



Prof. Dr. Bernhardine Joosten
Universität Dortmund
FB 14, Hauswirtschaftswissenschaft



Mitarbeit:

Dr. Nora Bönnhoff
Silke Grützmacher
Gerda Knauer
Susanne Talarczyk
Ute Theissen

Essen und Trinken lernen in der Schule: Das Konzept

Projektentwicklung und -koordination

Dr. Holger Hassel
Dr. Robert Farkas
mediKUR, Agentur für Gesundheits- und Kurtechnologie

Internetkonzeption

SYM.NET
Martin Butz & Christoph Siefer GbR

Das Projekt wurde ermöglicht mit freundlicher Unterstützung der Stoll Vita Stiftung, Waldshut

Ernährung in der Schule / OPUS NRW Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen



Inhaltsverzeichnis

Einführung	3
Bestimmungsgefüge in einem Moment des Lebenslaufs	4
Zielsetzung	5
Inhaltliches Spektrum	7
Disziplinäre und interdisziplinäre Zugangsweisen	8
Unterrichtliche Handlungsformen	9
Handlungsorientierter Medieneinsatz	11
Abbildungen	13
Literatur	13



Einführung



Als kleiner Weltphilister
Steht Kuno Klecksel im Register. -
Früh zeigt er seine Energie,
Indem er ausdermaßen schrie;



Denn früh belehrt ihn die Erfahrung:
Sobald er schrie, bekam er Nahrung.
Dann lutscht er emsig und behende,
Bis daß die Flüssigkeit zu Ende.

Wilhelm Busch

Abb. 1:
Kuno Klecksel

Kuno Klecksel's Möglichkeit, seiner Umgebung sein Bedürfnis nach Nahrung anzuzeigen, ist das Schreien. Er lernte sehr schnell etwas über den komplexen Zusammenhang von Verhalten (...indem er ausdermaßen schrie..) und Verhältnissen (.. bekam er Nahrung .. von irgendwem). So kam er zum Ziel, wurde satt, war zufrieden, fühlte sich wohl, konnte wachsen und gedeihen.

Seit langem unbestritten ist die Bedeutung einer bedürfnisgerechten Ernährung für das physische Wohlergehen. Die psychische und soziale Dimension von Bedürfnissen und ihre Befriedigung bekamen im Zusammenhang mit den Anforderungen an eine gesundheitsförderliche Ernährung die zwingend erforderliche Beachtung.

Wohlbefinden, Zufriedenheit - Gesundheit im Sinne der Weltgesundheitsorganisation - sind Ausdruck eines Gleichgewichts zwischen den Dimensionen.

Gesundheitsförderliche Ernährung nach den Vorstellungen und Grundsätzen der Weltgesundheitsorganisation wäre es, wenn nicht nur Kuno Klecksel seine ernährungsbezogenen Erfahrungen und Einsichten kontinuierlich ausbauen könnte. Kompetenzen müssen erworben werden, welche die Lebensbedingungen in ihrer bestimmenden Wirkung wahrnehmen und bewerten um für sich und andere die Ernährungsweisen verantwortlich gestalten zu können.



Bestimmungsgefüge in einem Moment des Lebenslaufes

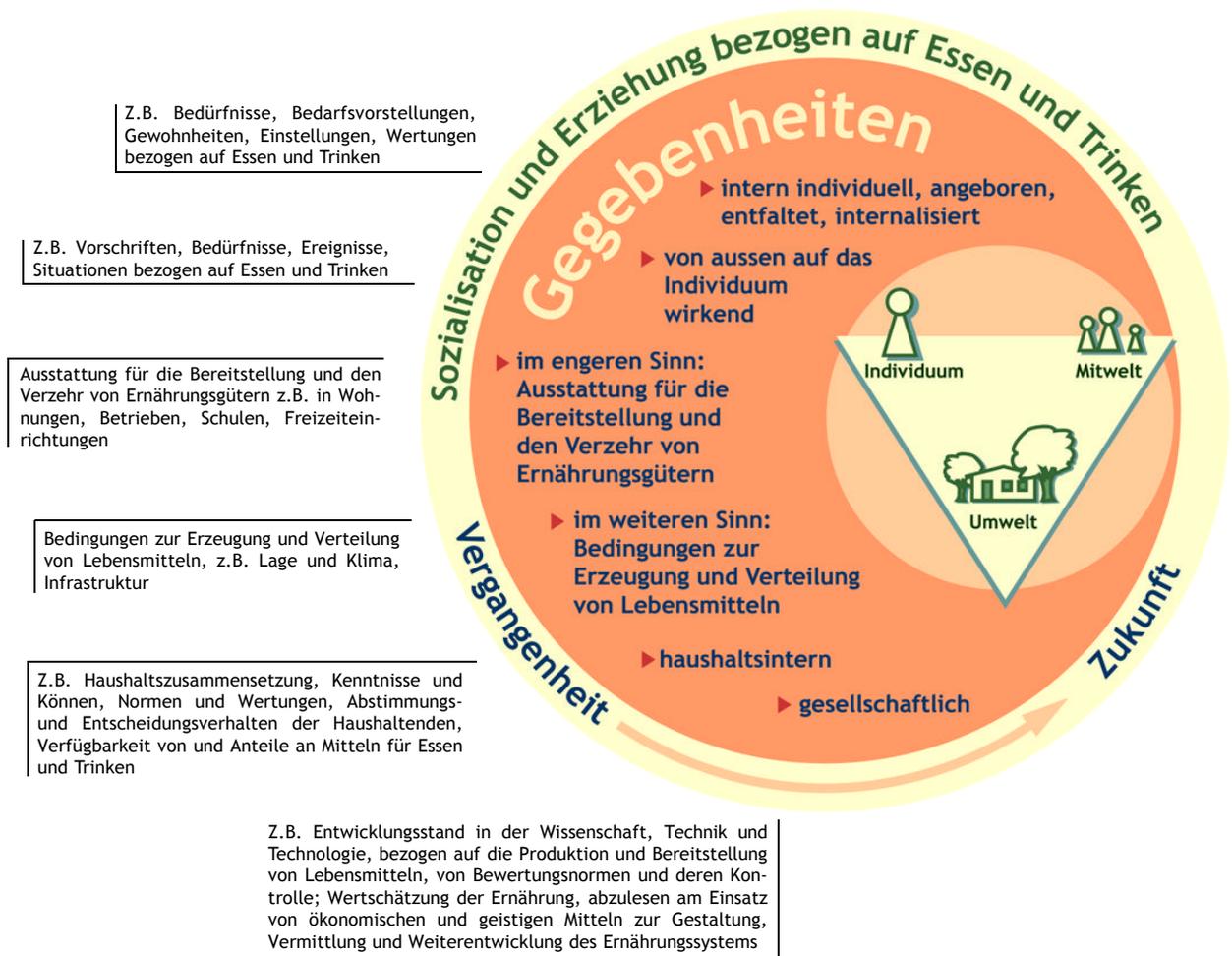


Abb. 2: Übersicht Bestimmungsgefüge in einem Moment des Lebenslaufes

In dieser Übersicht soll verdeutlicht werden, dass Essen und Trinken lernen sich mehr unbewusst als bewusst im Laufe von Sozialisation und Erziehung im komplexen Spannungsgefüge von individuellen, mitwelt- und umweltbezogenen Gegebenheiten, ‚ereignet‘.



Das Bild des Flusslaufs der Moldau von der Quelle bis zur Mündung als Lebenslaufmodell verstanden, kann assoziativ auf den Lernprozess des Ernährungsverhaltens übertragen werden. Im Säuglingsalter, in der Kleinkind- und Schulkindzeit, bis hin zum Jugendalter werden in Elternhaus und Schule

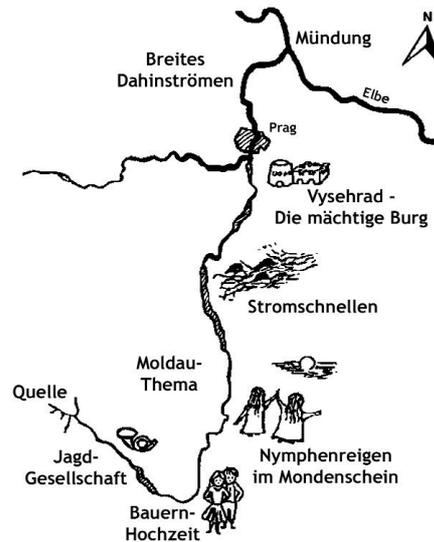


Abb. 3:
Die Moldau-Themen –
dargestellt in einer Grafik

die prägenden Einstellungen und Handlungsweisen herausgebildet. Dieses in früher Lebensgeschichte zu erwerbende Ernährungsverhalten tragfähig für die Zukunft zu gestalten, ist eine anspruchsvolle und langwierige aber erfolgversprechende Aufgabe. Einmal verfestigtes Ernährungsverhalten zu verändern, ist ein ungleich schwierigeres Unterfangen.

Die Schule als Lebensraum ist eine gesellschaftliche Institution, in der Kinder und Erwachsene erhebliche Anteile an Tages- und Lebenszeit verbringen. Sie kann gravierenden Einfluss auf die ernährungsbedingte Gesunderhaltung und Gesundheitsförderung nehmen.

Besonders im § 41 des IX. Abschnitts `Schulgesundheitswesen` und im § 47 des X. Abschnitts `Hausrecht, Warenverkauf, Sammlungen` der Allgemeinen Schulordnung für Nordrhein-Westfalen und in den dazu dargelegten Kommentaren wird das verdeutlicht.

Zum Zeitpunkt organisierter Einflussnahme kann der momentane Stand von Verhaltensdispositionen und Verhältnissen gleichgesetzt werden mit den anthropologischen und sozialkulturellen Voraussetzungen für das Lehren und Lernen. Dieses gilt sowohl für das individuelle Erlernen einer gesundheitsförderlichen Ernährungsweise als auch für die Schaffung von gesundheitsförderlichen Ernährungsbedingungen für alle. Der Blick zurück auf den Werdegang ist von Bedeutung für die gegenwarts- und zukunftsgerichteten pädagogischen Absichten.



Zielsetzung

Lernen und Handeln für eine gesundheitsförderliche Ernährung muss der physischen, psychischen und sozialen Komponente von Gesundheit Rechnung tragen. Das betrifft selbstverantwortetes Ernährungsverhalten ebenso wie das Schaffen von ernährungsbezogenen Verhältnissen in Verantwortung für alle, die in der Schule leben und arbeiten.

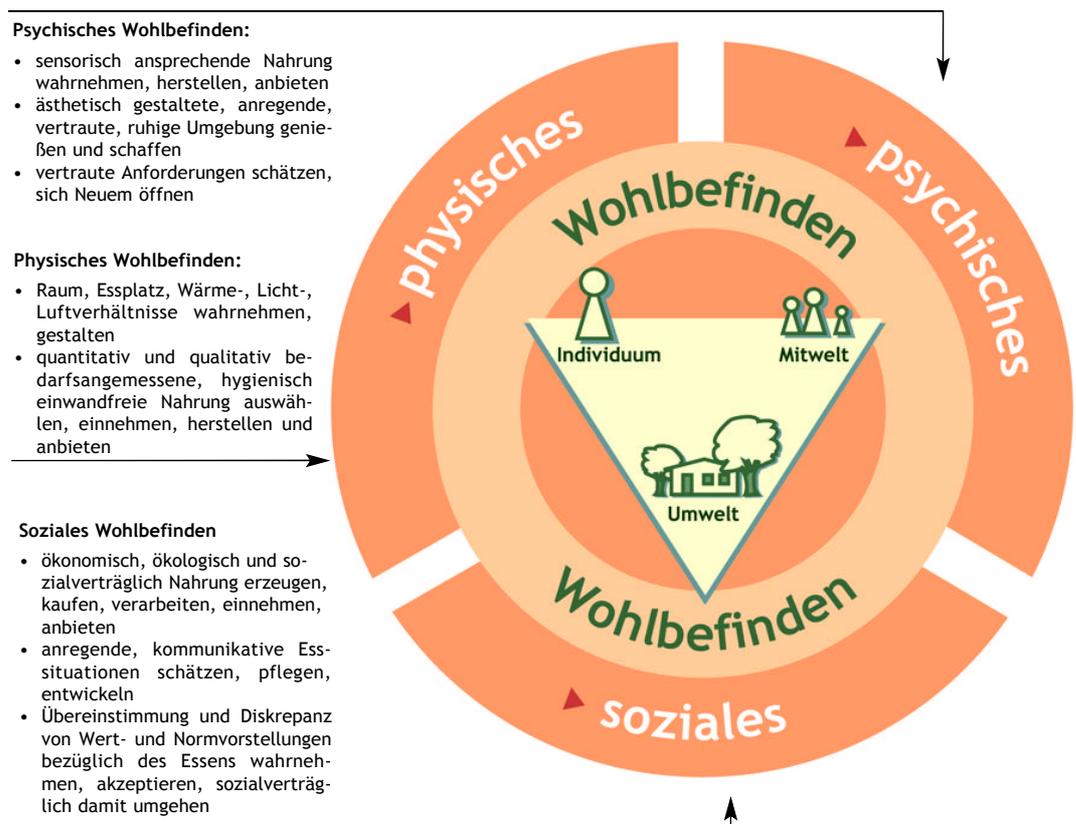


Abb. 4: Übersicht Zielsetzung

Von Bedeutung ist einerseits, dass die Spannweite der Zielsetzungen und ihr Ineinandergreifen bewusst werden und sich in den konkreten Vorhaben zur Verbesserung der Ernährungssituation widerspiegeln.

Insbesondere in Entscheidungsgremien ist andererseits ein Grundkonsens herbeizuführen, über Stellenwert und Zielsetzung ernährungsbezogener Aktivitäten im Rahmen von Gesundheitserziehung und Gesundheitsförderung sowie in der Ausbildung von Schulkultur und Schulprofil.

Unter anderem ist davon abhängig, in welchem Umfang über Mittel verfügt und Engagement ertragbringend eingesetzt werden kann.



Inhaltliches Spektrum

Ernährung

- Ernährungsbedürfnisse und ihre Befriedigung (physisch, psychisch, sozial)
- Ernährung von Bevölkerungsgruppen
- Ernährungsempfehlungen
- Kostformen
- Esskulturen
- Mahlzeiten
- Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten
- Ernährungssituationen (alltägliche und festtägliche)
- Ernährungsstile
- Fehlernährungsformen
- Angebotsformen
- Welternährung

Lebensmittel

- Lebensmittelarten (pflanzliche/tierische)
- Lebensmittelbewertung: ernährungsphysiologisch, sensorisch, technologisch, ökologisch, ökonomisch, psychologisch, soziokulturell
- Lebensmittelerzeugung
- Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Lagerung und Transport von Lebensmitteln
- Verteilung/Vermarktung von Lebensmitteln
- Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln
- Lebensmittelverluste

Zeit und Raum

bezogen auf Lebensmittel und Ernährung (früher, heute, zukünftig, hier und anderswo)

Erfahrungen, Kenntnisse, Können, Wertschätzungen
bezogen auf Lebensmittel und Ernährung

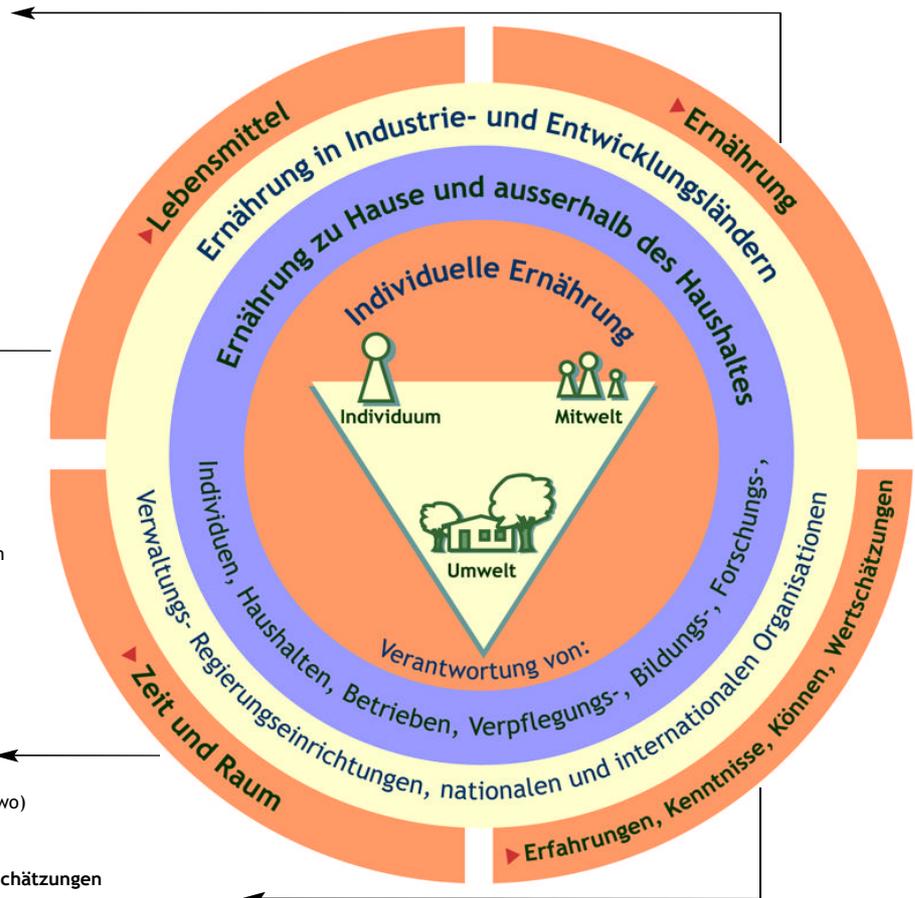


Abb. 5: Übersicht Inhaltliches Spektrum

Ein sehr weites Spektrum an Inhalten ist denkbar, um sich der Thematik zu nähern. Essen und Trinken als tägliche Aktion und Interaktion ist auf differenzierte Art und Weise mit allen denkbaren Lebensbereichen verbunden. Im einzelnen und in Zusammenhängen gilt es Interessantes und Bereicherndes, Vergessenes, Aktuelles und Problematisches zu erschließen.

Lebensmittel, ihre Arten und Bewertungsmerkmale, ihre Erzeugung, Be- und Verarbeitung, Lagerung und Vermarktung sind von Interesse. Bezogen auf die Ernährung des Menschen sind Inhalte wie Bedürfnisse - Bedarfe -



Bedürfnisbefriedigung verschiedener Bevölkerungsgruppen, Fehlernährungsweisen, Kostformen, Mahlzeiten und andere Ernährungssituationen sowie Welternährungsfragen zu behandeln. Zeitliche und räumliche Aspekte sind dabei zu beachten. Individuellen und kollektiven Erfahrungen, allgemeinverfügbarem und spezifischem Wissen, laienhaftem und professionellem Können ist Aufmerksamkeit zu schenken. Eine angemessene Wertschätzung all dessen, was mit Nahrung und Ernährung im kulturellen und interkulturellen Zusammenhang steht und daraus abgeleitete, verantwortliche Entscheidungen können vertiefend Gegenstand der Beschäftigung sein. In Lebenssituationen und auch bei der Organisation von lebensnahen Lernprozessen, stehen einzelne Inhalte unter einer speziellen Themenstellung, z. B. Schulfrühstück, miteinander in Beziehung.

Disziplinäre und interdisziplinäre Zugangsweisen

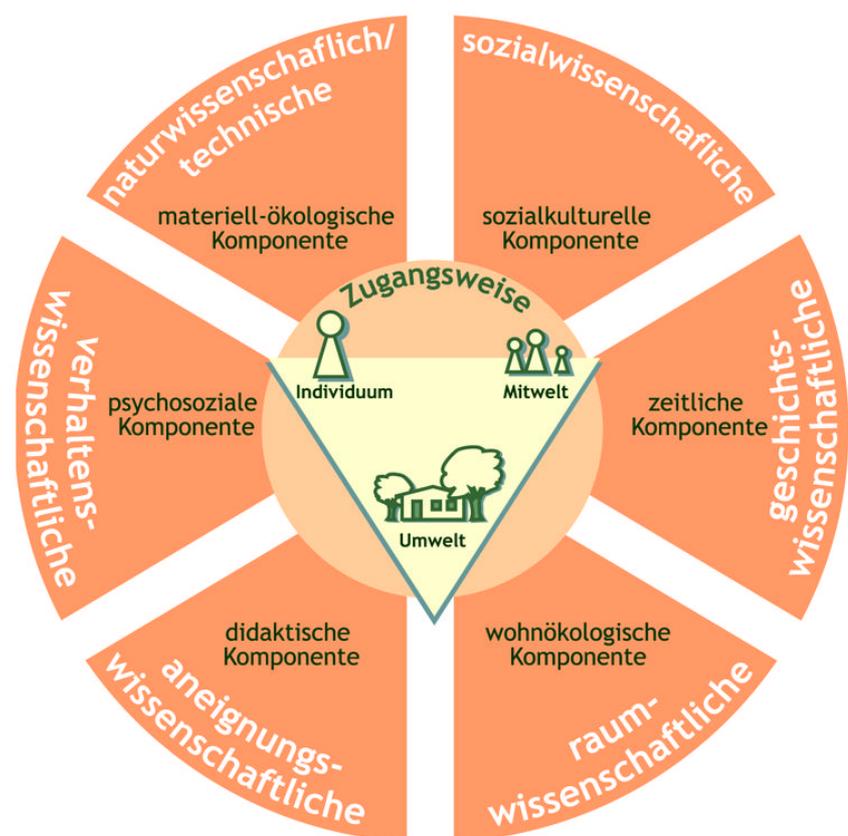


Abb. 6: Übersicht Disziplinäre und interdisziplinäre Zugangsweisen



Komplexe Themenstellungen machen deutlich, dass zur inhaltlichen Erhellung Erkenntnisse verschiedener Disziplinen herangezogen werden müssen. Im Sachunterricht als Lernbereich ist diese mehrperspektivische oder fächerübergreifende Betrachtung des Gegenstands grundgelegt. Auch im Schulfach Haushaltslehre/Hauswirtschaft werden die Themen entsprechend ihrer Vielschichtigkeit mit Hilfe der Zugangsweisen mehrerer Disziplinen erschlossen.

Hier spiegelt sich, dass beim Essen und Trinken lernen im Spannungsgefüge von Individuum, Mitwelt und Umwelt materiell-ökologische, wohnökologische, psychosoziale, sozialkulturelle und historische Zugangsweisen genutzt werden sollten, um jedem eine tragfähige Basis für selbstbestimmte Ernährungskompetenz zu ermöglichen.

Geht es allerdings um ein komplexes Projekt zur gesundheitsförderlichen Ernährung in der Schule, z. B. die Einrichtung eines Schulkiosks, ist ein Unterrichtsfach allein überfordert. Andere Fächer müssen mit ihren Mitteln Beiträge leisten zur Curriculumgestaltung und Verwirklichung der Zielvorstellungen.

Unterrichtliche Handlungsformen

Essen und Trinken ist praktisches Tun bei dem Verstand und Emotion beteiligt sind. Essen und Trinken lernen ist daher gebunden an Handlungsformen, die geeignet sind, alle Kräfte von Schülern und Lehrern zu aktivieren: Kopf, Herz und Hand. Verstehende, dialogische, gestaltende, entdeckende und festigende Handlungsformen bilden die Grundlage.

Durch entdeckende Handlungsformen sollen Schüler angehalten werden, sich den alltäglichen, häufig wenig beachteten Gegebenheiten von Nahrung und Ernährung mit Aufmerksamkeit zuzuwenden. Beispielsweise kann Ess- oder Kaufverhalten erkundet und beobachtet oder die Reaktion von Hefe auf verschiedenartige Lebensbedingungen verglichen werden. Das Aufspüren von Wissenswertem sowie der Erwerb von Fähigkeiten und Fertigkeiten kann Interesse von Schülern für dieses gesundheitsförderliche Experimentierfeld erschließen.

Mit gestaltenden Handlungsformen werden sachbezogen handlungspraktische Kompetenzen von Schülern gefördert, z. B. im Umgang mit Küchenutensilien, mit Lebensmitteln, mit Essgeräten. Gleichzeitig werden Kreativität und ästhetischer Ausdruck gefördert, planende und organisierende Fähigkeiten geschult z. B. bei der Gestaltung eines Büfets für das Frühstück in der Cafeteria.



Essen und Trinken lernen durch:

dialogische Handlungsformen

informieren, diskutieren, austauschen, interagieren, befragen, erklären, artikulieren, kritisieren, ausdrücken, texten

verstehende Handlungsform

wahrnehmen, annähern, distanzieren, erschließen, vergleichen, überdenken, abwägen, begründen, entschlüsseln, bewerten, wertschätzen, Stellung nehmen

verbindende Handlungsformen

Schule und Lebenswelt verknüpfen; Verhalten und Verhältnisse berücksichtigen; Quantitative und qualitative Bewertungen würdigen; früher, heute und zukünftig zusammen sehen; räumliche Nähe und Ferne beachten; kognitive, pragmatische und affektive Handlungsformen anwenden; einzelwissenschaftliche Sichtweisen integrieren; Bedürfnisse und selbstbestimmte Bedürfnisbefriedigung in Beziehung setzen

festigende Handlungsformen

überprüfen, rückkoppeln, übertragen, darstellen, verstärken, einüben, wiederholen, anwenden

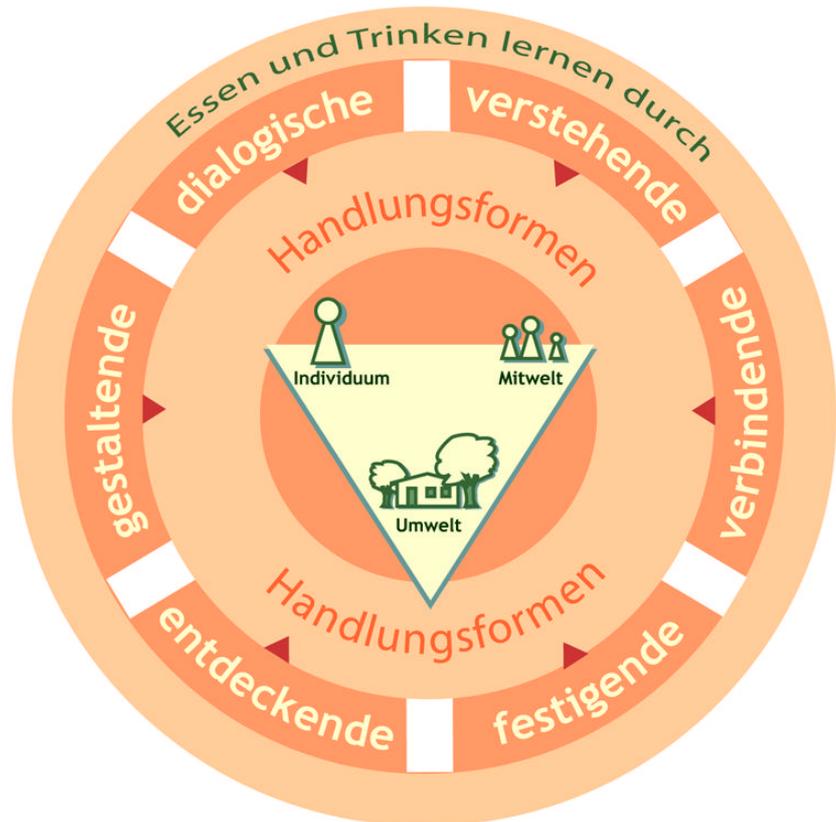
entdeckende Handlungsformen

analysieren, zusammenfügen, messen, vergleichen, ausprobieren, betrachten, beobachten, prüfen, beurteilen

gestaltende Handlungsformen

sammeln, ordnen, elementarisieren, zusammenfügen, auswählen, planen, formen, herstellen, vervielfältigen, feiern, spielen, veranstalten, organisieren

Abb. 7: Übersicht Unterrichtsliche Handlungsformen



Dialogische Handlungsformen im Zusammenhang mit Essen und Trinken lernen heben ab auf den Austausch von Erfahrungen und Wissenswertem, von Einschätzungen und Vorstellungen. Schüler können über dialogisches Handeln sensibel werden für frühere Ernährungssituationen, beispielsweise nach dem Krieg, durch Befragen von Zeitzeugen. Sie können Expertenwissen z. B. vom Bäcker erfragen oder über ihre Ernährungsgewohnheiten diskutieren. Dialogische Handlungsformen fördern kommunikatives Miteinander und nicht zuletzt den verantwortlichen Gebrauch des fachlichen Sprachschatzes.

Verstehende Handlungsformen sind geeignet, dem Verlangen von Schülern, Begründungen und Erklärungen zu erfahren, etwas als zweckmäßig, sinn- oder wertvoll begreifen zu wollen, zu entsprechen. Die reflexive Betrachtung der eigenen Ernährungsweise, die Beachtung von Regeln bei der Auswahl von Lebensmitteln, die Deutung gesellschaftlich bedingter Ernährungsrituale erfordern Handlungsformen, die auf Verstehen ausgerichtet sind.

Festigende Handlungsformen haben im Zusammenhang mit Essen und Trinken lernen insofern Bedeutung, als neues Wissen, neue Regeln, neue Verhaltensweisen auf Dauer nur eine Chance haben, wenn sie durch



Wiederholung und Einübung zu neuen Gewohnheiten und Ritualen werden. Die entlastende Funktion von Routinehandlungen gerade in der tagtäglichen Ernährung sollte Schülern bewusst werden. Gleichzeitig ist auf Strategien zu ihrer häufig notwendigen Überwindung aufmerksam zu machen.

Darüber hinaus sind insbesondere solche Aktivitäten zu initiieren, die geeignet sind, fachliche und fächerübergreifende Aspekte zu verknüpfen, gegenüber zu stellen, im Zusammenhang zu sehen, Strukturen und Hintergründe zu durchschauen, Gegensätze zu verbinden oder Beziehungen zu stiften. Beispielsweise kann Essen und Trinken lernen in der Schule nur erfolgreich sein, wenn Lebensweltvoraussetzungen und -umsetzungserfordernisse, nicht nur in Haushalt und Familie ernst genommen werden und ausdrücklich darauf eingegangen wird.

Am Prozess der Herstellung eines Hefeformgebäcks lässt sich beispielhaft verdeutlichen, dass mit kognitivem Vermögen die erforderliche Vorgehensweise zu erfassen ist. Leicht ist verständlich, dass das sich anschließende praktische Tun zwar in Korrespondenz zur Theorie geschieht, aber doch ganz andere Anforderungen stellt. Schließlich spielen, je weiter der Prozess fortschreitet und im günstigen Fall das Gebäck gelingt, positive Emotionen eine Rolle. Vorgänge dieser Art sind zu reflektieren und solche Rückkopplungen als Teil des Lernprozesses einzuplanen. Selbstbestimmtes Lernen bekommt nur dann eine tragfähige Basis, wenn Schüler befähigt werden, gut zu beurteilende Ergebnisse im Zusammenhang zu sehen mit Wissen und Können.

Gesundheitsförderliche Ernährungsweise verlangt in hohem Maße Handlungskompetenzen wie begründen und abwägen, werten und Stellung nehmen, umsichtig und tolerant sein sowie fortlaufend verantwortliche Entscheidungen treffen für sich selbst und andere. Sie müssen daher bereits im schulischen Lernen verankert werden.

Handlungsorientierter Medieneinsatz

Essen und Trinken sind gekoppelt an den Einsatz aller Sinne und es ist u. a. Ziel von Essen und Trinken lernen, die Sinne zu schulen, letztlich um die Wahrnehmungs- und Genussfähigkeit zu optimieren. Daher ist von Bedeutung, dass im Lehr- und Lernprozess verstärkt solche Medien eingesetzt werden, die dieser Zielsetzung dienen.

Reale ernährungsbezogene Gegenstände und der Umgang mit ihnen stehen in der Rangfolge an privilegierter Stelle, originäre Lernorte wie Gärtnerei, Bäckerei, landwirtschaftlicher Betrieb oder industrieller Herstellungsbetrieb folgen. Aber auch interaktive Ausstellungsarrangements, beispielsweise zur Haltbarmachung von Lebensmitteln in historischer Sicht, sind



Vermittler mit hohem Aufforderungscharakter. Aufzeichnungsgeräte zwingen zur genauen Dokumentation von Abläufen. Sie sind geeignet, von vergänglichen Produkten ein Bild zu vermitteln.

Reale Gegenstände, Arrangements, Lernorte:

- Lebensmittel und Gerätschaften für experimentelle Untersuchungen z.B. sensorische Prüfungen
- Lebensmittel, Verpackungs-, Arbeits-, Zubereitungs-, Essutensilien zur praktischen Umsetzung von Handlungsstrategien und Fertigung von Produkten
- Lernorte zum Erfassen und Verstehen natürlicher oder gestalteter Einheiten in der Lebenswirklichkeit, z.B. Bauernhof, Bäckerei
- Ausstellungsarrangements zum Erfassen und Verstehen z.B. historischer, fremdländischer Eigenarten oder inhaltlich zusammengehörender Einheiten
- Aufzeichnungsgeräte zur Dokumentation und Ergebnisdarstellung

Audio-visuelle Medien, Printmedien, Karteien, Filme, Spiele:

- Medien mit verlässlichen Daten, Hintergrundinformationen, Erklärungen und Beründungen
- Medien mit übersichtlichen arbeitsanweisungen und Vorgaben für Prozessabläufe
- Medien mit klaren Zielvorgaben und alternativen Anregungen
- Medien mit konsequenter Hinführung zur Vernetzung unterschiedlicher Gesichtspunkte
- Medien mit hohem Aufforderungscharakter zur handelnden Auseinandersetzung und bewertenden Evaluation

Digitale Medien:

- Computerprogramme zur eigenständigen, selbstbestimmten Information, Bearbeitung und Darstellung
- Computerspiele zum Erfassen und Verstehen von Aktion und Interaktion
- Internetangebote zur Erweiterung, Ergänzung, Differenzierung des Denk- und Handlungsspektrums

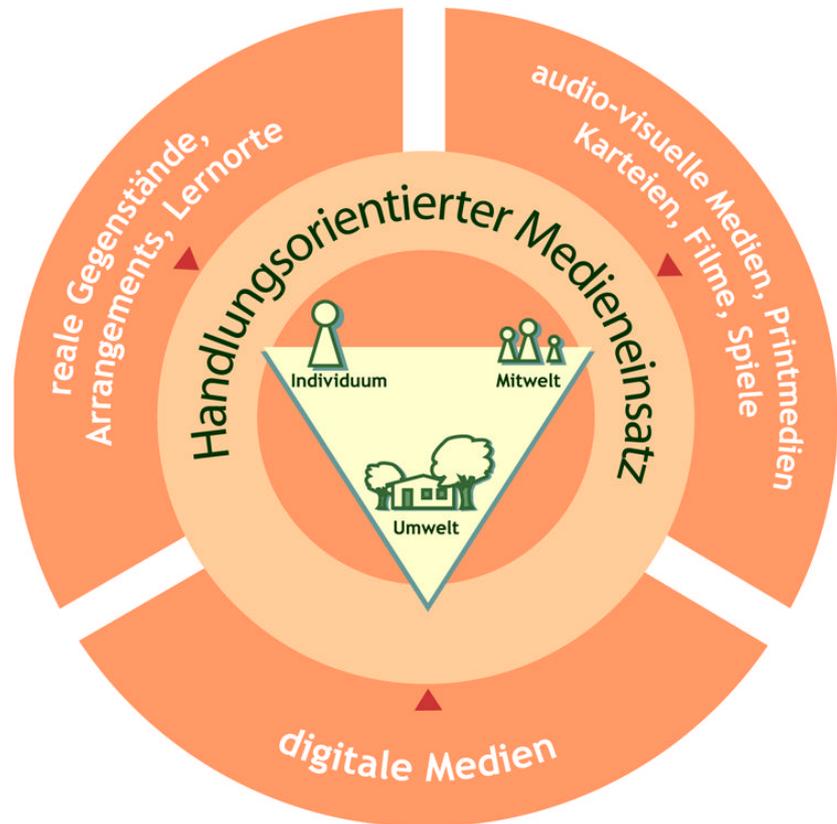


Abb. 8: Übersicht Handlungsorientierter Medieneinsatz

Für die Erfassung heute häufig nicht mehr ohne weiteres erfahrbare Zusammenhänge oder Abläufe sind audio-visuelle und visuelle Medien unerlässlich. Zu Gunsten des Lernens von Essen und Trinken, ist die große Zahl der erhältlichen Medien mit Hilfe der aufgeführten Kriterien auf ihre Qualität hin zu überprüfen.

Die Überflutung mit Medien, insbesondere im Bereich der ernährungsbezogenen Werbung, verlangt darüber hinaus, dass Strategien der Beeinflussung durch Medien besondere Aufmerksamkeit gewidmet wird.

Schließlich sind digitale Medien verstärkt einzusetzen, einerseits weil dadurch selbstbestimmte Information möglich ist und Interesse eigenständig befriedigt werden kann. Andererseits ist insbesondere bei diesen Medien zu lernen, die mit ihrer Herkunft verbundene Qualität einschätzen zu können. Schließlich ist bedeutsam, dass mit gewonnenen Erkenntnissen Anstöße für die praktische Umsetzung verbunden sind.



Abbildungen

Abb. 1

Wilhelm Busch, in: Kalender der Barmer Ersatzkasse

Abb. 2, 4, 5, 6, 7 und 8

Prof. Dr. B. Joosten, Hauswirtschaftswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre, Universität Dortmund

Abb. 3

In: Landesinstitut für Schule und Weiterbildung in Zusammenarbeit mit dem Gemeindeunfallversicherungsverband Westfalen-Lippe (Hrsg.): Gesundheitsförderung in der Schule. Soest: 1998, S. 58

Literatur

Andersen, A. :

Die Freßwelle. In: Der Traum vom guten Leben, Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute. Frankfurt / New York: Campus Verlag 1997, S. 35 - 89

Ärzttekammer Nordrhein, AOK Rheinland (Hrsg.):

Gesundheitsförderung und Gesundheitserziehung in der Schule. Thema "Essen und Ernährung". Vorschläge zur Elternarbeit. Düsseldorf 1999

Gesundheitsförderung und Gesundheitserziehung in der Schule - Essen und Ernährung - ein thematischer Zugang zur Gesundheitsförderung. Materialien für die Grundschule. Düsseldorf 1999

Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.:

Tébé - der stumme Freund, Informationen für Lehrerinnen und Lehrer zum Medienpaket. 2. Auflage, Bonn 1999

Baumgartner, J.:

Ernährungsreform und Vegetarismus. In: Kerbs, D. / Reulecke, J. (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880 - 1933. Wuppertal: Hammer Verlag 1998, S. 115 - 126 und S. 127 - 139



Bundesverband Die Verbraucher Initiative (Hrsg.):

Fairer Handel - Mehr Gerechtigkeit im Handel mit der "Dritten Welt". Bonn 1999

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (Hrsg.):

Ernährung und Gesundheit. Materialien für die Grundschule (1. - 4. Klasse)
Stuttgart: Klett 1995

Essgewohnheiten. Materialien für 5. - 10. Klassen. Stuttgart: Klett Verlag,
1994

Konzepte - Gesundheit für Kinder und Jugendliche. Köln 1998

Spiele - Ideenhandbuch. Die Eßbar. Köln o. J.

Unterrichtsmaterialien zur Gesundheitserziehung und
Gesundheitsförderung in der Schule. Köln 1999

**Deutsche Welthungerhilfe und Zentrum für Kommunale Entwicklungszusammenarbeit e. V.
(Hrsg.):**

Abgeschmeckt. Wir haben den Hunger satt! Bonn 1999

Diedrichsen, I. (Hrsg.):

Humanernährung. Darmstadt: Steinkopf Verlag 1995

Diehl, J. M.:

Ernährungswissen von Kindern und Jugendlichen. In: Verbraucherdienst 44
(1999) S. 282-287

Drescher, H. (Hrsg.):

Der Unterricht im hauswirtschaftlich-sozialen Bereich der Hauptschule auf
neuen Wegen. Dietenhofen: Selbstverlag 1998

Fintelman, K. / Happel, P.:

Bilder einer anderen Schule. Essen: Klartext Verlag 1996

Hartmann, A. (Hrsg.):

Zungenglück und Gaumenqual. Geschmackserinnerungen. München: C. H.
Beck 1994

Heindl, I.:

Essen, Trinken und Ernähren zwischen Natursissenschaften und
Kulturphänomen. In: Bundesvereinigung für Gesundheit e. V. (Hrsg.):
Gesundheit: Strukturen und Handlungsfelder. Neuwied, Kriftel:
Luchterhand 2000, III 3, S. 1 - 20

Joosten, B.:

Ernährungspädagogik - Ernährungsbezogenes Lehren und Lernen. In:
Ernährungs-Umschau 39 (1992) S. 52-59



Gesundheit - Gut, Aufgabe und Ziel in Haushalt und Haushaltslehre. In: Die berufsbildende Schule 45 (1993) S. 242 - 247 und Hauswirtschaftliche Bildung 3/1993, S. 125-131. Zusammen mit Kollmann, H.

Praktische Möglichkeiten ernährungsbezogener Prophylaxe bei Schulkindern. In: Deutscher Ausschuß für Jugendzahnpflege (DAJ) (Hrsg.): Zahngesundheitserziehung in der Grundschule. Jülich o. J. S. 22 - 32

Konzepte zum Erlernen und Fördern gesunder Ernährung. In: Priebe, B., Israel, G. und Hurrelmann, K.: Gesunde Schule. Gesundheitserziehung, Gesundheitsförderung, Schulentwicklung. Weinheim und Basel: Beltz Verlag 1993

Kron, F. W.:

Grundwissen Didaktik. München Basel: Ernst Reinhard Verlag 1993

Landesinstitut für Schule und Weiterbildung (Hrsg.):

Arbeitslehre - Wege suchen...Chancen nutzen. Soest: Soester Verlagskontor 1992

Gemeinwesenorientierte Hauptschule - Ein Beitrag zur Gestaltung des Schullebens. Soest: Soester Verlagskontor 1990

Gestaltung des Schullebens und Öffnung von Schule - ein Beitrag zur Qualitätsverbesserung von Schule? 4. Auflage, Soest: Soester Verlagskontor 1990

Gestaltung des Schullebens und Öffnung von Schule - Konzepte und Beispiele der Gesamtschule. Soest: Soester Verlagskontor 1989

Lernen verändert sich - Schulen entwickeln sich. Präsentation von Praxisbeispielen zur Gestaltung des Schullebens und Öffnung von Schule. 2. Auflage, Soest 1989

Landesinstitut für Schule und Weiterbildung in Zusammenarbeit mit der Arbeitsstelle Praktisches Lernen NW (Hrsg.):

Praktisches Lernen in der Schule - Heft 1, Praktisches Lernen: Warum? Wie?. Soest: Soester Verlagskontor 1990

Lenzen, K.-D. et al:

Gesundheit lernen. Ein Projekt zur Gesundheitserziehung und Gesundheitsförderung in der Grundschule. Weinheim und Basel: Beltz Verlag 1996

Leonhäuser, I.-U. / Berg, I. (Hrsg.):

Kids & Food: Essverhalten von Kindern - Wunsch und Wirklichkeit. Bingen: AMC Verlags- und Medien GmbH 1999



Meier-Ploeger, A. et al:

Fühlen wie´s schmeckt. Fulda: Verlag food media 1999

Ministerium für Umwelt, Raumordnung und Landwirtschaft des Landes NRW (Hrsg.):

Aktionshandbuch "Essen und Denken in NRW." Düsseldorf 1997

Nestlé Deutschland AG (Hrsg.):

Gut essen - gesund leben. Nestlé Studie zur Anuga 1999. Frankfurt am Main 1999

Paulus, P. Barkholz, U.:

Schulen. In: Bundesvereinigung für Gesundheit e. V. (Hrsg.): Gesundheit: Strukturen und Handlungsfelder. Neuwied, Kriftel: Luchterhand 2000, VI 1, S. 1 - 19

Public Health Nutrition in Deutschland.

Aktuelle Ernährungsmedizin. Zeitschrift für Stoffwechselforschung, klinische Ernährung und Diätetik. Band 25, Februar 2000

Stiftung Verbraucherinstitut (Hrsg.):

Lernwerkstatt Ernährung - Materialien zur Gesundheitsförderung für den handlungsorientierten Unterricht. Berlin 1999

Welternährungssituation und nachhaltiger Konsum. Berlin 1996

Stiftung Warentest (Hrsg.):

Jugend & Konsum - Eine Broschüre für Lehrer mit Informationen und Materialien für den Unterricht. Berlin 1998

Straka, D.:

Schulische Gesundheitsförderung mit dem Schwerpunkt Ernährung. Methodische Aspekte einer Projektevaluation. Gießen: Verlag Hans Jacobs 1997

Teuteberg, H. J.:

Vom Erlebniswert des Essens und Trinkens. In: Informationskreis Mundhygiene und Ernährungsverhalten (IME) (Hrsg.): Dogmen in der Ernährung - Anspruch und Realität. Frankfurt 1982, S. 23-32

Teuteberg, H. J. et al:

Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie Verlag 1997

Wiegelmann, G.:

Ursprünge traditioneller Kostformen. Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa. In: Ernährungs-Umschau 37 (1990), Beiheft: Schriftenreihe der AGEV, Band 7, S. 4-15

Ziemann, M.:

Zur Internationalisierung der Verzehrsgewohnheiten in europäischen Ländern. In: Ernährungs-Umschau 45 (1998) S. 121-125