

„... bis hierhin und noch weiter ...“

Tagung zum Abschied von Professor Barbara Methfessel in Heidelberg

„... bis hierhin und noch weiter“ lautete das Motto der Fach- und Fortbildungstagung, die am 06./07. Juli 2012 in Heidelberg anlässlich des Ausscheidens von Prof. Dr. Barbara Methfessel und Dr. Margot Rößler-Hartmann aus dem aktiven Dienst an der Pädagogischen Hochschule in Heidelberg stattfand. Veranstalter war die fachdidaktische Gesellschaft „Haushalt in Bildung und Forschung e. V.“ (HaBiFo).

Die Referentinnen und Referenten gaben im Verlauf der Tagung einen kurzweiligen Überblick über die Entstehung und Hintergründe von REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen), den aktuellen Stand des Projekts sowie seine Zukunft. Prof. Dr. Barbara Methfessel, „Pionierin der PH Heidelberg“ und intensive Verfechterin von REVIS, bildete den gemeinsamen Nenner aller Beiträge.

Dr. Gesa Schönberger, Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung Heidelberg, stellte kritisch fest, dass Bildung häufig als zentrale Lösung aller Probleme gilt. Hier knüpft das von Prof. Dr. Barbara Methfessel durchgeführte Projekt „Esskultur im Alltag“ an, das die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit knapp 20 Jahren fördert. Es soll Schülerinnen und Schülern über das rein naturwissenschaftlich-funktionale Wissen hinaus auch die sozialen und kulturellen Seiten von Essen nahe bringen. Schönberger wies darauf hin, dass sich neben der Ernährungsbildung auch Rahmenbedingungen wie Strukturen der Settings, gesetzliche Regelungen und ökonomische Gesichtspunkte auf „Ernährung“ auswirken. Für eine erfolgreiche Ernährungsbildung rief Schönberger zu transdisziplinärem Arbeiten auf.

In ihrem Beitrag „Jugend is(s)t anders – Inspirationen zu einer zukunftsfähigen Ess- und Lernkultur“ ging Prof. Dr. Silke Bartsch (PH Karlsruhe) darauf ein, dass Jugendliche aufgrund ihres liberalen Erziehungsumfeldes und altersspezifischer Entwicklungsaufgaben eine eigene Ju-



Prof. Dr. Barbara Methfessel

gendeskultur entwickeln. Diese gilt es bei Bildungskonzepten wie REVIS zu berücksichtigen. Jugendliche sollen nicht nur in der Lage sondern auch willens sein, ihren Essalltag (eigen-)verantwortlich, gesundheitsförderlich und nachhaltig zu gestalten. „So sollten Unterrichtsinhalte als Hilfestellung bei der Bewältigung des Alltags der Heranwachsenden wahrgenommen werden und nicht als Belehrung. Im Optimalfall wirken Unterricht und Schulkultur synergetisch, klären die Dinge, stärken die Menschen und ermöglichen Partizipation“, erklärte Bartsch.

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies (Universität Paderborn) warf gemeinsam mit dem Auditorium einen Blick auf die historische Entwicklung der Verbraucherbildung, bevor sie die aktuelle Auffassung von Verbraucherbildung im Sinne von REVIS vorstellte: „Verbraucherbildung in Schulen ist zentraler Bestandteil einer Grundbildung für die alltägliche Lebensgestaltung in der modernen Konsumgesellschaft. Ziel dieser Bildung ist die Vermittlung von Consumer Litera-

cy. Das heißt Verbraucherbildung soll den lebenslangen reflektierten und selbstbestimmten Umgang mit der individuellen Konsumentenrolle ebenso ermöglichen wie die Übernahme von Verantwortung für das eigene Konsumhandeln im Sinne von Consumer Citizenship. Individuen sollen also motiviert und befähigt werden, Rahmenbedingungen selbst aktiv zu gestalten. Dazu bedarf es der Vermittlung von Kompetenzen für die Ausgestaltung des individuellen Ressourcenmanagements, für die Gewährleistung der individuellen Beiträge zur ökonomischen und sozialen Sicherung und für die Entwicklung und Umsetzung nachhaltiger Lebensstile.“ Schlegel-Matthies sprach sich für eine theoretische Fundierung und ein eigenes Unterrichtsfach an allgemeinbildenden Schulen aus.

Im Hinblick auf das Bildungsziel „Schülerinnen und Schüler gestalten ihre Ernährung gesundheitsförderlich“ wies Prof. Dr. Petra Lührmann (PH Schwäbisch Gmünd) darauf hin, dass Essen nicht nur eine physiologische (Energie, Nährstoffe,

Mangel usw.), sondern auch eine psychologische (Emotionen, Motivation, Vorstellungen usw.) und soziale Bedeutung (Essstil, Gruppe, Anlass usw.) hat. Im Rahmen der Ernährungsbildung gilt es darüber hinaus, den Alltag, die Lebenssituation und die Handlungsoptionen des Essenden zu berücksichtigen. So können als gesundheitsabträglich geltende Lebensmittel auf individueller Ebene gesundheitsförderlich wirken, wenn Genuss und positives Erleben im Vordergrund stehen.

Dr. Margot Rößler-Hartmann (PH Heidelberg) thematisierte „Esskultur“ als Türöffner zur Ernährungsbildung. So lasse sich über die Nahrungsmittelzubereitung Verständnis für die unterschiedlichen Kulturen entwickeln. Als Beispiel nannte sie das häufig praktizierte Plätzchenbacken. Sie regte an, beispielsweise den Stellenwert des Weihnachtsfestes eher über Gewürze, die früher so wertvoll waren wie Gold, zu besprechen.

Eindrucksvoll schilderte Prof. Dr. Barbara Methfessel (PH Heidelberg) die Entwicklung der Ernährungs- und Verbraucherbildung aus ihrer Sicht. So gab sie ihre anfänglichen Vorurteile gegenüber dem Fach Hauswirtschaft offen zu und zog das Auditorium mit Geschichten über ihre Erlebnisse mit den „Müttern“ der Fachdidaktik, Prof. Dr. Martina Thiele-Wittig und Prof. Dr. Gerda Tornieporth sowie den „Schwestern“ wie Prof. Dr. Irmhild Ketschau in den Bann. Sie machte sehr deutlich, wie die damals junge Frauenbewegung in der Hauswirtschaft Wege aus der didaktischen Begrenzung durch die normativ orientierte Mädchen- und Armenbildung suchte. „Mädchenbildung wurde in der Schule auf Kochen reduziert“, sagte Methfessel. Die Herausforderung war und ist, neue Zugänge zu den Jugendlichen zu schaffen und die Hauswirtschaft aus der „Gender-Falle“ zu befreien. Als wichtig und essentiell hob die Professorin Kooperationen mit Kolleginnen und Kollegen hervor. Der Austausch mit Fachberatungskräften, anderen Hochschulen, Institutionen, Arbeitskreisen, Ministerien und Verbänden sei wegweisend für ihre Arbeit gewesen, sagte Methfessel. Wie gut und umfassend die Vernetzung gelungen ist, zeigte die bunte Mischung an Referentinnen und Referenten an beiden Tagen. Auch sie stellten immer wieder die gute Zusammenarbeit heraus.

Zu einer Zeitreise lud Prof. Dr. Gerda Tornieporth aus Uffing am Staffelsee ein. Vom Ursprung der Home Economics, der rund 130 Jahre zurückliegt, referierte sie über die NS-Zeit bis hin zum Ende der 1970er-Jahre. Sehr anschaulich stellte sie die herausragende Arbeit von Professor Methfessel heraus. „Barbara hat eine bestimmte Art zu lächeln, die alle entkrampft und gute Zusammenarbeit ermöglicht“, sagte Tornieporth. „Vielleicht liegt das Geheimnis ihrer erfolgreichen Arbeit und guten Vernetzung im Lächeln und in der Gabe, das Schwere leicht zu machen. Denn dieses Fach nach außen zu vertreten ist nicht leicht.“

Prof. Dr. Ines Heindl (Universität Flensburg) gab in ihrem Beitrag „Essen ist Kommunikation – Neue Akzente der Ernährungsbildung“ Einblick in eines ihrer Forschungsvorhaben. Mittels narrativer Interviews untersuchen die Studierenden die Rolle des Essens als Kommunikationsmittel. So könne man beispielsweise über Essen reden, beim Essen selbst jedoch spreche man über andere Themen. Nahrungsmittel und Getränke übten häufig eine moderierende Wirkung aus. Als Beispiel nannte sie den Kaffee zum Abschluss des Essens, der durchaus ein Signal für die Gäste sein könne, dass die Feier beendet sei.

Als Zugang zum Thema „Konsumkompetenz“ wählte Peter Gnielczyk vom Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) in Berlin das Unterrichtsfach „Glück“, das seit einigen Jahren an der Willy-Hellpach-Schule in Heidelberg angeboten wird. Die Vermittlung von Alltags- und Konsumkompetenz soll im weitesten Sinne zum Erreichen von Lebensglück im Sinne von Lebensqualität beitragen. Abschließend stellte Gnielczyk den Materialkompass für Unterrichtsmaterialien vor, den der vzbv entwickelt hat. Die Homepage stellt unter REVIS-Aspekten positiv bewertete Unterrichtsmaterialien für eine zeitgemäße Verbraucherbildung vor (www.verbraucherbildung.de).

Werner Brandl (Staatsinstitut München) veranschaulichte anhand von vier Video-Einspielern den Ansatz des Konstruktivismus in der Erziehungswissenschaft. Mithilfe des Höhlengleichnisses von Platon, der Kindergeschichte „Fisch ist Fisch“ von L. Leonnie, Loriots „Ei“ und dem Werbe-

spot einer großen Handelskette erörterte Brandl die innovative und irritierende Wirkung des Konstruktivismus in der Ernährungs- und Verbraucherbildung.

In ihrem Beitrag „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung als Verbindung zwischen beruflichem und persönlich/gesellschaftlichem Leben“ thematisierte Prof. Dr. Irmhild Ketschau die UN-Dekade „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“, an die ihr aktuelles Projekt anknüpft. Am Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster wird zurzeit ein nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe entwickelt, erprobt und zur fachlichen Diskussion zur Verfügung gestellt.

Am Ende der Vortragsreihe warf Prof. Dr. Udo Ritterbach (FH Freiburg) einen kurzweiligen, allerdings nicht ganz ernst gemeinten Blick in die Zukunft von REVIS und gestaltete so einen runden Abschluss der Veranstaltung. Professor Methfessel und Dr. Rößler-Hartmann übergaben den Staffelstab im Sinne eines Zauberstabs an die Nachfolgerinnen Nicola Kluß und Kerstin Quellmalz. „Denn für die neuen Aufgabenbereiche braucht man teilweise einen Zauberstab“, schmunzelte Methfessel. ■

Katharina Krüger, aid

Weitere Informationen:

- Zu REVIS:
www.evb-online.de
- Zum Materialkompass des vzbv:
www.verbraucherbildung.de
- Zu den aid-Medien:
www.aid-medienshop.de