

## Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien

### Pädagogisierungen des Essens



Der Herausgeberband fokussiert das Essen von Kindern und dessen Pädagogisierung vor einem historischen, praxis- und diskursanalytischen Hintergrund. Sichtbar gemacht werden vielfältige Essarrangements in der Kindheit und deren pädagogische Relevanz. Kultur-, erziehungswissenschaftliche und kindheitstheoretische Perspektiven werden in den Blick genommen. Der Band umfasst ausgewählte Beiträge der Tagung „Das Essen der Kinder. Zwischen Pädagogisierung, Konsum und Kinderkultur“ und ist in vier verschiedene Themenschwerpunkte gegliedert. Die Tagung verfolgte das Ziel einer interdisziplinären Verständigung zwischen Erziehungswissenschaft, Soziologie, Kulturwissenschaft, Wissenschaft Sozialer Arbeit und Ernährungswissenschaft zum Essen in Kindheiten.

#### Schwerpunkte

Die Beiträge des ersten Schwerpunkts „Die familiäre Nahrungssorge um das Kind“ konzentrieren sich auf die Familie als primäre Sozialisationsinstanz der frühen Kindheit. Die Kinder selbst bilden in dem zweiten Schwerpunkt „Praktiken des Essens in öffentlichen Kindheitsinstitutionen“ den Fokus der Forschungen. Die Beiträge greifen die Kinder als AkteurInnen institutioneller Mahlzeiten auf und geben Einblicke in die Praktiken des Essens und der Ernährungsversorgung in Institutionen wie Kindertageseinrichtungen oder Schulen. Schwerpunkt drei „Diskurse der Ernährungserziehung“ fokussiert das Sprechen über die Ernährung der Kinder in unterschiedlichen alltagskulturellen, institutionellen und wissenschaftlichen Kontexten. Die HerausgeberInnen schließen mit einem Überblick zu den historischen und aktuellen Entwicklungen der gesellschaftlichen und erziehungswissenschaftlichen Diskurse zum kindlichen Essen.

#### Debatte

Der Sammelband erhebt den Anspruch, die Debatte um die Kinderernährung und deren Pädagogisierung in den Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien zu erweitern. Dieser Anspruch gilt in jedem Fall als erfüllt, wobei anzumerken ist, dass der Themenstrang der familiären Mahlzeiten und die Pädagogisierung der häuslichen Ernährungsversorgung eher beiläufig thematisiert werden.

Die Dynamik des Erziehen-Müssens des kindlichen Essens wird kritisch befragt, ohne zugleich für eine Entpädagogisierung zu plädieren. Anhand verschiedener empirischer Ausschnitte zeigt die Publikation auf, wie die alltägliche Essensver-

sorgung ausgestaltet wird, wie Erziehungs- und Sorgepraktiken aussehen, wie sich Kinder selbst Essen und Ernährung aneignen und wie sich verschiedene Situationen aus ihrer subjektiven Perspektive darstellen.

#### Fazit

Der Band leistet einen wichtigen Beitrag zur Erschließung eines Themenkomplexes, der in der wissenschaftlichen Diskussion bisher wenig Beachtung gefunden hat. Es ist gelungen, die Forschungslücke aus verschiedenen Perspektiven aufzuarbeiten. Überzeugend ist die klare Struktur, die nicht nur durch die Themenschwerpunkte und deren Beiträge gegeben wird, sondern auch durch die rahmende Einführung sowie den Abschluss durch die HerausgeberInnen. Es wird ein Ausblick auf mögliche zukünftige Forschung gegeben und die Aussagekraft der dargestellten Ergebnisse selbstkritisch reflektiert.

*Lea Eileen Pöhls*

Marc Schulz, Friederike Schmidt und Lotte Rose (Hrsg.)

#### **Pädagogisierungen des Essens. Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien**

286 Seiten, € 29,95

Weinheim: Beltz Juventa 2021.

ISBN: 978-3-7799-6132-1

Anzeige

## Nutri-Score – Unterrichtsmodul

Der Nutri-Score zeigt den Nährwert von Lebensmitteln in fünf Qualitätsstufen und ermöglicht so einen schnellen Vergleich am Einkaufsregal. Doch was steckt hinter dieser Farbbewertung, was bedeutet ein B gegenüber einem C? Wo hilft das Label, wo liegen seine Grenzen? Das können SchülerInnen mithilfe der neuen Unterlagen des Unterrichtsmoduls des Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) herausfinden.

Neben der sachlichen Erläuterung, was unter dem Nutri-Score zu verstehen ist und wie er dabei helfen kann, aus mehreren Produkten einer Kategorie das mit dem günstigsten Nährwertprofil herauszufiltern, weist das Unterrichtsmaterial auch explizit auf einen kritischen Umgang mit dem Nährwert-Logo hin. So wird bspw. darauf hingewiesen, dass der Nutri-Score keine Aussagen über den Gesundheitswert eines Lebensmittels mache. Wasser sei immer einem mit grünem B bewerteten süßstoffhaltigen Softdrink zu bevorzugen und es sei wichtig, Lebensmittel immer vor dem Hintergrund einer gesundheitsförderlichen Ernährungsweise zu bewerten.

Studien zufolge verstehen viele VerbraucherInnen das Nährwert-Logo. Aber nicht alle sind vom Nutri-Score begeistert. Bio-Erzeuger, Klima- und UmweltschützerInnen kritisieren, das Label berücksichtige nur die Nährwertqualität und keine Nachhaltigkeitsaspekte. Deshalb wird im Nutri-Score-Modul das Nährwertlogo mit den Dimensionen Umwelt, Klima und soziale Gerechtigkeit verknüpft. Dieses Vorgehen ist legitimiert durch den Bildungsauftrag Schule, der Bildung für nachhaltige Entwicklung und Nachhaltigkeit als Querschnittsthemen bzw. Leitperspektiven ausdrücklich vorsieht. Auf der Basis von verschiedenen Statements diskutieren die SchülerInnen die Vor- und Nachteile des Labels, bauen dabei ihre Urteilsfähigkeit aus und positionieren sich.

Da das Logo in Schulbüchern noch nicht vorkommt, schließt das kostenfreie BZfE-Unterrichtsmodul diese Lücke. Das Modul ist für digitale Anwendungen optimiert, mit nur 1-2 Doppelstunden überschaubar und in verschiedenen Kontexten umsetzbar. Da wesentliche Fachinformationen und Lösungen mitgeliefert werden und alle Unterlagen veränderbar sind, passt es in viele Fächer, Schulformen, für Projekte und außerschulisches Lernen.

### Nutri-Score – Unterrichtsmodul für die Sekundarstufe 1

Unterrichtsmaterial nur als Download

Bestell-Nr.: 0178; kostenlos

bestellung@ble-medien-service.de

Quelle: Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Pressemeldung vom 08.09.2021

▶▶ Lesen Sie auch den Beitrag von Marczuk et al. „Der Nutri-Score als ein erweitertes Nährwertkennzeichnungsmodell im Lebensmitteleinzelhandel“ in ERNÄHRUNGS UMSCHAU 9/2021.



Werden Sie unser

### Diätassistent (w/m/d)

in Vollzeit in der Küche an unserem Standort **Klinikum Traunstein** zum baldmöglichsten Termin.

#### Was Sie erwartet:

- + Erstellung und Ausarbeitung individueller Ernährungspläne im Rahmen der ärztlichen Verordnungen
- + Zubereitung unterschiedlicher Diätkostformen
- + Endkontrolle der Mahlzeiten am Verteilband
- + Einhaltung der gesetzlichen Hygienestandards
- + Bestattungswesen
- + Führung der unterstellten Mitarbeiter (w/m/d)
- + Diätberatung auf Station

#### Das bieten wir Ihnen

- + Gutes Betriebsklima in einem engagierten Team
- + Modernes Arbeitsumfeld und innovative Kommunikationswege
- + Auf Sie zugeschnittene Karriereplanung mit umfangreichen internen und externen Fortbildungsangeboten
- + Eingruppierung nach TVöD sowie überdurchschnittliche betriebliche Altersvorsorge
- + Umfangreiche Mitarbeitervorteile und Angebote (Jobrad, Mittagsverpflegung, Sportangebote etc.)
- + Vereinbarkeit von Familie und Beruf durch Kinderbetreuungsangebote und ggf. Übernahme der Umzugskosten

#### Sie haben Fragen?

Für nähere Informationen steht Ihnen gerne Herr Rupp, Küchenleitung, unter 08651 772-225 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung entweder auf unserem Online-Bewerberportal „Jetzt bewerben“, an die unten aufgeführte Adresse oder per E-Mail (als PDF-Datei).

Die Kliniken Südostbayern AG versorgt an den sechs Standorten Bad Reichenhall, Berchtesgaden, Freilassing, Ruhpolding, Traunstein und Trostberg jährlich über 160.000 stationäre und ambulante Patienten. Mit 3.800 Mitarbeitern sind wir eines der größten Unternehmen in der Region.

Kliniken Südostbayern AG  
Personalabteilung  
Cuno-Niggel-Straße 3, 83278 Traunstein  
E bewerbung@kliniken-sob.de

KLINIK SERVICE

www.kliniken-suedostbayern.de