

Migrantenkinder willkommen beim Schulessen

Chance und Herausforderung
für eine zukunftsfähige
Schulverpflegung für alle



Fachtagung Schulverpflegung
26. November 2015, Erfurt

Schirmherr: Dieter Lauinger

Thüringer Minister
für Migration, Justiz und Verbraucherschutz



seit 1558

Friedrich-Schiller-Universität Jena

Gliederung

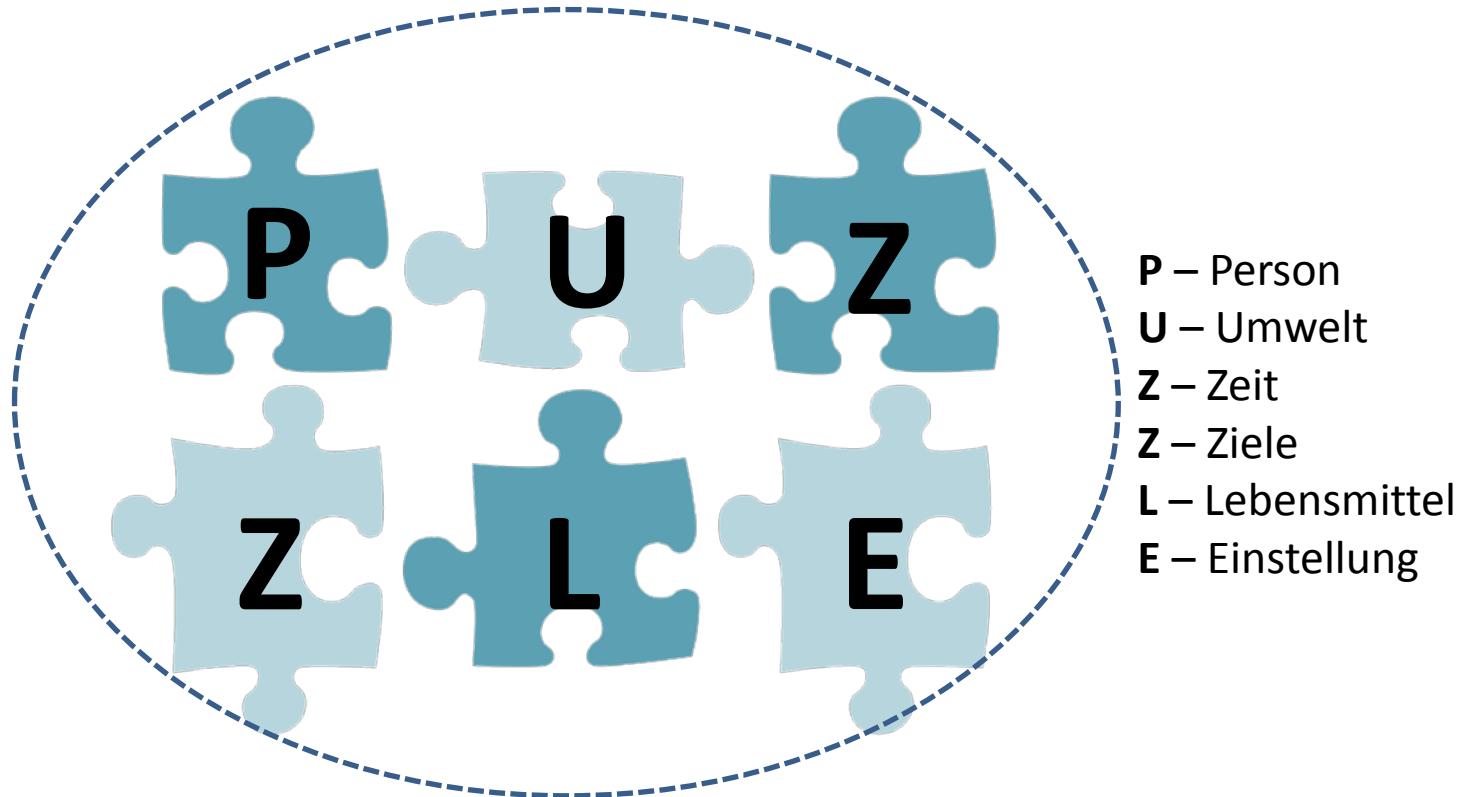
- Einführung
- Das «PUZZLE-Modell»
- Was meint «Esskultur»
- Wie nimmt die Esskultur Einfluss auf unser Ernährungsverhalten?
- Migrantenkinder willkommen beim Schulessen: Esskultur in der Schulverpflegung – was sollte dabei berücksichtigt werden?
- Fazit und Schlussbemerkungen

- «Die meisten Menschen essen, um zu leben, ich aber lebe, um zu essen!» (vermutlich Epikur)
- Warum essen wir, was wir essen (und trinken)? Welche Rolle spielt dabei die Esskultur?

Was beeinflusst unser Ernährungsverhalten?

Zusammenschau der grundlegenden Einflussfaktoren, die in jeder Kultur wirken

PUZZLE-Modell als Rahmen des individuellen Ernährungsverhaltens



Brombach, o.J.
eigene Abbildung

Das «PUZZLE-Model»

Essverhalten ist an folgende Prämissen geknüpft, die für alle Menschen gelten:

(P) eine Person isst, Personen essen gemeinsam

(U) Gegessen wird an einem Ort, in einer Umwelt, Raum

(Z) Essen ist zeitgebunden und abhängig von der historischen Zeit, z.B. 21. Jahrhundert, Saisonalität, Tageszeit

(Z) Essen ist mit Zielen verknüpft, die teilweise auch widersprüchlich sein können

(L) gegessen werden Lebensmittel

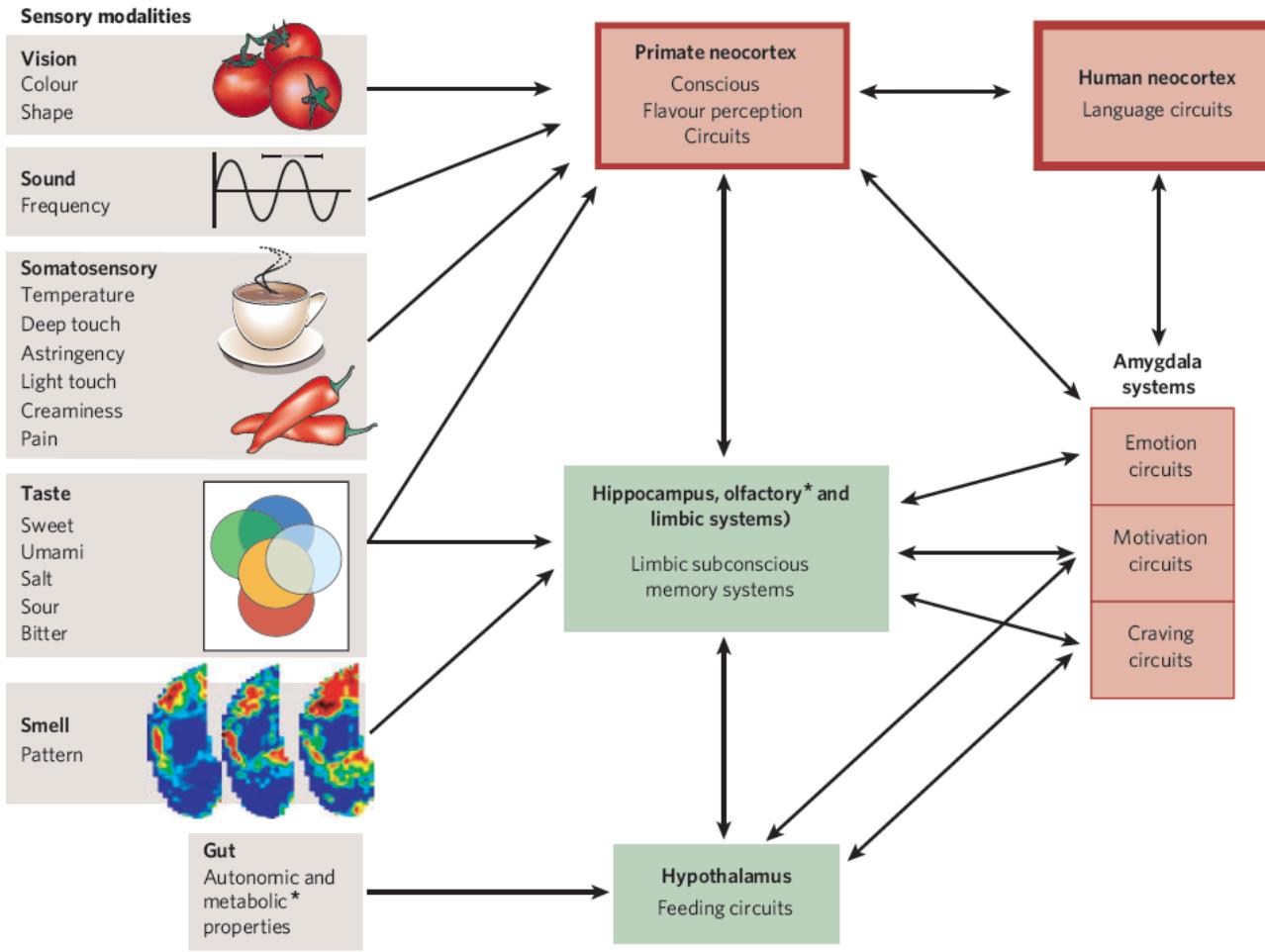
(E) Essen wird je nach Einstellungen, Werten und Normen und Erwartungen unterschiedlich bewertet

Ernährungsverhalten ist routiniertes, gewohnheitsmässiges Verhalten!

- Im Laufe des Lebens verzehren wir annährend 50t feste Nahrung und 50t flüssige Nahrung
- Annährend 100,000 Mahlzeiten
- Verbringen 5 Jahre unserer Lebenszeit mit Kauen und Schlucken (wir schlucken mehr als 80 Mio. mal im Leben!)
- Erlernte Handlungen, die wir habitualisieren!

Warum essen wir, was wir essen

- Menschen machen Erfahrungen (dies gehört zum Leben!)
- Erfahrungen „gehen unter die Haut“, d.h. sie werden im Gehirn als **kognitive und emotionale** „Netzwerke“ gespeichert, die miteinander gekoppelt sind, es entstehen Erwartungen
- Neuronale Vernetzung! (und wie wir heute wissen, auch eine Verknüpfung mittels Nutri-epigenetischer Wirkungsmechanismen)
- Verhalten als Folge ist erlernt!
Änderung des Verhaltens *nicht* durch Aufklärung und Information *oder nur* durch emotionale Stimmungen



Verknüpfungen von Geruch, Gefühlen und Sprache

Diese Verknüpfungen werden bereits sehr früh im Leben angelegt

Sheperd, 2006, 319

Verknüpfungen von Wahrnehmungen, beteiligten Hirnregionen, Gefühlen, Erinnerungen und zwar sind es vielfach zirkuläre Wirkungen.

Verhalten wird **geprägt** durch

- Begeisterung und Erfahrung
- Bedeutsamkeit und Kontext
- Positiv: Ermutigung und Inspiration
- Negativ: Bestrafung und Misserfolg

Verhalten wird verändert durch

- Begeisterung und Erfahrung
- Bedeutsamkeit und Kontext
- Ermutigung und Inspiration
- Negativ: Bestrafung und Misserfolg

«*neurons that fire together will wire together*»

- Das bedeutet: wofür ich mich begeistere, wird im Hirn verankert, positive ganzheitliche Erfahrungen prägen Erwartungen, wenn ich dazu noch ermutigt werde, umso mehr...
- Der Duft von frischem Brot
- Das gemeinsame Essen und feiern
- Das leckere Essen der Mutter, Grossmutter
- Das Essen im Urlaub....

Erziehung in der Kindheit

Sozialisation:

- Verhaltenskodex
- Normen und Wertesystem
- Emotionen und Erinnerungen
- Liebe und Wertschätzung der eignen Person
- Essen ist etwas anderes als Ernährung!
- Esskultur als Verstehen des „Gewordenseins“, des Wahrnehmens, des Sinns aus Sicht der jeweils handelnden Individuen*

*

Anthropologisches Handeln in Bezug auf Max Scheler, Helmuth Plessner

Was wird erlernt?

- Auswahl und Bewertung der Lebensmittel
- Regeln der Küchen und Speisen
- Mahlzeit als Gemeinschaft stiftendes Ereignis
- Tischgespräche, Tischsitten, Verhaltenscodex
- Symbolik der Nahrung

Was wird erlernt?

- Geschmack (mere exposure, Überwindung der Neophobie)
- Essen lernen wir nur, wenn wir essen! Prozedurale Abläufe
- Verknüpfungen mit einem Kontext (Nähe, Geborgenheit, Situationen, Zeiten, Anlässe)
- Habitualisierungen und «Skripte», d.h. fest eingeübte Verhaltensmuster (> 100 000 Mahlzeiten, >5 Jahre unseres Lebens Kauen und Schlucken wir NUR!)
- Positive Verknüpfungen (Belohnung, gute Stimmung)
- Aversionen (Bestrafung, Zwang)

Geschmack, tief verwurzelt in unserer Persönlichkeit

Zurich University
of Applied Sciences



- Schmeckt und riecht wie....
- Jede Kultur hat ihre spezifischen «Geschmacksnoten» (traditionelle Gewürze, Zubereitungsarten, Grundnahrungsmittel), jede Familie hat «Familienrezepte»
- Geschmacksprägungen begleiten uns und lassen uns «Zuhause fühlen» = Heimat = Sicherheit = Wohlfühlen
- Beispiele: Grossmutters Apfelkuchen, frisches Fladenbrot...

Was verstehе ich unter «Esskultur»?

- Esskultur umfasst das materielle und immaterielle Umfeld der Ernährung. Dazu gehören neben den Lebensmitteln, Gegenständen und Gerätschaften auch die sozialen Regeln des Essens, deren Deutungen und Auslegungen durch die jeweilige Gesellschaft sowie deren vorherrschende Werte und Normen.
- Esskultur ist immer eingebunden in einen geografischen und zeitgeschichtlichen/historischen Rahmen.

Was gehört zur Esskultur?

- Herstellung der Lebensmittel (Personen, Zuständigkeiten, Produktionsorte z.B. Privathaushalt, Manufaktur, Industrie)
- Lebensmittelgesetze
- Auswahl und Bewertung der Lebensmittel
- Regeln der Küchen und Speisenherstellung (wer, was, wie, Kochen)
- Mahlzeit als Gemeinschaft stiftendes Ereignis (wer ist dabei)
- Tischgespräche, Tischsitten, Gastfreundschaft
- Tischgeräte, Nutzung von Besteck oder Hand
- Symbolik der Nahrung (rein, unrein, verboten, erlaubt)
- Praktisches Wissen und Alltagskompetenzen (wer macht was und ist wofür zuständig)

- Esskultur = Verhältnisse schaffen den Rahmen unseres individuelles Essverhaltens

Was kennzeichnet unsere heutige Esskultur in Deutschland?

- Unüberschaubarkeit des Angebots
- Multifunktionalität und Zeitgleichheit von Essen und anderen Tätigkeiten (z.B. Essen vor dem PC, mit Smartphone, aus der Hand, auf der Strasse)
- Zeitliche und räumliche Beliebigkeit
- Industriell hergestellte, hochverarbeitete Lebensmittel
- Zunehmende Entfremdung und abnehmende Transparenz
- Regulierungen
- Trennung Produktion und Konsum
- «neue Stars» z.B. Köche, Sportler als «Lebens-Ratgeber»
- Heterogenität und Komplexität
- Normativ aufgeladen (es muss gesund sein, «frei sein von...»)
- Globalisierung
- Neue Formen der Kommunikation/Austausch/Partizipation (Food-Fotos, Austausch, Suche und Bewertungen von Rezepten, Restaurants übers Internet)
- Neue Trends wie food trucks, street food-events, secret supper, Nachbarschaftskochevents, food-cooperations

Sozialisation und Biografie sind untrennbar verknüpft

Heutiges Handeln und Verhalten wird durch „frames“ geprägt, die (in der Familie) tradiert wurden und weitergefüht werden.

Hier spielt das Essen als soziale Handlung eine wesentliche Rolle: Menschen brauchen Menschen, mit denen sie Essen teilen, damit sie sich selbst wahrnehmen, „spiegeln“, können.

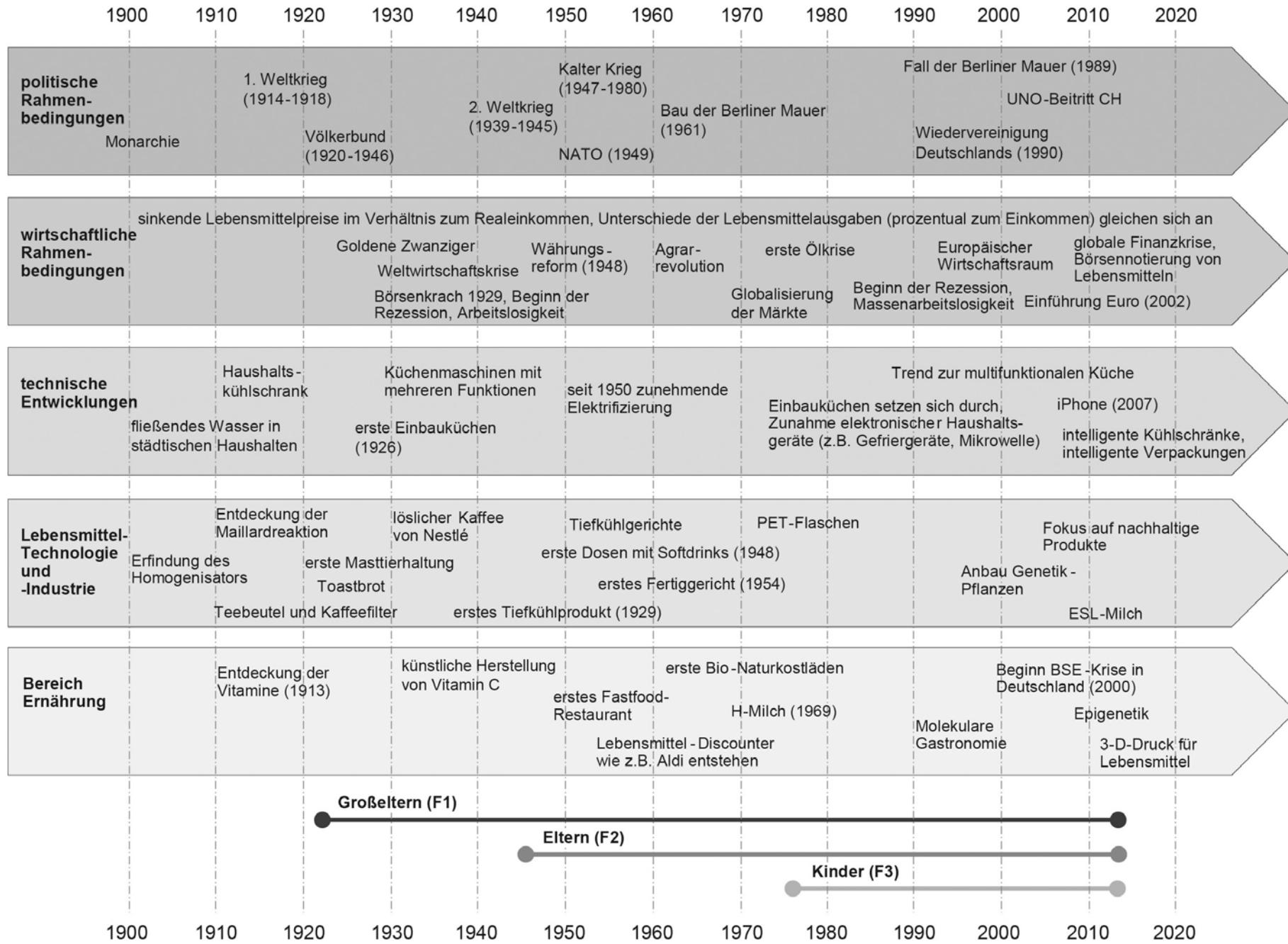
G. Simmel: das Gemeinsamste, was alle Menschen miteinander teilen, ist, dass sie gemeinsam essen...

Entstehung des Essverhaltens im Lebensverlauf: „frames“

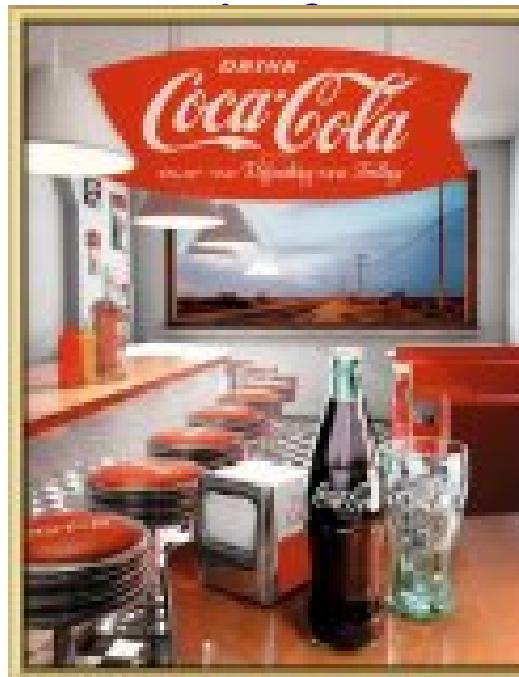
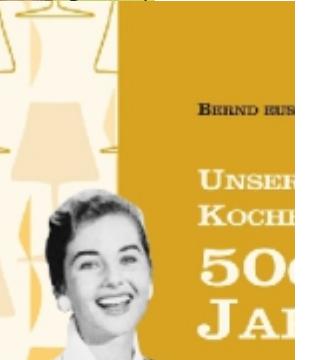
Zurich University
of Applied Sciences



- Die Kultur, in die wir hineingeboren werden:
- Technische Entwicklungen
- Politische Entwicklungen
- Ökonomische Entwicklungen
- Neue Lebensmittel auf dem Markt
- Niemand findet die Welt «voraussetzungslos» vor, in die er/sie hineingeboren wird



Beispiele aus Deutschland im Bereich der Lebensmittelversorgung in den 1950er Jahren



„Soßen, Suppen
um-Trocknung)
erhöhen (Entsorgung von Glasflaschen“

**Wegfall von
Lebensmittelmarken, in
W-Deutschland bereits
1950, in O-Deutschland
später**

auch teure

Beispiele aus Deutschen Supermärkten

Zurich University
of Applied Sciences



- Ausgefachert



- TK-Ware wird immer beliebter, E



Beispiele aus Deutschland im Bereich



- Wohlstandsbauch → Schlankbauch
→ Kalorienabellen



1970 folgt in Erfurt mit der "HO-Gaststätte Goldbroiler" das erste Restaurant seiner Art.

t, Aubergine, Avocado

Stand im Bereich der Wahrnehmung

Butter statt Butter
Brot statt Brot
Zucker statt Zucker
Zulauf statt Zulauf

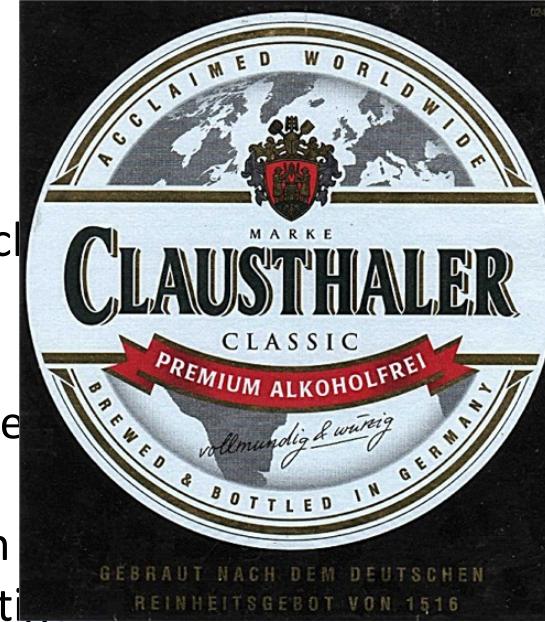


ungenießbar



Beispiele aus dem Bereich der Lebensmittel 1990er Jahre

- BSE-Skandal



Novel Foods wollen den Markt erobern

- Preis wird für Kauf von LM immer wichtiger
- Märkte werden globalisieren
- Services werden zunehmend wichtiger
- und Gesundheit wird eine Rolle spielen
- Tanks werden zunehmend wichtig
- Reisen werden zunehmend wichtig



tem Bereich der Lebensmit



- BIC
- Kü
- >k
- >F
- Junge Köche bringen Oliver, Tim Mälzer &
- Kochen, Selbermache



A



- Personalisierte Ernährung
- Nostalgieprodukte und Nis

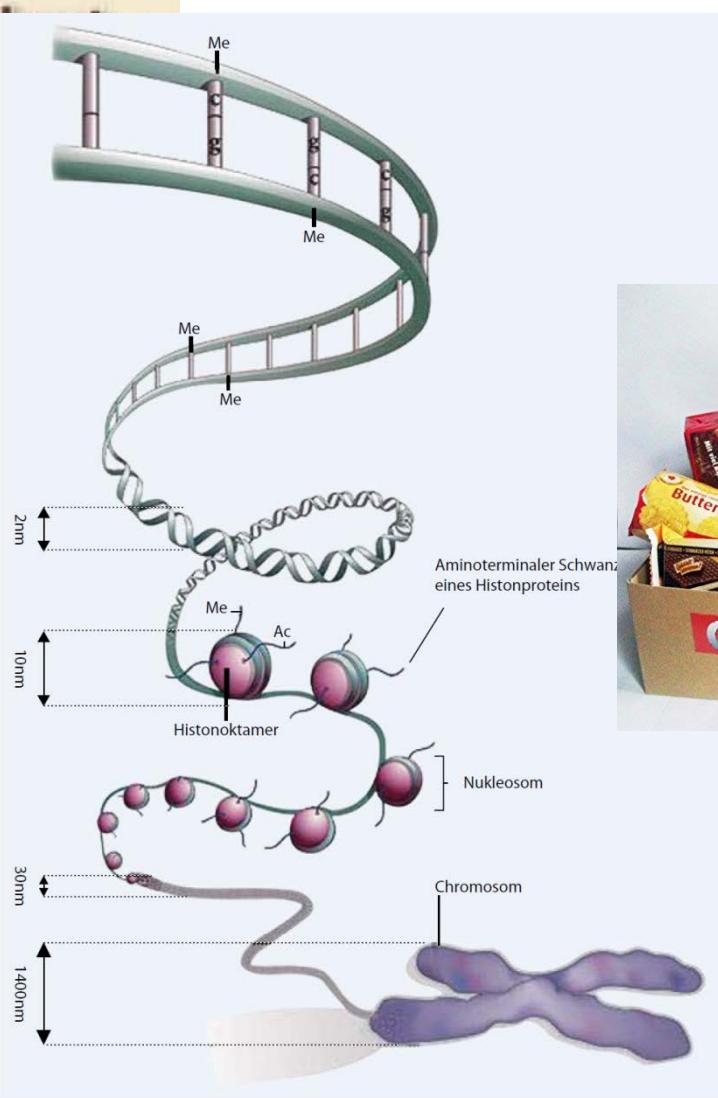


Abb. 1 ▲ Darstellung der DNS in verschiedenen Chromatinverpackungsstufen sowie der chemischen Modifikationen an der DNS und den aminoterminalen Schwänzen der Histonproteine. Me Methylgruppe, Ac Acetylgruppe. (Mod. nach [39], mit freundlicher Genehmigung © Nature Publishing Group)



Esskultur in der Schulverpflegung...in Deutschland...

Zurich University
of Applied Sciences



Beispiele für Unterschiede der deutschen Küche und z.B. der syrischen Küche

deutsche Küche

- gegessen wird mit Besteck, individuelle Teller und Schüsseln, traditionell mittags gegen 12-13:00
- Z.B. Roggenbrot, Wurst(aufschmitt), Kartoffelgerichte, Suppen, Kohlgerichte, Braten, Haferflocken, Frühstückscerealien, Petersilie, Zwiebeln, Kümmel, Paprika, Pfeffer, Salat mit Essig- und Ölsauce
- Einfluss der Religion wenig präsent, Fisch an Freitagen

Syrische Küche

- Mittags wird meist später gegessen, so ca. 14-15:00. Gegessen wird mit der rechten Hand, da die linke Hand als unrein gilt, gemeinsam von grossen Tellern, auf denen das Essen aufgebracht ist
- Fladenbrot, Gemüse, Obst, Bulgur, Reis, getrocknete Hülsenfrüchte, Fisch, Fleisch (Lamm, Geflügel), Huhn, Nüsse, Oliven, Joghurt und Tahini. Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl finden in fast allen syrischen Gerichten reichlich Verwendung. Dominante Gewürze sind Kardamom, Minze, Kreuzkümmel, Zimt, Safran, Cumin, Zitrone
- Schweinefleisch ist in Syrien wie in allen anderen islamischen Ländern tabu.

1. Bundeskongress zur Schulverpflegung vom November 2014 (Ergebnisse):

- In nur 39 Prozent der Schulen dauert die Mittagspause länger als 45 Minuten, wie es die DGE mindestens empfiehlt.
- Aus den Speiseplänen wird ersichtlich, dass mit Blick auf lange Transport- und Warmhaltezeiten zu viele ungeeignete Gemüsesorten im Angebot auftauchen.
- Der überwiegende Teil der Schulleitungen (77 Prozent) berichtet, Ernährungsunterricht und -projekte anzubieten. Aber: Vielfach werden diese Einheiten nicht wöchentlich (45 Prozent), sondern in jeweils einem Viertel der Fälle sogar nur halbjährlich oder jährlich realisiert.
- **Schüler bewerten Schulessen gut bis befriedigend**
- **DGE-Qualitätsstandard muss verbindlich werden**
- **Vernetzungsstellen Dreh- und Angelpunkt der Aktivitäten**
- **Ernährungsbildung ist eine Verpflichtung ersten Ranges**

Esskulturen in der Schulverpflegung

« Schulverpflegung als verbindlicher Bestandteil der Ganztags-schule blickt in Deutschland [...] auf Jahre [der] Praxiserfahrung zurück. Wenn man der Medienberichterstattung Glauben schenken darf, dann verharrt die Angebotsqualität jedoch noch immer auf einem beklagenswerten Niveau. Hygienedefizite und globale Importpraktiken haben dem Image der Schulverpflegung unlängst erheblich geschadet. Die Komplexität der Herausforderungen bleibt in der öffentlichen Debatte zugleich vielfach unterschätzt.» (Schreiner-Kocielny, Jansen, 2013)

- Gibt es dazu einen politischen Willen und Verbindlichkeiten?
- Solide Daten fehlen, daher sollte zuerst eine Bestandserhebung durchgeführt werden (insbesondere unter Einbezug weiterer Akteure!):

Taten brauchen Daten und Daten schaffen Taten!

Welche **Inklusionsmöglichkeiten** bieten derzeitige Schulverpflegungsangebote hinsichtlich:

1. Bedarfsgerechtem Angebot?
2. religiöser Anpassungen?
3. räumlicher Gestaltungen?
4. Partizipationsmöglichkeiten?
5. Ernährungsbildung und Gesundheitserziehung?
6. Einbezug des Essens als pädagogischen Auftrag, der damit auch Integration fördern kann?
7. Umsetzbarkeit in der Praxis?
8. kulturellen Herausforderungen?
9. Kommunikationsstrategien?
10. Schulischen Rahmenbedingungen?

Was sollte erfolgen:

- Angebote sollten den DGE-Qualitäts-Standards entsprechen
- Anpassung der Speisepläne hinsichtlich religiöser Anforderungen, d.h. ggf. auch zusätzliche Alternativangebote (und nicht nur streichen oder ersetzen)
- Anpassung hinsichtlich von Pausen (damit die Essenszeiten lange genug sind)
- Anpassung hinsichtlich räumlicher Gegebenheiten, Essen als Schutzzzone, zum Ankommen für Migrantenkinder aber auch als Begegnungsstort mit der Esskultur in Thüringen
- Essen sollte als Teil des pädagogischen Auftrags verstanden werden, der Integrationsbildung, Essenserziehung und Ernährungsbildung!

Migrantenkinder willkommen beim Schulessen: Esskultur in der Schulverpflegung – was sollte dabei berücksichtigt werden?

Zurich University
of Applied Sciences

Was können wir tun, was hilft weiter:

- Was wissen wir über die Esskultur der Migrantenkinder?
- Welchen Stellenwert und Bedeutung hat das Essen für sie?
- Können sie selbst und/oder die Angehörige in den Vermittlungsprozess einbezogen werden?
- Miteinander reden!
- Gibt es die Möglichkeit, Migranten in praktische Begleitaktivitäten einzubinden, z.B. gemeinsames Einkaufen, Kochaktionen, Besichtigungen, «Essensreisen», Nutzung für Unterricht, Essensplanung...
- Aktion analog zur UNHCR «Make food, not war», Aktion bei der Flüchtlinge für Flüchtlinge Kochen, und die gute Küchenpraxis, z.B. Hygienerichtlinien, erlernen
- Welche Kommunikationskanäle zu den verschiedenen Akteuren gibt es (Sprache, Social Media, Plattformen und Foren, Blogs)
- Wie präsentiert sich die Schulverpflegung, d.h. wie ist das Marketing, auch für Migrantenkinder?
- ***Wissenschaftliche Begleitungen und Evaluationen sind notwendig um wirksame Strategien zu entwickeln und diese voranzubringen. Dies sollte in Kooperation mit der Schulvernetzungsstelle, Schulen, weiteren Akteuren erfolgen.***

Fazit

Essen geht alle an und damit Sensibilisierung und Einbezug aller Akteure notwendig!

Was braucht es dazu:

- Ressourcen
- es braucht den politischen Willen
- Es braucht dazu Daten, d.h. wissenschaftliche Begleitung, am besten «Runde Tische» unter Einbezug aller Akteure und Stakeholder
- es braucht praxistaugliche Strategien und
- das gemeinsame Ziel, unseren Schulkindern durch die Verpflegung die besten Voraussetzungen zu schaffen, die wir ihnen bieten können, damit sie gesund und lernbegeistert aufwachsen können

Vielen Dank!



Weiterführende und verwendete Literatur

- Stroebele, N. de Castro, J. (2004) Effect of Ambience on Food Intake and Food Choice Nutrition 20:821-838
- Wansink, B.; Chardon, P. (2014) Slim by design. Redirecting the accidental drivers of mindless overeating. Journal of Consumer Psychology 24, 3 (2014) 413–431
- Wansink, N.; Chardon, P. (2014) Slim by Design or by willpower? Replies to Herman and Polivy and to Roberto, Pomeranz, and Fisher. Journal of Consumer Psychology 24, 3 (2014) 446–451
- Brombach C, Büttner W, Heuer T et al. (2002): Workshop zur Definition von Ambiente. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 4.09.2002
- Seemüller, T. (2007) Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten? Empirische Studie zur Erforschung von Esssituationen im Kontext von Ambiente (Dissertation) Universität Giessen
- Wansink, B. (2008) Essen ohne Sinn und Verstand, Frankfurt, Campus Verlag
- Brombach C, Haefeli D, Bartsch S, Winkler G (2014) Essen im Verlauf von drei Generationen: Gibt es inter- und intraindividuelle Unterschiede? Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens 21: 12–22
- Thaler, R.H.; Sunstein, C.B. (2009) Nudge. Wie man kluge Entscheidungen anstösst. Ullstein-Verlag, 2009
- BMFSFJ (Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (Hrsg.). "14. Kinder- und Jugendbericht". Berlin 2013.
- Schreiner-Kocielny J, Jansen C, Koscielny G (2013) Die Schulmensa als Kreuzungspunkt im System Schule. Ernährung im Fokus 13:34–37
- Jansen, C.; Schreiner-Kocielny, J. (2013) Schulverpflegung in Deutschland –aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen. ErnährungsUmschau 3/2013 M 158-164