Masterarbeit, Hochschule Fulda, Studiengang Public Health Nutrition, 2012

Konzeptionelle und praktische Überlegungen zur Einrichtung einer Kochwerkstatt an der Freiherr-vom-Stein Schule in Fulda

Lorchheim, Anne

Zusammenfassung

Hintergrund und Fragestellung: Der wachsende Anteil ernährungsmitbedingter Erkrankungen bei gleichzeitiger Orientierungslosigkeit im Umgang mit sich häufenden Lebensmittelskandalen und mangelnden Ernährungskompetenzen erfordern intensivere Ernährungsbildung. Die Freiherr-vom-Stein Schule in Fulda engagiert sich seit einigen Jahren für Gesundheit an der Schule und wurde bereits in den Bereichen Ernährung und Bewegung zertifiziert. Mit dem Bau der Kochwerkstatt soll nun ein praxisorientiertes Ernährungsmodul für den Nachmittagsunterricht eingerichtet werden. Ziel der Untersuchung war, unter Bezugnahme von Schülermeinungen Schlussfolgerungen für ein Unterrichtskonzept zu entwickeln, um die Kochwerkstatt zielgruppengerecht zu gestalten und die Akzeptanz zu steigern.

Methodik: Um das Meinungsspektrum zu erheben, wurden drei Gruppendiskussionen mit Schülerinnen und Schülern der Jahrgänge 7, 8 und 9 unabhängig voneinander durchgeführt. Die Gruppendiskussionen wurden digital aufgezeichnet, dokumentiert und anschließend auf Grundlage der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet.

Ergebnisse: Die Ernährungsinteressen und -kompetenzen sind heterogen. Handlungsbedarf besteht beim Kochen und der Beurteilung von Lebensmittelqualität. Alters- und geschlechtsabhängig ist den Jugendlichen Tierschutz, Schlanksein und zum Teil Gesundheit wichtig. Am wichtigsten ist ihnen guter Geschmack. In der Kochwerkstatt möchten sie Theorie und Praxis über geeignete Methoden verbinden. Konflikte innerhalb der Gruppe können durch Heterogenität der Teilnehmer entstehen. Die Teilnahme ist an die Bedingung gekoppelt, dass es Spaß macht und die Lehrkraft gemocht wird.

Schlussfolgerung: Die Angebote in der Kochwerkstatt sollten sich vom Schulalltag abgrenzen und Möglichkeiten der Entspannung bieten. Geeignete Anreizstrukturen und Lernformen bieten Möglichkeiten zur Steigerung des Selbstwertgefühls und können sich positiv auf soziale Prozesse auswirken. Weitere Bedürfnisse sind Partizipation und Eigenverantwortung, Förderung von Kreativität und Elemente mit Erlebnischarakter. Der Unterricht sollte handlungsorientiert umgesetzt werden, wobei sich Projektunterricht am besten eignet. Jahrgangsübergreifende Workshops sollten maximal zwei Jahrgänge umfassen. Gemeinsame Workshops mit der Familie sollten lediglich als Ausnahme durchgeführt werden. Insgesamt sollte die Kochwerkstatt mit vorhandenen Ressourcen, insbesondere des regulären Unterrichts, verknüpft werden.

Schlüsselworter: Ernährungs- und Verbraucherbildung, Schulen, Ernährungskompetenz, Kochkurs, Gesundheitsförderung