

# Nachhaltige Ernährung als Türöffner zur Ernährungsbildung?

Ute Bender

*In der UN-Dekade „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ (BNE) werden weltweit Maßnahmen entwickelt, um BNE in Bildungsinstitutionen zu verankern. In Lehrmitteln und Projekten zu BNE wird hierbei nicht selten vom Thema „Ernährung“ ausgegangen, um exemplarisch anhand von Fragen einer nachhaltigen Ernährung generelle Ziele einer Nachhaltigen Bildung zu erreichen. Der vorliegende Beitrag geht der Frage nach, ob sich Nachhaltigkeit hierbei als „Türöffner“ zur Ernährungsbildung eignen könnte, d. h., ob auf diese Weise auch solche Heranwachsende für das Themensfeld Ernährung gewonnen werden können, die sich dafür bislang wenig interessiert haben. Er bezieht sich auf Gruppeninterviews mit Jugendlichen im Kanton Basel-Stadt, die innerhalb eines Forschungsprojektes an der Pädagogischen Hochschule Basel 2011 durchgeführt wurden. Die Befunde weisen darauf hin, dass sich v. a. solche Jugendliche für Fragen einer nachhaltigen Ernährung interessieren, die sich sowieso Gedanken über ihre Ernährung machen.*

## 1 Bildung für nachhaltige Entwicklung

Im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) werden in der Schweiz und in anderen Ländern erhebliche Anstrengungen unternommen, BNE an Schulen und in der Lehrerbildung zu verankern. Zahlreiche Projekte und Initiativen sind damit verbunden (de Haan 2008; Künzli David/Kaufmann-Hayoz 2008; Programm Transfer 21, Hrsg. 2007; Rauch et al. 2008). Schon vor dem UN-Jahresthema „Ernährung“ tauchte dabei in Lehrmitteln und schulbezogenen Materialien nicht selten das Themensfeld „Ernährung“ auf.

Beispielhaft sei hier auf die jüngst erschienene Beilage zu „Bildung Schweiz“, der Zeitschrift des Dachverbandes der Schweizerischen Lehrerinnen und Lehrer verwiesen: Das Dossier „Von gesunden Pizzas und gerechten Bleistiften“ zeigt anhand von Praxisbeispielen anschaulich auf, wie BNE an Primarschulen realisiert werden könnte. Wie bereits der Titel nahelegt, wird hier u. a. von beliebten Speisen (Pizza und Rösti) ausgegangen (Stiftung Umweltbildung Schweiz/Stiftung Bildung und Entwicklung, Hrsg., 2011; vgl. Kyburz-Graber et al. 2010; Programm Transfer 21, Hrsg. 2007; Terrafair, Hrsg. 2009). Die Auswahl solcher Beispiele für BNE ist sinnvoll, denn Veränderungen im Ernährungssektor zählen nach Auffassung des Schweizerischen Bundesamtes für Umwelt (BAFU) und anderer Organisationen zu den „Schlüsselentscheidungen“ eines „umweltbewussten Konsums“ (BAFU, Hrsg., 2006). Außerdem können Kompetenzen für Nachhaltigkeit gerade an Beispielen im Ernährungsbereich exemplarisch und anschaulich erworben werden.

Aus Sicht der Ernährungspädagogik ist diese Tendenz natürlich zu begrüßen, denn sie unterstützt die Verbreitung ernährungsbezogenen Unterrichts auf allen Schulstufen und an allen Schweizer Schularten – auch dort, wo bislang noch keine systematische Ernährungsbildung flächendeckend stattfindet, wie etwa auf der Primarstufe oder an Gymnasien. Zugleich ist zu fragen, ob hier über den Inhalt „Nachhaltigkeit“ möglicherweise auch solche Schülerinnen und Schüler für „Ernährung“ oder „Essen“<sup>1</sup> gewonnen werden können, die bisher hierfür wenig Interesse hatten. Gerade mit Blick auf jugendliche Adressatinnen und Adressaten ist diese Frage von Belang, da Jugendliche, wie verschiedene Studien vermuten lassen, den Themen „Ernährung“ oder „gesunde Ernährung“ aus diversen Gründen nicht besonders zugeneigt sind.

Hier knüpft der vorliegende Beitrag an. Er bezieht sich auf die Untersuchung „Ernährungsbezogene Einstellungen von Jugendlichen im Kanton Basel-Stadt“, die im Jahr 2011 an

## Sustainable nutrition as a starting point for nutrition education? – Youths' attitudes towards food and nutrition

In the current UN decade 'Education for Sustainable Nutrition' measures for anchoring ESN within educational institutions are being developed worldwide. Teaching materials as well as projects on ESN frequently take the topic of 'nutrition' as a starting point for achieving general goals of sustainable education by means of exemplary questions on sustainable nutrition. The present article deals with the question whether sustainability might open the door for nutrition education; that is whether it could succeed in winning even those adolescents who have hitherto had only limited interest in the topic of nutrition. The article refers to group interviews that were conducted with youths in the canton of Basel-Stadt within a research project by the Basel School for Teacher Education in 2011. The findings suggest that adolescents who are interested in issues of sustainable nutrition are usually those who already reflect on their eating habits in general.

der Pädagogischen Hochschule Basel durchgeführt wurde<sup>2</sup>. Die Argumentation folgt mehreren Schritten: Nach einem knappen Blick in den Stand der Forschung wird auf die Studie und ihre Methoden eingegangen. Danach sind Ergebnisse und die zur Analyse der Daten vorgenommene Typenbildung zu skizzieren. Im nächsten Schritt werden die Befunde diskutiert und einige Perspektiven für die Ernährungsbildung bzw. für BNE an Schulen entworfen.

Der Artikel nutzt den Begriff der Nachhaltigkeit im Sinne des bekannten Drei-Säulen-Modells, das ökologische, soziale und ökonomische Ziele unterscheidet. Dieses Verständnis liegt auch den Massnahmen zu BNE in der Schweiz und dem Projekt Lehrplan 21<sup>3</sup> zugrunde (Geschäftsstelle der deutschsprachigen EDK-Regionen, Hrsg., 2010).

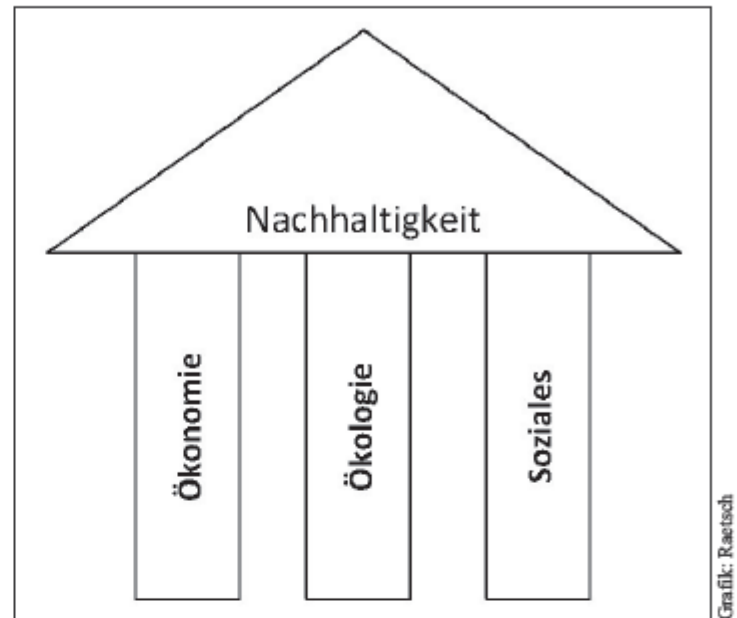
## 2 Stand der Forschung

Jugendliche gelten in der Ernährungsbildung als Klientel, die Herausforderungen bietet. Die Altersgruppe ist gesundheitspsychologisch durch ein gewisses „risk behaviour“ gekennzeichnet, sodass verhaltenspräventive gesundheitsbezogene Massnahmen zwar gerade in diesem Zeitraum zentral sind, aber zugleich mit einem gewissen altersbedingten Widerstand zu rechnen haben (Hurrelmann/Richter 2006).

In ihrem Essverhalten gelten Jugendliche als genussorientiert (Bartsch 2006; Diehl 1999). Vor allem Ellrott (2009, 2010) verweist darauf, dass Heranwachsende häufig einen Widerspruch zwischen Gesundheit und Genuss konstruieren und „gesundes“ Essen als geschmacksfeindlich ablehnen. Diese Ablehnung ist möglicherweise der entwicklungspsychologischen Situation von Jugendlichen geschuldet, die u. a. auch mit Widerstand gegen die Anliegen von Erwachsenen einhergehen kann (Oerter/Dreher 2008).

Jugendliche werden darüber hinaus mit der Entwicklungsaufgabe konfrontiert, sich mit Werten auseinanderzusetzen (Oerter/Dreher 2008, S. 279ff). Sie zeigen sich nach Kohlberg zumindest ansatzweise in der Lage, sogenannte konventionelle moralische Urteile zu fällen und wertbezogene Positionen einzunehmen, die nicht nur das familiäre Umfeld, sondern auch übergreifende Systeme, etwa Gesellschaft oder natürliche Umwelt, berücksichtigen (nach Kohlberg, vgl. Montada 2008, 594f.). Damit ist eine erhöhte Sensibilität im Bereich der Einstellungen und Werthaltungen verbunden. Diese könnte auch solche ernährungsbezogenen Einstellungen betreffen, die komplexe ethische oder politische Zusammenhänge tangieren.

Vor dem Hintergrund des letztgenannten Aspekts wäre anzunehmen, dass Jugendliche sich für das Thema Nachhaltigkeit interessieren. Die repräsentative Telefonumfrage „Jugend und Nachhaltigkeit“ der Bertelsmann Stiftung in Deutschland und Österreich sowie die analoge Untersuchung des Instituts für Markt- und Meinungsforschung in der Schweiz bestätigt diese Erwartung (Bertelsmann Stiftung 2009; Institut für Markt- und Meinungsforschung 2010). Die Umfragen unter 14- bis 18-Jährigen ergaben in allen drei Ländern ein hohes Interesse und auch Verantwortungsbereitschaft der Adoleszen-



### Drei-Säulen-Modell

Abb. nach Spindler, Geschichte der Nachhaltigkeit, in: [http://www.nachhaltigkeit.info/artikel/1\\_3\\_a\\_drei\\_saeulen\\_modell\\_1531.htm](http://www.nachhaltigkeit.info/artikel/1_3_a_drei_saeulen_modell_1531.htm) (24-02-2012)

ten. Bei der Frage „Welche der folgenden Gewohnheiten haben Sie während der letzten drei Monate regelmäßig gepflegt?“, die in der Schweizer Untersuchung gestellt wurde, waren u. a. vorgeschlagen „Bio-Lebensmittel kaufen“ und „Vegetarisch essen“ (Institut für Markt- und Meinungsforschung 2010, S. 24). Immerhin 43 Prozent der Jugendlichen gaben an, Bio-Lebensmittel einzukaufen und elf Prozent sagten, sie hätten im angegebenen Zeitraum vegetarisch gegessen. „Vegetarisch essen“ zeigte sich bei Mädchen signifikant häufiger (ebd.).

Die deutsche Shell-Studie, die sich an Zwölf- bis 25-Jährige richtete, nahm allgemeine Wertorientierungen von Jugendlichen und ökologische Aspekte von Nachhaltigkeit in den Blick. Sie ergab, dass 59 Prozent der Heranwachsenden es „wichtig“ fanden, „sich unter allen Umständen umweltbewusst zu verhalten“ und 32 Prozent sogar „besonders wichtig“ (Gensicke 2010, S. 203).

Bereits 2007 fassten Pinquart und Silbereisen verschiedenste einschlägige Studien zusammen; sie stellten allerdings fest, dass sowohl affektive Reaktionen auf Umweltgefahren als auch die Bereitschaft für umweltbewusstes Verhalten/Handeln im Jugendalter im Vergleich zu Jüngeren *abnehmen* (Pinquart/Silbereisen 2007). Zubke (2005) wies auf Zusammenhänge zwischen nachhaltigem Handeln und jugendlichem Lebensstil hin. Dass gerade auch das Ernährungsverhalten in den Lebensstil eingebettet und bei Jugendlichen und Erwachsenen nicht isoliert zu betrachten ist, zeigten andere Untersuchungen (z. B. Gerhards/Rössel 2003; Stieß/Hayn 2005).

## 3 Methoden der Datenerhebung und Auswertung

Bei dem vorliegenden Projekt „Ernährungsbezogene Einstellungen von Jugendlichen im Kanton Basel-Stadt“ handelte es



sich um eine explorative Studie, d. h. es bestand kein Anspruch auf statistische Repräsentativität, sondern theoretische Repräsentativität zu den untersuchten Aspekten wurde angestrebt.

Zur Datenerhebung wurden Anfang 2011 insgesamt 20 Gruppeninterviews mit Jugendlichen durchgeführt (vgl. Bortz/Döring 2006). Die drei Niveaus der Sekundarstufe I im Kanton Basel-Stadt waren darunter vertreten: Weiterbildungsschule – obligatorisches Niveau (WBS-A), Weiterbildungsschule – erweitertes Niveau (WBS-E) und Gymnasium. Die Schülerinnen und Schüler gehörten zum 9. Jahrgang und waren etwa 15 Jahre alt. Insgesamt nahmen 255 Jugendliche (151 Knaben und 104 Mädchen) an der Erhebung teil. 123 Schülerinnen und Schüler besuchten die beiden Züge der Weiterbildungsschule (WBS-A und WBS-E) und 132 Jugendliche das Gymnasium. Etwa 60 Prozent der befragten WBS-A-Schülerinnen und Schüler, 67 Prozent der WBS-E-Absolvierenden und knapp 30 Prozent der Gymnasiastinnen und Gymnasiasten erzählten, dass beide Elternteile nicht aus der Schweiz stammten. Bis auf eine Ausnahme (eine Schülerin an einem Gymnasium) sprachen alle schweizerdeutsch oder standarddeutsch.

Die Jugendlichen konnten sich freiwillig äußern. Sie durften schweizerdeutsch sprechen, um möglichst alltagsnahe und authentische Aussagen zu ermöglichen. Ein offener Leitfaden mit Fragen und verschiedenen Bildimpulsen lag den Interviews zugrunde. Bei der Auswahl der Bilder wurde darauf geachtet, dass diese die Aussagen der Jugendlichen nicht manipulierten; es kamen folglich keine emotional besetzten Bilder (Schlachthöfe, hungernde Menschen, ausgetrocknete Landschaften etc.) zum Einsatz. Der Leitfaden richtete sich auf drei thematische Fragekomplexe:

- Haltungen und subjektive Normen zu Ernährungsverhalten und Beköstigungsarbeit (z. B. Nahrungsmittelpräferenzen, Mahlzeitenrhythmen, soziale und lokale Präferenzen, ästhetische Ansprüche, eigene Nahrungszubereitung);
- Haltungen und subjektive Normen zu ausgewählten überfachlichen Aspekten des Ernährungsverhaltens im Sinne des Lehrplans 21 (z. B. Ökologie, Ökonomie, Gender, Interkulturalität; vgl. Geschäftsstelle ..., Hrg., 2010).
- Einschätzungen zu Möglichkeiten der Selbstbestimmung über das eigene Essen, Nahrungsmittelpräferenzen und Mahlzeitengewohnheiten (z. B. Dominanz elterlicher Entscheidungen bei den Mahlzeiten, Absprachen mit den Eltern, eigene Zubereitung der Mahlzeiten etc.).

Angesichts der hohen sozialen Normierung von „gesundem Essen“ und der vermuteten Widerständigkeit der Jugendlichen (siehe oben) wurde nach diesem Thema nicht explizit gefragt (vgl. Mummendey/Grau 2008). Trotzdem spielte die „Gesundheit“ in den Aussagen der Jugendlichen eine Rolle.

Den theoretischen Rahmen für die Studie bietet die Theory of Planned Behaviour, die als valides Referenzmodell (wenn auch nicht gänzlich unumstritten) sowohl in der Gesundheits-

als auch der Umwelt- bzw. Nachhaltigkeitspsychologie verbreitet ist (Ajzen 1991; Ajzen/Manstead 2007; Kaiser/Schultz 2009; Scholz/Schwarzer 2005). Zur Konzeption ernährungsbezogener Interventionen an Schulen in Deutschland wird das Modell derzeit insbesondere von Eissing et al. genutzt (z. B. Molderings/Eissing 2006; Teliëps et al. 2010)<sup>4</sup>.

Die Auswertung der Transkripte basierte auf der Qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (2003). Auch wenn damit überwiegend thematische Gesichtspunkte bei der Interpretation der Ergebnisse fokussiert wurden, waren gruppenspezifische Aspekte einzubeziehen: Der Umstand, dass die Aussagen der Jugendlichen im Kontext der Peers in der Klasse erfolgten, spielte selbstverständlich eine Rolle – selbst dann, wenn die Äußerungen keinen expliziten Bezug aufeinander nahmen. Die Generierung und Definition der Kategorien bzw. Codes bei der Analyse mithilfe der Software Atlas.ti geschah überwiegend theoriegeleitet und folgte den Fragen des Leitfadens bzw. den Bildimpulsen. Mit Blick auf Einstellungen zu einer nachhaltigen Ernährung wurde angestrebt, Typen zu bilden und hierfür Merkmalsräume abzugrenzen (Kelle/Kluge 2010).

#### 4 Ergebnisse und Typenbildung

Alle Jugendlichen legten in erster Linie Wert auf den Genuss ihres Essens. Der Einstiegsimpuls „Was ist dir beim Essen wichtig“ erbrachte durchweg vor allem die Antwort: „Dass es gut schmeckt“. Einige Heranwachsende formulierten auch Hinweise auf „gesundes“ Essen. In diesem Zusammenhang kam zuweilen auch der Konflikt zwischen „Gesundheit“ und „Geschmack“ bzw. „Genuss“ zur Sprache, wobei sich die Sprechenden im Zweifelsfall tendenziell für Letzteres entschieden.

Sofern das Thema „Gesundheit“ angesprochen wurde, nutzten die Jugendlichen einfache Strategien: Sie gaben an, bestimmte Lebensmittel und Speisen (vor allem Obst und Gemüse) präferieren zu wollen oder/und vorrangig energiereiche Lebensmittel und Speisen (Fetteiches sowie Süßes) zu meiden sowie sich zwischen jenen beiden Polen „ausgeglichen“ zu ernähren. Keine Schülerin und kein Schüler verwies in der Reaktion auf den Einstiegsimpuls „Was ist dir beim Essen wichtig?“ auf mögliche Gesichtspunkte einer nachhaltigen Ernährung.

Soziale und lokale Aspekte der Mahlzeiteneinnahme, Außerhausverzehr, zeitliche Rhythmen, ästhetische Wünsche an Mahlzeiten etc. zeigten sich bei allen Befragten als sehr heterogen; zum Teil stellten sich sehr originelle Konstellationen heraus. Die Lokalisationen von Mahlzeiten waren stark situationsabhängig: Die Mehrheit der Jugendlichen nahm eine der Hauptmahlzeiten, vor allem die abendliche, zuhause ein und begrüßte diese gemeinsame Mahlzeit in der Familie. Jugendliche verzehrten Mahlzeiten „auswärts“ vor allem dann, wenn sie über Mittag aus Zeitgründen nicht nach Hause konnten. Der Besuch von Fastfood-Restaurants fand – wenn überhaupt – gelegentlich mittags statt und war zudem mit dem „Ausgang“, vor allem an Wochenenden, verbunden. Einige Ju-



gendliche nahmen an, dass es zuhause eher „gesundes“ Essen gebe, sodass sie sich ihrer Ansicht nach in ihrer Freizeit eher „ungesund“ ernähren könnten. Eine „ausgeglichene“ Ernährung umfasste dann auch diese Art der Kompensation.

Mit Blick auf die „Selbstbestimmung beim Essen“ fanden sich diverse Formen der Entscheidungsfindung bei der Wahl der Speisen für die Familienmahlzeiten. Jugendliche und Eltern verwandten verschiedene Strategien, um zur Einigung bzw. zu Kompromissen zu gelangen. Häufig waren Jugendliche sehr zufrieden mit dem, was zuhause „gekocht“ wurde.

Darüber hinaus zeigten sich Adoleszente in ihren Haltungen und subjektiven Normen gegenüber einer nachhaltigen Ernährung teilweise *unabhängig* von den Haltungen und Normen ihrer Eltern. Selbst wenn es Eltern oder Elternteilen nach Aussagen der Jugendlichen wichtig schien, ein nachhaltiges Ernährungsverhalten zu praktizieren, konnten Jugendliche sich ablehnend dazu äußern – oder umgekehrt: Sie brachten zum Ausdruck, dass sie sich wünschen, dass dieser Aspekt zuhause stärkere Beachtung finden würde.

Im Kontext ihrer Nahrungsmittelpräferenzen demonstrieren Schülerinnen und Schüler vielfach Neugier auf neue Gerichte sowie Speisen anderer Nationalitäten.

Die leitende Frage im Kontext der Typenbildung lautete, ob Adoleszente, die in ihren Aussagen auf bestimmte Zielsetzungen einer nachhaltigen Ernährung zustimmend eingingen, sich durch andere spezifische Codes von den übrigen Befragten unterschieden. Da die Nahrungsmittelpräferenzen und Mahlzeitengewohnheiten der Jugendlichen sehr heterogen waren (siehe oben), konnte die Abgrenzung von Typen nicht auf dieser Basis erfolgen. Auch durch Schulart, Geschlecht oder Migrationshintergrund ließen sich hinsichtlich der Einstellungen zu einer nachhaltigen Ernährung keine Typen voneinander abgrenzen.

Trotzdem war es möglich, fünf Typen mit dem Fokus „nachhaltige Ernährung“ zu konstruieren. Diese Typen waren mit einer Ansammlung von Personen gleichzusetzen, deren Äußerungen bestimmten Kategorien oder Codes zugeordnet werden konnten.

- Typ A: Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten verbal reflektierten, verschiedenste Überlegungen hierzu zum Ausdruck brachten und zugleich auch Aspekte/oder einen Aspekt einer nachhaltigen Ernährung explorierten.

- Typ B: Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten verbal reflektierten, verschiedenste Überlegungen hierzu zum Ausdruck brachten und zugleich einzelne oberflächliche Stichworte zu einem nachhaltigen Essverhalten nannten, diese aber nicht näher erläutern konnten oder wollten.

- Typ C: Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten kaum verbal reflektierten, allenfalls einzelne Stichworte hierzu zum Ausdruck brachten und zugleich einzelne oberflächliche Stichworte zu einem nachhaltigen Essverhalten nannten, diese aber nicht näher erläutern konnten oder wollten.

- Typ D: Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten eher wenig explorierten und zugleich einen oder mehrere Aspekt/e einer nachhaltigen Ernährung explizit ablehnten. Jugendliche äußerten sich nie gleichzeitig zustimmend oder ablehnend zu einzelnen Aspekten einer nachhaltigen Ernährung.

- Typ E: Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten eher wenig explorierten, allenfalls einzelne Stichworte hierzu zum Ausdruck brachten und sich auch zu Aspekten einer nachhaltigen Ernährung nicht äußern wollten oder konnten.

Die noch etwas vage erscheinende Skizzierung der Typen soll im Folgenden durch eine knappe Kontrastierung von Typ A und Typ D verdeutlicht werden. Die vorgenommene Typenbildung gibt allerdings bereits maßgeblich Antwort auf die Fragestellung des vorliegenden Beitrags: Schülerinnen und Schüler, die sich in den Gruppeninterviews für eine nachhaltige Ernährung interessierten, machten sich zugleich Gedanken über Nahrungspräferenzen, Mahlzeitengewohnheiten oder andere Aspekte ihres Essverhaltens.

#### 4.1 Typ A

Elf Schülerinnen und Schüler waren Typ A zuzuordnen. Wie definiert zeichnen sich die Jugendlichen von Typ A dadurch aus, dass sie – anders als andere Adoleszente – sowohl von eigenen Überlegungen zu Essen als auch zu Nachhaltigkeit länger erzählten.

Im Kontext einer nachhaltigen Ernährung wurden von diesen Jugendlichen mehrere Punkte angesprochen. Obwohl die Bildimpulse der Gruppeninterviews auch andere Aspekte nahelegten, kristallisierten sich hierbei drei Bereiche heraus: Transportwege/Saisonalität der Lebensmittel, der Verweis, bei bestimmten Lebensmitteln auf Bio-oder/und Fair-Trade-Produktion Wert zu legen, sowie die Berücksichtigung der Produktionsbedingungen bei tierischen Nahrungsmitteln wie Fleisch, Fisch oder Eiern. Darüber hinaus fanden sich einzelne weitere Aspekte.

Diejenigen Befragten von Typ A, die verbal reflektierten, dass die industrielle Fleischproduktion sowohl ethische als auch ökologische Implikationen zeige, bezeichneten ihren Fleischkonsum als fleischarm oder bevorzugten Bio-Fleisch. Zum Teil achteten sie beim Fleischkonsum ebenso wie bei anderen Produkten auf kurze Transportwege.

Mädchen und Knaben von Typ A legten wie alle anderen Heranwachsenden Wert auf ein genussvolles Essen. Ihre Nahrungsmittelpräferenzen und ihr Ernährungsverhalten zeigten sich im Ganzen als genauso vielfältig wie bei den übrigen Adoleszenten, die an den Interviews teilnahmen. *Anders* als die Jugendlichen der anderen Typen waren sie einer „gesunden Ernährung“ jedoch generell nicht abgeneigt. Eine Schülerin, die den Zusammenhang zwischen „Gesundheit“ und „Genuss“ als dualistisch wahrnahm, entschied sich zwar für Letzteres, hob aber an anderer Stelle die Bedeutung von „gesundem“ Essen hervor.



## 4.2 Typ D

Unter den 38 Typ D Jugendlichen (Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten eher wenig explorierten und zugleich einen oder mehrere Aspekt/e einer nachhaltigen Ernährung explizit ablehnten) waren wiederum beide Geschlechter und alle drei Schularten vertreten. Jugendliche mit Migrationshintergrund gehörten ebenso zu Typ D wie Heranwachsende mit Schweizer Eltern. Im Unterschied zu den Jugendlichen von Typ A brachten Heranwachsende von Typ D Reflexionen zu Mahlzeitengewohnheiten, Nahrungsmittelpräferenzen etc. tendenziell nur in Stichworten oder kurzen Statements zum Ausdruck.

Wie bei allen anderen Befragten betonten Typ-D-Mädchen und -Knaben die Bedeutung des Geschmacks; bei Typ D konnte dieses Kriterium auch definitiv Vorrang vor Aspekten einer nachhaltigen Ernährung erhalten (siehe unten). Analog zu den Jugendlichen, die Kriterien einer nachhaltigen Ernährung in ihrem Verhalten berücksichtigten, konzentrierten sich die knappen Äußerungen der Schülerinnen und Schüler von Typ D auf die drei bereits genannten Aspekte: Sie wiesen darauf hin, dass es ihnen gleichgültig sei, woher die Lebensmittel kämen oder ob es sich um Bioprodukte handle bzw. dass sie Bioprodukte nicht bevorzugten. Außerdem lehnten einige von ihnen ab, beim Einkauf und Verzehr tierischer Nahrungsmittel auf deren Produktion zu achten.

Die Aussagen von Livia und Rudolf<sup>5</sup> veranschaulichen beispielhaft den Umgang mit den Aspekten „Transport“ und „Bioproduktion“, die dem Geschmack der Lebensmittel aus ihrer Sicht nachgeordnet waren: „Ässe muess für mich eifach guet schmecke. Ich lueg nid grad so immer druf, woher es kunt.“ (Livia-P3-423ff) oder: „Und ich, ich iss lieber, ähm, a gueti (normali) Orange als ä schlächti Bio-Orange“ (Rudolf-P18-394ff). Jugendliche von Typ D, die sich ablehnend zu Aspekten von Nachhaltigkeit äußerten, aßen typischerweise gerne Fleisch und brachten dies zum Teil enthusiastisch zum Ausdruck: „Es Steak. E schöns, saftigs Steak“ (Enzo-P12-37ff). Auch in diesem Punkt war kein Unterschied zwischen männlichen und weiblichen Adoleszenten festzustellen.

## 5 Diskussion und Perspektiven für die Ernährungsbildung

Die bereits in Abschnitt „Stand der Forschung“ genannte starke Genussorientierung der Jugendlichen wird durch die vorliegende Studie bestätigt. Auch die große Heterogenität innerhalb der Essgewohnheiten der Befragten, die über alle Typen hinweg in den oben skizzierten Ergebnissen der Untersuchung zum Ausdruck kommt, überrascht nicht; sie wird auch aus anderen Studien berichtet (z. B. Bartsch 2011; Neumark-Sztainer et al. 2000). Jugendliche schätzen zwar familiäre Mahlzeiten, entwickeln aber eigenwillige Essgewohnheiten. In Familien unternehmen Jugendliche und Eltern Ko-Konstruktionen, um Konflikte bei der Wahl der Speisen zu meiden und gemeinsame Familienmahlzeiten zu

ermöglichen. Dabei werden Wünsche der Heranwachsenden weitgehend beachtet (vgl. Bassett et al. 2008). Adoleszente nutzen die familiäre Mahlzeit als eine Art „Gesundheitsabsicherung“ und gehen davon aus, dass sie in ihrer Freizeit dann „ungesunde“ Mahlzeiten einnehmen können. Darüber hinaus haben sie weitere für sie praktikable Strategien des Gesundheitsverhaltens entwickelt (vgl. Contento et al. 2006; Croll et al. 2001).

Aus Sicht der Ernährungs- und Gesundheitsbildung ist die hohe Akzeptanz von Familienmahlzeiten bei den Befragten zu begrüßen: Ein Zusammenhang zwischen der Frequenz familiärer Mahlzeiten und günstigen Gesundheitswerten bei Heranwachsenden wird durch zahlreiche Studien belegt (Hammons/Fiese 2011; Larson et al. 2007). Zudem verweisen die praktizierten familiären Ko-Konstruktionen, die gleichzeitige Selbstbestimmung der Befragten außerhalb der Familie sowie die teilweise von den Eltern unabhängigen Einstellungen zu einer nachhaltigen Ernährung darauf, dass Jugendliche auch in unterrichtlichen Settings als „selbst- und mitbestimmte Esserinnen und Esser“ angesprochen werden wollen. Dieser respektvolle Umgang mit individuellen Gestaltungen von Essgewohnheiten entspricht zugleich dem verbreiteten salutogenetischen Ansatz in der Ernährungs- und Gesundheitsbildung, der unter anderem Wert legt auf subjekt- sowie ressourcenorientierte ernährungspädagogische Haltungen und Vorgehensweisen (Heindl 2005).

Die Gesundheitsstrategien der Adoleszenten sind zumeist mit vereinfachenden Kontrollstrategien gleichzusetzen: Sie meiden energiereiche Speisen und achten darauf, genug „gesundes“ Gemüse und Obst zu essen. Selten werden diese Lebensmittelgruppen gewählt, weil sie „schmecken“. Auch wenn solche vereinfachenden Kontrollstrategien aus verschiedenen Gründen nicht ganz im Sinne einer sinnesfreudigen Ernährungs- und Gesundheitsbildung sind, wäre mit Blick auf eine nachhaltige Bildung zu diskutieren, welche handhabbaren Strategien man Jugendlichen hier an die Hand geben könnte.

Für eine Ernährungs- und Gesundheitsbildung, die nachhaltige Ernährung unterstützen möchte, bietet vor allem die von den Schülerinnen und Schülern zum Ausdruck gebrachte Offenheit gegenüber neuen Speisen und fremden Esskulturen einen Ansatzpunkt. Einschränkend ist zu sagen, dass dieser Befund auch mit dem hohen Anteil von Adoleszenten mit Migrationshintergrund zu tun haben könnte. Gemäß anderer Studien gelten Jugendliche eher als konservative Esserinnen und Esser (Bender 2010; dies. 2011; Cooke 2007).

Im Kontext eines nachhaltigen Essverhaltens gehen Jugendliche vor allem auf die Aspekte Transportwege/Saisonalität, Produkte mit „Bio-Label“ sowie Verzehr von tierischen Produkten ein. Diese Punkte zeigen auch unter erwachsenen Konsumierenden einen hohen Bekanntheitsgrad (Hayn 2008; Nestlé AG, Hrsg. 2011). Vor diesem Hintergrund wäre zu erforschen, über welche Kenntnisse zu einer nachhaltigen Ernährung Jugendliche verfügen und ob die Konzentration auf wenige Themen Wissenslücken offenlegt – zumal der Punkt „Transport von Lebensmitteln“ aus ökologischer Sicht als eher



nachrangig für ein nachhaltiges Ernährungsverhalten gilt (z. B. Fritsche/Eberle 2007). Bei Schweizerinnen und Schweizern scheint allerdings gerade die Reduktion des Fleischverzehr auf wenig Gegenliebe zu stoßen (Tobler et al. 2011). Angesichts des relativ hohen Fleischverbrauchs in der Schweiz könnte sich hier ein Fokus der Ernährungsbildung eröffnen (Gyssler 2010). Da Jugendliche viel Wert auf einen genussvollen Fleischkonsum legen, wären Möglichkeiten zu thematisieren, um auch beim Fleischverzehr „kulinarische Vernunft“ zu unterstützen (vgl. Heindl/Methfessel/Schlegel-Matthies 2011). Nachhaltige Ernährung und genussvolles Essen sollten sich in den Augen von Heranwachsenden nicht ausschließen.

Für die Fragestellung des vorliegenden Beitrags sind, wie bereits erwähnt, insbesondere die Typen relevant, die sich in der Studie rekonstruieren ließen: Jugendliche, die ihre Zustimmung zu einer nachhaltigen Ernährung explorierten (Typ A), formulierten prinzipiell keine anderen Essgewohnheiten als Jugendliche, die sich dafür explizit nicht interessierten. Wenn sie sich zum Aspekt „Gesundheit“ äußerten, lehnten sie eine gesunde Ernährung allerdings nicht explizit ab, und sie verzehrten, sofern sie diesen Punkt ansprachen, weniger Fleisch bzw. Bio-Fleisch. Die von den Jugendlichen Typ A formulierten Überlegungen zu einer nachhaltigen Ernährung waren jeweils eingebettet in weitergehende Gedanken zum Themenbereich Ernährung oder/und zu ihren eigenen Essgewohnheiten. Die Schülerinnen und Schüler Typ A brachten hierbei unterschiedliche Reflexionen zum Ausdruck. Nun ließe sich dieser Zusammenhang vielleicht so erklären, dass einige Jugendliche im Rahmen der Gruppendiskussion schlichtweg offener und redseliger waren als andere und sich aus diesen Gründen *sowohl* zur Ernährung *als auch* zur Nachhaltigkeit umfassender äußerten.

Andererseits gab es aber auch Schülerinnen und Schüler, die das eigene Essverhalten verbal explorierten, verschiedenste Überlegungen hierzu formulierten und *zugleich* nur einzelne oberflächliche Stichworte zu einem nachhaltigen Essverhalten nannten – diese Jugendlichen wurden Typ B zugeordnet. Verbalisierte Reflexionen zum eigenen Essen gingen folglich nicht automatisch einher mit gleichzeitigen Reflexionen zu einem nachhaltigen Essen. Als weiterer Befund wäre denkbar gewesen, dass Jugendliche vorrangig oder sogar ausschließlich auf Gesichtspunkte einer nachhaltigen Ernährung abheben und andere Gesichtspunkte von Essen wie Gesundheit, soziale oder lokale Aspekte, Ästhetik etc. für sich selber als nachrangig betrachten würden. Solche Jugendliche zeigten sich dann stark ökologisch bzw. politisch interessiert; sie wären vielleicht ethisch ausgerichtet oder beim Essen stark durch Emotionen beeinflusst (z. B. bezüglich Tierhaltung; Tierschlachtung). Entsprechende Fokussierungen ließen sich in den vorliegenden Gruppeninterviews jedoch ebenfalls *nicht* feststellen.

Der „Weg“ zu einem nachhaltigen Ernährungsverhalten scheint somit über ein Interesse an Ernährung und Essen im Ganzen zu verlaufen: Wer sich für vielfältige Aspekte dieses Themenfeldes interessiert und einige Inhalte daraus für per-

sönlich wichtig hält, teilt möglicherweise auch bestimmte Ziele einer nachhaltigen Ernährung. Nachhaltiges Ernährungsverhalten scheint demnach eingebettet in das generelle Ernährungsverhalten – und dieses vermutlich wieder eingebunden in den Lebensstil der Jugendlichen (siehe oben, Stand der Forschung).

Wenn Schulen bzw. Lehrkräfte nun Maßnahmen durchführen, die vorrangig einzelne Komponenten einer nachhaltigen Ernährung in den Blick nehmen (Transportwege, Verpackung etc.) ist vor dem Hintergrund der vorliegenden Studie zweifelhaft, ob solche Projekte mittelfristig oder langfristig erfolgreich sein können. Die Vernetzung von Aspekten der Nachhaltigkeit mit dem Themenbereich Ernährung und Essen fehlt in diesen Fällen und die Intervention ist somit nicht in den Kontext ernährungsbezogener Einstellungen eingebunden – selbstverständlich soll jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass Schülerinnen und Schüler trotzdem auf dieser Weise Interesse für den Zusammenhang von Ernährung und Nachhaltigkeit entdecken.

## 6 Fazit

Die hier thematisierte Studie strebt, wie bereits erwähnt, theoretische Repräsentativität an und hat nicht den Anspruch statistischer Aussagekraft. Die Befunde weisen darauf hin, dass Ziele einer nachhaltigen Ernährung vor allem dann bei Heranwachsenden zu erreichen sind, wenn sie in die Ernährungsbildung im Ganzen integriert werden bzw. wenn Bildung für nachhaltige Entwicklung verknüpft mit Ernährungsbildung stattfindet. Eine solche Einbindung des Prinzips der Nachhaltigkeit in die Ernährungs-, Gesundheits- und Konsumbildung ist im Konzept von REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) auch vorgesehen (Fachgruppe ... 2005).

Die Interviews mit Jugendlichen zeigen mehrere Perspektiven auf, um nachhaltiges Ernährungsverhalten zu unterstützen: Jugendliche können als Ansprechpartner für eine nachhaltige Ernährung ernstgenommen werden, da sie über erhebliche Mit- und Selbstbestimmungsmöglichkeiten bei ihrem Essverhalten verfügen. Sie besitzen vermutlich eher begrenztes anwendungsbezogenes Wissen im Themenfeld nachhaltige Ernährung und sind zum Teil noch auf der Suche nach Strategien für nachhaltiges und zugleich genussvolles Essen.

Eine besondere Chance liegt möglicherweise darin, dass die befragten Heranwachsenden sich offen gegenüber neuen und unbekanntem Speisen gezeigt haben. Insgesamt gesehen ist es begrüßenswert, wenn es im Rahmen von BNE gelänge, das Ziel einer nachhaltigen Ernährung und einer gesunden genussvollen individuellen Ernährung zu stärken.

→

## Literatur

- Ajzen, I. (1991): The Theory of Planned behavior. In: *Organizational Behavior Human Decision Processes* 50. S. 179 – 211
- Ajzen, I.; Manstead, A. S. R. (2007): Changing health-related behaviors: An approach based on the theory of planned behavior. In: Hewstone, M.; Schut, H.; de Wit, J.; Van Den Bos, K.; Stroebe, M. (Hrsg.) (2007): *The scope of social psychology: Theory and applications*. New York. S. 43 – 63
- Bartsch, S. (2006): *Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup*. Online-Dissertation. Heidelberg. <http://www.ub.uni-heidelberg.de/archiv/6872/> [2012-01-21]
- Bartsch, S. (2011): Familienmahlzeiten aus Sicht der Jugendlichen. In: Schönberger, G.; Methfessel, B. (Hrsg.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* Wiesbaden. S. 79 – 93
- Bassett, R.; Chapman, G. E.; Beagan, B. L. (2008): Autonomy and control: The co-construction of adolescent food choice. In: *Appetite* 50. S. 325 – 332
- Bender, U. (2010): „Ich koche eigentlich nicht, und deswegen finde ich es auch unmöglich, Kochsendungen anzuschauen“ – Nahrungszubereitung und Kochsendungskonsum von Jugendlichen. In: *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 58, 1. S. 5 – 13
- Dies. (2011): Normalität, Notwendigkeit und Neugier – Nahrungszubereitung und vielfältige Speisenauswahl in Diskursen von Jugendlichen. In: *Mitteilungen. Internat. Arbeitskreis f. Kulturforschung des Essens o. Jg., 18*. S. 20 – 27
- Bertelsmann Stiftung (2009): *Jugend und die Zukunft der Welt. Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage in Deutschland und Österreich „Jugend und Nachhaltigkeit“*. Gütersloh; Wien [http://www.bertelsmannstiftung.de/bst/de/media/xcms\\_bst\\_dms\\_29232\\_29233\\_2.pdf](http://www.bertelsmannstiftung.de/bst/de/media/xcms_bst_dms_29232_29233_2.pdf) [2012-01-21]
- Bohnsack, R. (2000): *Rekonstruktive Sozialforschung*. 4., durchges. Aufl. Opladen
- Bortz, J.; Döring, N. (2006): *Forschungsmethoden und Evaluation*. 4. überarb. Aufl. Heidelberg
- Bundesamt für Umwelt (BAFU) (Hrsg.) (2006): *Umweltbewusster Konsum. Schlüsselentscheide, Akteure und Konsummodelle*. BAFU <http://www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/00015/index.html?lang=de> [2012-01-21]
- Contento, I. R.; Williams, S.; Michela, J. L.; Franklin, A. B. (2006): Understanding the food choice process of adolescents in the context of family and friends. In: *Journal of Adolescent Health* 38. S. 575 – 582
- Cooke, L. (2007): The importance of exposure for healthy eating in childhood: a review. In: *Journal of Human Nutrition & Dietetics* 20, 4. S. 294 – 301
- Croll, J. K.; Neumark-Sztainer, D.; Story, M. (2001): Healthy Eating: What Does It Mean to Adolescents? In: *Journal of Nutrition Education* 33. S. 193 – 198
- Diehl, J. M. (1999): Einstellungen zu Ernährung und Gewicht bei 11 – 16-jährigen Adoleszenten. In: *Schweizerische Medizinische Wochenschrift* 129, 5. S. 162 – 175
- Ellrott, Th. (2009): Die Entwicklung des Essverhaltens im Kindes- und Jugendalter. In: Kersting, M. (Hrsg.): *Kinderernährung aktuell*. Sulzbach. S. 66 – 77
- Ders. (2010): *Jugendesskultur*. In: *ErnährungsUmschau* 57, 8. S. 440 – 441
- Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung (2005): *Schlussbericht: REVIS Modellprojekt. 2003 – 2005*. Paderborn. [http://www.evb-online.de/evb\\_revis.php](http://www.evb-online.de/evb_revis.php) [2012-01-21]
- Fritsche, U. R.; Eberle, U. (2007): *Treibhausemissionen durch Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln*. Aktualisiertes Arbeitspapier. Darmstadt; Hamburg. <http://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf> [2012-01-21]
- Gensicke, Th. (2010): Wertorientierungen, Befinden und Problembewältigung. Shell Deutschland Holding (Hrsg.): *Jugend 2010: eine pragmatische Generation behauptet sich*. Frankfurt/M. S. 187 – 242
- Gerhards, J.; Rössel, J. (2003): *Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile. Eine empirische Studie*. BZGA. Köln
- Geschäftsstelle der deutschsprachigen EDK-Regionen (Hrsg.) (2010): *Grundlagen für den Lehrplan 21 verabschiedet von der Plenarversammlung der deutschsprachigen EDK-Regionen am 18. März 2010*. Luzern. [www.lehrplan.ch](http://www.lehrplan.ch) [2012-01-21]
- Gyssler, C. (2010): Vegetarisch versus Fleisch. In: *Tabula o.Jg., 4*. S. 8f
- Haan, G. de (2008): Gestaltungskompetenz als Kompetenzkonzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung. In: Bormann, I.; Haan, G. de (Hrsg.): *Kompetenzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung: Operationalisierung, Messung, Rahmenbedingungen, Befunde*. Wiesbaden. S. 23 – 43
- Hammons, A. J.; Fiese, B. H. (2011): Is Frequency of Shared Family Meals Related to the Nutritional Health of Children and Adolescents? In: *Pediatrics* 127, 6. S. e1-e10 <http://pediatrics.aappublications.org/content/early/2011/04/27/peds.2010-1440> [2012-01-21]
- Heindl, I. (2005): *Gesundheitswissenschaftliche Fundierung der Ernährungsbildung im Forschungsprojekt REVIS*. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. Bd. 6. Universität Paderborn. [http://www.evb-online.de/docs/06\\_2005-Gesundheitswissenschaft\\_REVIS.pdf](http://www.evb-online.de/docs/06_2005-Gesundheitswissenschaft_REVIS.pdf) [2012-01-21]
- Dies.; Methfessel, B.; Schlegel-Matthies, K. (2011): Ernährungssozialisation und -bildung und die Entstehung einer „kulinarischen Vernunft“. In: Ploeger, A.; Hirschfelder, G.; Schönberger, G. (Hrsg.): *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. Wiesbaden. S. 187 – 202
- Hurrelmann K.; Richter; M. (2006): Risk behaviour in adolescence: the relationship between developmental and health problems. In: *Journal of Public Health* 14, S. 20 – 28
- Institut für Markt- und Meinungsforschung (2010): *Jugend und Nachhaltigkeit*. Oktober 2010. Schwarzenbach. <http://www.unesco-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/documents/Studie.pdf> [2012-01-21]
- Kaiser, F. G.; Schultz, P. W. (2009): The attitude-behavior relationship: A test of three models of the moderating role of behavioral difficulty. In: *Journal of Applied Social Psychology* 39. S. 186 – 207
- Kelle, U.; Kluge, S. (2010): *Vom Einzelfall zum Typus. Fallvergleich und Fallkontrastierung in der qualitativen Sozialforschung*. 2., überarb. Aufl. Wiesbaden
- Kluge, S. (1999): *Empirisch begründete Typenbildung: zur Konstruktion von Typen und Typologien in der qualitativen Sozialforschung*. Opladen
- Künzli David, Ch.; Kaufmann-Hayoz, R. (2008): *Bildung für eine Nachhaltige Entwicklung – Konzeptionelle Grundlagen, didaktische Ausgestaltung und Umsetzung*. In: *Umweltpsychologie* 12, 2. S. 9 – 28
- Kyburz-Graber, R.; Nagel, U.; Odermatt, F. (2010): *Handeln statt hoffen*. Ma-



- terialien zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung für die Sekundarstufe I. Zug
- Larson, N. I.; Neumark-Sztainer, D.; Hannan, P. J.; Story, M. (2007): Family Meals during Adolescence Are Associated with Higher Diet Quality and Healthful Meal Patterns during Young Adulthood. In: *Journal of the American Dietetic Association* 107. S. 1502 – 1510
- Mayring, Ph. (2003): *Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken*. 8. Aufl. Weinheim; Basel
- Methfessel, B. (2005): REVIS Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, Bd. 7. Paderborn  
[http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/07\\_2005-Soziokulturelle\\_Grundlagen.pdf](http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/07_2005-Soziokulturelle_Grundlagen.pdf) [2012-01-21]
- Molderings, M.; Eissing, G. (2006): Schritt für Schritt mach mich fit. Universität Dortmund, Fakultät 14, Hauswirtschaftswissenschaft. Neuried
- Montada, L. (2008): Moralische Entwicklung und Sozialisation. In: Oerter, R.; ders. (Hrsg.): *Entwicklungspsychologie*. 6., vollst. überarb. Aufl. Weinheim; Basel. S. 572 – 606
- Mummendey, H. D.; Grau, I. (2008): *Die Fragebogen-Methode*. 5., überarb. u. erw. Aufl. Göttingen
- Nestlé Deutschland AG (Hrsg.) (2011): *So is(s)t Deutschland 2011. Ein Spiegel der Gesellschaft*. Stuttgart
- Neumark-Sztainer, D.; Story, M.; Ackard, D.; Moe, J.; Perry, Ch. (2000a): The „Family Meal“: Views of Adolescents In: *Journal of Nutrition Education* 32. S. 329 – 334
- Oerter, R.; Dreher, E. (2008): Jugenalder. In: Oerter, R.; Montada, L. (Hrsg.): *Entwicklungspsychologie*. 6., vollst. überarb. Aufl. Weinheim; Basel. S. 271 – 332
- Pinquart, M.; Silbereisen, R. K. (2007): Entwicklung des Umweltbewusstseins über die Lebensspanne. In: *Umweltpsychologie* 11, 1, S. 84 – 99
- Programm Transfer 21 (Hrsg.) (2007): *Orientierungshilfe. Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Sekundarstufe I. Begründungen, Kompetenzen, Lernangebote*. Berlin: Koordinierungsstelle Programm Transfer 21  
[http://www.transfer-21.de/daten/materialien/Orientierungshilfe/Orientierungshilfe\\_Kompetenzen.pdf](http://www.transfer-21.de/daten/materialien/Orientierungshilfe/Orientierungshilfe_Kompetenzen.pdf) [2012-01-21]
- Rauch, F.; Streissler, A.; Steiner, R. (2008): *Kompetenzen für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (KOM-BiNE). Konzepte und Anregungen für die Praxis*. Wien
- Stieß, I.; Hayn, D. (2005): *Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung*. Diskussionspapier Nr. 5. Frankfurt/M.  
[http://www.ernaehrungswende.de/fr\\_ver.html](http://www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html) [2012-01-21]
- Stiftung Umweltbildung Schweiz (SUB); Stiftung Bildung und Entwicklung (SBE) (Hrsg.) (2011): *Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Von gesunden Pizzas und gerechten Bleistiften. Gemeinsame Beilage in „Bildung Schweiz“*. Bern.  
[http://www.globaleducation.ch/globaleducation\\_de/resources/XY/BNE\\_Dossier\\_Separatdruck\\_def\\_2011.pdf](http://www.globaleducation.ch/globaleducation_de/resources/XY/BNE_Dossier_Separatdruck_def_2011.pdf) [2012-01-21]
- Telijs, J.; Eissing, G.; Bönnhoff, N. (2010): Fit & Food. Gesundheitsförderung im schulischen Alltag. In: *ErnährungsUmschau* 57, 11. S. 586 – 592
- Terra fair (Hrsg.) (2009): *Zucker- mit der Welt fairbunden*. Herzogenbuchsee
- Tobler, Ch.; Visschers, V. H.M.; Siegrist, M. (2011): Eating green. Consumers' willingness to adopt ecological food consumption behaviors In: *Appetite* 57. S. 674 – 682
- Zubke, G. (2005): *Umweltbildung im Kontext jugendtypischer Lebensstile – Empirische Untersuchungen zur Bedeutung außerschulischer Faktoren für das Umwelthandeln*. In: Schrenk, M.; Holl-Giese, W. (Hrsg.): *Bildung für nachhaltige Entwicklung. Ergebnisse empirischer Untersuchungen*. Hamburg. S. 131 – 141

<sup>1</sup> In der Ernährungspädagogik wird üblicherweise unterschieden zwischen den Begriffen „Ernährung“ und „Essen“, wobei „Ernährung“ als eher wissenschaftlich konnotierter Terminus gilt, wohingegen „Essen“ das Verhalten und Handeln von Menschen im Alltag anspricht (Methfessel 2005). Da es im vorliegenden Projekt gerade auch um Einstellungen zu Alltagsverhalten bzw. -handeln geht, wird immer dann von „Essen“ oder „Esskultur“ gesprochen, wenn vom konkreten Verhalten der Jugendlichen die Rede ist und deren Perspektive eingenommen wird.

<sup>2</sup> Die Studie wurde von der Gottfried und Julia Bangerter-Rhyner-Stiftung gefördert sowie aus Mitteln der FHNW.

<sup>3</sup> Mit „Lehrplan 21“ ist in der deutschsprachigen Schweiz das bildungspolitische Projekt bezeichnet, das dazu führt, einen gemeinsamen Lehrplan für die 21 deutsch- und mehrsprachigen Kantone zu entwickeln. (D-EDK Geschäftsstelle, Hrsg. 2010).

<sup>4</sup> Die TPB geht davon aus, dass jedem Verhalten eine für das Individuum jeweils sinnvolle Intention vorangeht und dass jene von drei Faktoren geprägt wird: „attitudes“, „subjective norms“ und „perceived behaviour control“.

<sup>5</sup> Die Schülerinnen und Schüler erhielten fiktive Vornamen. Die Transkription erfolgte in Anlehnung an Bohnsack 2000. Die Ziffern der Quellenangaben beziehen sich auf die Kennzeichnungen der Dokumente und Zitate in Atlas.ti. Mit [...] sind Passagen des Originalzitats bezeichnet, die im vorliegenden Text weggelassen werden. Mit ( ) Passagen, die beim Transkribieren schwer verständlich waren.

Prof. Dr. Ute Bender  
 FHNW/Päd. Hochschule Basel  
 Institut Sek. I und II  
 Professur für Gesundheit und Hauswirtschaft  
 Clarastr. 57  
 CH-4058 Basel  
 ute.bender@fhnw.ch  
 www.gesundheitundhauswirtschaft.ch