

PROJEKTBERICHT 2010 - 2017

ERNÄHRUNGSFÜHRERSCHEIN

Ernährungsbildung in Grundschulen des
Landkreises Marburg-Biedenkopf und der Universitätsstadt Marburg



Grußwort



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Beteiligte und Interessierte,

„Die Backofenkartoffeln haben mir am besten geschmeckt!“, „Ich fand's gut, dass wir viel übers Essen gelernt haben und in die Schulküche durften!“ Das sind Zurufe, die wir von Kindern der 3. Klassen hören, wenn sie zum Abschluss des Projekts Ernährungsführerschein ihre Meinung sagen. Manch einer möchte nun Koch werden, anderen reicht es erst mal mit dem Schnippeln, Rühren, Abschmecken, gemeinsam Essen und dann Spülen und Aufräumen. Aber wichtige Erfahrungen haben sie alle gemacht.

Dass gesunde Ernährung erlebt und geschmeckt werden muss – auch im Unterricht - und nicht nur kognitiv vermittelt werden kann, ist die Überzeugung, die vor neun Jahren im Landkreis Marburg-Biedenkopf zur Einsetzung des kommunalen Projekts Ernährungsführerschein führte. Dieses macht allen Grundschulen das Schulprojekt (aid-)Ernährungsführerschein leicht zugänglich, unterstützt und koordiniert. Seither ist die Anzahl der Schulen und Schüler*innen mit Ernährungsführerschein im Landkreis zusehends gewachsen. Auch qualitativ hat sich das kommunale Projekt, das vom Gesundheitsamt aus gesteuert wird, gut entwickelt und ist 2014 mit dem Hessischen Gesundheitspreis in der Kategorie „Gesund aufwachsen“ für seine qualitätsbasierte Arbeit in der Gesundheitsförderung ausgezeichnet worden.

Gesundheitsförderung bedeutet Strukturentwicklung. Dieses Projekt hat bereits Strukturen in den Schulen und Bewusstsein in der Öffentlichkeit und Fachöffentlichkeit geschaffen. Es ist ein Beitrag dazu, dass Kinder in unserem Landkreis gesund aufwachsen können, dass sie chancengleich Alltagskompetenzen entwickeln und gesunde Lebensverhältnisse vorfinden. Ernährung ist ein wichtiges Determinans für Gesundheit. Daher ist dieses Projekt auch beim Aufbau des Gesunden Landkreises und im gemeinsamen Partnerprozess „Gesundheit für alle“ ein wichtiger Baustein. Wir begrüßen das Engagement aller Akteure sehr!

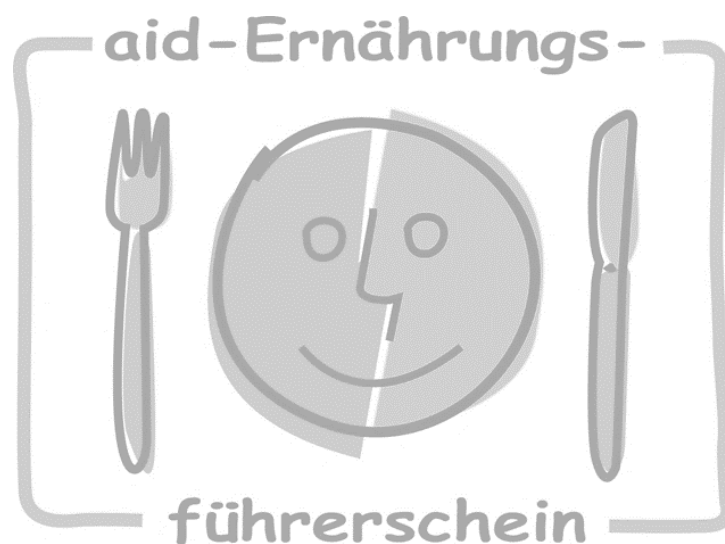
Ihre

Kirsten Fründt
Landrätin
Landkreis Marburg-Biedenkopf

Kontakt

Christiane Kappelhoff
Dipl. oec. troph., M. A.
Landkreis Marburg-Biedenkopf
FB Gesundheitsamt
Schwanallee 23
35037 Marburg
kappelhoffc@marburg-biedenkopf.de
Telefon 06421 405 4139

Annette Siebald-Tauche
Diplom-Pädagogin
Landkreis Marburg-Biedenkopf
FB Gesundheitsamt
Schwanallee 23
35037 Marburg
siebald-taucha@marburg-biedenkopf.de
Telefon 06421 405 4114



in der kommunalen Gesundheitsförderung

Bildnachweis

Titelseite	Logos: aid, Landkreis Marburg-Biedenkopf, Universitätsstadt Marburg, Arbeitskreis Jugendzahnpflege im Landkreis Marburg-Biedenkopf Fotos: Christiane Kappelhoff
Innen vorne	Logo: aid
Letzte Seite	Fotos: Christiane Kappelhoff
Seite 11	Foto: Christina Bauer

Inhaltsverzeichnis

0	Projektbericht – warum und für wen?	1
1	Der Projektansatz im Landkreis Marburg-Biedenkopf und in der Universitätsstadt¹ Marburg	2
1.1	Das kommunale Projekt zur Förderung der Ernährungsbildung in Grundschulen durch das Schulprojekt Ernährungsführerschein	2
1.2	Qualitätskriterien des Projekts Ernährungsführerschein (kommunal und Schul-) Bedarfsnachweis – Konzeption – Ziele – Zielgruppe, Settingansatz und Multiplikatorenkonzept – Nachhaltigkeit – Niedrigschwellige Arbeitsweise – Partizipation – Empowerment – Integriertes Handlungskonzept – Qualitätsmanagement – Dokumentation, Evaluation – Aspekte der Umwelt- und Sozialverträglichkeit – Migrationsperspektive – Soziallagenbezogenheit	2
1.3	Strukturen Anbindung – Vernetzung – Personal – Finanzen	8
1.4	Prozesse und Meilensteine	9
	1.4.1 Prozessdokumentation	9
	1.4.2 Meilensteine 2010 bis 2017/2018	10
1.5	Ergebnisse	12
2	Stand des Projekts zum Zeitpunkt August 2017	12
2.1	Ausweitung des Projekts im Landkreis	12
2.2	Ergebnisse der Selbstevaluation des Schulprojekts	13
	2.2.1 Kinder-Meinungen	13
	2.2.2 Lehrer*innen-Meinungen	22
2.3	Ergebnisse der Fremdevaluation (Dissertation 2013)	27
2.4	Analyse der Stärken und Schwächen, Chancen und Risiken	29
2.5	Zusammenfassendes Fazit	31
3	Ausblick	34
4	Literatur und Quellen	36
5	Anhang	i - ix

¹ Für den leichteren Lesefluss wird an vielen Stellen „Stadt Marburg“ genannt. Da die Universitätsstadt eine eigene Schulverwaltung und Ansprechpartner*innen hat, wird sie zusätzlich zum Landkreis genannt.

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abb. 1	Ablauf des Projekts Ernährungsführerschein in jeder Schulklasse	9
Abb. 2	Preisträgerinnen-Team mit Urkunde	11
Abb. 3	Ausweitung des Projekts Ernährungsführerschein im Landkreis	12
Abb.4	Fragebogen für Schüler*innen zur Projektbewertung	13
Abb. 5	Frage1: Mir hat an dem Projekt besonders gut gefallen, dass	14
Abb. 6	Frage 2: Mir hat nicht gefallen, dass	15
Abb. 7	Frage 3: Ich habe gelernt, dass	16
Abb. 8	Frage 4: Ich esse jetzt lieber als vorher	17
Abb. 9	Frage 5: Mir hat ___ am besten geschmeckt	18
Abb. 10	Frage 6: Diese Rezepte habe ich zu Hause nachgekocht	19
Abb. 11	Frage 7: Diese Rezepte möchte ich gerne noch zubereiten	20
Abb. 12	Frage 8: Male dein Lieblingsobst	21
Abb. 13	Antworten auf Frage 2 des Lehrer*innen-Fragebogens	22
Abb. 14	Antworten auf Frage 5 des Lehrer*innen-Fragebogens	23
Abb. 15	Antworten auf Frage 6 des Lehrer*innen-Fragebogens	24
Abb. 16	Antworten auf Frage 7 des Lehrer*innen-Fragebogens	24
Abb. 17	Antworten auf Frage 8 des Lehrer*innen-Fragebogens	25
Abb. 18	Antworten auf Frage 9 des Lehrer*innen-Fragebogens	26
Abb. 19	Analyse der Stärken und Schwächen, Chancen und Risiken	30
Tab. 1	Meilensteine des Projekts Ernährungsführerschein 2008 – 2018	10-11
Tab. 2	SWOT-Matrix zur Positionierung	31

Abkürzungsverzeichnis

aid	Auswertungs- und Informationsdienst Landwirtschaft und Ernährung
AkJ	Arbeitskreis Jugendzahnpflege
BM	Bundesministerium
BZfE	Bundeszentrum für Ernährung
BZgA	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
GF	Gesundheitsförderung
HKM	Hessisches Kultusministerium
HMSI	Hessisches Ministerium für Soziales und Integration
JH	Jugendherberge
KMK	Kultusministerkonferenz
KVP	Kontinuierlicher Verbesserungsprozess
NQZ	Nationales Qualitätszentrum für gesunde Ernährung in Kitas und Schulen
PDCA	Plan-Do-Check-Act -Zyklus
RKI	Robert-Koch-Institut
SGB	Sozialgesetzbuch
SWOT	Strength-Weaknesses-Opportunities-Threats -Analyse

0 Projektbericht – warum und für wen?

Nach einer mehrjährigen Arbeitsphase legt das Team des Projekts Ernährungsführerschein einen zweiten Bericht zum Stand des Projekts in den Grundschulen des Landkreises Marburg-Biedenkopf und der Stadt Marburg vor. Der erste, 2010 erschienen, zielte auf die Legitimation des Projekts, begründete den Bedarf an Ernährungsbildung im Kindesalter und zeigte die Konzeptionen des Schulprojekts sowie des neuen kommunalen Projekts zur Koordinierung desselben auf. Das kommunale Projekt startete aus dem Arbeitsbereich Prävention heraus, bezweckt aber mehr als die erforderliche Abwehr von Übergewicht und Karies. Es setzte einen ressourcenorientierten Prozess ein, der Kinder und Familien früh in ihren Kompetenzen stärken und zu einer gesunderhaltenden Ernährung ermutigen soll. Gleichzeitig unterstützt er die Grundschulen beim Aufbau gesundheitsfördernder Strukturen und Verhältnisse. Das ist substantiell und folgenreich, da Gesundheit in den Lebenswelten entsteht, in „denen Menschen leben, lernen, arbeiten und konsumieren“ (BZgA zit. in Altgeld und Kolip 2010: 49). Gesundheit entsteht dort - oder kann auch vergehen.

Den komplexen Prozess, den das Projekt aufnimmt, orientiert das Team an Leitgedanken und Qualitätskriterien der Gesundheitsförderung. Ausführlich nachzulesen sind die wegweisenden Ansichten und Absichten im ersten Projektbericht (Kappelhoff 2010: 7-9, 29, 32-33).

Der Ernährungsführerschein – zwei Projekte in einem: der vorliegende Bericht fokussiert das kommunale und beschreibt das Schulprojekt in seinen Entwicklungen von 2010 bis 2017.

Das kommunale Projekt zur Koordinierung, Ausweitung und Verstetigung des Schulprojekts hat Entwicklungsschritte und Meilensteine durchlaufen und sich dabei etabliert. Gleichwohl gibt es noch Wünsche und Ansätze für die weitere Entwicklung.

Die schulischen Projekte Ernährungsführerschein werden hier im möglichen Umfang evaluiert. Mit den Ergebnissen gehen wir den Fragen nach „Was hat es bisher gebracht?“ und „Was lernen wir für die Zukunft?“. Die Antworten sind von großem Interesse für die Praxis und für die Geldgeber. Lernprozesse voranzutreiben ist auch im Sinne des 2015 verabschiedeten Präventionsgesetzes. Das Projektteam verfolgt eben diesen Kurs, das Richtige richtig zu machen, in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Mit diesem Bericht werden die Beteiligten und Stakeholder adressiert. Namentlich sind dies die Grundschulen mit ihren Schulgemeinden sowie die Auftraggeber und Finanziere: der Krankenkassenverbund des Arbeitskreises Jugendzahnpflege, der Landkreis Marburg-Biedenkopf und die Universitätsstadt Marburg mit ihren schulbezogenen Strukturen und Personen, das Staatliche Schulamt Marburg-Biedenkopf sowie übergeordnete Institutionen auf Landes- und Bundesebene, insbesondere das Bundeszentrum für Ernährung in Bonn (vormals aid). Allen wünschen wir eine aufschlussreiche Lektüre und kommen gerne ins Gespräch.

Marburg, im Januar 2018

für das Projektteam
Christiane Kappelhoff

1 Der Projektansatz im Landkreis Marburg-Biedenkopf und in der Universitätsstadt Marburg

1.1 Das kommunale Projekt zur Förderung der Ernährungsbildung in Grundschulen durch das Schulprojekt Ernährungsführerschein

Nach ersten Erfahrungen 2008 mit dem neuen und innovativen Schulprojekt Ernährungsführerschein in Grundschulen, entschied der Kreistag des Landkreises Marburg-Biedenkopf mit Beschluss vom 05.09.2008 dieses als wichtigen Baustein der Gesundheitsvorsorge durch das Gesundheitsamt breit anzubieten. Die Ziele des mit Wirkung ab 01.01.2009 initiierten kommunalen Projekts lauten:

- das Schulprojekt Ernährungsführerschein in den Grundschulen des Landkreises und der Stadt Marburg wirksam und nachhaltig einführen
- der Hälfte (50%) der Grundschulen das Projekt eröffnen.

Die Ziele sind ohne Datum (Termin). Auch die Laufzeit des Projekts ist nicht definiert, es wird Jahr für Jahr verlängert, die aktuelle Befristung ist 31.12.2017.

Das Budget umfasst die Personalkosten zweier Fachkräfte mit insgesamt 15 Wochenstunden, diese tragen Landkreis und Krankenkassenverbund gemeinsam. Die Stadt Marburg unterstützt das Projekt jährlich mit einem nach Aufwand berechneten Betrag.

Ziele, Termin und Budget sind im Idealfall aufeinander abzustimmen.

Der Erreichungsgrad der Leistungsziele bis Sommer 2017 soll in Kapitel 2 dieses Berichts geprüft werden. Zuvor erfolgt die Operationalisierung qualitativer Kriterien des Projekts unter 1.2 und die Darstellung weiterer Merkmale unter 1.3 bis 1.5:

1.2 Qualitätskriterien des Projekts Ernährungsführerschein (kommunal und Schul-)

Bedarfsnachweis

Der Bedarf an Ernährungsbildung und -kompetenzen im Kindesalter ist in der Projektkonzeption² anhand von bundesweiten Studien³ und Literatur⁴ begründet. Diese thematisieren differenziert den Gesundheits- und Ernährungszustand deutscher Kinder und Jugendlicher sowie deren Verzehrgeohnheiten und Lebensbedingungen in unserer Überflussgesellschaft. Unter den gegebenen Umständen ist Essen auswählen lernen für Kinder wie für Erwachsene eine große Herausforderung und führt in manchen Familien zur Überforderung. Aufgrund dessen und der Prävalenz und Inzidenz ernährungsmitbedingter (chronischer) Erkrankungen werden institutionelle Bildungskonzepte gesucht, die Ernährung und Gesundheit als Gegenstand der

² von 2008; dargelegt im Projektbericht: Kappelhoff 2010

³ Robert Koch-Institut 2008; Brombach 2006; Mensink et al. 2007

⁴ Methfessel 2009, Müller 2009, Schmidt 2009

Allgemeinbildung sehen und vor allem junge Menschen erreichen. Das Projekt Ernährungsführerschein erfüllt diese Anforderungen in hohem Maße.

Lokale Daten zur Legitimation des Projekts Ernährungsführerschein sind nur begrenzt vorhanden. Dies sind vom Gesundheitsamt Marburg-Biedenkopf erhobene Daten zu Körpergewicht und Mundgesundheit von Schul(-eingangs)-kindern. Sie werden plausibel interpretiert, sind aber für die Bedarfsfrage nicht belastbar.

Gesundheitliche Probleme im Kindesalter haben häufig eine soziale Komponente; durch Forschungsarbeiten⁵ und durch Erfahrung wird dies wiederholt belegt.

Dass überregional ein Bedarf an besserer Ernährung (und mehr Bewegung) im Kindesalter besteht, zeigen auch bundesweite Strategien wie die IN FORM-Kampagne⁶ und der Gesundheitszieleprozess⁷ auf. Beide befördern das Projekt Ernährungsführerschein.

Essen und alles, was damit zusammenhängt, ist nicht zuletzt vor dem Hintergrund, dass ernährungsbedingte gesundheitliche Risiken und volkswirtschaftliche Kosten steigen, während gleichzeitig ernährungsrelevante Kompetenzen vieler Menschen sinken, zu einem höchst bildungswürdigen Thema geworden.

Konzeption

Die Konzipierung des kommunalen Projekts erfolgte aus den Standpunkten von Prävention und Gesundheitsförderung und ist vorrangig salutogenetisch ausgerichtet. Die Stärkung von Gesundheitsressourcen und -potenzialen der Kinder (u.a.) steht im Vordergrund.

Die Konzeption wurde 2008 ohne Beteiligung der Akteure, Zielgruppen und Stakeholder vorgenommen. Erst im Verlauf der Projektarbeit ist sie mit diesen zusammen weiterentwickelt worden. Siehe *Partizipation*. Die nachfolgenden Kriterien formieren die Konzeption.

Ziele

Die Ziele sind oben genannt. Das Wirksamkeits- und Nachhaltigkeitsziel ist nicht SMART definiert worden. Eine SMARTe Definition ist hier nicht sinnvoll aufgrund der komplexen Ernährungszusammenhänge in den Settings der Kinder und einer fehlenden Wirkungskontrolle zu einem späteren Zeitpunkt als dem Projektabschluss.

Das Mengenziel dagegen ist messbar, es ist realistisch, akzeptiert und spezifiziert, aber nicht terminiert. Die fehlende Zeitvorgabe korrespondiert mit der nicht gesetzten Projektlaufzeit. Bei der stetig steigenden Menge/Anzahl der zu betreuenden Grundschulen sind Ressourcen wie Arbeitszeit und Mittel für Sachausstattung anzupassen.

⁵ Altgeld et al. 2006; Mielck 2005; RKI 2009; Rosenbrock und Geene 2000; Siegrist und Marmot 2008; Tsouros 2004; Wilkinson und Marmot 2004; Heindl 2009

⁶ www.in-form.de

⁷ www.gesundheitsziele.de, hier „Gesund aufwachsen“

Zielgruppe, Settingansatz und Multiplikatorenkonzept

Das Schulprojekt Ernährungsführerschein richtet sich wissens- und kompetenzenvermittelnd an Kinder der 3. Klassen. Die Schule ist ihre/die Lebenswelt, in der sie sowie ihre Lehrer*innen und Eltern erreicht werden (Gesundheitsförderung *im* Setting) und die gleichzeitig gesundheitsfördernd zu gestalten ist (Gesundheitsförderung als *Settingentwicklung*, Organisationsentwicklung). Siehe *Nachhaltigkeit*.

Zielgruppen des kommunalen Projekts sind die Akteure in den Strukturen von Schule, Bildung und Gesundheit. Sie werden gleichzeitig zu Partnern, Beteiligten oder Multiplikatoren und werden einbezogen bzw. unterstützt. Insbesondere die Schulleitungen und Lehrkräfte sind unverzichtbare Multiplikatoren.

Nachhaltigkeit

Nachhaltige Maßnahmen streben dauerhafte und nachweisbare Veränderungen bei den adressierten Settings und Gruppen an. Im Setting Grundschule sollen dauerhaft gesundheitsgerechte Lebensbedingungen gestaltet werden; die Kinder und Erwachsenen sollen eine Stärkung ihrer individuellen Kompetenzen und Ressourcen erfahren. Voraussetzung für nachhaltige Wirkungen sind verlässliche Angebotsstrukturen, z.B. durch die Sicherstellung von Ressourcen. Auch die Verankerung in kommunalen Strategien, im Sinne eines integrierten Handlungskonzepts ist hilfreich (vgl. BZgA 2011 und Kooperationsverbund 2015) (siehe Kap. 3). In den Grundschulen bildet das Projekt Strukturen, mit denen diese sich gesundheitsfördernd zu einer „gesunden Schule“ entwickeln können und stößt so den Prozess einer gesundheitsgerechten, nachhaltigen Schulentwicklung (mit) an. Der Ernährungsführerschein ist als ein verlässliches und innovatives Angebot in den meisten der Marburger Grundschulen bereits in das Schulprogramm aufgenommen, einige Schulen nutzen ihn für eine Zertifizierung im Rahmen von Schule & Gesundheit des HKM. Die Lehrkräfte führen das Projekt mit Überzeugung und teilweise auch mit innovativen Anpassungen durch. Die Ausstattung der Schulen mit einer Schulkochkiste trägt zur zuverlässigen Umsetzung bei. Einmalig, im Jahr 2010, fand ein formaler Austausch der Ernährungsführerschein-Schulen untereinander statt.

Wie nachhaltig einzelne Wirkungen bei den Kindern sind, wurde in der Fremdevaluation (Dissertation, Heil 2013) für das Projekt Ernährungsführerschein im Landkreis Marburg-Biedenkopf untersucht. Die Ergebnisse sind unter 2.3 dargestellt.

Ökologische Nachhaltigkeit in Form von umwelt- und klimabewusster Lebensmittelauswahl für die Rezepte (und eine ressourcenschonende Arbeitsweise: Müllvermeidung, -trennung, Wasser sparen etc.) ist in dem klar strukturierten Ernährungsführerschein-Konzept nicht verlangt. Umweltaspekte werden dennoch zusätzlich durch einzelne Lehrkräfte oder durch das Projektteam vermittelt. Das Projekt Ernährungsführerschein ist hoch anschlussfähig an schulische Umweltbildung und hat dafür bereits Partner im Landkreis Marburg-Biedenkopf, so den Fachbereich Ländlicher Raum. Primär aber ist es ein Projekt zur Ernährungsbildung.

Für die politische Nachhaltigkeit des kommunalen Projekts steht eine dauerhafte Förderung unter verlässlichen Bedingungen nach neun Projektjahren noch aus.

Durch das schriftliche Konzept ist das kommunale Projekt auch für andere Kommunen nutzbar, die Übernahme durch andere Kommunen ist erwünscht (Übertragbarkeit).

Niedrigschwellige Arbeitsweise

Der Ernährungsführerschein findet leicht Zugang zu den 3. Klassen, da Ernährungsbildung im Lehrplan der 3. Klassen enthalten ist. Insofern kommt nichts Zusätzliches auf die Schulen zu, aber Innovatives. Er hat eine Struktur, die in die Bildungsprozesse inhaltlich und methodisch gut integrierbar ist. Die Lehrkräfte schätzen den handlungs- und erlebnisorientierten Ansatz und das attraktive Unterrichtsmaterial, das auch bei den Kindern sehr gut ankommt. Die Kinder werden chancengleich und ohne Stigmatisierung in ihren Jahrgängen erreicht.

Das Projektteam vom Gesundheitsamt geht mit seinem Angebot auf die Grundschulen zu (Gehstruktur), und die Schulen haben Entscheidungsfreiheit. Inzwischen geht die Initiative zur Zusammenarbeit immer häufiger von den Grundschulen selbst aus. Das Projektangebot ist derart gestaltet, dass es den Schulen die Durchführung möglichst leicht macht (... „the easy choice“ - durch Beratung, Unterricht, Bereitstellung von Projektmaterial, Schulkochkiste etc.), dennoch bleibt den Lehrkräften der Großteil der Umsetzungsarbeit. Sie entwickeln dabei aber Erfahrungen, die sie, bei erneuter Projektumsetzung in einer späteren 3. Klasse nutzen, oder auch an Kolleg*innen weitergeben. Beides trägt zur Verstetigung des Projekts Ernährungsführerschein sowie zur Strukturbildung in der Schule bei. Siehe auch *Nachhaltigkeit*.

Partizipation

Partizipation ist in Prozessen der Gesundheitsförderung ein emanzipatorisches Element zur selbstbestimmten Gestaltung der eigenen Lebenswelt. Beim Schulprojekt Ernährungsführerschein, das edukativ mit etwa neunjährigen Kindern durchgeführt wird, ist dies so nicht zu verstehen. Der Ernährungsführerschein ist ein Unterrichtsformat, dem die Kinder altersgemäß folgen und in dem sie Handlungskompetenzen erwerben, also zu neuem Können, Handeln und Entscheiden befähigt werden. Innerhalb des Formats gibt es dennoch Möglichkeiten zur Gestaltung. So führen z.B. spezielle Ernährungsbedürfnisse, individuelle Abneigungen oder Vorlieben in Einzelfällen zu Veränderungen. Am Ende des Projekts teilen die Kinder im Evaluationsbogen ihre Meinungen mit und tragen so zur Entwicklung des Projekts bei.

Das Schulprojekt steht auch für die Lehrkräfte zunächst fest. Sie haben dabei jedoch Möglichkeiten, es auf ihre spezifischen Situationen abzustimmen und nutzen diese kreativ. Sei es durch saisonale Lebensmittelauswahl und damit Modifikation von Rezepten, sei es durch das Anknüpfen von Umweltschutzaspekten, durch Besuche externer Lernorte, Einladen eines Küchenmeisters, durch fächerübergreifenden Unterricht oder durch einen aktiven Beitrag zum Schulfest. Eine der Grundschulen hat das Konzept noch weiter entwickelt: sie ist eine Kooperation mit der nahe gelegenen Berufsschule eingegangen. Die Kinder gehen nun in die Lehr-Großküche der Berufsschule Biedenkopf und erfahren dort Anleitung durch Berufsschüler*innen. Eine für beide Seiten gewinnbringende Innovation.

Empowerment

Die Empowerment-Prozesse befähigen zur Stärkung der eigenen Gesundheit. Das Projekt Ernährungsführerschein vermittelt den Kindern Ernährungskompetenzen und befähigt und ermutigt sie, diese auch außerhalb der Schule anzuwenden und weiter auszubauen: „Ich weiß,

was mein Körper braucht.“ „Ich kann mir selber etwas zu essen machen.“ „Ich bin selbstständig.“ Schritt für Schritt. Dabei sind Kinder nach wie vor auf Unterstützung durch Erwachsene angewiesen, z.B. beim Einkauf. Ernährungskompetenzen sind Alltagskompetenzen.

Integriertes Handlungskonzept

Das kommunale Projekt Ernährungsführerschein ist mit Partnern aus Kommunalpolitik, Bildungs- und Gesundheitssystem vernetzt. Aus der Schulverwaltung sind dies das Staatliche Schulamt Marburg-Biedenkopf sowie als Schulträger der Landkreis Marburg-Biedenkopf und die Stadt Marburg mit den entsprechenden Fachdiensten. Alle Grundschulen mit den Schulleitungen, Lehrkräften, Schulkindern und Eltern sind die Kooperationspartner bei der Umsetzung. Die Universität Kassel war Partner bei der externen Evaluation, und das Bundeszentrum für Ernährung in Bonn bleibt als Herkunftsort des Ernährungsführerscheins ein beständiger Partner. Des Weiteren gibt es zahlreiche Stakeholder in der Ernährungs-, Gesundheits-, Umwelt- und Bildungsszene in Hessen und darüber hinaus.

Qualitätsmanagement

Der gesamte Qualitätsentwicklungsprozess in den Phasen Planung, Umsetzung und Evaluation samt Verbesserung in einem neu startenden Zyklus dient dazu, das Projekt kontinuierlich weiterzuentwickeln, den Bedarf der adressierten Gruppe zu treffen und Transparenz nach innen und außen herzustellen. Innovation bedeutet hier Weiterentwicklung der Arbeit und ist die Voraussetzung für nachhaltige Strukturen und nachhaltige gesundheitliche Wirkungen. Für die das Projekt Bearbeitenden selbst ist das Projekt ein Lernprozess und erfordert Offenheit und Flexibilität. Die Qualitätsarbeit/das -management ist eine Kernaufgabe des Projektteams. Es nimmt die Potenziale zur Qualitätsverbesserung sowohl in der Konzeption wie auch in der Projektstruktur, den Prozessen und Ergebnissen auf. Genauer dazu unter 1.3 bis 1.5. Ein Qualitätsmanagement lohnt sich, denn es macht das Projekt kommunizierbar, reflektiert und trägt zum Erfolg bei. Garantieren kann es diesen aber nicht.

Dokumentation, Evaluation

Dokumentation und Evaluation sind Instrumente des Qualitätsmanagements. Sie helfen, die Zielerreichung zu überprüfen und gegebenenfalls einzelne Maßnahmen nachzujustieren. Der vorliegende Bericht ist Dokumentation.

Evaluationen wurden als Fremd- und Selbstevaluation durchgeführt. Interne (Selbst-) Evaluationen werden regelmäßig formativ durch Befragungen der Kinder und Lehrkräfte durchgeführt. Die Ergebnisse sind in diesem Bericht unter 2.2 dargestellt.

Die externe (Fremd-) Evaluation wurde einmalig als Dissertation an der Universität Kassel durchgeführt. In ihr wurden Ernährungsführerschein-Klassen in der Stadt Marburg und dem Landkreis Marburg-Biedenkopf im Mixed-Methods-Ansatz⁸ mit der Fragestellung untersucht,

⁸ hier: quantitative Prä- und Postbefragung in 16 Klassen an zwölf Grundschulen (992 Befragungen) und darauf folgende qualitative Studie mit neun problemzentrierten, leitfadengestützten Interviews

ob das Projekt eine nachhaltige Veränderung des Ernährungsverhaltens bei den Kindern bewirken kann. Die Ergebnisse werden unter 2.3 besprochen.

Das Projekt Ernährungsführerschein weist *diese* Ansätze in der Konzeption *nicht* auf:

Aspekte der Umwelt- und Sozialverträglichkeit

Das kommunale wie das Schulprojekt verfolgen generell nicht den Anspruch auf umwelt- und sozialpolitische Korrektheit, die ökologische und soziale Nachhaltigkeit sind also keine ausgewiesenen Kriterien. Das kommunale Projekt hat sich dennoch, auf eigene Initiative und mit hoher Anschlussfähigkeit des Schulprojekts, der Umsetzung von Umwelt- und Klimaaspekten zugewandt. Mit interessierten Schulen werden Projektzeiträume vereinbart, die die regionale und saisonale Auswahl der Lebensmittel begünstigen, und es werden ökologisch erzeugte Lebensmittel bevorzugt. Die Rezepte des Ernährungsführerscheins sind ohnehin pflanzenbetont; als Lebensmittel tierischer Herkunft kommen nur Milch und Milchprodukte zum Einsatz. Das kommunale Projekt hat damit die Ernährungsbildung mit der ernährungsbezogenen Umwelt- und Klimabildung verknüpft, im Klassenraum und außerhalb.

Mit dem im Jahr 2014 erhaltenen Preisgeld⁹ konnte das Projektteam die Umweltbildung sogar noch ausbauen, indem es junge Führerscheinabsolvent*innen zu Exkursionen auf Bauernhöfen einlud, um ihnen die Herkunft, den Arbeitsaufwand und die ökologische Erzeugung von Nahrungsmitteln zu zeigen. Ziel ist dabei, den Kindern einen Sinn für den Wert „echter“ Lebensmittel zu vermitteln. Das Preisgeld in Höhe von 2.000 Euro wurde für diese Aktionen „Bauernhof als Klassenzimmer“ verwendet.

Migrationsperspektive

Bei der Konzeption des kommunalen Projekts hatte Migration noch nicht den Stellenwert, den sie inzwischen erlangt hat. Wenn auch interkulturelle Ernährungsbildung kein ausgewiesenes Ziel des Ernährungsführerscheins ist, so hat das Projekt doch gerade hier ein besonderes Potenzial zu bieten. Zum einen sind die Bausteine (Lebensmittelgruppen) der Ernährungspyramide flexibel füllbar auch für andere Esskulturen (anderes Getreide, anderes Obst, mehr Öl als Butter etc.). Zum anderen entsteht über das gemeinsame Essen und Trinken spielend leicht ein kultureller Austausch: die Kinder probieren Neues, sprechen darüber und lernen voneinander, Tag für Tag wieder. Einige Schulen integrieren neue Kinder schon auf diese Weise. Ebenso hat das gemeinsame Schulmittagessen an Ganztagschulen ein hohes Integrationspotenzial - und kann noch ausgestaltet werden!

Soziallagenbezogenheit

Das Projekt richtet sich nicht explizit an Kinder und Schulen in schwierigen sozialen Lagen; die Teilnahme steht allen Grundschulen offen. Tatsächlich aber nehmen Grundschulen aus schwä-

⁹ siehe Meilensteine, S. 11 (→ November 2014)

cheren Sozialräumen das Angebot weniger wahr und begründen dies mit ihrer Prioritätensetzung oder mit organisatorischen und finanziellen Hürden (z.B. Einkauf). Die Schwierigkeiten könnten durch spezielle Förderung (z.B. über politische Entscheidungen) abgebaut werden.

1.3 Strukturen

Die Organisation und Einbettung, die personellen Ressourcen und finanziellen Bedingungen beeinflussen das Gelingen des Projekts. Sie werden im Folgenden beschrieben.

Organisation

Das kommunale Projekt Ernährungsführerschein ist am Gesundheitsamt des Landkreises Marburg-Biedenkopf angesiedelt. Seine Stellung als Projekt ist in der Konzeption benannt. Organisatorisch wird das Personal, zwei Fachkräfte, in der Vertikalen des Fachdienstes Prävention geführt; in dieser Linie wird auch das Projekt verwaltet. Inhaltlich und in allen Arbeitsabläufen dagegen arbeitet es autonom, von der Konzeption über die Planung, Umsetzung, Evaluation, Dokumentation, Vernetzung bis hin zur Einführung von Innovationen. Die Projektleitung entscheidet selbstständig. Auf die Gestaltung von Rahmenbedingungen hat sie wiederum keinen Einfluss. Diese liegt in der Befugnis der Linie und bedarf ihres Engagements. Die Bezeichnung „Projekt“ ist demnach nicht ganz stimmig und der Status überholt.

Vernetzung

Enge Partner des Projekts Ernährungsführerschein sind neben dem Fachbereich Gesundheitsamt, an dem es angebunden ist, die Universitätsstadt Marburg mit dem Fachdienst Schule, der Arbeitskreis Jugendzahnpflege im Landkreis Marburg-Biedenkopf, das Staatliche Schulamt Marburg-Biedenkopf und die Grundschulen mit ihren Schulgemeinden. Mit diesen finden die Kooperationen statt. Stakeholder sind die Institutionen in den Bereichen Gesundheit, Bildung und Soziales auf regionaler und Landesebene in Hessen sowie auf Bundesebene. Mit ihnen steht das Projekt in wechselseitigem Austausch.

Personal

Das Projektteam besteht von Beginn an aus zwei Fachkräften, einer Diplom-Oecotrophologin als die Initiatorin und Projektleitung (mit zehn Wochenstunden) sowie einer Diplom-Pädagogin als Projektmitarbeiterin (mit fünf Wochenstunden). Die Qualifikationen ergänzen sich hervorragend für Ernährungsbildung in der Grundschule. Beide Expertinnen sind reich an Erfahrungen in der Breite und Tiefe des Projekts. Sie kommunizieren regelmäßig und anlassbezogen zu allen relevanten Projektphasen, Abläufen und Bedingungen.

Finanzen

Die Personalkosten werden von Landkreis und Arbeitskreis Jugendzahnpflege zu Anteilen getragen. Beide finanzieren ebenso die Aufwendungen für Fahrtkosten, Räume und Infrastruktur. Die genaue Bezifferung liegt der Verwaltung des Gesundheitsamtes vor. Sachmittel sind in der Finanzplanung nicht enthalten. Die Sachausstattung (Projektmaterial für Schulklassen,

Kochutensilien) wird von dem Betrag, der von der Stadt Marburg zufließt, finanziert. Ein Projektmaterial (Arbeitshefte für Schüler*innen) macht eine Ausnahme, es wird den Schulen seit 2016 kostenpflichtig gestellt.

1.4 Prozesse und Meilensteine

1.4.1 Prozessdokumentation

Das Schulprojekt umfasst sieben Einheiten zu je mindestens einer Doppelstunde, wie in der folgenden Abbildung dargestellt:


<h2>Ablauf</h2>		
	Worum es geht	Die Kinder üben
Lustige Brotgesichter	Ernährungspyramide Lebensm.gruppe Brot	Frühstück zubereiten reinigen, aufräumen
Knackiger Gemüsespaß	Hygiene, Rezepte lesen, Arbeitsplatz einrichten, .. Getreide und Gemüse	Arbeitsplatz einrichten, schneiden, schälen
Kunterbunte Nudelsalate	Arbeitssicherheit, Getreide und Gemüse	Salatsoße zubereiten, wiegen, messen, raspeln
Fruchtiger Quark	Umgang mit leicht verderblichen LM	abschmecken, pürieren
Heiße Kartoffelgerichte	Umgang mit Kochstelle und Backofen, Kartoffeln	kochen, backen
Schriftl. Prüfung und Tischknigge	10 Fragen beantworten, Essatmosphäre	Tisch decken, Tischregeln
Praktische Prüfung mit kaltem Buffet	für Gäste „kochen“	kaltes Buffet zubereiten und Gäste bewirten

Abb. 1: Ablauf des Projekts Ernährungsführerschein in jeder Schulklasse, Quelle: aid

Die einzelnen Maßnahmen im Schulprojekt sind beschrieben¹⁰ und werden so in den Schulen durchgeführt. Vor und während der Durchführungsphase kommunizieren Projektteam und Schule sorgfältig, um einen optimalen Ablauf zu gewährleisten.

Das kommunale Projekt koordiniert eine Anzahl von Schulprojekten, die in ihrem Umfang und zeitlichem Ablauf, Anzahl der teilnehmenden Klassen und Kinder und weiteren Einzelheiten dokumentiert werden. Der Projektstand ist jederzeit kurzfristig mitteilbar. Auch das Erreichen von Meilensteinen und (Teil-) Zielen wird dokumentiert.

¹⁰ ausführlich dargelegt im ersten Projektbericht: Kappelhoff 2010

1.4.2 Meilensteine des Projekts Ernährungsführerschein

Tabelle 1: Meilensteine des Projekts Ernährungsführerschein 2008 - 2018

09/2008	Kreistagsbeschluss (Nr. 427/2008 KT) zur Durchführung des Projekts Ernährungsführerschein in den 3. Klassen der Grundschulen als einen wichtigen Baustein der Gesundheitsvorsorge
11/2008	Finanzierung des Projekts durch drei Finanziere: Landkreis Marburg-Biedenkopf, Arbeitskreis Jugendzahnpflege, Universitätsstadt Marburg
12/2008	Auftaktveranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Staatlichen Schulamt Marburg-Biedenkopf, Gewinnung der ersten interessierten Grundschulen für die Phase 2009 und 2010 bei gleichzeitiger forcierter Öffentlichkeitsarbeit mit dem Ziel der Bekanntmachung und Bewerbung des Projekts bei weiteren Grundschulen
05/2009	mündlicher Zwischenbericht im Gesundheitsamt
2009	Planung einer Fremd-Evaluation des Schulprojekts durch eine Promotion an der Universität Kassel (Promovendin Frau Eleonore Heil)
01/2010	Erhöhung des Stundenumfangs des Projektteams um fünf auf 15 Stunden
09/2010	Projektbericht 1
11/2010	Runder Tisch „Ernährungsführerschein-Grundschulen“: Information und Austausch, Vernetzung der Grundschulen untereinander
06/2013	Kooperation mit 36% der Grundschulen in Stadt und Landkreis
10/2013	Abschluss der wissenschaftlichen Evaluation (Dissertation), veröffentlicht im Internet: https://goo.gl/qt9T9Y
02/2014	Einführung des Projekts Ernährungsführerschein in das Nachmittags-Betreuungsangebot von Grundschulen im Landkreis, die das Projekt nicht im Vormittagsunterricht haben. Zuvor (10/2013) Fortbildung der Betreuungskräfte zu diesem Zweck
02/2014	Koalitionsvertrag für den Landkreis Marburg-Biedenkopf 2014-2016: „Das Erfolgsmodell Ernährungsführerschein für 3. Grundschulklassen soll fortgeführt werden.“
09/2014	Abstimmung mit dem Schulträger der Universitätsstadt Marburg zur Ausweitung des Projekts Ernährungsführerschein auf alle Grundschulen des Stadtgebiets

11/2014	<p>Auszeichnung mit dem Hessischen Gesundheitspreis in der Kategorie „Gesund aufwachsen“¹¹, Wiesbaden, 10.11.2014</p>	
<p>Abb. 2: Preisträgerinnen-Team mit Urkunde (v.l.n.r.): Annette Siebald-Tauche, Dr. Barbara Kaiser (aid), Christiane Kappelhoff, Dr. Eleonore Heil (Universität Kassel), Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller (Hochschule Fulda, Laudatorin). Foto: Christina Bauer</p>		
2015 bis 2017	<p>Ernährungs- und Umweltbildung durch Bauernhof-Exkursionen für Ernährungsführerschein-Absolvent*innen. Kooperation mit dem FB Ländlicher Raum und Verbraucherschutz, Fachdienst Erzeuger-Verbraucher-Dialog</p>	
2. Halbj. 2015	<p>berufliche Freistellung der Projektleitung; Rückkehr 01/2016</p>	
10/2016	<p>Zwischenbericht im Arbeitskreis Jugendzahnpflege</p>	
11/2016	<p>Beratung der Jugendherberge Biedenkopf zur Aufnahme des Projekts Ernährungsführerschein in das Jugendherbergs-Bildungsangebot</p>	
01/2017	<p>Präsentation des Projekts durch einen Info-Stand bei der Bildungskonferenz „Bildung integriert“ des Landkreises; Bewerbung von Projekten zur Ernährungsbildung in Primarstufe und Sekundarstufe I</p>	
04/2017	<p>Kooperation und Präsentation beim 2. Klima- und Umweltschutztag für Schulen in der Martin von Tours-Schule Neustadt: umwelt- und klimafreundliche Ernährungsbildung im Primarbereich und in Sekundarstufe I</p>	
05/2017	<p>Präsentation von Projekten zur Ernährungsbildung in Primar- und Sekundarstufe I an Info-Stand beim Fachtag „Gesundheitsförderung in Schulen“</p>	
09/2017	<p>Ernährungsführerschein als Schulreiseangebot der JH Biedenkopf</p>	
09/2017	<p>Verknüpfung mit dem Projekt Klasse 2000 (schulindividuell)</p>	
10/2017	<p>Informationsstand beim Tag des offenen Bauernhofes in Münchhausen</p>	
01/2018	<p>Projektbericht 2 erscheint</p>	
03/2018	<p>Lehrerfortbildung zum Projekt Ernährungsführerschein, Kooperation mit dem Staatlichen Schulamt Marburg-Biedenkopf (in Planung)</p>	

¹¹ siehe auch www.hage.de/gesundheitspreis/gesundheitspreis-2014.html [18.08.2017]

1.5 Ergebnisse

Die zahlreichen Maßnahmen und Meilensteine tragen zu den Projektergebnissen bei. Diese werden unter Punkt 2 für den aktuellen Zeitpunkt dargestellt.

2 Stand des Projekts zum Zeitpunkt August 2017

2.1 Ausweitung des Projekts im Landkreis

Die Abbildung 3 zeigt, in welchen Orten/an welchen Grundschulen des Landkreises und der Universitätsstadt der Ernährungsführerschein durchgeführt wird.

Zu Beginn des Schuljahres 2017/18 führen 38% der Grundschulen (=25 Grundschulen) in Landkreis und Stadt Marburg das Projekt Ernährungsführerschein in ihren 3. Klassen regelmäßig in Kooperation mit dem Team des Gesundheitsamts durch. Seitdem wurden in dieser Kooperationsform 3991 Schüler*innen erreicht. Die Schulen sind in der Karte blau eingetragen.

Sieben Grundschulen (= 10%) bieten ein reduziertes Projekt Ernährungsführerschein in der verbindlichen Nachmittagsbetreuung an. Die pädagogischen Fachkräfte sind vom Projektteam und vom aid speziell geschult worden. Die Schulen sind in der Karte rot dargestellt.

Sieben weitere Grundschulen führen das Projekt in Zusammenarbeit mit anderen Partnern, Landfrau oder Familienbildungsstätte, gegen Honorarzahung durch (hellblaue Schrift).

Vier Grundschulen (= 6%) haben andere Projekte zur Ernährungsbildung oder mit Ernährungsbestandteil (Klasse 2000) und beabsichtigen nicht, den Ernährungsführerschein aufzunehmen.



Abb. 3: Ausweitung des Projekts Ernährungsführerschein im Landkreis

23 Grundschulen (= 35%) werden vom kommunalen Projekt Ernährungsführerschein nicht erreicht. Sie – und andere Grundschulen - sollen zu der im Frühjahr 2018 vorgesehenen Lehrer*innen-Fortbildung eine Einladung erhalten.


In der Bilanz haben 60% der Grundschulen das Projekt Ernährungsführerschein, 35% haben es nicht. Ca. 6% bieten Ernährungsbildung in einer anderen Form an. Gesamtzahl der Grundschulen = 66.

2.2 Ergebnisse der Selbstevaluation des Schulprojekts

Das Projektteam holt am Ende jedes Projektdurchgangs die Meinungen der Schüler*innen zum Ernährungsführerschein und die Bewertungen der Lehrkräfte auf Fragebögen ein.

2.2.1 Kinder-Meinungen

Die Kinder erhalten diesen Fragebogen mit acht offenen Fragen:

Name: _____ 

Meine Meinung zum aid-Ernährungsführerschein


- 1 Mir hat an dem Projekt besonders gut gefallen, dass _____

- 2 Mir hat nicht gefallen, dass _____


- 3 Ich habe gelernt, dass _____

- 4 Ich esse jetzt lieber _____ als vorher.
- 5 Mir hat _____ am besten geschmeckt.
- 6 Diese Rezepte habe ich zu Hause nachgekocht:

- 7 Diese Rezepte möchte ich gerne noch zubereiten:

- 8 Male dein Lieblingsobst. 

© 2014 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aid - CD zum aid-Ernährungsführerschein - Differenzierte Materialien



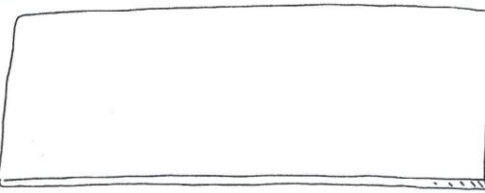


Abb 4: Fragebogen für Schüler*innen zur Projektbewertung

Die Auswertung der Fragebögen seit 2010 hat in zwei Etappen stattgefunden. In der ersten wurden die von März 2010 bis Januar 2013 (34 Monate) erhaltenen Fragebögen als Vollerhebung (N = 746) ausgewertet, die Ergebnisse sind im Anhang (S. i - viii) dargestellt.

Die Befragungen von Februar 2013 bis Juli 2017 (53 Monate) wurden als Teilerhebung vorgenommen, dabei kamen 42% der Fragebögen in die Auswertung (n= 754 von N = 1816).

Ihre freien Antworten auf die offenen Fragen wurden in Clustern zusammengefasst, und zwar in weitestgehend denselben Clustern wie in der vorangegangenen Auswertung von 2013, um Vergleiche zu ermöglichen. Mehrfachantworten waren möglich und häufig. Die Ergebnisse im Einzelnen:

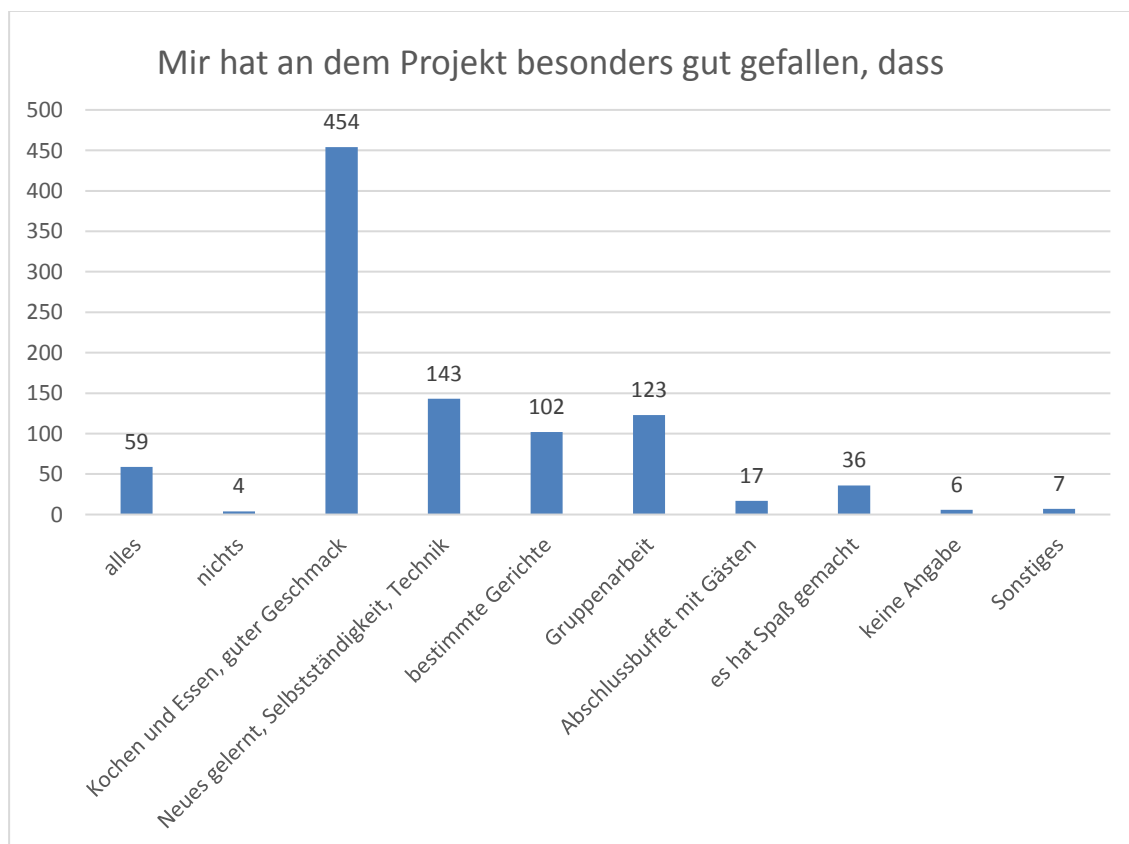


Abb. 5: Frage 1: Mir hat an dem Projekt besonders gut gefallen, dass

Die Kinder benennen mehrheitlich Dinge und Aspekte, die ihnen an dem Projekt besonders gut gefallen haben. Nur zehn Kinder machten keine Angabe oder sagten „nichts“.

Aus den Antworten der Kinder spricht Stolz und Selbstbewusstsein über das neu erworbene Wissen und die Fähigkeiten. „Ich habe Kochen gelernt“ lauten einige Antworten, „Ich habe viel für mich gelernt“ und „dass wir uns gesund ernähren“. Die Kinder genossen es auch, die Schulküche nutzen zu dürfen (wo vorhanden), Techniken zu lernen (Schneiden, Abmessen), und vor allem genossen sie das gemeinsame Essen nach gemeinschaftlichem Kochen in der Gruppe. Zu Hause emanzipieren sie sich gegenüber ihren Eltern und verdienen sich Anerkennung.

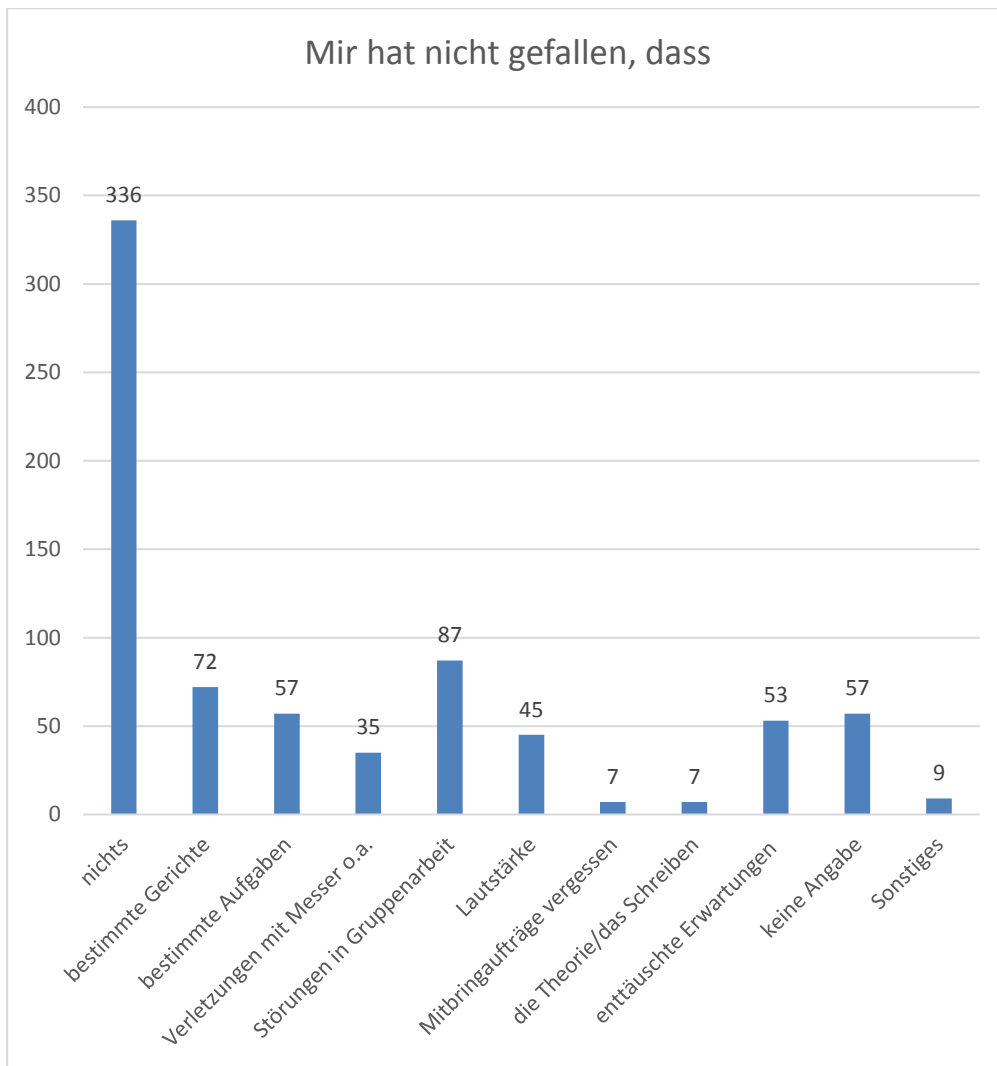


Abb. 6: Frage 2: Mir hat nicht gefallen, dass

„Nichts“ hat den meisten Kindern nicht gefallen. „Keine Angabe“ haben Kinder wahrscheinlich auch dann gemacht, wenn ihnen nichts nicht gefallen hat, so dass hier noch addiert werden könnte.

Nicht gefallen dagegen haben Kindern bestimmte Gerichte, zumal wenn sie nicht gut gelungen waren, oder bestimmte Aufgaben wie abwaschen und aufräumen. Das (Mit-) Erleben von Verletzungen tat weh, es missfielen Störungen und Lautstärke bei der Zusammenarbeit, wie auch das Vergessen von Mitbringaufträgen, auch das eigene. Zu den enttäuschten Erwartungen zählen Angaben wie „dass das Projekt so schnell vorbei war“, „dass ich mal krank war“, „dass zu wenig von den Backofenkartoffeln da war“ wie auch „dass manche das übriggebliebene Essen weggeschmissen haben“.

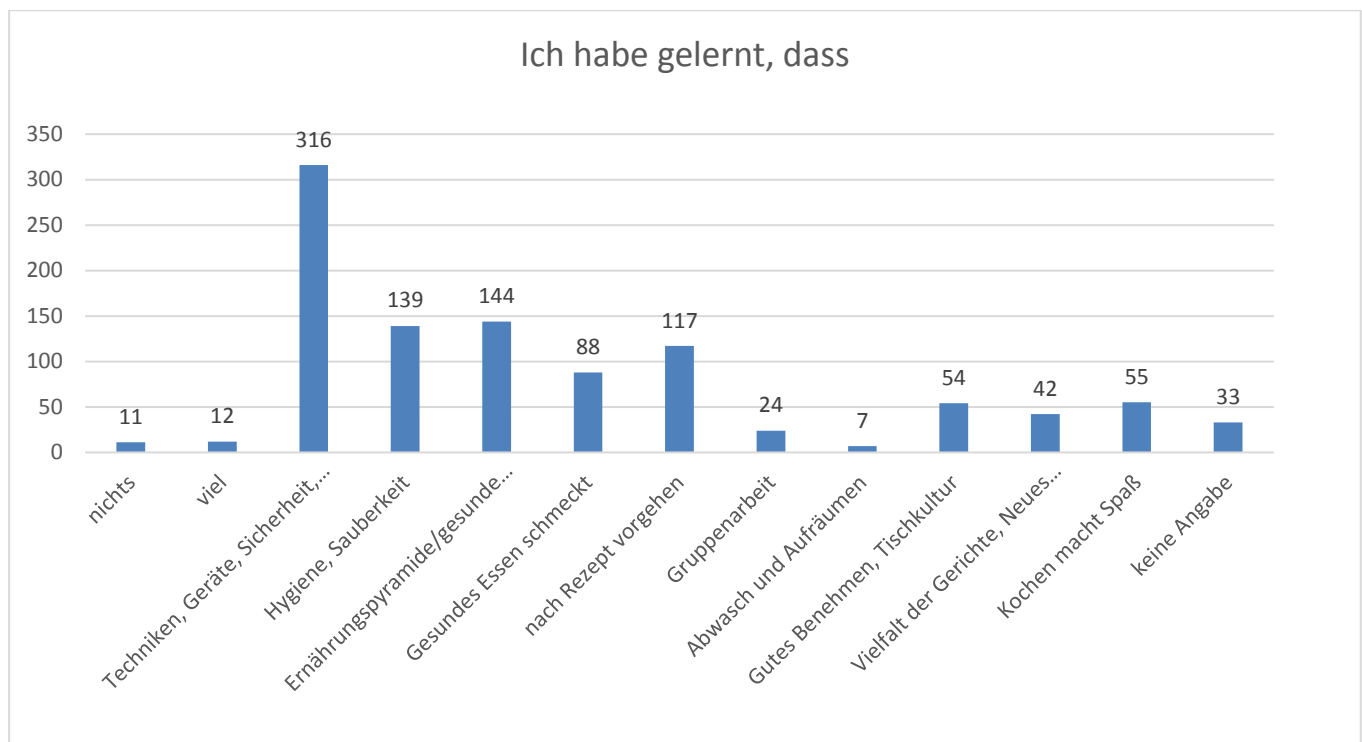


Abb. 7: Frage 3: Ich habe gelernt, dass

Die Kinder benennen was sie dazu gelernt haben: sie kennen Küchengeräte und Schneidetechniken, wissen wie man sicher und sauber arbeitet, können sich selbst „startklar“ machen und am Ende auch die Küche/den Klassenraum aufgeräumt und sauber verlassen. Die Kinder haben Routinen entwickelt und können geordnet Rezepte befolgen. Einige haben neue Lebensmittel oder Gerichte kennen gelernt und haben erfahren, dass Kochen Spaß macht. Manche haben an Tischkultur (Tisch decken etc.) und gutem Benehmen hinzugewonnen.

Viele Kinder geben an, dass sie die Ernährungspyramide als eine Leitlinie für die tägliche Nahrungsmittelauswahl kennen gelernt haben. Ich habe gelernt, „dass ich nur einmal am Tag naschen soll“ und „dass ich gesunde Sachen essen soll“ und „dass ich Wasser trinken soll“. Das „soll“ liest sich in den Fragebögen als bereichernde Erkenntnis, nicht als autoritäre Vorgabe. Elf Kinder haben gemäß ihrer Antwort nichts gelernt (- vielleicht weil sie alles schon konnten/wussten?) und 33 haben keine Angabe gemacht.

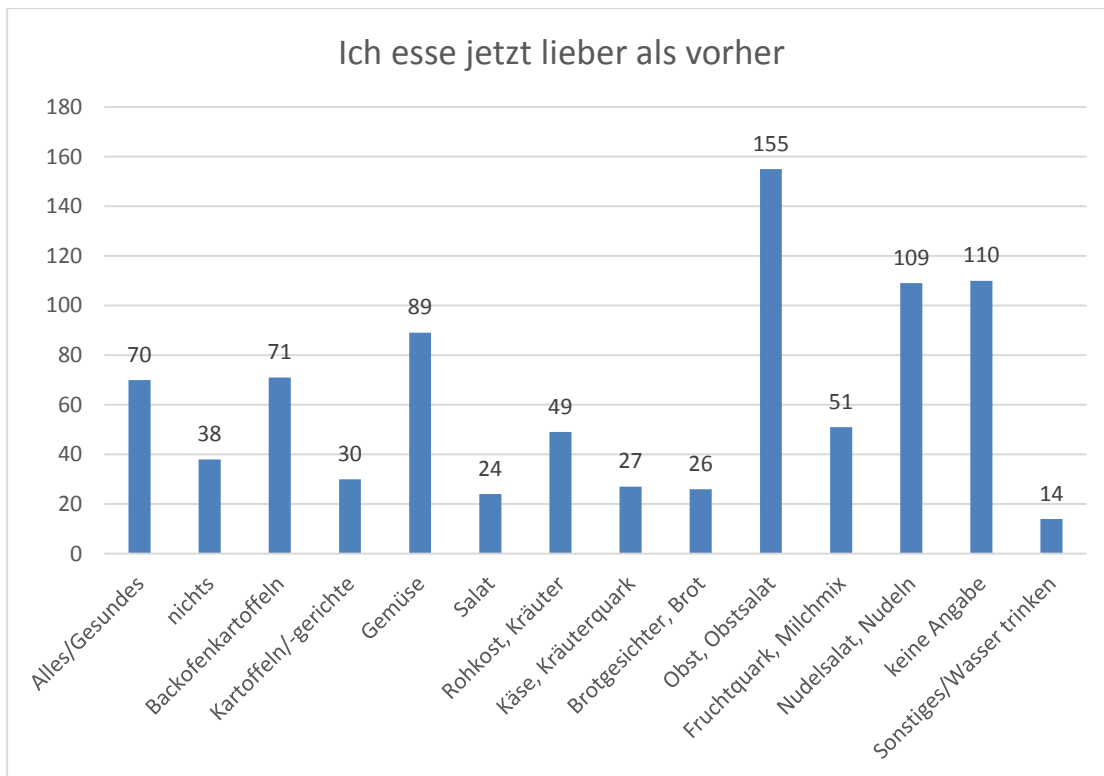


Abb. 8: Frage 4: Ich esse jetzt lieber als vorher

Das Antwortspektrum umfasst vor allem die Lebensmittel aus den drei grünen Etagen der Ernährungspyramide und daraus im Projekt hergestellte Speisen. Die Kinder geben zahlreiche Antworten zu neuen „gesunden“ Vorlieben, auch Wasser trinken wird genannt. Eine positive Verschiebung direkt am Ende des Projekts.

Etliche Kinder drücken aber auch aus, dass keine Veränderung stattgefunden hat: „nichts“ oder „keine Angabe“. Dabei ist nicht bekannt, wie ihre Essensvorlieben und -gewohnheiten zuvor waren.

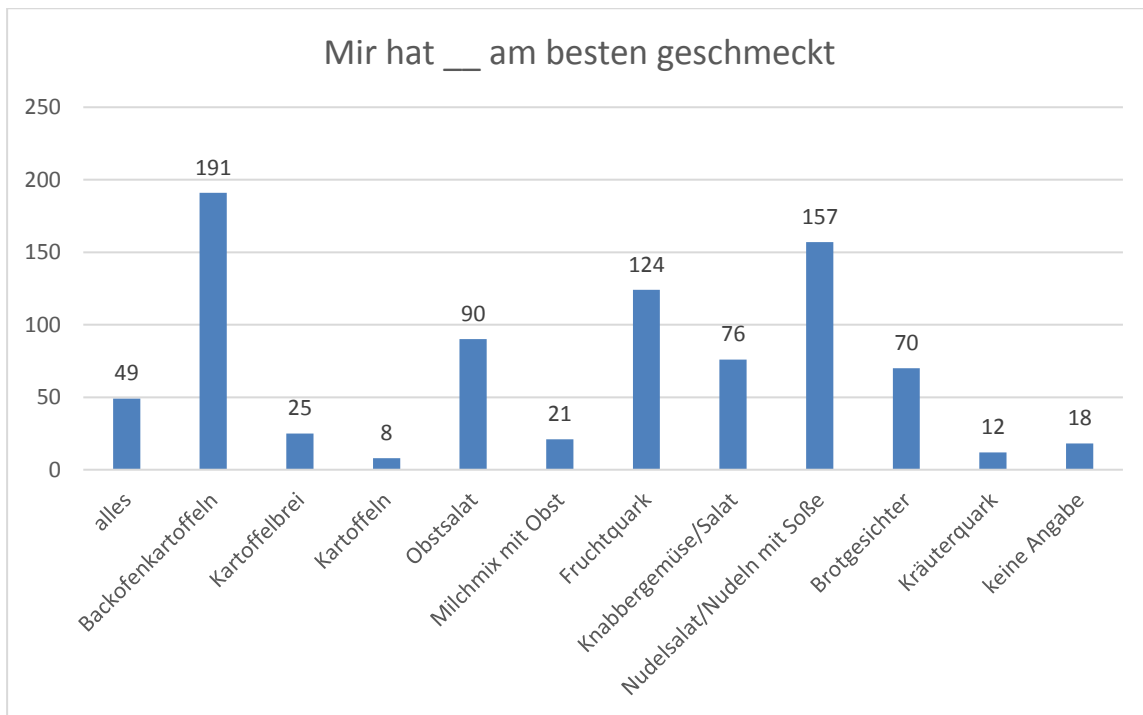


Abb. 9: Frage 5: Mir hat ___ am besten geschmeckt:

Von den im Projekt umgesetzten Rezepten kamen die Kartoffelgerichte (Backofenkartoffeln und andere Kartoffelgerichte) insgesamt am besten an, gefolgt von Nudelgerichten und Obstzubereitungen sowie Gemüse und Salat und Brot/-gesichtern. Die Kinder bringen bei dieser bestbewertenden Fragestellung ihre ganz persönliche und emotionale Meinung zu einzelnen Gerichten verstärkend zum Ausdruck. Oder machen keine Angabe (18).

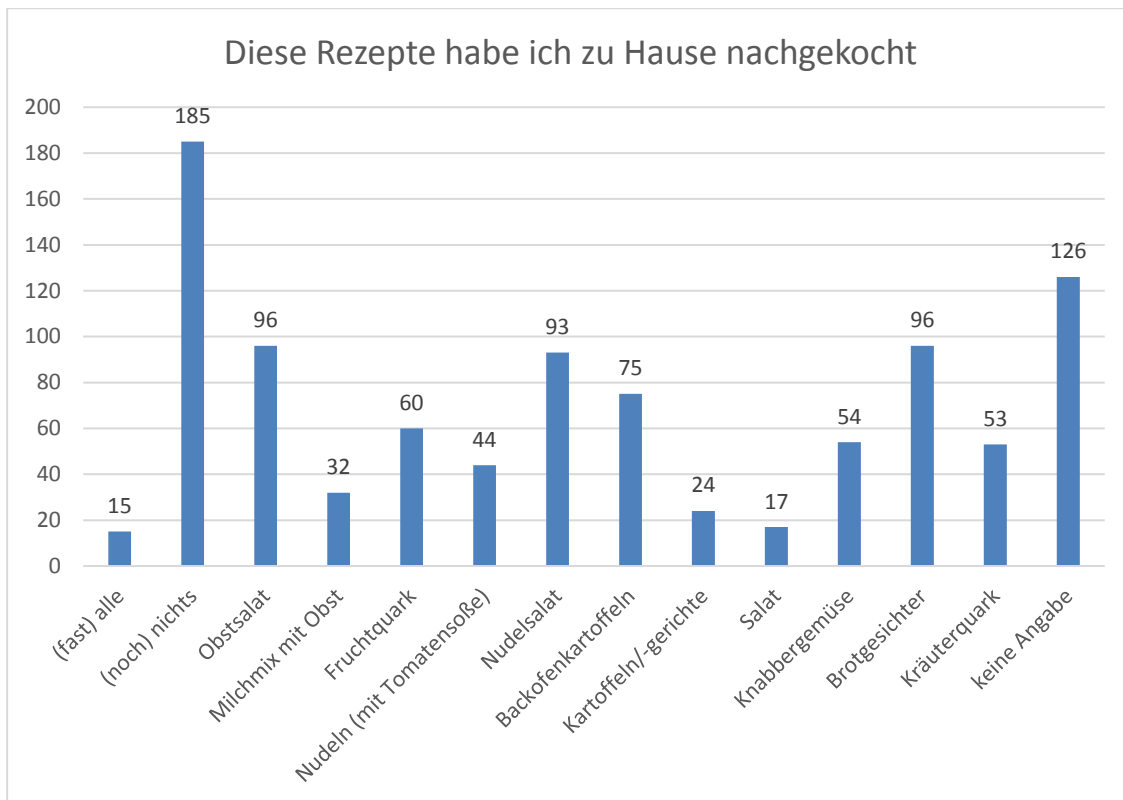


Abb. 10: Frage 6: Diese Rezepte habe ich zu Hause nachgekocht

Die meisten Kinder haben am Ende des Projekts noch nicht zu Hause gekocht (185), vermutlich sogar noch einige mehr aus „keine Angabe“ (126).

Dennoch haben viele Kinder schon während der Projektzeit verschiedenste Rezepte aus dem Projektrepertoire zu Hause nachgekocht und somit auch entsprechende Unterstützung erhalten.

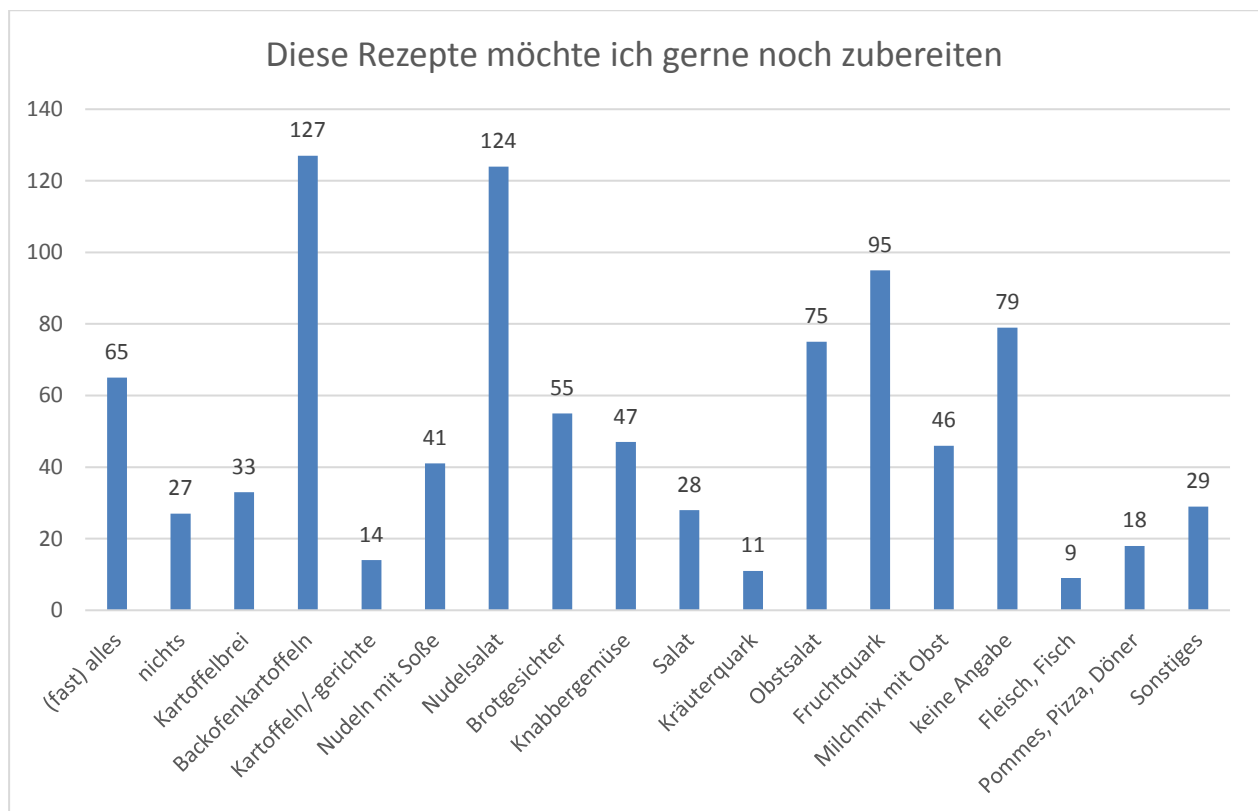


Abb. 11: Frage 7: Diese Rezepte möchte ich gerne noch zubereiten

Viele Kinder möchten noch mehrere Gerichte zubereiten. Sie sind gut motiviert, ihre Kompetenzen weiter anzuwenden und zu festigen. Dabei sind nicht alle auf die Rezepte des Ernährungsführerscheins festgelegt, sondern würden auch ganz andere, ihnen bekannte Gerichte umsetzen, z.B. Rumpsteak, Gyros, Döner, Pommes, Pizza, Lasagne oder Pfannkuchen. Anderen Kindern scheint es erst einmal genug zu sein mit dem Kochen: sie möchten nichts mehr zubereiten (27) oder machen keine Angabe (79).

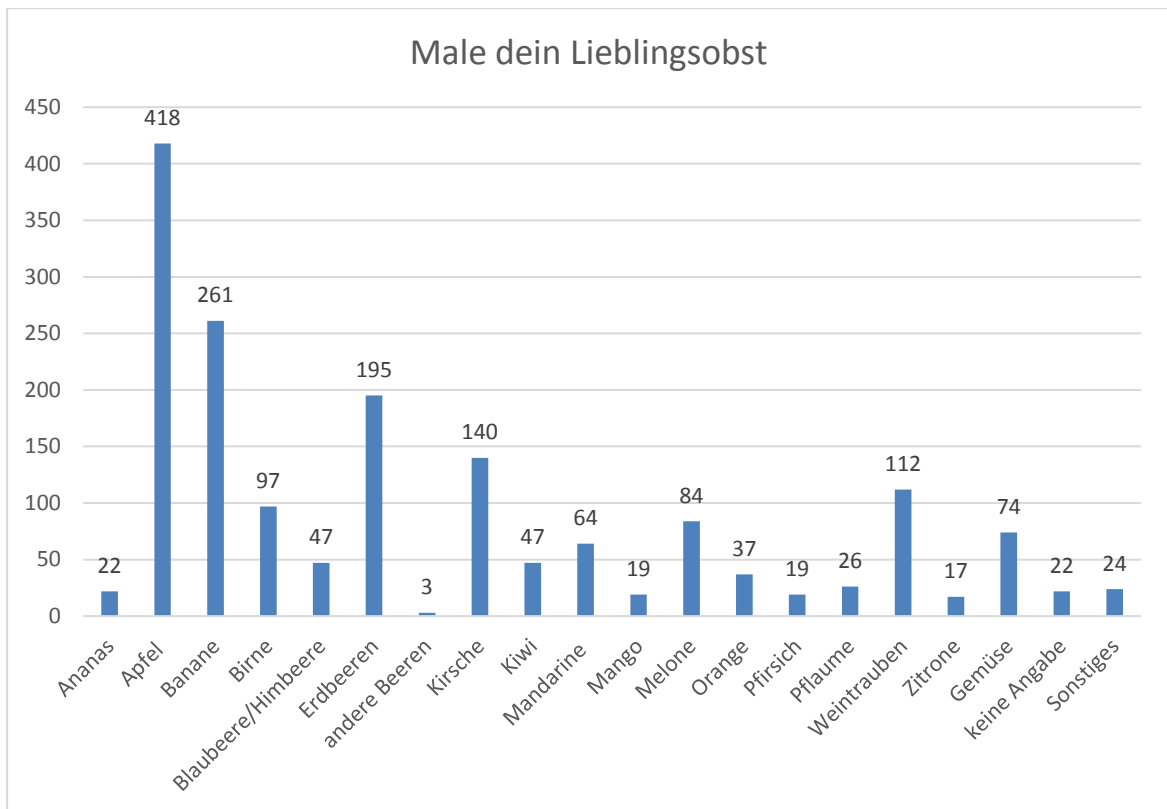


Abb. 12: Frage 8: Male dein Lieblingsobst

Viele malten gleich mehrere Sorten. Fazit: die Kinder mögen Obst, haben Lieblingsorten und geben auch Gemüsesorten an, die sie gerne essen.

2.2.2 Lehrer*innen-Meinungen

Der Rücklauf der Lehrkräfte-Fragebögen betrug in dem Zeitraum Februar 2013 bis Juli 2017 nur 42% (n=84), was darauf zurückzuführen ist, dass einige Lehrer nun bereits zum zweiten oder dritten Mal das Projekt mit einer Klasse durchführten und nicht wiederholt antworten wollten. Von den eingegangenen Fragebögen wurden 40 ausgewertet, was einer Stichprobe im Umfang von 48% entspricht.

Der Fragebogen für die Lehrkräfte ist im Anhang einzusehen (S. ix).

Frage 1: **Wie beurteilen Sie den Gesamteindruck (Grafik, Layout, Handhabbarkeit) des Projektmaterials?**

Zu beurteilen sind sieben Elemente des Medienpakets (Begleitheft, Kopiervorlagen, Helferinformation, Hygienebelehrung, Elternbrief, Prüfungsfragebogen und Führerscheindokument) nach den Schulnoten sehr gut bis mangelhaft.

15 Lehrkräfte bewerten die Materialien durchweg mit sehr gut, 12 durchweg mit gut. Die übrigen 13 Lehrkräfte beurteilen die einzelnen Materialien differenziert und liegen dabei überwiegend im Bereich sehr gut bis gut. Nur der Prüfungsfragebogen erhält fünfmal befriedigend und einmal mangelhaft. Die Lehrkräfte begründen ihre schlechtere Bewertung vor allem des Prüfungsfragebogens und geben damit Anregungen für Verbesserungen. Die Projektverantwortlichen am Gesundheitsamt sammeln die Kritik und leiten sie weiter an das Bundeszentrum für Ernährung in Bonn (vormals aid), damit sie bei einer Neuauflage des Materials berücksichtigt werden kann.

Frage 2

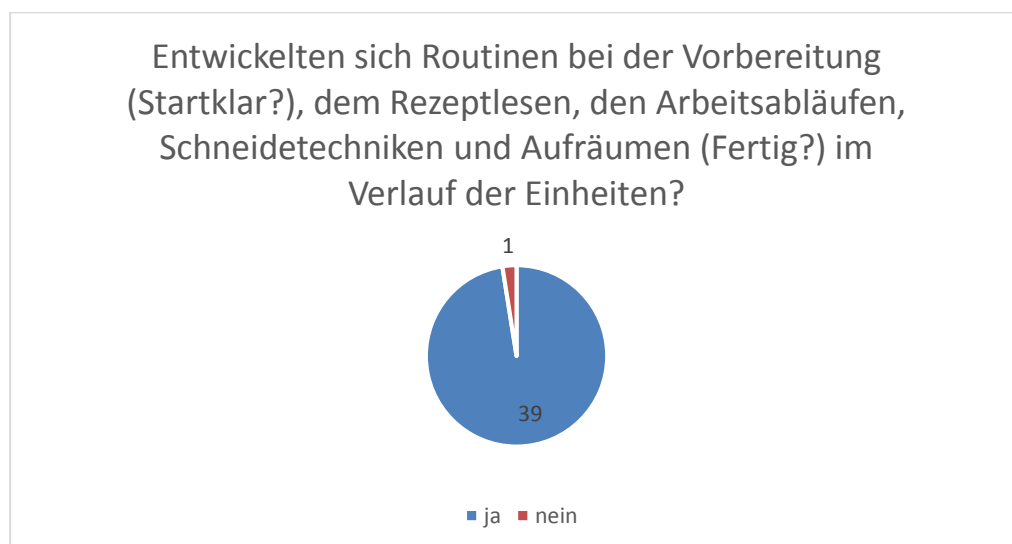


Abb. 13: Antworten auf Frage 2 des Lehrer*innen-Fragebogens

In den Fragen 3 und 4 werden die Lehrkräfte nach ihrer Bewertung der Mitbringaufträge für Küchengeräte und Lebensmittel, die die Kinder nach Hause bekommen, und nach ihrer Bewertung der Anschaffung einer Schulkochkiste befragt.

Während die Mitbringaufträge unterschiedlich bewertet werden – von „gut, es ist wichtig Verantwortung für das Gelingen innerhalb der Gruppe zu übernehmen“, „gut, weil die Kinder zu Hause die Sachen selbst einpacken sollen und so die Küche kennen lernen“ und „die Mitgabe durch die Eltern klappte zuverlässig“ bis hin zu „das Mitbringen klappte nicht, deshalb habe ich die Lebensmittel selbst eingekauft“ waren Antworten vertreten -, befürworteten alle Lehrkräfte die Anschaffung einer Schulkochkiste. Zusätzlich zu den Lebensmitteln auch noch Küchengeräte in die Schule tragen zu müssen, belastete die Kinder unverhältnismäßig. Selbst in Grundschulen mit einer Schulküche kann die vorhandene Ausstattung projektgerecht ergänzt oder erneuert werden. Die Anschaffung einer Schulkochkiste wird durch das kommunale Projekt finanziell unterstützt.

Frage 5

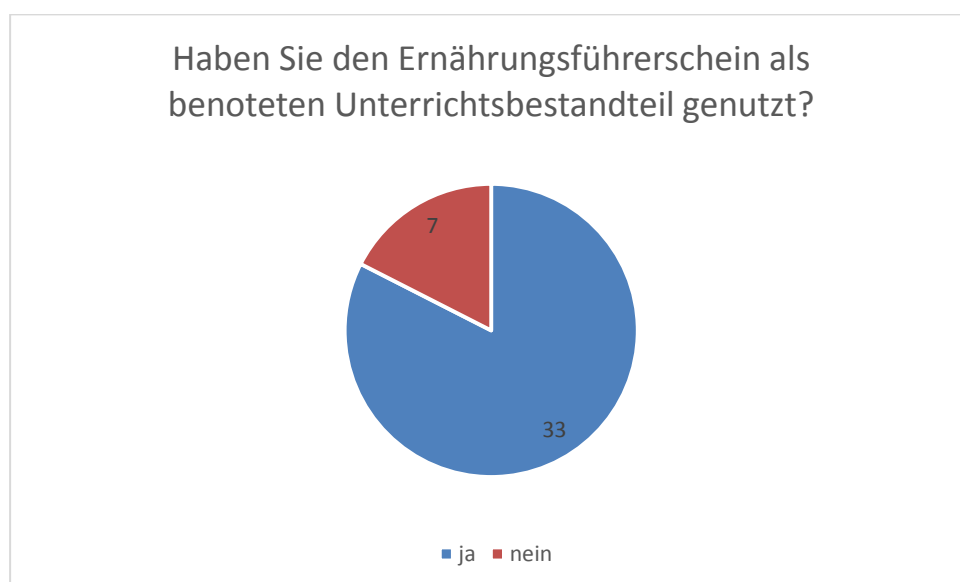


Abb. 14: Antworten auf Frage 5 des Lehrer*innen-Fragebogens

Die meisten Lehrkräfte haben den Ernährungsführerschein als benoteten Unterrichtsbestandteil genutzt. Die 18 % der Lehrkräfte, die ihn so nicht genutzt haben, begründen dies damit, dass sie schon ausreichend andere Sachunterrichtsinhalte in die Benotung einbezogen hätten, das Projekt in einer Projektwoche durchgeführt hätten, worauf es keine Noten gibt, oder auch damit, dass das Kochen einfach Freude machen sollte, ohne Leistungsdruck. Eine Lehrkraft merkte an, dass für eine faire Benotung jedes Jahr ein veränderter Test nötig sei, da einige ältere Geschwister den Test schon zu Hause haben.

Frage 6

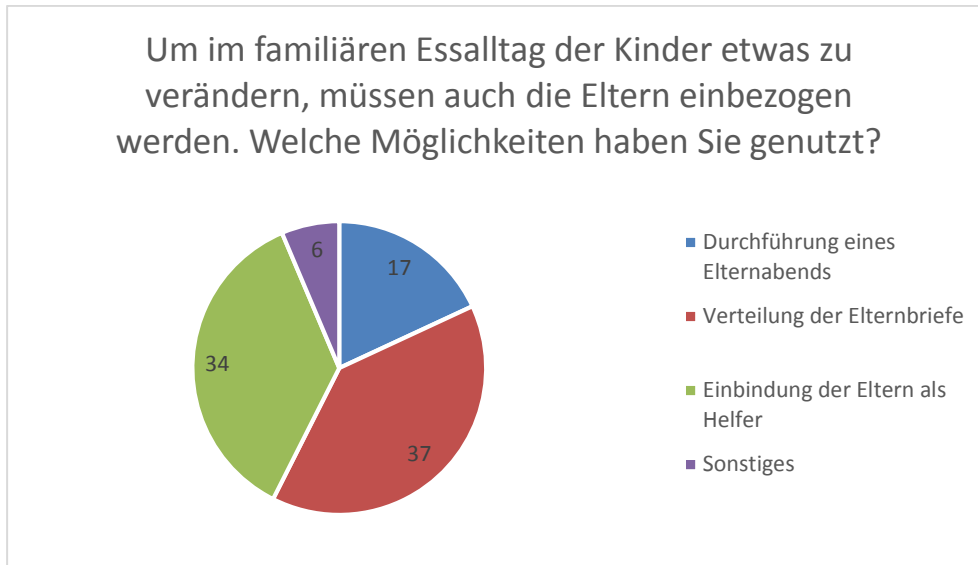


Abb. 15: Antworten auf Frage 6 des Lehrer*innen-Fragebogens

Um die Eltern einzubeziehen, haben die Lehrkräfte die Elternbriefe genutzt, die Eltern am Schulvormittag als Helfer eingebunden oder beim Elternabend - zusammen mit dem Gesundheitsamt - informiert. Die meisten Lehrkräfte haben mehrere Möglichkeiten genutzt (Mehrfachnennungen). Unter Sonstiges wurde die Einladung der Eltern zum Abschlussbuffet genannt oder Hausaufgaben der Kinder: spülen, kochen helfen, zubereiten etc.

Frage 7

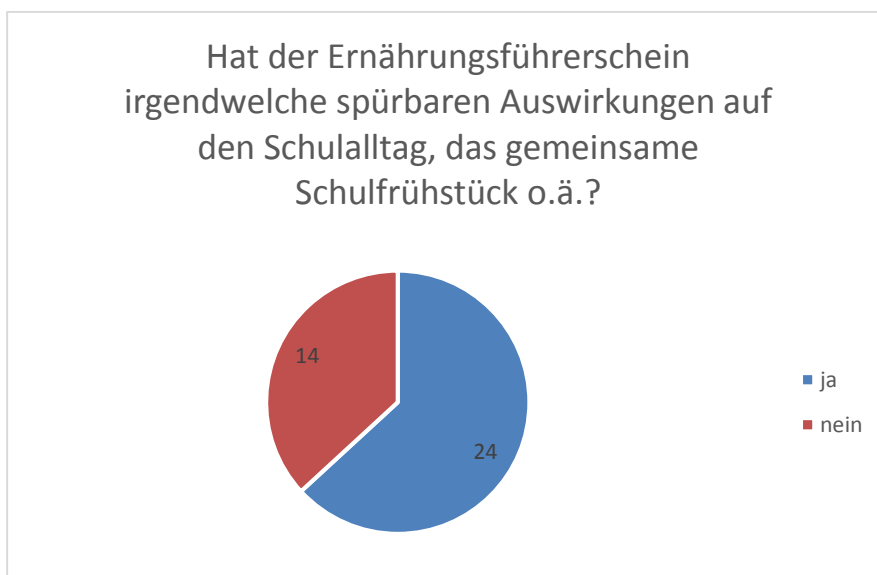


Abb. 16: Antworten auf Frage 7 des Lehrer*innen-Fragebogens

60 % der Lehrkräfte sagen, der Ernährungsführerschein hat Auswirkungen auf den Schulalltag: es werden vermehrt gesunde Pausenbrote mitgebracht, die Kinder kommentieren die Frühstücke, eine Lehrerin leitet den Frühstücks-Check am Vorbild des Pyramidenfrühstücks an.

Lehrkräfte sagen auch, dass Kinder jetzt bewusster zu gesundem Essen greifen und ihre Auswahl an der Ernährungspyramide orientieren bzw. reflektieren. Die Kinder trinken mehr Wasser und essen mehr Obst und Gemüse. Durch die Gruppenarbeit im Projekt habe sich ein besserer Zusammenhalt und Teamgeist eingestellt. Positive Rückmeldungen erhalten die Lehrkräfte auch von den Eltern: Kinder thematisieren das Essen zu Hause und kochen Rezepte nach. Beim Schulmittagessen in der Cafeteria wird weniger gemeckert.

Die Lehrkräfte, die keine Auswirkungen des Ernährungsführerscheins feststellen, sagen, dass vorher schon gesundes Frühstück etabliert war, z.T. im Zusammenhang mit dem zuckerfreien Vormittag. Oder sie können zum Befragungszeitpunkt (direkt am Ende des Projekts) noch keine Veränderungen feststellen, oder Süßes ist noch immer Bestandteil des Frühstücks. Zwei Lehrkräfte geben an, dass positive Veränderungen eher zu Hause stattfinden.

Frage 8: Die befragten Lehrkräfte teilen Aussagen zum Projekt Ernährungsführerschein mit, siehe Abbildung 17, Mehrfachnennungen auch hier.

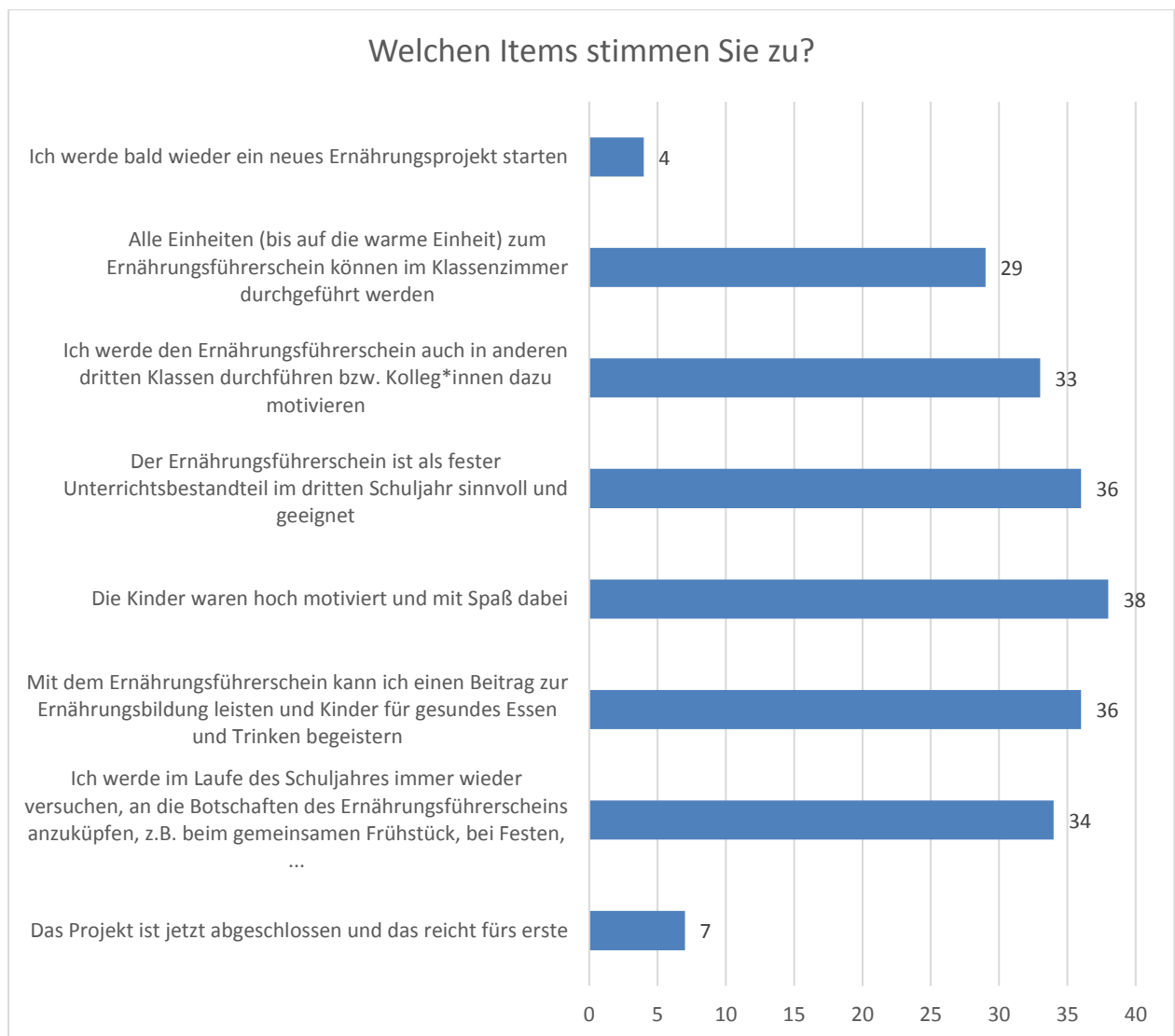


Abb. 17: Antworten zu Frage 8 des Lehrer*innen-Fragebogens

Frage 9

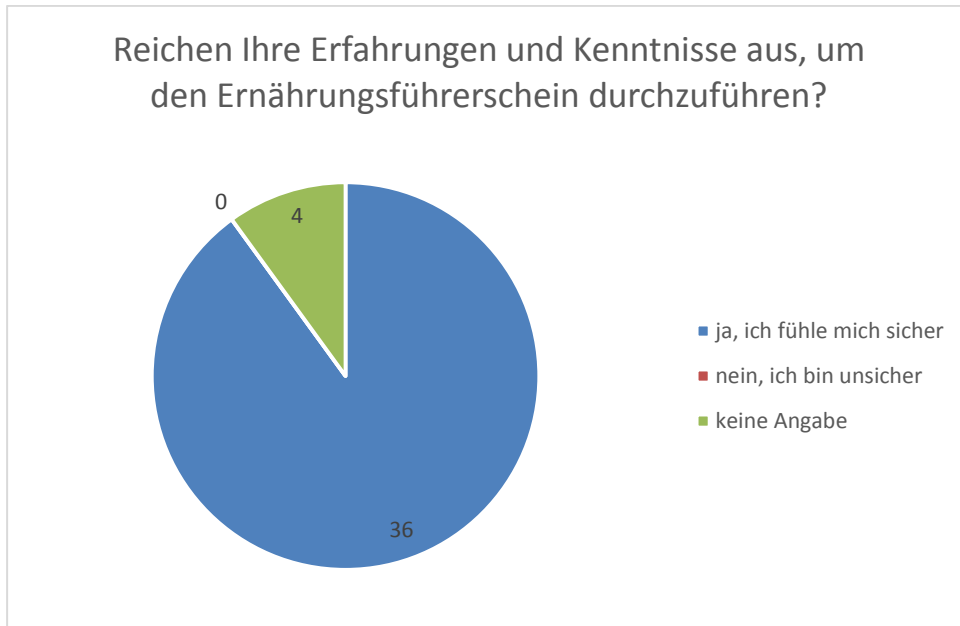


Abb. 18: Antworten zu Frage 9 des Lehrer*innen-Fragebogens

90 % der Lehrkräfte geben an, dass sie sich sicher fühlen, um das Projekt Ernährungsführerschein mit einer Klasse durchzuführen. Die übrigen 10 % haben keine Angabe gemacht oder das Blatt des Fragebogens fehlte.

2.3 Ergebnisse der Fremdevaluation (Dissertation 2013)

Die Forschungsarbeit hatte zum Ziel, die Effektivität und Nachhaltigkeit der Maßnahme Ernährungsführerschein mit einem geeigneten (zu entwickelnden) Evaluationsinstrument zu untersuchen und zu bewerten. Letztlich sollte für den Landkreis Marburg-Biedenkopf und die Stadt Marburg beantwortet werden, ob der Ernährungsführerschein eine geeignete Maßnahme ist, um die Ernährungssituation nachhaltig zu beeinflussen und zu verbessern (Heil 2013, S. 85). Die positive Veränderung wird dabei auf der Ebene des Ernährungsverhaltens gesehen und gemessen: als eine Steigerung des Verzehrs von Obst, Gemüse, Vollkorngetreideprodukten und Fisch und eine Senkung des Verzehrs von stark gesüßten Getränken und energiedichten Fast-Food-Gerichten (ebenda S. 86). Das Evaluationsdesign ist darauf ausgerichtet, anhand einer (für Deutschland) nicht repräsentativen Stichprobe zu eruieren, ob die Reichweite und Relevanz des Ernährungsführerscheins in Form und Umfang ausreichend sind, um auf dieser Ebene die gewünschte Veränderung zu erreichen.

Die Rekrutierung der Studienteilnehmer erfolgte über den Fachbereich Gesundheitsamt des Landkreises Marburg-Biedenkopf. Die Datenerhebung erfolgte nach einem Mixed-Methods-Ansatz quantitativ und qualitativ. Evaluationsinstrumente der quantitativen Erhebung waren Fragebögen, die sich an die Kinder der dritten Jahrgangsstufe, Eltern, Lehrer*innen und Schulleiter*innen richteten. Die qualitativen Daten wurden durch leitfadengestützte Interviews mit einem Elternteil und dessen Kind ermittelt (ebenda, S. 87-89). Die Untersuchungen fanden 2009 bis 2010 statt.

Die quantitative Untersuchung erfolgte in 16 Klassen an zwölf Grundschulen, es nahmen 992 Personen (Kinder, Eltern, Schulleitungen und Lehrkräfte) teil. Die Kinder und Eltern wurden vor Beginn und direkt nach Abschluss des Ernährungsführerscheins (prä- und post-) befragt. Die Schulleitungen und Lehrkräfte wurden einmal, nach Projektabschluss, befragt.

Zentrale Ergebnisse der quantitativen Untersuchung sind:

- Eltern, Kinder, Schulleiter*innen und Lehrkräfte bewerten das Projekt Ernährungsführerschein sehr positiv
- Der Ernährungsführerschein sollte jährlich wiederholt werden
- Der Ernährungsführerschein ist methodisch-didaktisch gut ausgearbeitet und lässt sich gut in den Schulalltag integrieren
- Schüler*innen und Eltern arbeiteten motiviert mit
- Praktische Umsetzung der Ernährungserziehung wird von allen gefordert
- Eltern meinen, der Ernährungsführerschein könne die Ernährungssituation verbessern
- Mehrheit der Eltern und Kinder sieht keine Veränderung im Haushalt seit dem Ernährungsführerschein
- Leichter Anstieg der Verzehrhäufigkeit von Gemüse, Obst, Vollkornbrot/-brötchen und Fisch
- Leichte Reduzierung des Fast-Food-Verzehrs
- Kinder haben mit dem Ernährungsführerschein Neues gelernt

- Gute Bildung der Eltern (gleichzeitig schwerer Zugang zu Grundschulen in sozialen Brennpunkten)
- Traditionelles Familienbild der Teilnehmer
- Ernährungswissen alleine verändert noch nicht das Ernährungsverhalten
- Unterstützung durch eine öffentliche Stelle (Gesundheitsamt) ist sehr hilfreich und erwünscht

Von allen Studienteilnehmer*innen wird das Projekt sehr positiv bewertet und von einigen wird eine jährliche Wiederholung gewünscht. Die Eltern sehen das Projekt zur Ernährungserziehung als ausreichend an; sie waren durch das Mitgeben von Lebensmitteln und Küchensutensilien sehr gefordert. Dennoch waren sich die Eltern, Schulleitungen und Lehrkräfte zu 100% einig, dass eine praktische Umsetzung der Ernährungsbildung erforderlich ist (Heil 2013, S. 180-182, 184).

Die quantitative Erhebung ermöglicht aufgrund der vorgegebenen, standardisierten Antwortmöglichkeiten Verdichtungen und Vergleiche bei den Ergebnissen. Allerdings kann die Vorgabe auch zu Verzerrungen führen. Die Studienteilnehmer könnten Fragen entsprechend der Erwartungen d.h. nach sozialer Erwünschtheit beantworten, z.B. bei Angaben zum Gemüse- oder Süßigkeitenverzehr. Dagegen bietet eine qualitative Untersuchung die Chance objektivere Daten zu erhalten und zusätzlich die Lebenswelten der Familien von innen heraus zu skizzieren. Der quantitativen folgte daher eine qualitative Studie, sie wurde in Form eines problemzentrierten, leitfadengestützten Interviews mit je einem Schulkind und Elternteil aus neun Familien ein halbes Jahr nach Projektabschluss durchgeführt (Heil 2013, S. 88).

Zentrale Ergebnisse der qualitativen Evaluation:

- Die an der Befragung teilnehmenden Eltern zeichneten sich durch einen überdurchschnittlich guten Bildungsstand aus.
- Knapp 75 % der Eltern empfanden das Projekt als ausreichend, um Kindern eine gesunde Ernährung nahezubringen, auch wenn sie sich eine jährliche Wiederholung¹² des Projekts wünschten.
- Ca. 75 % der Kinder wünschten sich ebenfalls, mehr über gesunde Ernährung zu erfahren, auch in einem eigenen Schulfach (Heil 2013, S. 183).
- Zu ihrem eigenen Ernährungswissen gaben über 90 % der Eltern an, viel über gesunde Ernährung zu wissen und 76 % gaben an, dieses Wissen im Alltag umzusetzen.

Bei diesen Daten dürfte es eigentlich kaum noch ernährungsassoziierte Erkrankungen geben. Offensichtlich treten aber verschiedene Bias auf. Zum einen wurde „gesunde Ernährung“ im Vorfeld nicht definiert, so dass die Befragten ihr jeweils eigenes Verständnis einsetzten, zum anderen dürfte auch die soziale Erwünschtheit eine Rolle spielen. Dennoch kann es zutreffen, dass die befragten Eltern tatsächlich ein gutes Ernährungswissen haben (Heil 2013, S. 184).

¹² Eine jährliche Wiederholung des Ernährungsführerscheins widerspricht dem Grundkonzept des Projekts, zeigt aber, dass eine Ausweitung der Ernährungsbildung in der Grundschule begrüßt würde.

- Ein Drittel der Eltern gab an, noch Vieles über gesunde Ernährung mit dem Ernährungsführerschein dazu gelernt zu haben.
- Fast alle Kinder haben Neues beim Ernährungsführerschein gelernt, dazu gehören auch die 46 %, die angaben, dass sie vorher schon viel wussten (ebenda).

In der Ergebnisdiskussion der qualitativen Studie stellt die Autorin dar, dass das familiäre Umfeld der Kinder einen starken Einfluss auf die Wirksamkeit und Nachhaltigkeit des im Ernährungsführerschein Gelernten sowie auf das Ernährungsverhalten hat (Heil 2013, S. 280-281). So beschäftigten sich ernährungsinteressierte Familien mit den Inhalten des Ernährungsführerscheins und sprachen zu Hause darüber. Das Projekt wurde in der Familie mit Interesse und Anerkennung aufgenommen und die Inhalte praktisch vorgelebt. Die Kinder erfuhren Zuwendung, das Gelernte gewann an Wert und konnte sich über Emotionen und Beziehungen festigen.

Einen geringeren Einfluss hatte der Ernährungsführerschein bei Familien, die sich weniger für Ernährung interessierten oder sich mit der Versorgung belastet fühlten. Beispielhaft sei hier eine Familie genannt, in der die Mutter sich überfordert fühlt und gerne die Mittagessenversorgung an die Institution Schule abgeben würde (→ Schulverpflegung). In zwei anderen Familien hat der Fleischkonsum Vorfahrt. Die Mütter begründen den fleischlastigen Ernährungsstil damit, dass ihre Männer Fleisch verlangten und sonst nicht satt würden. Das tradierte, sozial-kulturelle Schema der „Fleischesser“ hielt dann auch den Einflüssen des Schulprojekts stand. Die Mütter empfanden den Ernährungsführerschein eher als einen Feind, der sich in ihre Lebensführung einmischte. Es entstand eine Konkurrenzsituation zwischen Familie und Schule, die für die Kinder nicht aufzulösen ist. Kinder im jüngeren Alter lernen zunächst prägend die Ernährungsweisen ihrer Eltern kennen, bevor später, mit zunehmendem Alter die elterlichen Einflüsse schwinden und die Jugendlichen sich nach ihren Peergroups richten. Dennoch fällt es schwer, dem elterlichen Status zu entkommen.

Die Autorin ordnet die befragten Familien den Sinus-Milieus zu, um auf dieser, die soziokulturelle Vielfalt der Gesellschaft abbildenden Grundlage, die Lebenswelt der Menschen mit ihren Orientierungen, Befindlichkeiten und Werten „von innen heraus“ zu erklären. Damit trägt sie zu einem besseren Verständnis der Vielfalt und Komplexität von Ernährungsstilen bei, die einen Teil von Lebenskultur ausmachen und schwerlich allein durch eine schulische Intervention verändert werden können. Es braucht ein ganzes Dorf

Dennoch resümiert die Evaluation, dass Kinder mit geringer Ernährungsvorbildung unmittelbar zum Projektabschluss stärker von den Inhalten profitiert haben. Diejenigen Kinder, in deren Familien täglich eine gesunde Ernährung vorgelebt wird, weisen allerdings sechs Monate nach Projektabschluss die höhere Ernährungskompetenz auf.

2.4 Analyse der Stärken und Schwächen, Chancen und Risiken des Projekts

Die SWOT-Analyse des Projekts zum Zeitpunkt August 2017 folgt auf der nächsten Seite, Abbildung 19:

<p>Stärken</p> <ul style="list-style-type: none"> Fundierte Konzeption des Schul- und kommunalen Projekts Qualifikation, Erfahrung, Expertise, Selbstständigkeit des Projektteams Projektmanagement; Vernetzung mit Partnern; Transparenz Fortlaufende Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung, KVP, PDCA Auszeichnung Hessischer Gesundheitspreis 2014, Qualitätsarbeit in der GF Wachsender Umfang des kommunalen Projekts, hohe Akzeptanz Eigen-Marketing, Öffentlichkeitsarbeit, Freiwilligkeit der Schulen Ressourcenorientierung; methodische Ausrichtung an good practice-Kriterien Alleinstellung, bundesweit: die kommunale Koordination 	<p style="text-align: center;">intern</p> <p>Schwächen</p> <ul style="list-style-type: none"> Dauerhafter Projektstatus, dennoch behördliche Verwaltung in der Linie Projektautonomie im Widerspruch zur Verwaltungspraxis Unverbindlichkeit seitens Kommunalverwaltung (jährliche Befristung) noch fehlende kommunalpolitische Förderung und Querverknüpfung noch fehlende Anpassung der Ressourcen an wachsenden Projektumfang
<p>Chancen</p> <ul style="list-style-type: none"> Präventionsgesetz und die kommunale Entwicklung der Gesundheitsförderung Integriert in: IN FORM, Gesundheitsziele Hoch anschlussfähig an Umwelt- und Klimaschutz/ Nachhaltigkeitsbildung Beitrag zu Verbraucher-Bildung: Nutrition Literacy, Health Literacy etc. Synergien mit Schulverpflegung im Ganzttag Präventionskette über Betreuungs- und Bildungsinstitutionen hinweg Zu erwartende Impulse aus übergeordneten Institutionen auf Bundes- und Landesebene: BM für Ernährung, NQZ, KMK, HKM und HSM 	<p style="text-align: center;">extern</p> <p>Risiken</p> <ul style="list-style-type: none"> Projekt sitzt nicht mit am Tisch Konkurrenzprodukte (?) in Grundschulen Grundschulen werden „übertannt“ von vielen Anbietern und Anliegen noch fehlendes verknüpfendes Gesamtkonzept, fehlendes Schnittstellenmanagement noch fehlendes institutionen- und altersübergreifendes Gesamtkonzept

In der SWOT-Analyse des Projekts Ernährungsführerschein zum Termin August 2017 wurden zunächst die Ergebnisse der externen Projekt-Umfeld-Analyse in Form eines Chancen-Risiken-Katalogs zusammengestellt und diese dann dem Stärken-Schwächen-Profil der internen Projektanalyse gegenübergestellt (siehe Abb. 19, S. 30). In einem weiteren Schritt wurden die jeweiligen Überschneidungen herausgelesen und in einer SWOT-Matrix dargestellt; schematisiert in der Tabelle:

Tab. 2: SWOT-Matrix zur Positionierung

Umfeld Projekt	Chancen	Risiken
Stärken	ausbauen	absichern
Schwächen	aufholen	überwinden

Die SWOT-Analyse des Projekts Ernährungsführerschein dient der Positionsbestimmung und der weiteren (Strategie-) Entwicklung des Projekts. Aus dem Abgleich der Profile ergeben sich Handlungsempfehlungen für einzelne Positionen, diese werden unter Punkt 3 Ausblick besprochen.

2.5 Zusammenfassendes Fazit

Die Dokumentation der Projektarbeit zum Ernährungsführerschein veranschaulicht die zwei Ebenen, auf denen er wirkt: dies ist zum einen das Schulprojekt Ernährungsführerschein in den Grundschulen von Landkreis und Stadt Marburg, zum anderen das kommunale Projekt zur Koordinierung, Ausweitung und Verstetigung der Schulprojekte. Beide Arbeitsbereiche werden vom Projektteam, zwei Fachkräften am Gesundheitsamt, ausgeführt. Im Bericht werden die Zielsetzungen, einige Rahmenbedingungen und die Arbeitsweise des Projekts aufgezeigt.

Die Zielsetzung der Projekte verlangt eine wirksame und nachhaltige Einführung des Schulprojekts Ernährungsführerschein in 50% aller Grundschulen von Landkreis Marburg-Biedenkopf und Stadt Marburg. Das Mengenziel/die Verbreitung des Schulprojekts ist im neunten Projektjahr zu 60% erreicht. 60% der Grundschulen „haben“ das Projekt Ernährungsführerschein. 38% aller Grundschulen arbeiten regelmäßig mit dem Gesundheitsamt zusammen. Die anderen Schulen arbeiten mit anderen (freiberuflichen) Partnern oder in anderen Formen (Nachmittagsangebot im Ganztage), wobei auch hier der initiale Anstoß vom Gesundheitsamt bzw. seiner Öffentlichkeitsarbeit (2.1) kam.

Die Frage nach der Wirksamkeit und Nachhaltigkeit konnte erst durch entsprechende Untersuchungen beantwortet werden. Untersuchungen erfolgten als Fremd- und Selbstevaluationen. Die Fremdevaluation wurde als Forschungsarbeit einmalig 2009-2010 in Zusammenarbeit mit der Universität Kassel durchgeführt. Sie ging der Frage nach, ob der Ernährungsführer-

schein eine geeignete Intervention ist, um die Ernährungssituation in Deutschland zu verbessern. Die positive Veränderung wurde dabei auf der Ebene des Ernährungsverhaltens der Kinder gesehen und gemessen (2.3). Die Antwort in Kürze: Das Schulprojekt Ernährungsführerschein hat keinen signifikanten Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Kinder gezeigt. Der Ernährungsführerschein hat verschiedene Wirkungen hervorgebracht, je nachdem in welche familiäre Ausgangssituation er traf. In Familien, die bereits einen günstigen Ernährungsstil lebten, wurde er gut angenommen und wirkte positiv verstärkend. In Familien des Typus Billig- und Fleischesser (gemäß Sinus Milieu-Studie) dagegen konnte der Ernährungsführerschein die beabsichtigte Wirkung nicht entfalten. Hier scheint sich das Präventionsdilemma zu bestätigen. Dennoch werden durch den Ernährungsführerschein Alltagskompetenzen für die Nahrungszubereitung gezielt gefördert, die Kinder verändern ihre Fähigkeiten und zum Zeitpunkt des Projektabschlusses auch ihr Ernährungshandeln.

Durch das kommunale Projekt erfahren die Grundschulen eine koordinierende, verbindliche und tatkräftige Unterstützung durch die öffentliche Institution Gesundheitsamt. Die Schulen werden fachlich und finanziell gefördert und erfahren Anerkennung, u.a. durch Publikationen in der lokalen Presse. Nach der Implementierung des Projekts mit dem Gesundheitsamt führen die Grundschulen/die Lehrkräfte in den folgenden Jahren selbstständig den Ernährungsführerschein wieder in ihren 3. Klassen durch. Schulleitungen, Lehrkräfte und Eltern betonen, dass sie die Unterstützung durch das Gesundheitsamt weiterhin sehr schätzen. Die Unterstützung durch das Gesundheitsamt wertet das Projekt auf und befördert es in einen gesundheitspolitischen Kontext. Das ist besonders bei Elternabenden und in der öffentlichen Wahrnehmung von Bedeutung. Der Ernährungsführerschein ist in vielen Grundschulen mittlerweile zum Selbstläufer geworden und schafft nachhaltig wirkende, gesundheitsfördernde Strukturen und Kapazitäten in den Schulen. Die Aufnahme in das Schulprogramm schafft Verbindlichkeit und Verlässlichkeit. Drei der Grundschulen nutzen das Projekt Ernährungsführerschein für eine Zertifizierung im Modul Ernährungs- und Verbraucherbildung im Rahmen des Programms Schule & Gesundheit beim Hessischen Kultusministerium.

Die Selbstevaluation des Schulprojekts wird formativ anhand von Befragungen von Schüler*innen und Lehrer*innen jeweils zum Abschluss eines Projektdurchgangs vom Projektteam vorgenommen. Die Ergebnisse sind in 2.2 dargestellt. Dabei zeigt sich eine hohe Akzeptanz und Wertschätzung des Projekts bei beiden Gruppen. Für die Kinder verläuft das Projekt sehr handlungs- und erlebnisreich, sie gewinnen an Fähigkeiten und Wissen hinzu (2.2.1). Das Setting Schule bietet dabei allen Schüler*innen gleichen Zugang zum Projekt und Chancengerechtigkeit. Für einen nachhaltigen Erfolg, der sich im Ernährungshandeln der Kinder niederschlägt, ist jedoch Unterstützung durch die Eltern erforderlich.

Die Lehrkräfte befürworten das Projekt und das Projektmaterial. Sie erleben die Kinder hoch motiviert und werden größtenteils auch nach dem Projekt weitere Impulse setzen (2.2.2).

Das Projektteam richtet die Arbeitsweise im (Schul- und kommunalen) Projekt an den good practice-Kriterien der Gesundheitsförderung (1.2) und weiteren Qualitätsmerkmalen (1.3) aus. Für seine qualitätsbasierte Praxis ist das Marburger Projekt Ernährungsführerschein 2014 mit dem Hessischen Gesundheitspreis ausgezeichnet worden (Kategorie Gesund aufwachsen).

Was hat das Projekt nun genau gebracht? Wenn es alleine nicht eine nachhaltige Verbesserung des Ernährungsverhaltens der Kinder erzielen konnte, in der Form, dass diese dauerhaft mehr Obst, Gemüse, Vollkorngetreideprodukte und Fisch sowie weniger Fast-Food, Süßigkeiten und Süßgetränke verzehrten, so hat es doch andere nachhaltig wirkende Ergebnisse hervorgebracht. Das regelmäßige Projektangebot ist mittlerweile eine feste Größe in den kommunalen Grundschulen, ein verlässlicher Output der Projektarbeit. Von den Zielgruppen (Kinder, Eltern, Lehrkräfte) wird es sehr gut angenommen. Dieser Output ist noch keine Wirkung, aber eine Voraussetzung, um diese zu erreichen. Bei den Wirkungen sprechen wir von Outcomes. Sie sind Veränderungen bei den Zielgruppen und lassen sich gemäß der Wirkungstreppe (vgl. Kurz und Kubek 2015; Brandes und Gebhardt 2017) in verschiedene Wirkungsebenen unterscheiden, so die Veränderung von Fähigkeiten, Verhalten oder der Lebenslage der Zielgruppe. Diese Outcomes erzielt das Projekt Ernährungsführerschein:

- Es finden Integration und Vernetzung zwischen den Projektpartnern, den Grundschulen und den Stakeholdern statt
- Die Fachkräfte und Multiplikatoren erwerben zusätzliche Kompetenzen
- Das Angebot wird optimiert und weiterentwickelt
- Die Zielgruppen (Kinder, Lehrkräfte) profitieren von dem „reifenden“ Angebot
- Das Ernährungswissen und die -fähigkeiten bei den Kindern verbessern sich
- Die Ernährungseinstellungen und das -verhalten/-handeln verbessern sich bei einem Teil der Kinder, aber wahrscheinlich zeitlich begrenzt
- Die Ernährungssituation der Kinder verbessert sich dort, wo die Lehrkraft auch nach Projektabschluss Einfluss nehmen kann, so beim gemeinsamen Schulfrühstück
- Das Projekt bewirkt eine Sensibilisierung und Bekräftigung der Bedeutung von gesunder Ernährung und Ernährungsbildung - in den Schulen und der Kommune

Diese Outcomes erzielt das Projekt Ernährungsführerschein *nicht*:

- Die Ernährungssituation der Kinder (und Familien) im privaten Bereich verändert sich nicht
- Die Ernährungssituation der Kinder im institutionellen Bereich (Ganztagsschule) verändert sich nicht generell
- Die Ernährungssituation der Gesellschaft verändert sich nicht

Was lernen wir aus diesen Resultaten für die Zukunft und die weitere Arbeit?

3 Ausblick

Es ist deutlich geworden, dass das Projekt Ernährungsführerschein – trotz methodischer Innovation und sehenswerter Erfolge - alleine nicht ausreicht, um den Kindern in der Marburger Region eine Ernährungsbildung zu vermitteln, die auch ihr Ernährungsverhalten erreicht und, wo nötig, verbessert.

Kinder unterliegen heute zahlreichen Ernährungs- und Umwelteinflüssen. Diese wirken in verschiedenen Settings, in der Familie, Krippe und Kita, Schule, im Freundeskreis, bei den Peers, durch Lebensmittelindustrie und Werbung. Sie prägen die Verhältnisse und das Verhalten und formen in der Summe ein komplex zusammengesetztes esskulturelles Muster, die Essgewohnheiten. Da diese nicht immer geeignet sind, die Gesundheit zu erhalten (siehe 1.2, S. 2-3), ist noch mehr zu tun als das Projekt alleine leisten kann.

Um die gesundheitliche Situation von Kindern und späteren Erwachsenen aus der Richtung Ernährung (und Bewegung) zu verbessern, ist ein Gesamtkonzept wirkungsvoller, in dem der Ernährungsführerschein einen wichtigen Baustein darstellt. Das Gesamtkonzept sollte im Sinne einer ernährungsbezogenen Präventionskette die verschiedenen, biografisch durchlaufenen Settings eines heranwachsenden Kindes berücksichtigen, schon vor der Grundschule einsetzen und wiederholt altersgerechte Impulse geben. Die Ernährungsbildung, die gemeint ist, zielt auf den Erwerb von Ernährungskompetenzen, auf das Vermögen Einzelner bewusste, reflektierte, aber auch emotional getragene Ess- und Trinkentscheidungen zu treffen, die dann das Ernährungsverhalten leiten (Nutrition Literacy). Darüber hinaus wären auch politische Restriktionen gegenüber der Lebensmittelindustrie und -werbung dienlich.

Gutes Ernährungsverhalten braucht gesundheitsfördernde Verhältnisse, um zu „gedeihen“. Das Speisenangebot muss stimmen¹³, gesunde Nahrung braucht ein gutes Image, Geschmack, gute Zubereitung, eine gute Präsentation, Erreichbarkeit und Bezahlbarkeit und immer motivierte Mitesser und Vorbilder. Dann können die täglichen „gesunden“ Ess- und Trinkentscheidungen tatsächlich zur leichten Wahl werden.

Anforderungen, die die Lebensmittelauswahl sozial- und umweltpolitisch korrekt, eben nachhaltig machen, müssen heute immer häufiger beachtet werden. Bei der derzeitigen Situation von Land- und Ernährungswirtschaft ist dies ein Gebot für ihre Zukunftsfähigkeit. Alle Anforderungen zusammen müssen zudem wirtschaftlich tragbar sein, privat wie institutionell. Eine komplexe Herausforderung.

Für die Weiterentwicklung des Projekts Ernährungsführerschein auf kommunaler Ebene, im Kontext der Herausforderungen und die SWOT-Analyse (S. 30) berücksichtigend, gibt die Autorin diese Empfehlungen:

- Das Schulprojekt als einen Baustein zur Ernährungsbildung verlässlich etablieren, verstetigen und ausweiten
- Die fundierte Arbeitsweise im kommunalen Projekt stärken

¹³ unter ernährungsphysiologischen, hygienischen und sensorischen Gesichtspunkten

- Das kommunale Projekt Ernährungsführerschein in die neu geschaffenen Strukturen der kommunalen Gesundheitsförderung „Initiative Gesundheit fördern –Versorgung stärken“ integrieren: für ein gesundes Aufwachsen in der Gesunden Region Marburg-Biedenkopf und der Gesunden Stadt Marburg, „Gesunde Schule in Gesunder Kommune“. Ernährung und Verpflegung sind wichtige Bestandteile der Ganztagschule
- Das kommunale Projekt Ernährungsführerschein aus dem Projektstatus entlassen und in eine tragfähige, dauerhafte Struktur überführen, die zudem Entwicklung in Tiefe und Breite des Themenbereichs ermöglicht
- Ein übergreifendes Gesamtkonzept entwerfen, in dem formale und informelle Ernährungsbildung jeweils altersgerecht im Elementarbereich beginnen, sich in der Grundschule regelmäßig fortsetzen und in der Sekundarstufe I weitergeführt werden.
- Informelle Ernährungsbildung, das ist das Speisen- und Getränkeangebot in Kindertagesstätten und Schulen, das tägliche Essen und Trinken, das Tun. Die im Unterricht vermittelten Inhalte sollten mit dem Speisenangebot übereinstimmen und können so Synergien entwickeln. Im Ganztagsbetrieb der Kitas und Schulen ist eine warme Mittag Mahlzeit obligatorisch, sie sollte in Qualität, Rahmenbedingungen und Akzeptanz noch gefördert werden.
- Bessere Ernährung und mehr Bewegung miteinander verknüpfen
- Die Prävention von Übergewicht im Kindes- und Jugendalter weiterhin verfolgen, ebenso die Prävention von Karies
- Die Verknüpfung von gesunder Ernährung mit Umweltschutz und Integration fördern

Frühe Interventionen im Kindesalter können die häufig im Erwachsenenalter auftretenden ernährungsassoziierten Erkrankungen wie Diabetes mellitus Typ 2, kardiovaskuläre Erkrankungen und Krebs vermeiden, sie rechnen sich als Investition (WHO Europa 2017). Geeignete Interventionen wirken nicht nur präventiv, sie fördern gleichzeitig die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Menschen, physiologisch wie psychologisch. Die Kosten für Interventionen liegen deutlich niedriger als die für die Behandlung von Problemen bspw. durch Übergewicht (ebenda). Dabei sind das 2015 verabschiedete Präventionsgesetz sowie der 2016 zwischen Landkreis und Stadt Marburg vereinbarte kommunale Partnerprozess „Gesundheit für alle“ ideale Ausgangspunkte für die Förderung der Ernährungsbildung und die Optimierung der Verpflegung im Elementar-, Primar- und Sekundarbereich in den Schulen des Landkreises Marburg-Biedenkopf und der Stadt Marburg.

Für den Bereich Ernährung liegt es nahe, die Prozesse von Prävention und Gesundheitsförderung auch mit den Klimaschutzprozessen beider Verwaltungen zu verknüpfen. Eine gesundheitsfördernde, umwelt- und sozialverträgliche, zudem kulturell integrierende Ernährung kann in den Kindertagesstätten und Schulen gelebt werden. Sie braucht dafür die Unterstützung der relevanten politischen Ressorts. In deren Zusammenarbeit zeichnet sich der eingeschlagene Weg zu einer Healthy Public Policy schon ab. Der Landkreis Marburg-Biedenkopf hat das Potenzial eine Modellregion für gesunderhaltende, umwelt- und klimaschonende Ernährung und Ernährungsbildung in seinen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen junger Menschen zu werden. Dieser Weg ist eine Entscheidung für die Gesundheit und Lebensqualität der heranwachsenden Bevölkerung, eine Gesundheitsentscheidung mit Zukunft.

4 Literatur und Quellen

Altgeld T, Geene R, Glaeske G, Kolip P, Rosenbrock R und Trojan A 2006: Prävention und Gesundheitsförderung. Ein Programm für bessere Gesundheits- und Sozialpolitik. Friedrich Ebert-Stiftung, Bonn

Altgeld T und Kolip P 2010: Konzepte und Strategien der Gesundheitsförderung. In: Hurrelmann K, Klotz T. und Haisch J (Hrsg.): Prävention und Gesundheitsförderung. 3., vollständig überarbeitete und erweiterte Auflage, Bern: Huber, 45-56

Brandes S und Gebhardt B 2017: Den Wald vor Bäumen sehen. Oder: Wie sich mit Wirkungsmodellen kommunale Prozesse abbilden lassen. Landesvereinigung für Gesundheit und Sozialmedizin Niedersachsen e.V., Vortrag am 17.05.2017 in Hannover

Brombach C et al. 2006: Die Nationale Verzehrstudie II. Ernährungs-Umschau 53, 4-9

BZgA 2011: Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Verlag für Gesundheitsförderung, S. 384. Internet: www.leitbegriffe.bzga.de/ [15.09.2017]

Heil EA 2013: Ist der Ernährungsführerschein eine geeignete Primärpräventionsmaßnahme, um die Ernährungssituation zu verbessern? Evaluation im Landkreis Marburg-Biedenkopf. Dissertation Universität Kassel, Internet: <https://goo.gl/qt9T9Y> [14.09.2017]

Heindl I 2009: Ernährungsbildung – curriculare Entwicklung und institutionelle Verantwortung. Ernährungs-Umschau 56, 568-573

Kappelhoff C 2010: Der aid-Ernährungsführerschein in Grundschulen des Landkreises Marburg-Biedenkopf und der Universitätsstadt Marburg. Projektbericht über den Zeitraum Januar 2009 bis Februar 2010. Fachbereich Gesundheitsamt, Schwanallee 23, 35037 Marburg oder Internet: http://www.marburg-biedenkopf.de/uploads/PDF/GSH/gsh-ernaehrungsfuehrerschein_bericht_2010.pdf

Kooperationsverbund Gesundheitliche Chancengleichheit 2015: Kriterien für gute Praxis in der soziallagenbezogenen Gesundheitsförderung, S. 23. Internet: www.gesundheitliche-chancengleichheit.de [15.09.2017]

Kurz B und Kubek D 2015: Kursbuch Wirkung. Das Praxishandbuch für alle, die Gutes noch besser tun wollen. 3. Auflage, Phineo gAG Berlin. ISBN 978-3-00-043516-4

Mensink GBM et al. 2007: EsKiMo – Das Ernährungsmodul im Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KiGGS). Bundesgesundheitsbl – Gesundheitsforsch – Gesundheitsschutz 5/6, 902-908

Methfessel B 2009: Anforderungen an eine Reform der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung. In: Kersting M (Hrsg.): Kinderernährung aktuell. Schwerpunkte für Gesundheitsförderung und Prävention. Umschau Zeitschriften Verlag, 104, 107

Mielck A 2005: Soziale Ungleichheit und Gesundheit. Einführung in die aktuelle Situation. Verlag Hans Huber Bern, 31-34, 77-78, 87

Müller MJ et al. 2009: Prävalenz und Prävention von Übergewicht und Adipositas im Kindesalter. In: Kersting M (Hrsg.): Kinderernährung aktuell. Schwerpunkte für Gesundheitsförderung und Prävention. Umschau Zeitschriften Verlag, 118, 122

Robert Koch-Institut (Hrsg.) 2008: Lebensphasenspezifische Gesundheit bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des Nationalen Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS). Beiträge zur Gesundheitsberichterstattung des Bundes, 155

Robert Koch-Institut (Hrsg.) 2009: Mundgesundheit. Gesundheitsberichterstattung des Bundes 47

Rosenbrock R und **Geene R** 2009: Sozial bedingte Ungleichheit von Gesundheitschancen und Gesundheitspolitik, 11. Internet: <http://www.muenster.org/gal/download/rosenbrock.pdf> [14.09.2017]

Schmidt S 2009: Kinderernährung in der Überflussgesellschaft – eine Herausforderung. In: Kersting M (Hrsg.): Kinderernährung aktuell. Schwerpunkte für Gesundheitsförderung und Prävention. Umschau Zeitschriften Verlag, 6

Siegrist J und **Marmot M** 2008: Soziale Ungleichheit und Gesundheit: Erklärungsansätze und gesundheitspolitische Folgerungen. Verlag Hans Huber Bern, 15-23

Tsouros A 2004: Vorwort in: Wilkinson R und Marmot M (Hrsg.): Soziale Determinanten von Gesundheit – Die Fakten. 2. Ausgabe, WHO Kopenhagen, 5. Internet: http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0008/98441/e81384g.pdf [14.09.2017]

Wilkinson R und **Marmot M** (Hrsg.) 2004: Soziale Determinanten von Gesundheit – Die Fakten. 2. Ausgabe, WHO Kopenhagen, 5. Internet: http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0008/98441/e81384g.pdf [14.09.2017]

<https://www.bzfe.de/inhalt/lehren-und-lernen-mit-revis-1557.html>

www.leitbegriffe.bzga.de/

www.food-literacy.org

www.gesundheitliche-chancengleichheit.de/good-practice

www.gesundheitsziele.de

www.hage.de/gesundheitspreis/gesundheitspreis-2014.html

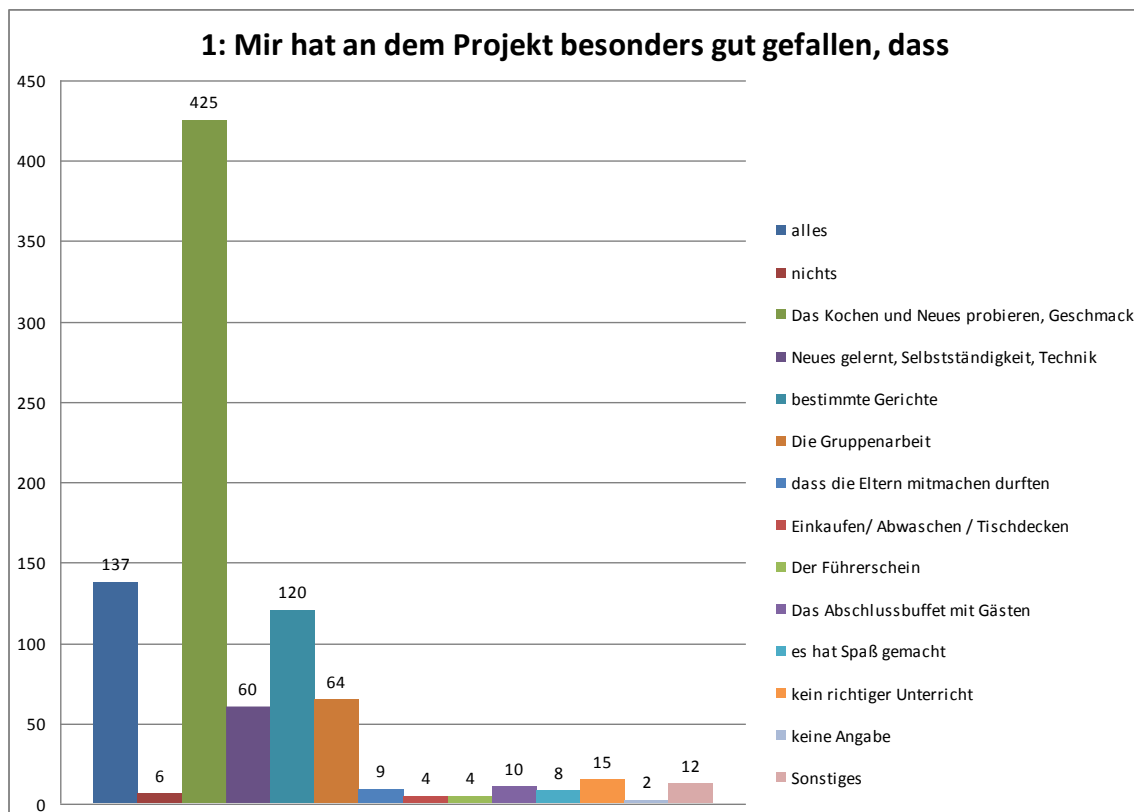
www.in-form.de

<http://www.euro.who.int/de/health-topics/noncommunicable-diseases/obesity/news/news/2017/10/world-obesity-day-understanding-the-social-consequences-of-obesity>

5 Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

Meinungen der Schülerinnen und Schüler zum Projekt Ernährungsführerschein im Zeitraum März 2010 bis Januar 2013: 746 Fragebögen

Aussage 1: Mir hat an dem Projekt besonders gut gefallen, dass:
(Mehrfachnennungen möglich)

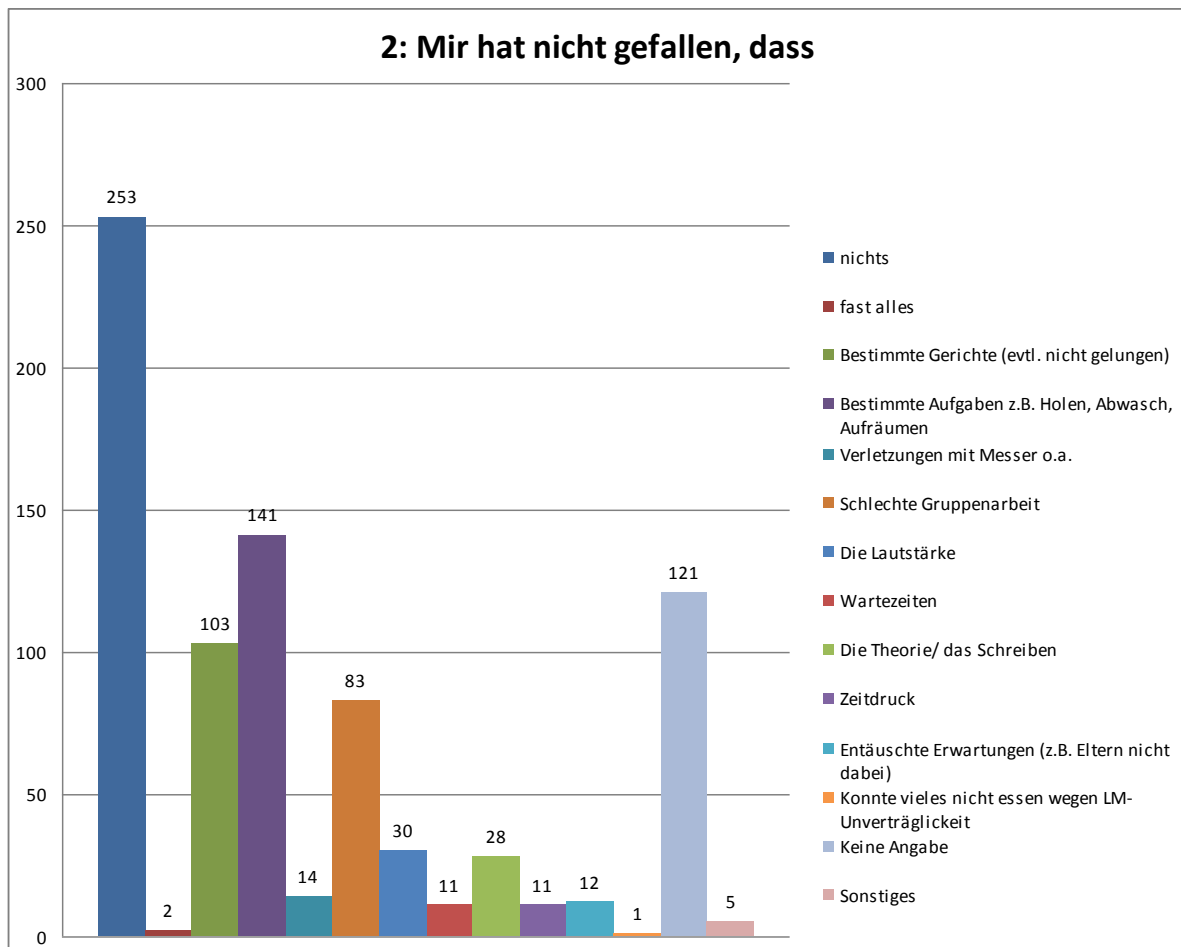


Ergebnisse:

- Die fünf Tops:
1. das Kochen und Neues probieren, der Geschmack (57 %)
 2. alles (18 %)
 3. bestimmte Gerichte (16 %)
 4. die Gruppenarbeit (9 %)
 5. Neues gelernt, Selbstständigkeit und Technik (8 %)

Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

Aussage 2: Mir hat nicht gefallen:
(Mehrfachnennungen möglich)



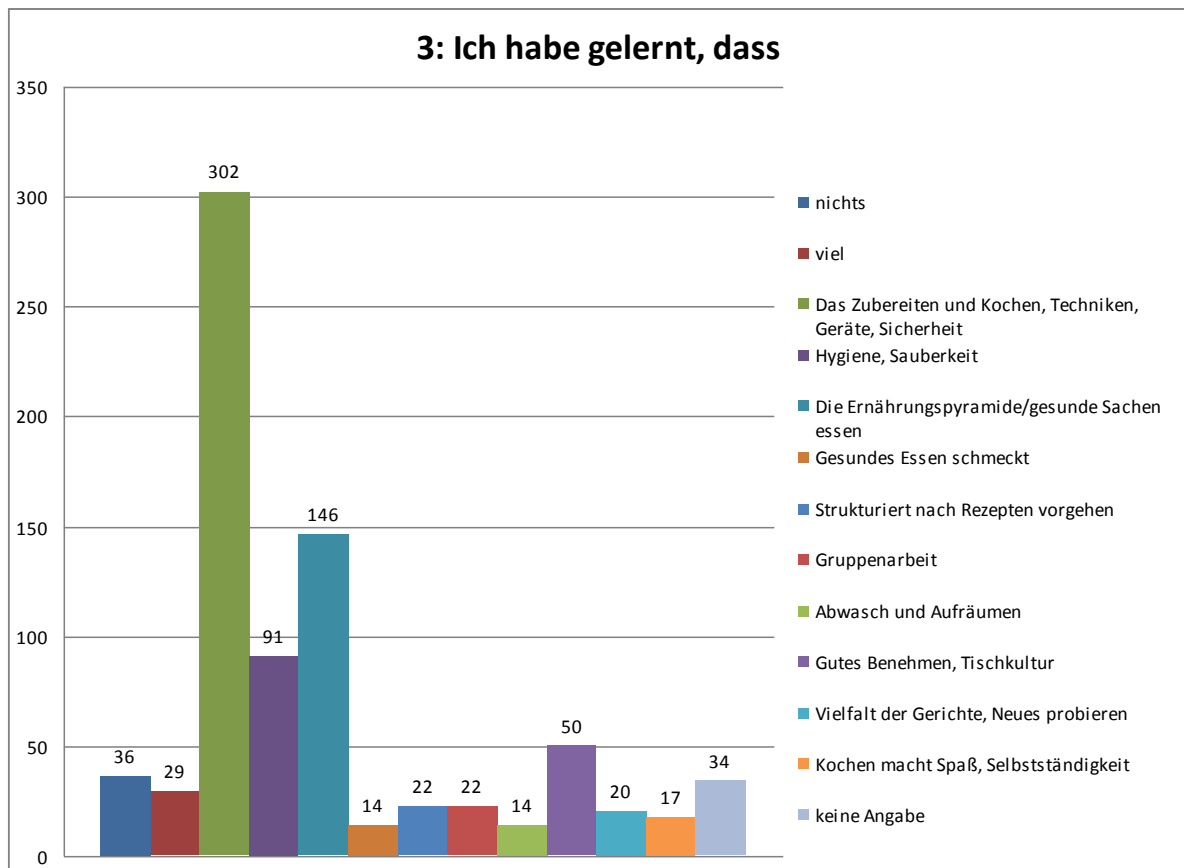
Ergebnisse:

- meist genannt:
1. nichts (34 %)
 2. holen, abwaschen, aufräumen (19 %)
 3. „keine Angabe“ (16 %)
 4. bestimmte Gerichte, evtl. nicht gelungen (14 %)
 5. schlechte Gruppenarbeit (11 %)

auch genannt: konnte vieles nicht essen wegen Lebensmittelunverträglichkeit

Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

Aussage 3: Ich habe gelernt, dass:
(Mehrfachnennungen möglich)



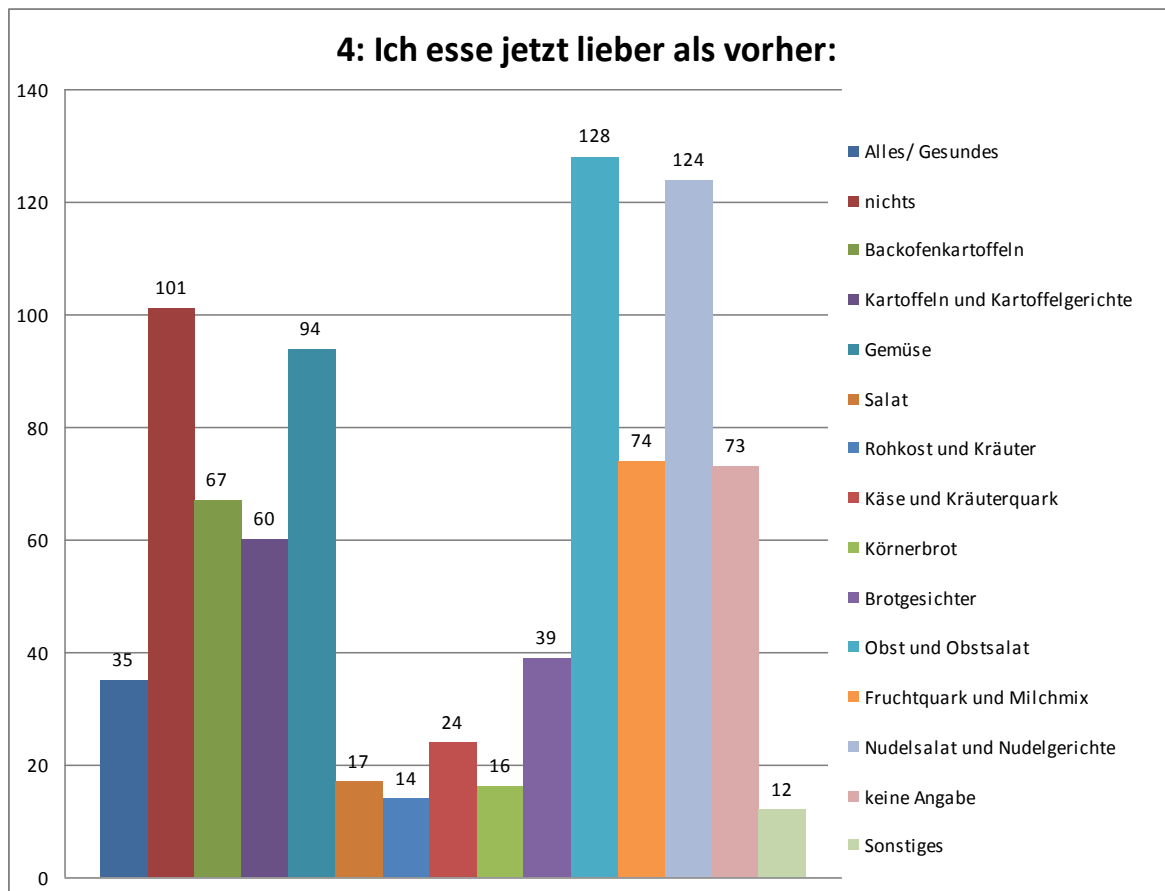
Ergebnisse:

- meist genannt:
1. zubereiten und kochen, Technik, Geräte, Sicherheit (40 %)
 2. die Ernährungspyramide, gesunde Sachen essen (20 %)
 3. Hygiene und Sauberkeit (12 %)
 4. gutes Benehmen, Tischkultur (7 %)
 5. nichts (5 %); viel (4 %)

auch genannt: abwaschen und aufräumen (2 %)

Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

Aussage 4: Ich esse jetzt lieber als vorher:
(Mehrfachnennungen möglich)



Ergebnisse:

meist genannt: 1. Obst und Obstsalat (17 %), Nudelsalat und Nudelgerichte (17 %),

Backofenkartoffeln und Kartoffeln/Kartoffelgerichte (17 %)

2. nichts (14 %)

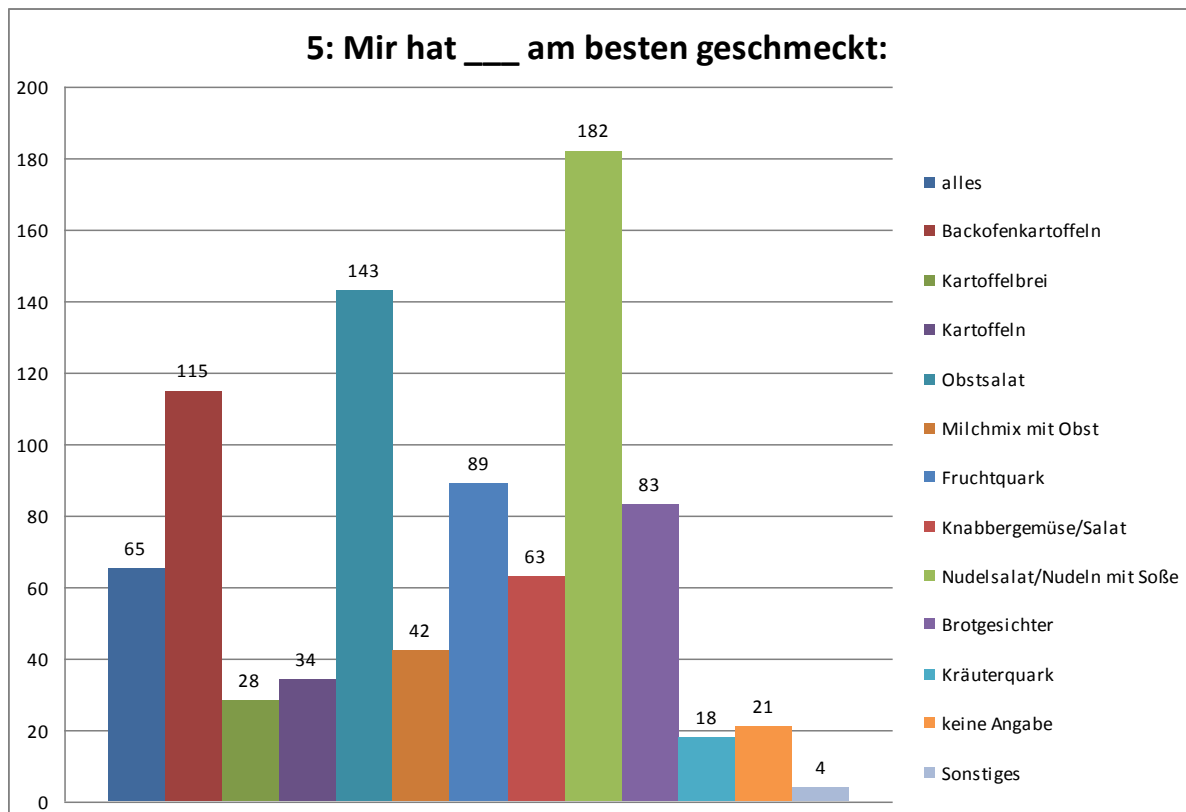
3. Gemüse (13 %)

4. Fruchtquark und Milchmix (10 %), „keine Angabe“ (10 %)

auch genannt: Rohkost und Kräuter (2 %)

Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

Aussage 5: Mir hat ___ am besten geschmeckt:
(Mehrfachnennungen möglich)

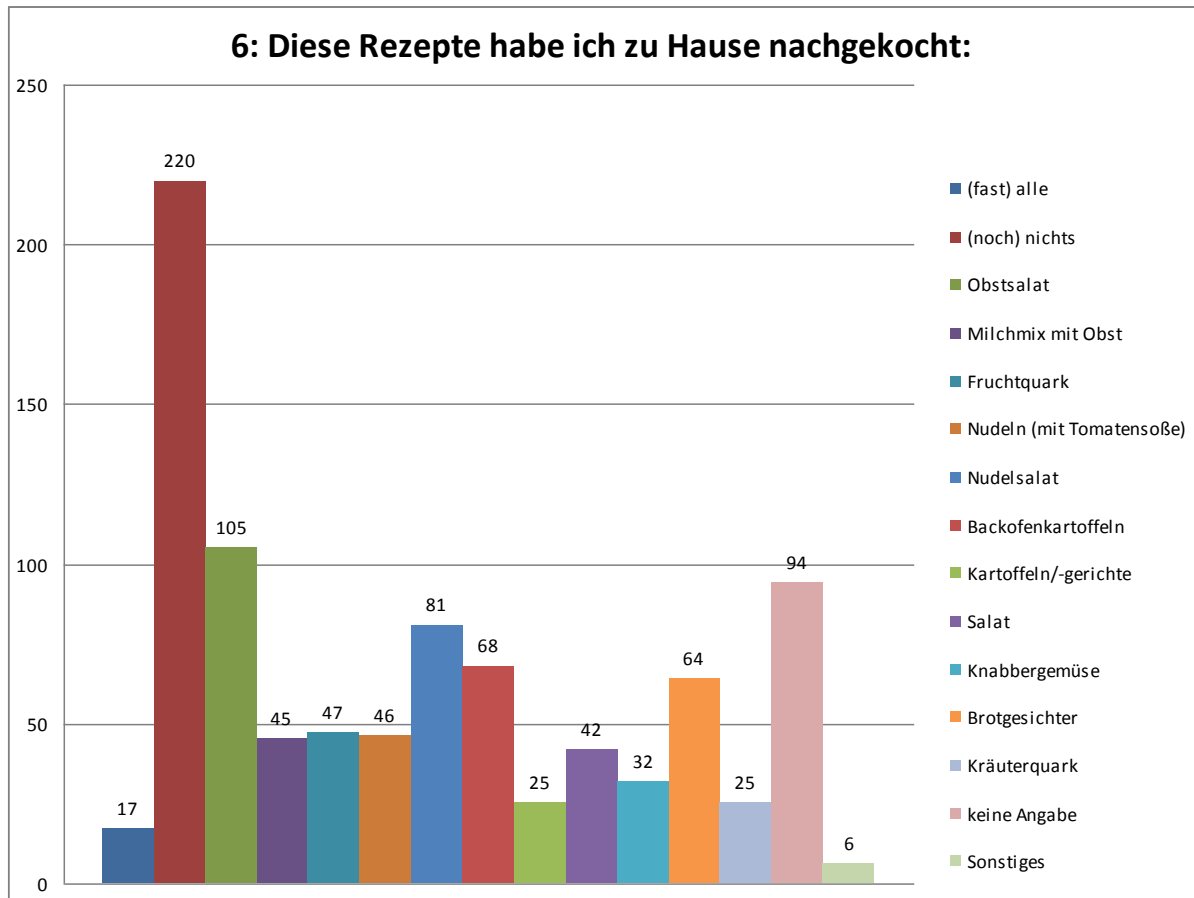


Ergebnisse:

- Die fünf Tops:
1. Nudelsalat (und in einem Fall Nudeln mit Soße) (24 %)
 2. Obstsalat (19 %)
 3. Backofenkartoffeln (15 %)
 4. Fruchtquark (12 %)
 5. Brotgesichter (11 %)

Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

Aussage 6: Diese Rezepte habe ich zu Hause nachgekocht:
(Mehrfachnennungen möglich)

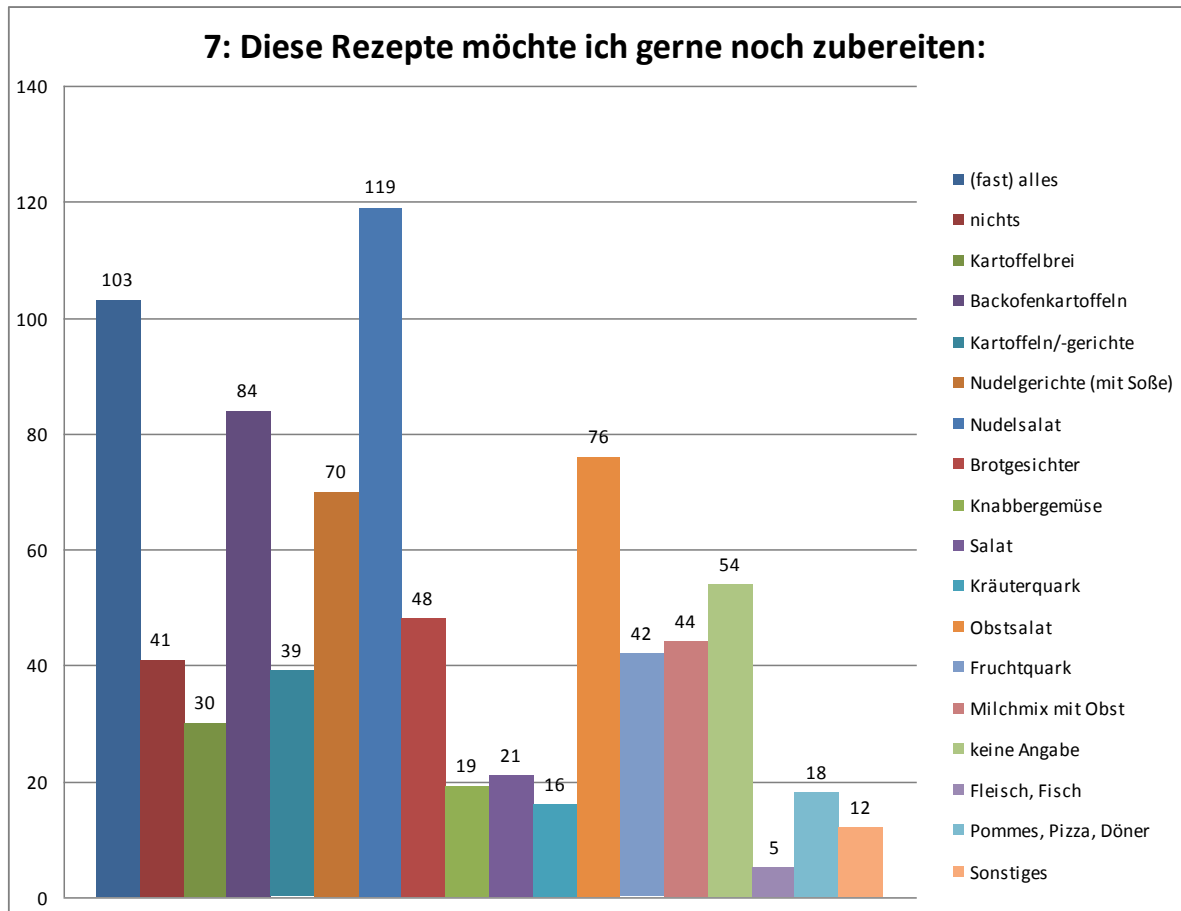


Ergebnisse:

- meist genannt:
1. (noch) nichts (29 %)
 2. Obstsalat (14 %)
 3. „keine Angabe“ (13 %)
 4. Nudelsalat (11 %)
 5. Backofenkartoffeln (9 %), Brotgesichter (9 %)

Anhang Auswertung der Schüler*innen-Fragebögen 2010-2013

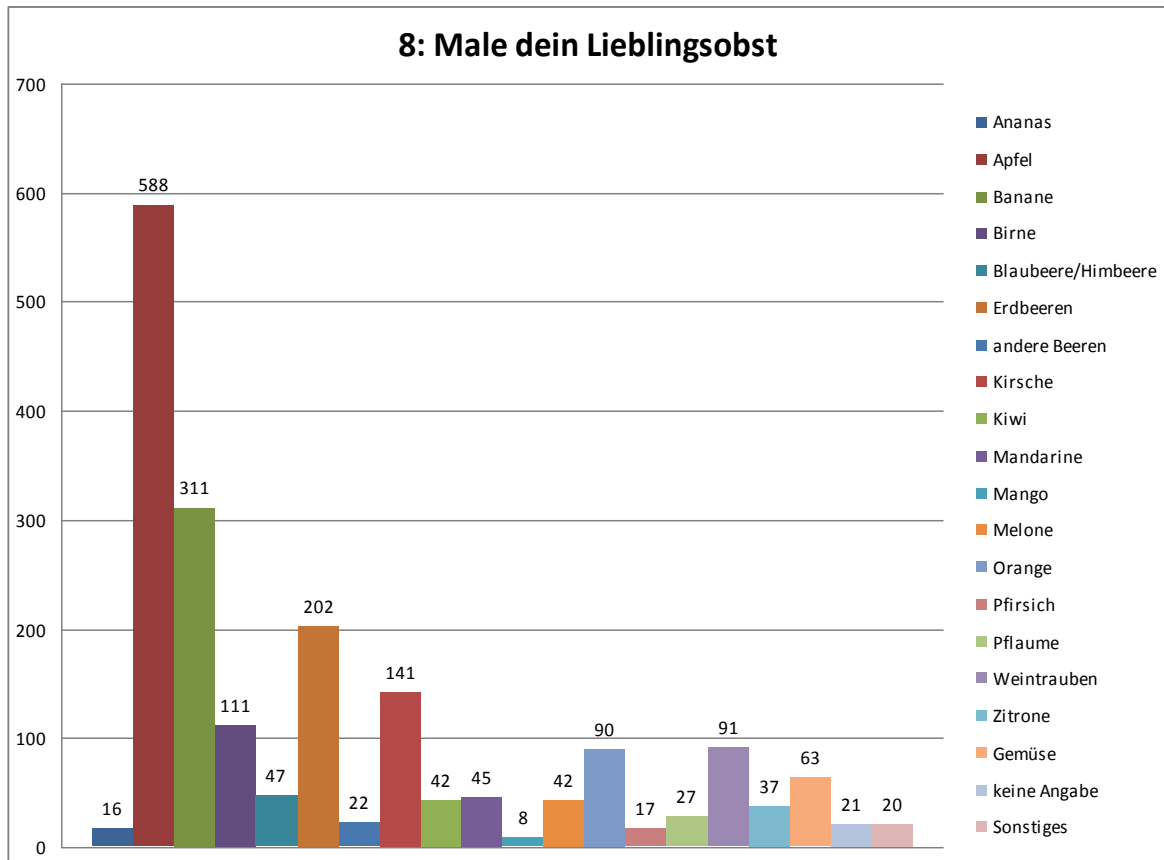
Aussage 7: Diese Rezepte möchte ich gerne noch zubereiten:
(Mehrfachnennungen möglich)



Ergebnisse:

- Die fünf Tops:
1. Nudelsalat (16 %)
 2. (fast) alles (14 %)
 3. Backofenkartoffeln (11 %)
 4. Obstsalat (10 %)
 5. Nudelgerichte (9 %)

Aussage 8: Mein Lieblingsobst:
(Mehrfachnennungen möglich)



Ergebnisse:

- Die fünf Tops:
1. Apfel (79 %)
 2. Banane (42 %)
 3. Erdbeeren (27 %)
 4. Kirsche (19 %)
 5. Birne (15 %)

Anhang Fragebogen für die Lehrkräfte

Bewertung „Ernährungsführerschein“

Lehrerfragebogen - Abschlussbewertung

Name der Lehrkraft Projekt durchgeführt in Klasse Datum

(1) Wie beurteilen Sie den Gesamteindruck (Grafik, Layout, Handhabbarkeit) des Medienpaketes?

	sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft
Begleitheft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kopiervorlagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Helferinformation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygienebelehrung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elternbrief	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prüfungsfragebogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Führerscheindokument	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(2) Entwickelten sich Routinen bei der Vorbereitung (Startklar?), dem Rezeptlesen, den Arbeitsabläufen, Schneidetechniken und Aufräumen (Fertig?) im Verlauf der Einheiten?
 ja
 nein

(3) Wie bewerten Sie die Mitbringaufträge für Küchengeräte und Lebensmittel, die die Kinder nach Hause bekommen?

(4) Wie bewerten Sie die Anschaffung einer Schul-Kochkiste?

(5) Haben Sie den Ernährungsführerschein als benoteten Unterrichtsbestandteil genutzt?
 ja
 nein
 Wenn nein, warum nicht?



1

Bewertung „Ernährungsführerschein“

(6) Um im familiären Essalltag der Kinder etwas zu verändern, müssen auch die Eltern einbezogen werden. Welche Möglichkeiten haben Sie genutzt?
 Durchführung eines Elternabends
 Verteilung der Elternbriefe
 Einbindung der Eltern als Helfer
 Sonstiges: _____

Welche Erfahrungen haben Sie mit Eltern gemacht?
 Was empfehlen Sie um Eltern einzubeziehen?

(7) Hat der Ernährungsführerschein irgendwelche spürbaren Auswirkungen auf den Schulalltag, das gemeinsame Schulfrühstück o. ä.?
 ja
 nein
 Wenn ja, welche?

(8) Welchen Items stimmen Sie zu?
 Das Projekt ist jetzt abgeschlossen und das reicht fürs erste.
 Ich werde im Laufe des Schuljahres immer wieder versuchen, an die Botschaften des Ernährungsführerscheins und der Ernährungspyramide anzuknüpfen, z. B. beim gemeinsamen Frühstück, bei Festen ...
 Mit dem Ernährungsführerschein kann ich einen Beitrag zur Ernährungsbildung leisten und Kinder für gesundes Essen und Trinken begeistern.
 Die Kinder waren hoch motiviert und mit Spaß dabei.
 Der Ernährungsführerschein ist als fester Unterrichtsbestandteil im dritten Schuljahr sinnvoll und geeignet.
 Ich werde den aid-Ernährungsführerschein auch in anderen dritten Klassen durchführen bzw. Kolleginnen dazu motivieren.
 Alle Einheiten (bis auf die warme Einheit) zum Ernährungsführerschein können im Klassenzimmer durchgeführt werden.
 Ich werde bald wieder ein neues Ernährungsprojekt starten, z. B.



2

Bewertung „Ernährungsführerschein“

(9) Reichen Ihre Ernährungserfahrungen und Kenntnisse aus, um den Ernährungsführerschein durchzuführen?
 Ja, ich fühle mich sicher.
 Nein, ich bin unsicher.

Hätten Sie Interesse an einer Fortbildung zu Fragen der richtigen Kinderernährung?
 ja
 nein

Was möchten Sie gerne in puncto Ernährung wissen?

(10) Sind Sie prinzipiell bereit, den aid/das BZfE aus pädagogischer Sicht in Ernährungsprojekten für die Grundschule zu beraten (z. B. Unterrichtskonzepte lesen, prüfen und erproben)?
 ja
 nein

Hier haben Sie Platz für weitere Kommentare, Hinweise und Verbesserungsvorschläge.

Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe!

Wir werden alle Ihre Anregungen prüfen und bei der Neuauflage berücksichtigen.



3

