

22. Kolloquium des Jungen Forums

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) e. V.
WABE-Zentrum
Hochschule Osnabrück



22. Kolloquium – „Ökotrophologie aktuell in Wissenschaft und Praxis“

Am 14.11.2015 fand das 22. Kolloquium des Jungen Forums unter dem Titel "Ökotrophologie aktuell in Wissenschaft und Praxis" im WABE-Zentrum der Hochschule Osnabrück statt.

Nach der Begrüßung durch Kathrin Schauerte, Nina Klünder und Silvia Niersbach, dem Vorstand des Jungen Forums, beleuchteten fünf Referentinnen die unterschiedlichen Felder der Ökotrophologie.

So gab Johanna-Elisabeth Giesenkamp (Hochschule Osnabrück) einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Speisevorschriften von Christentum, Islam, Judentum, Buddhismus und Hinduismus, die im Rahmen eines Projektes zur Inklusion durch Schulverpflegung an der Hochschule Osnabrück entstanden sind. Die Berücksichtigung solcher religiösen Speisevorschriften sowie die Betonung der Gemeinsamkeiten erlaubt die gemeinsame Verpflegung von Kindern mit verschiedensten kulturellen Hintergründen.

Im Anschluss daran verdeutlichte Anne von Laufenberg-Beermann (IFHW) das breite Spektrum der Ökotrophologie mitsamt der damit einhergehenden beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten. Sie arbeitete dabei vor allem Tätigkeitsfelder heraus, die sich auf der Grundlage von Trends der Zukunftsforschung künftig potenziell ergeben. Zu den Mega-Trends zählen Entwicklungen wie die Globalisierung, Individualisierung, Konnektivität (Vernetzung) oder Feminisierung.

Nach einer Mittagsverpflegung, die aus regionalen und saisonalen Produkten direkt im WABE-Zentrum zubereitet und eingenommen wurde, berichtete Kathrin Schauerte (Hochschule Osnabrück) aus ihrer früheren Tätigkeit bei der Verbraucherzentrale NRW e. V.. Sie zeigte dabei auf, dass Ökotrophologinnen/Ökotrophologen aufgrund des breiten Spektrums der Ökotrophologie gut dafür ausgebildet sind, den komplexen Alltag von Verbrauchern zu erfassen und somit Beratungs- und Bildungsinhalte zielorientiert auszurichten und vermitteln zu können. Dieses Tätigkeitsfeld wird in einer zunehmend komplexer werdenden Welt an Bedeutung gewinnen.

Anschließend vermittelte Neele Ortlund (Hochschule Osnabrück) mit ihrer Bachelorthesis Einblicke in eine weitere Facette der Ökotrophologie, die Haushaltstechnik. Inhalt ihrer Arbeit ist die „Eignung von Prüf Speisen zur Kontrolle von Kochfeldern“. Dabei zeigte sie vor allem auf, welche Vor- und Nachteile Schokolade und Öl als Prüf Speisen oder Prüfmedien zur Kontrolle von Kochfeldern aufweisen.

Abschließend stellte Nina Klünder (Justus-Liebig-Universität Gießen) ihr Promotionsvorhaben, das die Zeitverwendung und das Zeitempfinden des Ernährungsalltags in Familien thematisiert und sich auf die aktuelle Zeitbudgeterhebung 2012/2013 stützt, vor. Das Ziel dabei ist es, die Zeitverwendung für den Essalltag von Familien zu untersuchen sowie mithilfe vorangegangener Erhebungen Entwicklungen und Veränderungen in der Zeitverwendung aufzuzeigen.