

# Ergebnisse einer Befragung zu Koch- und Ernährungskompetenzen von Bachelor-Studierenden

Anne Brinkmann, Angela Häußler

*Was wird eigentlich unter „Kochen können“ verstanden und wie ist es um die Kochkenntnisse der Gesellschaft bestellt, gerade in Zeiten großer öffentlicher, medialer Aufmerksamkeit für das Thema? Es hat uns interessiert, welche Erfahrungen die Studierenden mitbringen und wie ihre Einschätzungen zum Stand der Kochkompetenzen sind. Die Ergebnisse einer inzwischen in vier Wintersemestern unter Erstsemestern des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie sowie Lehramtsstudierenden für das Fach Arbeitslehre durchgeführten Befragung zeigen eine recht konkrete Begriffseingrenzung, eine große Bandbreite der Kochkenntnisse unter den Studierenden und in ihrem persönlichen Umfeld sowie einen eindeutigen Hinweis darauf, dass die Familie nach wie vor die bedeutsamste Institution für die Ernährungssozialisation ist.*

Die Leute können nicht mehr kochen“ – diese kulturpessimistische Grundüberzeugung ist sowohl in den Medien als auch in der Alltagsempirischen Wahrnehmung weit verbreitet. Als Begründungen werden das wachsende Angebot an Fast- und Convenience-Food sowie die knappen Zeitressourcen für die Alltagsversorgung auf der einen Seite und die Zunahme von Erkrankungen auf der anderen Seite herangezogen, bei denen die Ernährung zumindest eine mitverursachende Rolle spielt. Tatsächlich ist die Zahl der Haushalte, in denen täglich warm gekocht wird, rückgängig. Daten der Gesellschaft für Konsumforschung belegen beispielhaft einen Rückgang von 74 Prozent im Jahr 2005 auf 67 Prozent im Jahr 2011 (GfK 2011 zit. nach Die Zeit 2012).

Als wir im Wintersemester 2009/2010 im Rahmen der Veranstaltung „Familie und Gesellschaft“ mit Bachelor-Studierenden der Ökotrophologie im ersten Semester sowie einigen Lehramtsstudierenden für das Fach Arbeitslehre die Ausstellung „Kochen – Essen – Reden“ zur historischen Entwicklung der Esskultur im Museum für Kommunikation in Frankfurt am Main besucht haben, zog sich diese Aussage „Die Leute können nicht mehr kochen“ fast wie ein roter Faden auch durch die von Kulturwissenschaftlerinnen gehaltenen Führungen. Mit den Exponaten selbst ließ sich diese These jedoch nicht so eindeutig belegen. Und auch die empirische Studie „Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum“, die von 2004 bis 2007 in Kooperation zwischen der Professur für Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten (I.-U. Leonhäuser) sowie der Professur für Wirtschaftslehre des Privathaushalts (U. Meier-Gräwe) der Justus-Liebig-Universität Gießen mit Mitteln der Deutsche Forschungsgemein-

schaft (DFG) durchgeführt wurde, konnte die Hypothese des Nicht-Kochen-Könnens zumindest für Familienhaushalte nicht eindeutig bestätigen (Leonhäuser et al. 2009; Häußler/Meier-Gräwe 2012).

## 1 Hintergrund und Vorgehensweise der Befragung

So ist die Idee entstanden, sich dieser Aussage mit den Studierenden gemeinsam auf Grundlage einer kleinen Studie zu nähern und zu fragen, was sie selbst unter „kochen können“ verstehen, ob und wie sie selbst kochen können, von wem oder wie sie kochen gelernt haben und wie sie die Kochkompetenzen in ihrem persönlichen Umfeld wahrnehmen. Die Befragung wird seitdem jedes Wintersemester im Rahmen der Lehrveranstaltung „Familie und Gesellschaft“ durchgeführt. Diese ist für Studierende der Ökotrophologie ein verpflichtendes Kernmodul und wird als Profilmulmodul von Studierenden der Arbeitslehre, der beruflichen und betrieblichen Bildung so-

### Experiences and Attitudes Students have towards Cooking Skills

What exactly does the phrase “being able to cook” mean, and what levels of cooking skills can be documented in society, particularly in times of public attention for matters of food and eating? We wanted to learn about experiences and attitudes students have towards cooking skills and have asked first year bachelor students and student teachers of nutritional science and home economics in four winter terms by now. The results show a quite precise definition of the phrase and a wide variety of cooking skills among students, their families and friends. Furthermore, it can be shown, that the family is still the most important institution for nutritional education.

wie der Ernährungswissenschaften besucht. Es nehmen jedes Jahr etwa 150 bis 200 Studierende an dem Modul teil. Im ersten Jahr stand der Fragebogen als Download auf der Homepage des Lehrstuhls zur Verfügung und konnte ausgefüllt per Mail zurückgesendet werden. In den nächsten Jahren wurden die Fragen in die Uni-Plattform StudIP eingebunden und konnten online beantwortet werden. Der Fragebogen beinhaltet folgende Fragen:

- Was verstehen Sie unter „kochen können“?
- Wie schätzen Sie Ihre Kochkenntnisse ein und von wem haben Sie kochen gelernt?
- Wurden Ihnen in der Schule Ernährungskompetenzen vermittelt, wenn ja, welche?
- Was fällt Ihnen zu Kochkompetenzen in Ihrem persönlichen Umfeld auf?
- Wie wichtig finden Sie es, kochen zu können?
- Welchen Raum sollte die Vermittlung von Ernährungskompetenzen in Kita und Schule einnehmen?

Die Fragen waren offen gestellt und die Studierenden wurden ausdrücklich ermuntert, ausgehend von ihrer persönlichen Situation und subjektiven Wahrnehmung ausführlich zu antworten und eigene Einschätzungen möglichst zu begründen. Für die Auswertung wurden Ansätze aus der qualitativen Sozialforschung gewählt. Weiterhin wurden seit WS 2010/2011 einige soziodemografische Faktoren erhoben wie Geschlecht, Alter oder Haushaltsform. Pro Semester haben jeweils etwa 70 Studierende an der Befragung teilgenommen. Der Stichprobenumfang beträgt mittlerweile 204 Studierende (2010 bis 2013). Bei der Stichprobe handelt es sich zu 68 Prozent um Studierende zwischen 20 und 25 Jahren. 86 Prozent der Befragten waren weiblich. Die Studierenden wohnen zu 39 Prozent in einer WG, 20 Prozent leben alleine, 13 Prozent mit einem Partner/einer Partnerin sowie 32 Prozent mit den Eltern zusammen. Lediglich 3 Prozent haben selbst Kinder.

Im vorliegenden Artikel werden das Verständnis von Kochen-Können, die Einschätzung und Herkunft der eigenen Kochkompetenzen sowie die Beobachtungen im Umfeld dargestellt, damit beschränken wir uns auf die Auswertung der ersten vier gestellten Fragen.

## 2 Ergebnisse der Befragung

### 2.1 Das Verständnis von „Kochen-Können“

Aus der Literatur ist keine einheitliche Definition für das Verständnis von „kochen können“ abzuleiten. Viele Beschreibungen des „Kochen-Könnens“ beziehen sich auf die Techniken der Speis Zubereitung, weiterhin gibt es vielfältige Spezifizierungen des Kochens, die definiert werden, wie z. B. klimafreundliches Kochen, veganes Kochen etc. Ein Student schreibt in ironischer Weise:

*„Sobald man ein Steak sowohl blutig, medium als auch durch auf den Punkt servieren kann, kann man kochen! ;) Natürlich nicht ausschließlich ... Wer mehr als 20 Gerichte aus dem Kopf ohne Rezept beherrscht, kann kochen! Das trifft's auch nicht ganz.“*

Eine Aussage, die in unserer Befragung die Essenz aus den vielfältigen Antworten zum Verständnis von „Kochen-Können“, widerspiegelt, lautet:

*„Kochen-Können bedeutet, aus frischen Zutaten, ohne den Einsatz von Fertigprodukten warme Mahlzeiten zubereiten zu können. Einfach nur etwas aufwärmen oder ein Spiegelei braten ist noch nicht „Kochen“, und es reicht nicht, nur ein Standardgericht zubereiten zu können.“*

Damit beziehen sich die meisten zunächst auf die Fertigkeiten und Kulturtechniken der Nahrungszubereitung. Bei etwa einem Viertel der Befragten geht das Verständnis des „Kochen-Könnens“ doch auch deutlich darüber hinaus und umfasst weiterhin folgende Aspekte:

- gesund, vollwertig, nachhaltig kochen können (saisonal und regional),
- schmackhaft kochen können (Kenntnisse über Gewürze, Produkte, Zutatenkombinationen), auch ohne Rezept,
- Kompetenzen in Warenkunde, Lagerung, Zubereitungstechniken,
- für mehrere Personen regelmäßig, abwechslungsreich, ausgewogen und bedarfsgerecht kochen können, dabei auch besondere Ernährungsweisen einbeziehen können (z. B. vegan/vegetarisch, Halal, Kaschrut),
- in der Lage sein, verantwortlich Organisation und Planung für die umfassende Versorgung im Alltag, von Einkauf über Lagerung und Verarbeitung bis hin zum Aufräumen zu übernehmen.

Hier ist der Bezugspunkt also nicht nur eine Mahlzeit oder ein Essen, sondern die komplexere Aufgabe der alltäglichen Ernährungsversorgung oder Beköstigung. Weitere Aussagen waren:

*„Jeden Tag eine gesunde warme Mahlzeit für die Familie zu kochen.“*

*„Ich verstehe unter Kochen-Können, dass eine Person in der Lage ist, sich selbst und evtl. die Familie gut und abwechslungsreich beköstigen zu können.“*

Damit sind in den vielfältigen Antworten weitgehend sämtliche Bereiche abgedeckt, die auch in den Lehrbüchern für Hauswirtschaft vermittelt werden (Blask-Sosnowski et al. 2012; Bucheli Matzinger et al. 2011).

### 2.2 Einschätzung und Herkunft der eigenen Kochkenntnisse

Die individuellen Kochkenntnisse werden von den befragten Studierenden sehr heterogen eingestuft. Ihr eigenes Repertoire an Gerichten schätzen sie jedoch überwiegend als nicht besonders vielfältig und als tendenziell einfach ein. Erfahrungen mit der Vorbereitung von Menüs oder traditionellen Gerichten wie z. B. die Zubereitung eines Bratens bestehen in der Regel nicht. Die Selbsteinschätzung variiert dabei breit von keinerlei Kochkenntnissen bis zu einem professionellen Niveau. Etwa ein Drittel der Studierenden stuft die Kochkenntnis „gut“, ein Viertel als „mäßig“ bzw. „relativ/ganz gut“ und etwa

zehn Prozent als „sehr gut“ ein. Vier Studierende sagen von sich selbst, dass die Kochkenntnisse normal/durchschnittlich sind. Es bleibt jedoch offen, was darunter zu verstehen ist.

Auch die Befragung zu dem Stand der Kochkenntnisse im Rahmen der zweiten nationalen Verzehrstudie 2008 (NVS II) beruht überwiegend auf einer Selbsteinschätzung. Hier ergibt sich folgendes Bild: 48,7 Prozent der Deutschen kochen nach eigenen Angaben „sehr gut“ bis „gut“, 28,5 Prozent geben ihre Kochkenntnisse als „durchschnittlich“ an, 15,6 Prozent kochen „wenig bis gar nicht gut“ und 7,1 Prozent kochen „gar nicht“ (Max-Rubner-Institut 2008, S. 105). Differenziert nach dem Geschlecht unterscheidet sich die Kochkompetenz bei den 19- bis 24-Jährigen wie folgt:

	Männer	Frauen
Wenig/gar nicht gut und nicht kochen	19 %	38 %
Ich koche sehr gut/gut	25 %	40 %

Tab. 1 Selbsteinschätzung der Kochkompetenz differenziert nach dem Geschlecht und der Altersgruppe 19 bis 24 Jahre (Angaben sind gerundet). Modifiziert nach: Max-Rubner-Institut (Hrsg.) 2008, S. 107 f

Eine Analyse des Kontextes, in dem das Kochen von den Studierenden gelernt wurde, zeigt, dass Grundfertigkeiten bei mehr als 50 Prozent der Studierenden nach wie vor von den Müttern bzw. Großmüttern vermittelt werden. In den seltenen Fällen, in denen explizit die Väter benannt wurden, handelt es sich meistens um gelernte Köche bzw. Angestellte im Gastronomiegewerbe. Insbesondere das Ab- und Zugucken, das gemeinsame Kochen, aber auch die Einbindung und Verantwortungübernahme beim familiären Kochen sind entscheidend. Des Weiteren werden Kochkenntnisse über gemeinsames Kochen mit Peers, über Kochbücher und -sendungen sowie über Rezepturen aus dem Internet gewonnen. Auch der Partner/die Partnerin sowie Erfahrungen im Ausland (z. B. Ernährungsversorgung von Kindern während eines Au-pair-Aufenthaltes) werden vereinzelt genannt.

Entscheidend ist, dass Interesse an Ernährung und Spaß am Kochen vermittelt wird, nur dann erfolgt eine Aneignung der erworbenen Grundfertigkeiten/Grundrezepturen. Der individuelle Umgang kann sich in einer Neukombination von Lebensmitteln/Gewürzen, in einer vegetarischen oder veganen Ernährung sowie in einer eher ernährungs- und gesundheitsbewussten Ernährungsrichtung (z. B. Verzicht auf Convenience) äußern. Angeregt wird dieser Individualisierungsprozess ebenfalls durch Peers (gemeinsames Kochen mit Freunden/Mitbewohnern), Medien (Kochbücher, -sendungen, Internet), eigenes Improvisieren/Ausprobieren/Neukombinieren sowie durch den Umstand, dass mit Verlassen des Elternhauses häufig erstmalig die Ernährungsversorgung alleinverantwortlich gestaltet wird.

Vereinzelt erfolgt bereits im Elternhaus der Studierenden eine über das hobbyhafte Kochen hinausgehende Verantwortungs-

übernahme bzw. -beteiligung. Dies ist häufig in jenen Familien der Fall, in denen klare Rollendefinitionen vorliegen (z. B. das Kochen für die Brüder) oder in denen beide Eltern bzw. insbesondere die Mutter berufstätig ist. Die Berufstätigkeit der Mutter kann aber auch einen gegenteiligen Effekt haben und sich darin äußern, dass die Kochkenntnisse besonders gering eingestuft werden, da sie nicht über die Mutter vermittelt wurden.

Auch die Umstellung zur vegetarischen Ernährung in einem fleischiessenden Elternhaus hat manche Studierende vor die Herausforderung gestellt, die Ernährungsversorgung mitverantwortlich zu übernehmen.

Geschlechtstypische Prägungen in der Vermittlung von Kochkompetenzen können in dieser Befragung aufgrund der überwiegend weiblichen Teilnehmerinnen (lediglich 26 männliche Studierende) nicht analysiert werden. Aktuell kristallisieren sich in den selbst eingestuften Kochkenntnissen und in den Quellen der Kochkompetenzen kaum Unterschiede ab. Zwei der Studierenden sind gelernte Köche, einer jobbt als Hilfskoch.

Die Daten, die im Rahmen der NVS II erhoben wurden, zeigen im Hinblick auf die Vermittlung von Kochkompetenzen hingegen einen interessanten geschlechtstypischen Unterschied. So haben drei Viertel (74,2 Prozent) der befragten Frauen ihre Mütter als Quelle ihrer Kochkompetenzen genannt. Die befragten Männer haben am häufigsten (48,1 Prozent) genannt, dass sie sich das Kochen selbst beigebracht haben. Die Mütter standen erst an zweiter Stelle mit 46,6 Prozent. Die Aneignungsquelle der eigenen Kochkompetenz wurde über 17 Antwortmöglichkeiten generiert, wobei Mehrfachnennungen möglich waren (Max-Rubner-Institut 2008, S. 111):

	Frauen	Männer
Mutter hat das Kochen beigebracht	74,2 %	46,6 %
Kochen selbst beigebracht	56,8 %	48,1 %
Kochbücher	42,7 %	20,9 %
Schule/Ausbildung	28,1 %	13,8 %
Fernsehen, Zeitschriften, andere Medien	19,6 %	8,8 %
Partner/Partnerin	–	17 %

Tab. 2 Aneignungsquelle der eigenen Kochkompetenz differenziert nach dem Geschlecht. Modifiziert nach Max-Rubner-Institut (Hrsg.) 2008, S. 111

### 2.3 Einschätzungen und Beobachtungen zum „Kochen-Können“ im persönlichen Umfeld

Hier zeigen sich in den Antworten der Studierenden zwei zunächst gegensätzliche Ausprägungen. Zum einen fallen diejenigen auf, die kochen eher als etwas Lästiges wahrnehmen

und häufig auf Convenience-Produkte oder Lieferservice zurückgreifen. Wenn mal „gut“ gegessen werden soll, wird ein Restaurant aufgesucht. Auffallend ist, dass einige Studierende, die dieses Ernährungsleitbild im Elternhaus erlebt haben, nun an Feiertagen bzw. am Wochenende selbst das Kochen übernehmen und ihre Gerichte und Lebensmittelauswahl (z. B. saisonal, biologisch, regional) bewusst anders gestalten, als sie es im Elternhaus erlebt haben. Auf der anderen Seite stehen diejenigen, die kochen als Hobby oder Leidenschaft bezeichnen und dies auch häufig in Gesellschaft praktizieren (z. B. Kochabende mit Freunden). Der Gemeinschaftsaspekt des Kochens – sei es in der Familie, mit dem Partner/der Partnerin oder mit Freunden und Freundinnen – lässt sich auch insofern in den Aussagen ablesen, als dass jene Studierende, die in Singlehaushalten leben, weniger und einfacher kochen.

Diese Differenzierung des Kochens findet sich auch bei Jean-Claude Kaufmann (Kaufmann 2005). Er unterscheidet:

- Das alltägliche Kochen, welches man schnell hinter sich bringen möchte und die „Welt des immer gleichen Alltags“ ist. Das tägliche Kochen wird mit Haushaltspflicht und mit Last assoziiert.

- Das Kochen aus Freude und Leidenschaft, für welches man sich Zeit nimmt und „die Welt der Kreativität, der Lust, der Unterbrechung des Alltags“ ist.

Diese beiden Arten des Kochens sind jedoch nicht beständig und hermetisch voneinander getrennt, sie vermischen sich ständig. Dabei ist die Zeit ein wesentliches Differenzierungsmerkmal und steht oft im unmittelbaren Zusammenhang mit dem Gegensatz Woche/Wochenende. Am Wochenende dominiert das Kochen aus Leidenschaft, unter der Woche die schnelle Küche. So ist zu vermuten, dass beide Ausprägungen durchaus auch in einer Person vereint sein können (Kaufmann 2005, S. 219 ff).

Der Erwerb und das Niveau von Kochkompetenzen stehen in der Wahrnehmung der befragten Studierenden in Zusammenhang mit Veränderungen der Lebenssituation und des Rollenverständnisses im Verlauf der Generationen. So nehmen sie z. B. mit dem Einzug in die erste eigene Wohnung zu, entscheidend dabei ist das Wohnen außerhalb des Elternhauses. Eine Studentin schreibt, dass sie den Eindruck hätte, dass Eltern besser kochen könnten als Kinderlose. Die Kompetenzen werden zum Teil direkt mit dem Alter in Verbindung gebracht: „Umso jünger die Personen sind, desto weniger Kochkenntnisse besitzen sie“. Mehrere Studierende betonen, dass es bei den Großeltern/bei Oma besonders gut schmeckt und dass in dieser Generation viel Zeit und Liebe ins Essen und deren Zubereitung, ohne den Gebrauch von Fertigprodukten oder Tiefkühlkost, investiert werden. Wobei sich anhand der Antworten auch deutlich abbildet, dass das Essen der Großeltern-Generation als traditionell, einseitig, fleischlastig sowie fett- und kalorienreich empfunden wird.

Mit Blick in die Daten der NVS II zeigt sich bei den Frauen eine kontinuierliche Zunahme der Kochkompetenzen von den jüngeren zu den höheren Altersgruppen. Bei den Männern sind diese in der mittleren Gruppe der 35- bis 50-Jäh-

rigen am höchsten. Hier ist zu vermuten, dass es sich um einen Kohorten- und nicht um einen Alterseffekt handelt, der mit Rollen- und Arbeitsteilungsmustern zu begründen ist. Die zugrunde liegende Referenz war eine Abfrage konkreter Gerichte, inwieweit diese ohne Fertigprodukte, ggf. unter Zuhilfenahme eines Rezeptes, gekocht werden können (z. B. Gericht mit Braten, Pfannkuchen, Obstkuchen). Vor allem bei den Großeltern der Studierenden zeigt sich die klassische Rollenverteilung noch deutlich. Die Großmütter sind in der Regel hauptverantwortlich für die Ernährungsversorgung, die Großväter sind allenfalls assistierend tätig (z. B. Kartoffeln schälen). In der Eltern-Generation hingegen kochen auch die Väter des Öfteren, wobei es sich meistens um das Kochen an Sonntagen handelt, und die Mütter im Alltag die Ernährungsversorgung übernehmen. In der gleichaltrigen Generation der Studierenden bilden sich insbesondere in den Paarhaushalten der Befragung keine deutlichen Geschlechterunterschiede ab. Die Daten der NVS II weisen jedoch darauf hin, dass es auch in dieser Altersgruppe deutliche Unterschiede gibt (siehe Tabelle 1). Hier ist zu vermuten, dass das Ergebnis ein Ausdruck der spezifischen Situation im studentischen Milieu ist.

Die Nestlé-Studie „Ernährung in Deutschland 2008“ bestätigt auch, dass die (mentalen) Frauen- und Männerwelten – trotz einer zunehmenden Angleichung der Bildungswege und der partiellen Angleichung der Berufswege – bestehen bleiben. Die Nestlé-Studie 2009 belegt, dass Ernährung und Kochen nach wie vor Frauensache sind. 21 Prozent der Männer, aber 73 Prozent der Frauen kochen in ihrem Haushalt. Unabhängig vom Umfang der Erwerbstätigkeit sind Frauen mehrheitlich für das Alltagskochen zuständig: Von den berufstätigen Frauen übernehmen 67 Prozent die Verantwortung für die Ernährungsversorgung, bei den berufstätigen Männern sind dies lediglich 20 Prozent (Nestlé Deutschland AG 2009, S. 9).

Die alltägliche Versorgungsverantwortung von Frauen wird zwischen den Generationen reproduziert, Männer hingegen entdecken das Kochen im Zeitalter der individuellen Autonomie, weil es Spaß macht, Kreativität verlangt und eine persönliche Herausforderung darstellt (Setzwein 2004, S. 187 ff). Es sind überwiegend Männer, die mit Kochen Karriere machen, das Berufsfeld des Kochs ist eindeutig männlich konnotiert.

Ein kulturwissenschaftlicher Strukturierungsversuch nach dem Ethnologen Claude Lévi-Strauss unterscheidet in diesem Zusammenhang die Endo- und die Exo-Küche:

- Endo-Küche: jene Ernährungsweise, die für den intimen Gebrauch in einer kleinen Gruppe, z. B. Familie, bestimmt ist. Frauen sind beim Kochen für den profanen, alltäglichen, den Endo-Bedarf zuständig. Kochen als Notwendigkeit des Alltags liegt in weiblicher Verantwortung.

- Exo-Küche: jene Ernährungsweise, die den öffentlichen Bereich, Gäste und Feste bedient und zumindest früher der Demonstration des gesellschaftlichen Status diene. Wenn Kochen die private Lebenssphäre überschreitet, wenn außen gekocht wird (z. B. zu Hause das Grillen), dann dominieren die Männer (Setzwein 2004, S. 189).

## 2.4 Vermittlung von Ernährungskompetenzen in der Schule

Der flächendeckende Mangel von Ernährungsbildung im schulischen Kontext – belegt unter anderem durch eine vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderte bundesweite Studie „Ernährung in der Schule“ (2004) – bestätigt sich auch bei dieser Umfrage zum „Kochen-Können“. Die Frage danach, inwieweit in der Schule Ernährungskompetenzen vermittelt wurden, zeigt auf, dass nur etwa 50 Prozent der Studierenden in irgendeiner Weise mit dem Themenkomplex Ernährung im schulischen Kontext in Berührung gekommen sind. Dabei handelt es sich in vielen Fällen um eine freiwillige AG oder einen selbst gewählten Schwerpunkt im Rahmen einer Projektwoche. Hier ist bei Ökotrophologie-Studierenden sicher von einem besonderen Interesse auszugehen, aufschlussreich wäre ein Abgleich mit Studierenden anderer Fachrichtungen.

Vereinzelt wurden die Inhalte im Biologieunterricht oder Sachunterricht thematisiert. Das Fach Hauswirtschaft wurde lediglich neunmal explizit benannt, weitere neun Studierende nennen das (Wahl-)Fach Kochen. Angebotene Koch-AGs werden benannt, jedoch wird häufig auf die beschränkten Teilnehmerkapazitäten verwiesen. Von einer umfänglicheren theoretischen und praktischen Wissens- und Kompetenzvermittlung konnten lediglich jene Studierende profitieren, die zuvor eine Ausbildung im Gastronomiebereich bzw. das Fachabitur an einer Fachschule für Ernährung erworben haben.

Es ist unumstritten, dass sowohl in der öffentlichen Wahrnehmung als auch auf bildungs- und schulpolitischer Ebene ein Akzeptanz- und Umsetzungsproblem in der Institutionalisierung von Ernährungsbildung vorliegt. Die Schule hat sich aus der Mitverantwortung für Ernährungs- und Gesundheitsbildung zurückgezogen. So wie es sich auch aus den Antworten der Studierenden abbildet, liegt die Hauptverantwortung für die Ernährungsbildung nach wie vor eindeutig bei den Familien. Die Schulen sind noch weit davon entfernt, als ergänzende Sozialisationsinstanz Lücken der familialen Ernährungssozialisation füllen zu können. In dem kurzen Zeitraum unserer Befragungen konnte auch kein Hinweis auf eine positive Entwicklung bei den Erstsemestern der letzten vier Jahre gefunden werden.

Unter den befragten Studierenden besteht breite Einigkeit darüber, dass im Zeitalter von medialer Informationsflut, Convenience- und Fastfood sowie angesichts der Problematik von Übergewicht/Adipositas die Vermittlung von Ernährungskompetenzen im institutionellen Kontext einen höheren Stellenwert bekommen sollte. „Was man als Kind nicht gelernt hat, ist im Erwachsenenalter nur schwer nachzuholen“. In den Antworten zeigen sich Argumentationslinien, die Aspekte sozialer Gerechtigkeit, Gesundheitsförderung und Ernährung als wichtige Alltagskompetenz benennen. Umstritten ist jedoch, ob dies bereits beginnend in der Kita oder erst in der Schule erfolgen soll, ob es eines verpflichtenden Angebots als eigenständiges Fach bedarf, und in welchem Verhältnis die

Vermittlung von theoretischem Wissen zu praktischen Kompetenzen stehen sollte. Zudem wird nicht nur die Bearbeitung ernährungs-/gesundheitsrelevanter Inhalte im Unterricht gefordert, sondern auch die selbstverständliche Umsetzung im Schul- und Kitaalltag. Hier verweisen die Studierenden auf die wahrgenommene Diskrepanz zwischen den zur Verfügung stehenden Verpflegungsangeboten in den Institutionen und den im Unterricht vermittelten Anforderungen für eine gesunde, nachhaltige Ernährung.

Als wichtige Grundlage für eine gelungene Ernährungssozialisation wird mehrfach genannt, dass das Interesse für Ernährung besonders im Kleinkindalter durch positive Erfahrungen beim gemeinsamen Kochen und Essen geweckt werden kann. Ausdrücklich angesprochen werden auch die Notwendigkeit von Erziehungspartnerschaften mit den Eltern sowie Weiterbildung für Eltern und pädagogisches Personal durch Fachleute.

## 3. Fazit und Forschungsperspektiven

Bei der Einordnung der Ergebnisse ist zunächst zu berücksichtigen, dass die Befragten aufgrund des Studienfachs Ökotrophologie vermutlich ein ausgeprägtes Interesse für den Themenbereich Ernährung und Kochen haben. Manche haben zuvor entsprechende Fachschulen besucht, es ist zumindest bei einem Teil von Vorwissen und einer besonderen Sensibilität für dieses Thema auch im Alltag auszugehen. Da nur etwa ein Drittel der Studierenden im Modul an der freiwilligen Befragung teilgenommen hat, ist weiterhin zu vermuten, dass die Antworten überwiegend aus dieser Gruppe der Studierenden kamen. Interessant wäre daher ein Vergleich von Ernährungskompetenzen und den Einschätzungen dazu bei Studierenden anderer Fachbereiche, die keine besondere Nähe zum Thema haben.

Anhand der Antworten zu biografischen Erfahrungen zeigt sich, dass Mahlzeiten nach wie vor wichtige, gemeinschaftsstiftende Institutionen für das soziale Leben sind und insbesondere in Familien einen hohen Stellenwert haben. Die Bedingungen dafür aber, so schildern es auch die Studierenden aus ihren eigenen Familien mit Blick auf mehrere Generationen, sind komplexer, komplizierter und weniger selbstverständlich geworden.

Damit verändert sich auch das Verständnis davon, was unter notwendigen Kochkompetenzen und gutem Essen verstanden wird. Die Ernährungskompetenzen, die heute für eine gute Versorgung gebraucht werden, unterscheiden sich von denen, die für die Großeltern-Generation relevant waren. Mit Blick auf gesellschaftlich stark ausdifferenzierte Lebensrealitäten und ungleich verteilte Ressourcen stellt sich weiterhin die Frage, ob eine einheitliche Formulierung von notwendigen Ernährungskompetenzen innerhalb einer Generation überhaupt möglich und sinnvoll ist. Innerhalb der Ernährungs- und Verbraucherbildung werden daher Konzepte zum Umgang mit Heterogenität und Situationsbezogenheit benötigt und entwickelt (Schlegel-Matthies 2005).

## Bundespreis Verbraucherschutz

Am 3. Juni wurde der Bundespreis Verbraucherschutz zum ersten Mal verliehen. Mit ihm zeichnet die Deutsche Stiftung Verbraucherschutz Personen der Zivilgesellschaft, Politik, Wissenschaft und Medien für herausragendes Engagement sowie besonders erfolgreiche Projekte im Verbraucherschutz aus. Die Preisübergabe hatte Bundesministerin Ilse Aigner auf dem Deutschen Verbrauchertag in Berlin übernommen.

In der der Kategorien „Persönlichkeiten des Verbraucherschutzes 2013“ wurden Edda Castelló sowie Helga und Volker Zapke gewürdigt: Edda Castelló, seit über 30 Jahren bei der Verbraucherzentrale Hamburg aktiv, für ihr Engagement für die Rechte der Verbraucher und Verbraucherinnen im Versicherungs- und Bankenmarkt und das Ehepaar Zapke für seinen Einsatz für die Holzschutzmittel-Geschädigten. Sie hatten

als Betroffene gegen die Holzschutzmittelindustrie geklagt und mit der Gründung der Interessengemeinschaft Holzschutzmittel-Geschädigter (IHG) einen Ort der gegenseitigen Hilfe und des Austausches der Betroffenen geschaffen. Mit den Zivilprozessen gegen die Hersteller wurde juristisches Neuland betreten; am Ende haben die Anbieter eingelenkt.

Das Preisgeld in dieser Kategorie ist mit jeweils 7 500 Euro dotiert; mit ihm können die Preisträger ein gemeinnütziges Vorhaben ihrer Wahl im Bereich Verbraucherschutz unterstützen.

Der Bundespreis Verbraucherschutz 2013 in der Kategorie Projekte wurde an den Deutschen LandFrauenverband für sein bundesweites Bildungsprojekt aid-Ernährungsführerschein verliehen. Dank der LandFrauen haben über 165.000 Kinder den aid-Ernährungsführerschein erfolgreich gemeistert. Dotiert ist der Preis mit 5 000 Euro, die direkt der Organisation zugutekommen.

Fortsetzung von Seite 81

Die Differenzierung von Alters- und Kohorteneffekten in Bezug auf Ernährungskompetenzen bietet eine interessante Möglichkeit, die Veränderungen in der Praxis der Ernährungsversorgung bzw. den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen dafür zu erfassen. Wenig überraschend ist der Befund, dass Koch- und Ernährungskompetenzen im Laufe des Lebens zunehmen, sofern Verantwortungen übernommen werden. Vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Arbeitsteilungsmuster ist daher zu erklären, warum diese bei Männern und Frauen unterschiedlich ausgeprägt sind und sich auch im Laufe der Generationen verändern. Daraus lässt sich die Frage ableiten, wie sich die Kompetenzen in Anbetracht des Wandels gesellschaftlicher Rollenverständnisse auf der einen Seite und veränderten Bedingungen für die Ernährungsversorgung auf der anderen Seite bei der jungen Generation von Frauen und Männern entwickeln werden. Damit verbunden ist auch eine veränderte Balance zwischen privater und öffentlicher Verantwortung sowohl für die Versorgung als auch für die Vermittlung von Kompetenzen. Darauf weisen die Antworten der Studierenden zur Rolle von Schule und Kita als Sozialisations- und Versorgungsinstitution deutlich hin.

### 4 Literaturverzeichnis

- Blask-Sosnowski, Ute; Blömers, Roswitha et al. (2012): Perspektive Hauswirtschaft. Fachkunde in Lernfeldern. Europa Lernmittel, Haan-Grutten
- Bucheli Matzinger, Yvonne et al. (2011): Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule. Überlingen
- Die Zeit (2012): Keine Angst vom Pfifferling. DIE ZEIT, 19.12.2012 Nr. 52. Einzusehen unter: <http://www.zeit.de/2012/52/Kochen-Essen-Ernaehrung-Kochkurs-Poletto> (30.04.2013)
- Häußler, Angela; Meier-Gräwe, Uta (2012): Arbeitsteilungsmuster bei der Ernährungsversorgung von Familien – Persistenz oder Wandel? In: Gender.

- Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft (4) H. 2: S. 9 – 27
- Kaufmann, J.-C. (2005): Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz
- Leonhäuser, I.-Ute; Meier-Gräwe, Uta et al. (2009): Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. Wiesbaden
- Max-Rubner-Institut (Hrsg.) (2008): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht. Teil 1. Karlsruhe.
- Nestlé Deutschland AG (2009): Nestlé Studie 2009. Ernährung in Deutschland 2008. Kurzfassung. Einzusehen unter: [http://www.nestle.de/Unternehmen/Nestle-Studie/Nestle-Studie-2009/Documents/Ergebnisse\\_Nestle\\_Studie\\_Kurzfassung.pdf](http://www.nestle.de/Unternehmen/Nestle-Studie/Nestle-Studie-2009/Documents/Ergebnisse_Nestle_Studie_Kurzfassung.pdf) (04.05.2013)
- Schlegel-Matthies, Kirsten (2005): Fachdidaktische Perspektiven auf den Umgang mit Heterogenität im haushaltsbezogenen Unterricht. In: Bräu, Karin; Schwendt, Ulrich (Hg.): Heterogenität als Chance. Vom produktiven Umgang mit Gleichheit und Differenz in der Schule. Münster: LIT-Verlag, S. 197 – 217
- Setzwein, Monika (2004): Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. Wiesbaden

M.Sc. Anne Brinkmann, Wissenschaftliche Mitarbeiterin  
Institut für Sozialarbeit und Sozialpädagogik e. V.  
Straße: Zeilweg 42  
D – 60439 Frankfurt a. M.  
Tel.: 06995789-142  
E-Mail: [anne.brinkmann@jiss-ffm.de](mailto:anne.brinkmann@jiss-ffm.de)

Dr. Angela Häußler, Akademische Rätin  
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts  
und Verbrauchsforschung  
Justus-Liebig-Universität Gießen  
Bismarckstr. 37  
D – 35390 Gießen  
Tel. 0641/99-39310  
E-Mail: [angela.haeussler@haushalt.uni-giessen.de](mailto:angela.haeussler@haushalt.uni-giessen.de)