

Theres Rathmanner

Ernährungsprojekte in Schulen weltweit – ein Blick über den Tellerrand

Ernährungsprojekte in Schulen sind meist auf Gesundheit fokussiert. Dass und wie es auch anders gehen könnte, nämlich genuss- und/oder nachhaltigkeitsorientiert, zeigen einige internationale Projekte mit vielversprechenden Ergebnissen.

Schlüsselwörter: Schulernährungsprojekte, international, Genuss, Nachhaltigkeit

1 Einleitung

Ob im Ernährungsunterricht oder bei flankierenden Maßnahmen der Verhältnisprävention, wie gesunde Jause, gesundes Schulbuffet, Mittagsverpflegung, Getränkeautomaten – der Fokus der meisten schulischen Ernährungsinitiativen ist ein gesundheitlicher.

Dabei gibt es im Bereich der Kinder- und Jugendernährung eine Vielzahl von Herausforderungen, denen sich Gesellschaft und Fachleute neben Übergewicht und unvorteilhaften Ernährungsgewohnheiten ebenso stellen müssen: fehlende Genussfähigkeit, verkümmerter Geschmackssinn, mangelhafte Lebensmittel- und Kochkenntnisse, fehlender Bezug zur Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Dazu kommen die ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Probleme im Bereich Ernährung: die Folgen der industrialisierten Landwirtschaft, fehlende Kostenwahrheit bei Lebensmittelpreisen, mangelnde Wertschätzung, das sozio-ökonomische bzw. -demografische Gefälle, unfairen globalen Handel, um nur einige zu nennen.

Kinder und Jugendliche verbringen mindestens neun Jahre ihres Lebens in der Schule. Neun Jahre, in denen diese Lern- und Lebenswelt sie sozialisiert, erzieht, bildet und prägt. Das ist eine große Chance!

Ernährungsprojekte mit dem Fokus Gesundheit können diese Chance nicht ausreichend abdecken. Deshalb hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Österreich das Projekt *Schule des Essens* mit folgender Vision ins Leben gerufen: An allen österreichischen Schulen soll es ein Schulfach „Essen“ geben, das inhaltlich umfassend und methodisch-didaktisch innovativ ist.

In der ersten, im Jänner 2015 abgeschlossenen Projektphase wurde ein Überblick über schulische Ernährungsprojekte mit Blick über den gesundheitlichen