

2. BZfE-Forum

Ich kann. Ich will. Ich werde!

Ernährungskompetenz früh fördern, lebenslang begleiten.

27. September 2018, Stadthalle Bonn-Bad Godesberg

Dr. Anke Oepping

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn

Ernährungsalltag in Kita und Schule: Gewohnheit – Gesundheit – Bildung?

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in 2016 initiiert und greift u. a. koordinierend die Arbeit der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung der Länder auf. Diese setzen sich bereits seit 2008 für mehr Qualität beim Essen und Trinken in Kita und Schule ein. Ziel ist es, allen Kindern und Jugendlichen in Deutschland eine „gute“ Verpflegung anzubieten, egal, welche Kita oder Schule sie besuchen. „Gut“ als gesellschaftliche Verpflichtung heißt dabei mindestens, dass die Verpflegung einen Gesundheitswert aufweist, der die körperliche und geistige Versorgung und Entwicklung der Tischgäste altersgemäß sicherstellt und das Risiko für die Entwicklung ernährungsmitbedingter Erkrankungen minimiert. Die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bieten hier unverzichtbare Grundlagen, mit denen diese Qualität des Essens und Trinkens in Kita und Schule gestaltet, gesichert und kontrolliert werden kann.

„Das Gehirn lernt immer, es tut nichts lieber als das“ ist ein Zitat des Leiters des TransferZentrums für Neurowissenschaften und Lernen (ZNL) in Ulm Prof. Dr. Dr. Manfred Spitzer. Insbesondere die Kindheit und Jugend ist eine prägende Lebens- und Lernphase. In Kitas und Schulen „bilden“ sich Ess- und Trinkgewohnheiten bei insgesamt mehr als 11 Mio. jungen Menschen an ca. 200 Kita- und Schultagen im Jahr für insgesamt eine Kita- und Schulzeit von bis zu 18 Lebensjahren. Im Tagesverlauf der jungen Menschen geht es um Frühstück, Zwischenmahlzeiten, um die Mittagsverpflegung und Trinkgewohnheiten im Alltag. Es geht um Geschmacksbildung, Tischkultur, Selbstwirksamkeitserfahrungen, soziale Aspekte der Mahlzeit, Herkunft von

und Umgang mit Lebensmitteln, Wertschätzung von Lebensmitteln und Arbeit, kulturelle Vielfalt, um Übernahme von Verantwortung und vieles andere mehr.

Es liegt ein großes und unterschätztes Potenzial in der Gestaltung der Alltagsroutinen, die im Sinne der Gesundheitsförderung und Prävention im Setting ausgerichtet und begleitet werden können. Das Gesundheitspotenzial des Kita- und Schulessens liegt einerseits in der ernährungsphysiologischen Qualität der Verpflegung und andererseits darin, „Essen und Trinken“ für die jungen Konsumenten als Lernumgebung zu gestalten und zu nutzen, damit diese angemessen in ihre persönliche, familiale/ soziale und gesellschaftliche Ernährungsverantwortung hineinwachsen können. „Essen-Lernen“ steht in einer Welt der sozialen Gegensätze, der Vielfalt und Globalisierung im Kontext der gesellschaftlichen (Ernährungs-)Bildungsverantwortung.

Kontakt:

Dr. Anke Oepping
Anke.Oepping@BLE.de
www.BLE.de