



Fachhochschule Osnabrück
Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur



Aktuelle Themen der Ökotrophologie
Band 3:
Ernährungsbildung –
Grundlagen und Praxismodelle

Schriftenreihe Ökotrophologie
der Fachhochschule Osnabrück

Schriftenreihe Ökotrophologie der Fachhochschule Osnabrück

Aktuelle Themen der Ökotrophologie
Band 3

Stephan A. Kolffhaus / Maria-Elisabeth Herrmann (Hrsg.)

Ernährungsbildung – Grundlagen und Praxismodelle

Shaker Verlag
Aachen 2008

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Copyright Shaker Verlag 2008

Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 978-3-8322-7603-4

ISSN 1616-3583

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen

Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9

Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de

Vorwort

Zwei aktuelle Entwicklungslinien der Ökotrophologie greift dieser neue Band aus der gleichnamigen Reihe der Fachhochschule Osnabrück auf: zum einen das gesellschaftspolitisch gegenwärtig immer drängendere Problem einer gesundheitsfördernden Ernährung und zum anderen die berufliche Schlüsselqualifikation des Projektmanagement.

An der Schnittstelle dieser beiden Linien zeigt sich der Erfolg anwendungsorientierter Hochschulausbildung in den Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Denn aktuelle und praxisrelevante Lehraufgaben geben den Studierenden der Ökotrophologie (mittlerweile an fast allen Hochschulen) die Möglichkeit, ihre Fachkompetenzen unter Erweiterung ihrer Methoden- und Sozialkompetenzen bei der Lösung gesellschaftlicher Probleme – hier der Ernährung und Gesundheit – zu entwickeln und zu erproben.

Die Ernährungsproblematik gewinnt in der deutschen Gesellschaft auch und gerade bei Kindern und Jugendlichen zunehmend an Brisanz. Vor allem die gesundheitlichen (und damit ökonomischen) Folgen von dauerhafter Fehlernährung und hauswirtschaftlichen Defiziten erscheinen explosiv. Dem sind nicht nur vielfältige staatliche Aufklärungskampagnen entgegenzusetzen, sondern alltagsnah und ganzheitlich ist gemeinsam mit Kooperationspartnern verschiedenen Zielgruppen Ernährungswissen und -handeln zu vermitteln.

Vor diesem Hintergrund wurden die folgenden Beiträge zur Ernährungsbildung zusammengestellt, in deren Mittelpunkt stellvertretend für die breit verankerte Projektarbeit im Studiengang der Ökotrophologie an der Fachhochschule Osnabrück die Darstellung ausgewählter Studienprojekte und Arbeitsmaterialien aus den letzten Jahren stehen.

Unser herzlicher Dank gilt allen, die an diesem Band mittelbar wie die zahlreichen Studierenden über ihre so fruchtbaren Projektarbeiten und unmittelbar durch ihre eigens für diesen Band geschriebenen Beiträge mitgewirkt haben. Kerstin Sprungk hat sich darüber hinaus um die Bearbeitung der Projektberichte und das Layout verdient gemacht.

Osnabrück, im August 2008

Prof. Dr. Stephan A. Kolfhaus

Prof. Dr. Maria-Elisabeth Herrmann

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Ernährungsbildung: Mode oder Modell? Eine Einführung (Stephan A. Kolffhaus)	5
2. Nachhaltige Ernährungsbildung – Konturen eines Bildungskonzeptes für die Schule (Daniel Fischer)	23
3. Die Kartoffel: Bedeutung für Ernährung und Umwelt – ein erlebnis- und handlungsorientiertes Bildungsprogramm für Grundschul Kinder (Maria-Elisabeth Herrmann)	77
4. Praxismodelle zur Ernährungsbildung (Kerstin Sprungk)	99
4.1. Der Stellenwert von Projektarbeit für die Ernährungsbildung	99
4.2. Auswahl von Projektarbeiten	108
Tabellarischer Überblick über die ausgewählten Projekte	109
Projekt 1: Kinderlebensmittel	112
Projekt 2: Essen mit allen Sinnen erleben	115
Projekt 3: Verpflegung in der Kindertagesstätte St. Marien	118
Projekt 4: Ernährungspädagogische Arbeit leicht gemacht	123
Projekt 5: Kinder kochen kollektiv	126
Projekt 6: Ernährungsbildung im Kontext von Gesundheitserziehung	130
Projekt 7: Optimierung der Schulverpflegung	134
Projekt 8: Schülerfirmen	138
Projekt 9: Rund ums Brotbacken	143
Projekt 10: Milch kann man auch essen	146
Projekt 11: Von der Milch zum Käse	149
4.3. Informationskisten zur Ernährungsbildung	153
5. Haushaltskompetenzen in der Schule – Anforderungen im Zeichen der Nachhaltigkeit (Alrun Niehage)	159