende teil (Rücklaufquote 23%). 488 Studierende waren in die Lehramtsstudiengänge Sekundarstufe I und Grundschule eingeschrieben. Davon studierten 26,3% (n=129) das Fach bzw. den Schwerpunkt AUG. Inwieweit sich die AUG-Studierenden von den Nicht-AUG-Studierenden hinsichtlich der Essmotive, genussbezogenen Statements und des Essverhaltens unterschieden, wurde mittels Mann-Whitney-U-Tests und Chi-Quadrat-Tests untersucht.

Ergebnisse: Fächerübergreifend waren die Essmotive Appetit, Genuss und Geschmack am bedeutendsten für die Studierenden. Den AUG Studierenden waren beim Essen die Motive Gesundheit, Naturbelassenheit, Regionalität und Saisonalität und Energiearmut wichtiger als Nicht-AUG-Studierenden. Hinsichtlich der Essmotive Appetit, Sättigkeit, Gewohnheit, Genuss, Geschmack, Tradition, Einfachheit, Preis, Geschmack und Aussehen zeigten sich keine signifikanten Unterschiede.

Dem Statement „Ich esse gerne in Gesellschaft“ bzw. „Ich esse lieber allein“ stimmten 74,8% bzw. 16,8% der AUG-Studierenden und 66,7% bzw. 23,5% der Nicht-AUG-Studierenden zu (n.s.). Dem Statement „Einkauf und Zubereitung von Lebensmitteln machen mir Spaß“ stimmten die AUG-Studierenden signifikant häufiger zu (78,5 bzw. 67,7%). Bezüglich der Aussage „Ich nutze Apps und/oder Ernährungstagebücher, um mein Essverhalten zu kontrollieren“ zeigten sich keine Unterschiede.

AUG-Studierende gaben häufiger an (sehr) gut kochen zu können als Nicht-AUG-Studierende (78,2 versus 56,6%). Der Anteil der Studierenden, der eine besondere Kostform praktizierte, unterschied sich nicht signifikant (24,5 versus 19,3%).

Der Lebensmittelverzehr der AUG-Studierenden war gesundheitlich günstiger als der der Nicht-AUG-Studierenden. AUG-Studierende gaben an, häufiger Gemüse und Getreide und seltener zuckerhaltige Getränke zu verzehren. Bezüglich des Konsums von Obst, Milch und Milchprodukten, Fleisch und Wurstwaren, Fisch, Süßigkeiten, Knabbereien und energiefreien Getränken bestanden keine Unterschiede.

Schlussfolgerung: Insgesamt wird deutlich, dass sich AUG-Studierende hinsichtlich ihrer Essmotive und dem Essverhalten von Nicht-AUG Studierenden unterscheiden. Dabei muss jedoch in Betracht gezogen werden, dass es zu sozialer Erwünschtheit im Antwortverhalten gekommen sein könnte (Freitas, et al. 2017). Weitere Untersuchungen sollten die Befunde zum Essverhalten der AUG-Studierenden differenzierter betrachten.

Bibliografie

Freitas, D., Oliveira, B. M., Correia, F., Pinhão, S., & Poínhos, R. (2017). Eating Behavior among Nutrition Students and Social Desirability Act to Confounder. *Appetite*, 113, 187-192. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.02.036>

- Póinhos, R., Alves, D., Vieira, E., Pinhão, S., Oliveira, B. M., & Correia, F. (2014). Eating behaviour among undergraduate students. Comparing nutrition students with other courses. *Appetite*, 84, 28-33. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.09.011>
- Skatova, A., & Ferguson, E. (2014). Why do different people choose different university degrees? Motivation and the choice of degree. *Frontiers in Psychology*, 5, 1244. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2014.01244>

Essen (ver)bindet im Sachunterricht der Grundschule

Renán A. Oliva Guzmán¹, Prof. Dr. Petra Lührmann¹

¹Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Schwäbisch Gmünd, Deutschland

Der Sachunterricht in der Grundschule zielt darauf ab, die persönliche Entwicklung der Schüler*innen zu fördern und Kompetenzen aufzubauen, die für die Mitgestaltung ihrer natürlichen, kulturellen, sozialen und technischen Umwelt notwendig sind. In der aktuellen Überarbeitung des Rahmencurriculums in Deutschland (Perspektivrahmen Sachunterricht) wird die Bedeutung der Allgemeinbildung im Hinblick auf die komplexen Lebenswelten der Kinder und die Herausforderungen, die sich daraus ergeben, besonders betont. Dabei spielen die Prinzipien der Vielperspektivität und Vernetzung sowie der Einsatz perspektivvernetzender Themenbereiche als Heuristik für die didaktische Rekonstruktion eine zunehmend stärkere Rolle, um sowohl die Komplexität der Lebenswelt als auch die Vielschichtigkeit der Themen im Sachunterricht adäquat zu berücksichtigen (GDSU, 2013; Köhnlein, 2013; Albers, 2017; Würfl et al., 2024).

Das Handlungsfeld Essen stellt in diesem Zusammenhang ein besonders interessantes und vielschichtiges Thema dar, das in besonderer Weise geeignet ist, die persönlichen Erfahrungen der Kinder mit fachlichen Aspekten wie Ernährung, Konsum, Nachhaltigkeit, Ressourcennutzung und Gesundheit zu verbinden. Die alltäglichen Praktiken rund um das Thema Essen – sei es im familiären Kontext, in der Gesellschaft oder in Bezug auf individuelle Präferenzen und Ernährungsgewohnheiten – eröffnen vielfältige Möglichkeiten für eine vernetzte Betrachtung von Sachgegenständen. Diese Praktiken ermöglichen es den Lernenden, eigene Erfahrungen einzubringen und komplexe Zusammenhänge zu erkennen, die ihre Lebenswelt betreffen. Die vielfältigen Handlungsspielräume rund ums Essen bieten einen geeigneten Einstieg, um Fachinhalte aus verschiedenen Perspektiven zu bearbeiten und die Lernenden zu einer reflektierten Auseinandersetzung mit dem Thema anzuregen (Oliva Guzmán et al., 2023).

Im Poster werden die Prinzipien der Vielperspektivität und Vernetzung im Sachunterricht skizziert und wie das Thema Essen, als passender perspektivvernetzender Themenbereich, fachdidaktisch (ver)bindet diskutiert.

Bibliografie

Albers, S. (2017). Bildung und Vielperspektivität im Sachunterricht – Ein „inniges“ Verhältnis. Vielperspektivität als fachdidaktisches Leitprinzip des Sachunterrichts. *GDSU-Journal*, 11, 11-19.

Köhnlein, W., Marquardt-Mau, B., & Dunker, L. (2009). Vielperspektivität. *Universitäts- Und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt*. <https://opendata.uni-halle.de/handle/1981185920/94421>

Oliva Guzmán, A., Schneider, K., Häußler, A., & Lührmann, P. (2023). Essen und Trinken in der mediatisierten und digital gestaltbaren Welt. Herausforderungen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung im Sachunterricht. In T. Irion, M. Peschel, & D. Schmeinck (Hrsg.), *Grundschule und Digitalität. Grundlagen, Herausforderungen, Praxisbeispiele*. Grundschulverband.

Würfl, K., Schmeinck, D., Peschel, M., Irion, T., Haider, M., & Gryl, I. (2024). Digitalisierung als Vernetzungsbeispiel im Sachunterricht – Digitalisierung und Vernetzung beim Lernen über Medien. In C. Egger, H. Neureiter, M. Peschel, & T. Goll (Hrsg.), *Alternativen denken. Kritik, Reflexion und Transformation im Sachunterricht* (S. 131–145). Julius Klinkhardt.

Geschlechtersensibel unterrichten: Wege zu einer vielfältigen Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung

Wachsmann M¹

¹Universität Wien

Die Berücksichtigung von Geschlechtervielfalt sowie die kritische Reflexion bestehender Stereotype und Geschlechterrollen sind zentrale Aufgaben einer modernen, diversitätssensiblen Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung. Das Fach Haushaltsökonomie und Ernährung bietet vielfältige Ansatzpunkte, um Schüler:innen Gestaltung ihres Ernährungs- und Alltagsverhaltens zu stärken und zugleich tradierte Rollenbilder und vorherrschende Stereotype aufzubrechen (Bartsch, Methfessel, Kampshoff & Wiepcke, 2012).

Im Rahmen der vorgestellten Forschungsarbeit wird untersucht, wie eine geschlechtersensible Didaktik konkret im Fachunterricht umgesetzt werden kann. Im Zentrum steht die forschungsleitende Frage: „Wie kann eine geschlechtersensible Didaktik in der Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung umgesetzt werden, um Stereotype zu vermeiden und Geschlechterrollen aufzubrechen?“

Ausgehend von theoretischen Grundlagen zu Geschlechterrollen, Stereotypen und Prinzipien einer gendersensiblen Pädagogik (Connell & Lenz, 2013; Budde, 2011) erfolgt eine kriteriengestützte Analyse zweier approbierter Lehrwerke. Untersucht werden insbesondere sprachliche und visuelle Darstellungen, Rollenzuschreibungen sowie die explizite oder implizite Vermittlung von Geschlechterrollen.

Die vergleichende Lehrwerksanalyse zeigt Ansatzpunkte und Defizite aktueller Unterrichtsmaterialien auf. Dabei werden zentrale Herausforderungen und Chancen einer geschlechtersensiblen Didaktik aufgezeigt (Buchmayer, 2008). Auf dieser Basis werden didaktische Gestaltungsmöglichkeiten abgeleitet, die sowohl den Anforderungen an eine diversitätssensible Bildung gerecht werden als auch konkrete Impulse für die Entwicklung von Lernangeboten in schulischen Kontexten liefern.

Das Poster präsentiert zentrale Ergebnisse der Lehrwerkanalyse sowie Empfehlungen für eine gendersensible Gestaltung des Fachunterrichts. Dadurch wird ein Beitrag zur Weiterentwicklung einer diversitätssensiblen Ernährungsbildung geleistet, die an Gemeinschaftskultur anknüpft, soziale Inklusion fördert und zur Reflexion von vorherrschenden Stereotypen und Rollenbilder in der Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung anregt.

Bibliografie

Bartsch, S., Methfessel, B., Kampshoff, M., & Wiepcke, C. (2012). *Haushaltslehre – Vom Emanzipations- zum Kompetenzdiskurs*. In *Handbuch Geschlechterforschung und Fachdidaktik* (S. 199–212). VS Verlag für Sozialwissenschaften. https://doi.org/10.1007/978-3-531-18984-0_15

Buchmayr, M. (2008). *Geschlecht lernen: gendersensible Didaktik und Pädagogik*. Studien-Verl.

Budde, J. (2011). Gendersensible Schule. In H. Faulstich-Wieland (Hrsg.), *Umgang mit Heterogenität und Differenz* (S. 99–120). Schneider Verlag Hohengehren.

Connell, R., & Lenz, I. (2013). *Gender*. Springer VS.

Digitale Lehr-Lern-Settings für Lernende mit sprachlichem Unterstützungsbedarf – ein Critical Review

Willetal J¹, Werthmann C¹, Klatt C¹, Markert J¹

¹Technische Universität Dresden Fakultät Erziehungswissenschaften Institut Für Berufspädagogik Und Berufliche Didaktiken

Das vorliegende Critical Literature Review untersucht, inwiefern digitale Lehr-Lern-Settings didaktisch und methodisch ausgestaltet sein können, damit Lernende mit sprachlichem Unterstützungsbedarf möglichst gut davon profitieren können. Sprachliche Hürden wirken sich in Lernprozessen besonders stark auf die aktive Teilhabe, das Textverständnis und die Selbstständigkeit im Lernprozess aus (Vock & Gronostaj, 2017, S. 86-92) aus. Gleichzeitig gewinnen digitale Lehr-Lernformate an Bedeutung, die neue Chancen eröffnen, aber auch die Gefahr bergen, bestehende Ungleichheiten zu manifestieren (Schleicher, 2021).

Für die (Aus)Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (EuH) ist diese Thematik von besonderer Relevanz. Hier findet sich eine stark ausgeprägte sog. vertikale Heterogenität (Kettschau, 2013). Bedingt u.a. durch einen hohen Anteil an Lernenden mit Migrationserfahrung (Bundesinstitut für Berufsbildung 2022, S. 96) ist in den entsprechenden Ausbildungsgängen der Anteil sprachlich heterogener Lerngruppen überdurchschnittlich hoch. Aus diesem Grund spielen sprachsensibel gestalteten digitalen Lehr-Lern-Settings für das Berufsfeld EuH eine zentrale Rolle. Lehrkräfte (im Berufsfeld EuH) sehen sich mit neuen didaktisch-methodischen Anforderungen konfrontiert, insbesondere bei der Planung sprachsensibler und inklusiver Lernangebote in digitalen Lernumgebungen (Robert Bosch Stiftung 2024, S. 9).

Das angestrebte Critical Review erlaubt eine systematische, aber bewusst bewertende Auseinandersetzung mit dem Forschungsstand zum oben skizzierten Themenaufriss. Unser Ziel besteht darin, die bestehende Literatur hinsichtlich zweier Forschungsfragen (siehe unten) kritisch zu reflektieren. Dies gibt Raum, die Stärken und Schwächen der Studien zu analysieren und gezielt theoretische Implikationen zu diskutieren, die für die Entwicklung von sprachsensiblen digitalen Lehr-Lern-Settings von Bedeutung sind.

Die zwei zentralen Forschungsfragen beziehen sich: (1) auf Potenziale und Grenzen digitaler Lehr-Lern-Settings für Lernende mit sprachlichem Unterstützungsbedarf und (2) auf Qualitätskriterien für niedrigschwellige und sprachensible anschlussfähige digitale Lernmedien.

Insgesamt wurden dafür 14 deutsch- und englischsprachige wissenschaftliche Fachartikel recherchiert. Alle Artikel wurden in den Jahren 2017 bis 2025 veröffentlicht und fokussieren eine und/oder beide der oben benannten Fragestellungen. Das Ziel des Reviews ist es, zentrale Gestaltungsprinzipien für digitale Lernumgebungen zu identifizieren, die eine gleichwertige Teilhabe von Lernenden mit sprachlichen Unterstützungsbedarf fördern und den Anforderungen der Berufsbildung in sprachlich-kulturell diversen Klassen entsprechen. Die Ergebnisse liefern Impulse für die Weiterentwicklung inklusiver und gerechter Bildung im Berufsfeld EuH im digitalen Raum und zeigen bestehende Forschungsdesiderate auf.

Bibliografie

- Jude, N., Klusmann, U., Selcik, F., Sichma, A., Richter, D., & Wolf, D. (2024). Deutsches Schulbarometer: Befragung Lehrkräfte. Ergebnisse zur aktuellen Lage an allgemein- und berufsbildenden Schulen. *Robert Bosch Stiftung*. Retrieved from <https://www.bosch-stiftung.de/de/publikation/deutsches-schulbarometer-befragung-lehrkraefte-2024>
- Schleicher, A. (2021, 15. April). Bildung im Umbruch, Bildung im Aufbruch: Erkenntnisse aus PISA zum Online-Lernen. *Heinrich-Böll-Stiftung*. Retrieved from <https://www.boell.de/de/2021/04/15/bildung-im-umbruch-bildung-im-aufbruch-erkenntnisse-aus-pisa-zum-online-lernen>
- Vock, M. & Gronostaj, A. (2017). Umgang mit Heterogenität in Schule und Unterricht. *Schriftenreihe des Netzwerk Bildung*. Friedrich-Ebert-Stiftung, Abt. Studienförderung. Retrieved from <https://library.fes.de/pdf-files/studienfoerderung/13277.pdf>



**MITARBEIT
und DANK**



Die D-A-CH-Fachtagung ist auf die Unterstützung vieler Menschen und Institutionen angewiesen und so sagen wir HERZLICHEN DANK an die Vielen, die im Folgenden benannt sind. Ohne deren großartiges gemeinschaftliches Wirken wäre diese Tagung nicht möglich gewesen!

Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien als verantwortlicher Veranstalter vor Ort & Veranstaltungsmanagement der Universität Wien

Pädagogische Hochschule Wien als Kooperationspartnerin und Unterstützerin der D-A-CH-Fachtagung Ernährungsbildung 2025

D-A-CH- Arbeitskreis



Haushalt in Bildung und Forschung e.V.
(Deutschland)

Thematisches Netzwerk Ernährung e.V.
(Österreich)

Verband Fachdidaktik Wirtschaft-Arbeit-Haushalt (Schweiz)

Wissenschaftliche Leitung & Konferenz-Organisation an der Universität Wien

Angele Claudia (Department f. Ernährungswissenschaften & Zentrum f. Lehrer*innenbildung)

Englhart Janine (Department für Ernährungswissenschaften)

Sachata Doris (Department für Ernährungswissenschaften)

Wagner-Kerschbaumer Rebecca (Department für Ernährungswissenschaften)

Tagungskomitee

Abu Zahra-Ecker Rim (PH Oberösterreich & PPH Diözese Linz)

Borota-Buranich Petra (Universität Wien & Theresianum Eisenstadt)

Edelmann-Mutz Brigitte (PH Wien)

Ertl Julia (Universität Wien)

Hoheneder Nina (PH Steiermark)

Kernbichler Gerda (PH Steiermark)

Leitner Gabriela (PH Wien)

Obermoser Susanne (PH Salzburg)

Salzmann-Schojer Katharina (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien)

Schöpf Christine (PH Tirol)

Sulzberger Elfriede (PH Wien und HLW Tulln)

Szankovich Sophie (Universität Wien)

Überall Martina (PH Tirol)

Wild Birgit (PH Tirol)

Wukowitsch Michael (PH Wien)

Studentisches Team

Hartmann Philipp (Universität Wien)

Schmaldienst Hanna (Universität Wien)

Tichy Alina (Universität Wien)

Wachsmann Mandy (Universität Wien)

Wheeler Anna Sophia (Universität Wien)

Redaktion: Gerda Kernbichler (PH Steiermark)

Layout: Brigitte Edelmann-Mutz (PH Wien)

Abstractband zur D-A-CH Fachtagung der Ernährungsbildung 2025 an der Universität Wien

Alle Abstracts durchliefen einem Peer-Review-Verfahren.

Wir danken der **Stadt Wien** und der **Wiener Sektkellerei Hochriegl**, der **Pädagogischen Hochschule Wien** und dem **Department für Ernährungswissenschaften an der Universität Wien** für die großzügige Unterstützung der Tagung.



universität
wien

