

## »» Liebe Leserin, lieber Leser,

praktizieren Sie vielleicht schon „Regrowing“ und „Kettenkochen“ (S. 35)? In jedem Fall dürfte Ihnen geläufig sein, dass ein Lifestyle, der auf nachhaltige und gesunde Ernährungstrends setzt, nicht jedermanns Sache ist, dass Angebote einer „Bildung für nachhaltige Ernährung“ (S. 25) längst nicht für alle Bevölkerungsgruppen in Frage kommen. Während global für den Großteil der Menschen die „Ernährungssicherheit“ (S. 6) im Mittelpunkt steht, heißt es vom deutschen „Schlaraffenland“ (S. 16): „je geringer der Schulabschluss und das Pro-Kopf-Nettoeinkommen, desto höher der Anteil der Übergewichtigkeit und Adipositas“ (S. 33). So lässt sich die „Zugehörigkeit zu einem bestimmten sozialen Milieu“ (S. 21) kaum besser unterstreichen als mit einem nachhaltig und gesund anmutenden Lifestyle, doch aktuell ernähren sich nur „2% vegan und 10% vegetarisch“ (S. 18) und liegt der „Bioanteil beim Fleischumsatz bei 2 bis 3%“ (S. 18)<sup>1</sup>. Das Ernährungsverhalten ist über „Frauenmagazine und Kochsendungen“ (S. 16) hinaus „zur zentralen Arena der Außendarstellung“ (S. 21) geworden und als eine der „wichtigsten Identitätsplattformen unserer Zeit“ (S. 16) sind die Ernährungsstyletrends offen für „Ernährungsmythen“ (S. 24), diverse „Falschinformationen“ (S. 18) und „unternehmerische Interessen“ (S. 18). Auch eine „qualitativ hochwertige Bildung“ (S. 25) ist vor den damit verbundenen „Versprechungen“ (S. 13) und „Emotionen“ (S. 13) nicht gefeit.

Erstaunlich „viele (...) spielt sich auf dem Teller ab“ (S. 33): Attraktivität, Armut, Raubbau, „Meerschweinchen“ (S. 11) und Moralismus. In unserem forum bleiben wir deswegen nicht bei Gesundheitsaspekten stehen, sondern diskutieren auch die ökologischen, politischen, diakonischen und medialen Aspekte im Umgang mit Lebensmitteln.

Unstrittig ist der Befund, dass man in Deutschland für die Mahlzeitzubereitung immer weniger Zeit aufwendet und die „rückläufigen Vorbereitungszeiten“ (S. 31) einhergehen mit dem anhaltenden „Trend (...) zur Verwendung von Produkten mit einem höheren Convenience-Grad“ (S. 31). Konsumiert werden immer mehr Fertigprodukte, die eine „hohe Energiedichte aufweisen“ (S. 31) und den Körpern schleichend „mehr Salz, Fette, Zucker“ (S. 31) zuführen. Eine „strikte Planung und die strenge Einhaltung eines Speiseplans“ (S. 33) sind speziell bei Familien nötig, denen laut dem neuen Bürgergeld – und falls sie auf Außerhausverzeehr, Süßigkeiten und Alkohol verzichten – „4,51 Euro pro Person und Tag“ (S. 33) für Lebensmittel bleiben. In diesem Rahmen braucht es ausgeprägte „Culinary Practices“ (S. 33), um nahrhafte und ausgewogene Mahlzeiten zuberei-

ten zu können. Doch Discounter bieten auch im oberen Preissegment eine Menge „Convenience-Produkte“ (S. 31) mit Bio-Siegel und besonders die vegane Angebotspalette dort ist dominiert von „hochverarbeiteten Lebensmitteln“ (S. 31). Deswegen soll nicht nur quer durch alle „Altersgruppen“ (S. 14), sondern auch quer durch alle Bildungsschichten eine „Ernährungsbildung“ (S. 14) gestärkt werden, die hilft, die „emotionale Flut an Informationen richtig einzuordnen“ (S. 13) – „Ernährungskompetenz ist das Stichwort“ (S. 19). Denn eine „Ernährungskehlwende“ (S. 26) ist nicht in Sicht; „trotz besseren Wissens“ (S. 10) essen wir uns krank und so braucht es neben „Zubereitungs Kompetenzen“ (S. 30) und „Ernährungsapps“ (S. 19) vor allem ein „sowohl fundiertes als auch alltagsnahes und authentisches Bildungsangebot“ (S. 18), das auch die „biografische und soziale Tiefendimension“ (S. 37) des Essens im Blick hat und auf „interkulturelle Gemeinschaftserfahrungen“ (S. 36) setzt.

Allerdings bleibt die Stärkung der „Selbstverantwortung“ (S. 9), als einem „wichtigen empowernden Bestandteil“ (S. 40) von „Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht“ (S. 34), mitsamt dem Projekt, die „Konsumgesellschaften moralisch zu optimieren“ (S. 37), ein recht deutscher Weg. Sollten Bildungsangebote hierzulande die agrarischen Produktionsbedingungen, die „Fallstricke scheinbar einfacher und verzichtfreier Lösungen“ (S. 24), die öffentliche „Gestaltung von Ernährungsumgebungen“ (S. 28) und „Regierungsverantwortung“ (S. 9) weiterhin nur punktuell aufgreifen? Sind die vielbeschworenen und dank der Lebensmittelkonzerne detailliert und aktuell beforschten „Konsumentenentscheidungen“ (S. 20) ökologisch tatsächlich „von besonderer Bedeutung“ (S. 25) oder bleiben zumindest in punkto nachhaltiger Ernährung „Lokalismus“ (S. 24) und „Bottom-up-Initiativen“ (S. 26) so populär wie folgenlos?

Eine ausgewogene Lesezeit wünscht

Steffen Kleint

Steffen Kleint



Dr. Steffen Kleint

Wissenschaftlicher Mitarbeiter,  
Comenius- Institut

Redaktionsleitung forum  
erwachsenenbildung

kleint@comenius.de

<sup>1</sup> Obwohl Öko-Produkte bei Discountern durchschnittlich nicht oder nur geringfügig preiswerter sind als im Direktverkauf und Fachhandel, verzeichneten vor allem diese im letzten Jahr Umsatzeinbußen. Die Branche rechnet für die Öko-Produktpaletten bestenfalls noch mit einem verhalten wachsenden Umsatz.

» **schwerpunkt – Lebensmittel und Lifestyle***Alexandra Sept*

Ernährungsverhalten im Lebensverlauf ..... 10

Ungefähr 200 ernährungsbezogene Entscheidungen trifft jeder Mensch am Tag. Was aber sind die Faktoren, die unser Ernährungsverhalten bestimmen und verändern? Welche Bedeutung haben politische Rahmenbedingungen und zivilgesellschaftliche Bildungsangebote? Der Beitrag erklärt, welche Determinanten auf das Ernährungsverhalten wirken, und welche Punkte im Lebensverlauf Veränderungen in den Essgewohnheiten hervorrufen können.

*Eva-Maria Endres & Alexander Filipović*

Mediale Inszenierung von Ernährung

Ethische Überlegungen im Schnittpunkt von Ernährung und Medienkompetenz ..... 15

Ernährungsweisen sind sehr bedeutsam für Identität, Gesundheit und Umweltschutz, doch sich stimmig, nahrhaft und nachhaltig zu ernähren, wird zu einer immer komplexeren Herausforderung. Dieser Eindruck verschärft sich angesichts digitaler Medienwelten. Im Hinblick auf die wachsende Bedeutung von Ernährung und ihre medialen Inszenierungen fragt der Beitrag nach dem Zusammenhang von Ernährungskompetenz und Medienkompetenz.

*Andreas Mayert*

Fakten und Mythen von Konzepten der Regional- und Selbstversorgung mit Lebensmitteln ..... 20

Das Welternährungssystem trägt erheblich zur Emission von Treibhausgasen bei. Eine wichtige Aufgabe der Erwachsenenbildung ist es, Fakten über die tatsächlichen Einflussfaktoren auf die Begrenzung landwirtschaftlicher Umweltschädigungen zu vermitteln und nicht Ernährungsmythen auf den Leim zu gehen. In diesem Sinne fragt der Beitrag nach den Fakten und Mythen der in bestimmten Milieus populären Vorstellung, Regionalversorgung und Selbstversorgung mit Lebensmitteln trage entscheidend zur Nachhaltigkeit bei.

*Christiane Meyer*

Bildung für nachhaltige Ernährung – aktuelle programmatische Linien ..... 25

Der Beitrag zeigt aktuelle politische Programme auf, die als Orientierung für Bildung für nachhaltige Ernährung auf unterschiedlichen Maßstabsebenen dienen. Auf globaler Ebene wird an die UN-Agenda 2030, an Bildung für nachhaltige Entwicklung 2030 sowie an „Earth4All“ angeknüpft. National werden bildungspolitische Maßnahmen und ein aktuelles Gutachten für eine Ernährungswende präsentiert.

*Christine Brombach*

Präventive Ernährungsbildung trotz knapper Ressourcen, Zeit und Zubereitungskompetenzen ..... 30

Die weltweiten Krisen – Umweltkrise, Energiekrise, Ressourcenkrise – sind auf unserem Teller angekommen. Wir sind aufgefordert, etwas zu tun und müssen neue Kompetenzen und Werte entwickeln. Wie gelingt uns das und was passiert in Haushalten mit wenig Ressourcen oder Kompetenzen, dort, wo in punkto Ernährungsverhalten mit keinen großen zeitlichen, finanziellen und emotionalen Spielräumen zu rechnen ist?

*Freimut Schirrmacher*

Kulinarische Vielfalt als konzeptioneller Ausgangspunkt politischer Bildung ..... 36

Welche Rolle spielen Kochen, Essen und Trinken im Erwachsenen- und Familienbildungsgeschehen und inwiefern sind darauf bezogene didaktische Kompetenzen unter dem Gesichtspunkt politischer und interkultureller Bildung weiterzuentwickeln? Im Beitrag werden Essen, Trinken und deren Zubereitung im Kontext der Kulinaristik reflektiert, um ihre Relevanz für die Bildungsarbeit neu unterstreichen zu können.



» **editorial***Autor:in*

Liebe Leserin, lieber Leser, ..... 3

» **aus der praxis***Jana Funk*Ernährungssicherheit und die Zukunft der Landwirtschaft  
Jahrestagung des Netzwerks Ethik der Evangelischen Kirche in Bayern ..... 6*Christina Schnepel*Es geht um die Wurst  
Ernährung, Nutztierhaltung, Ethik und Nachhaltigkeit ..... 7» **europa***Christine Bertram*

Die gesunde und nachhaltige Gesellschaft von Morgen ..... 9

» **grundbildung***Stefan Botters*

Gesundheitliche Chancengleichheit durch Grundbildung ..... 40

» **einblicke***Oliver T. Streppel & Beate Schmidtgen*

Game-based Learning in der kirchlichen Erwachsenenbildung ..... 41

*Matthias Rohs & Sophie Lacher*Ist das Territorialprinzip am Ende?  
Fragen zur Rolle der Region im digitalen Zeitalter ..... 42*Michael Hermes, Luca Marie Klein, Louisa Harlow & Judith Stursberg*Familienbildung an Familiengrundschulzentren –  
eine Forschungsnotiz ..... 45» **jesus – was läuft?***Hans Jürgen Luibl*

Stör mich nicht! ..... 46

» **service**

Filmtipps ..... 49

Publikationen ..... 50

Veranstaltungstipps ..... 57

Impressum ..... 62



## Mehr **forum erwachsenenbildung**?

Hat dieser Artikel Ihnen gefallen?

Wenn Sie regelmäßig über Bildung im Lebenslauf aus wissenschaftlicher, praxisnaher, bildungspolitischer und evangelischer Perspektive informiert werden möchten, abonnieren Sie **forum erwachsenenbildung**:

### Abo bestellen Print oder online

(öffnet eine E-Mail-Vorlage an [info@waxmann.com](mailto:info@waxmann.com))

- Print:** 4 Ausgaben pro Jahr, Jahresabo 27,50 € zzgl. Versandkosten, inkl. Online-Zugang (freier Zugriff auf alle Ausgaben ab 2015)
- Online:** 4 Ausgaben pro Jahr (PDF), Jahresabo 20,- € (freier Zugriff auf alle Ausgaben ab 2015)



[www.waxmann.com/forumerwachsenenbildung](http://www.waxmann.com/forumerwachsenenbildung)

DEAE WAXMANN