Evaluationsbericht

„Ess-Kult-Tour – Entdecke die Welt der Lebensmittel“

Im Auftrag der Verbraucherzentrale NRW

Vorgelegt vom:

Nexus Institut

Institut für Kooperationsmanagement
und interdisziplinäre Forschung GmbH

Otto-Suhr-Allee 59

10585 Berlin

Gefördert durch:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Inhalt

1. Zusammenfassung des Schlussberichtes 3
   1.1. Das Programm 3
   1.2 Die Evaluation 4
   1.3 Anregungen für die Zukunft des Modellprogramms „Ess-Kult-Tour“ 4
2. Konzeptionelle Vorüberlegungen zur Evaluation 6
   2.1 Aufgabenstellung der Evaluation 6
   2.2 Das Programm der Ess-Kult-Tour 6
   2.3 Vorgehen bei der Evaluation 12
   2.4 Überlegungen zum Evaluationskonzept 14
   2.5 Indikatoren der Evaluation für verschiedene Zielgruppen 16
   2.6 Methoden der Evaluation und Art der Evaluation 17
3. Empirische Ergebnisse 19
   3.1 Einschätzungen der Ernährungsfachkräfte zur Ess-Kult-Tour 19
   3.2 Einschätzungen und Bewertungen der Jugendlichen und jungen Erwachsenen zur Ess-Kult-Tour 27
   3.3. Resümee zur Ess-Kult-Tour: „Deine Meinung interessiert uns! Was hast du in der Welt der Lebensmittel entdeckt? 37
   3.4. Einschätzungen und Bewertungen der begleitenden Lehrkräfte zur Ess-Kult-Tour 43
   3.5. Potenziale der Ess-Kult-Tour: Meinungen der TeilnehmerInnen der Lehrerworkshops 48
   3.6. Reflexionen zur Ess-Kult-Tour: Ergebnisse der Gruppendiskussionen 53
4. Einschätzung und Bewertung der Ess-Kult-Tour 68
5. Blick nach vorn: Empfehlungen zur zukünftigen Gestaltung der Ess-Kult-Tour 70
6. Literatur 72

1. Zusammenfassung des Schlussberichtes

1.1. Das Programm

Das Bundesmodellprojekt Ess-Kult-Tour wurde 2010 von der Verbraucherzentrale NRW konzipiert und wird seit 2011 von den deutschen Verbraucherzentralen bundesweit Allgemeinbildenden Schulen, Berufsschulen, Berufkollegs und anderen Bildungsträgern angeboten, die einen hohen Anteil an bildungsbenachteiligten Jugendlichen (ab Klasse 7) und jungen Erwachsenen haben. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) fördert das Programm im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM, so dass die Ess-Kult-Tour in den Jahren 2011 und 2012 jeweils etwa 300 mal kostenfrei für jeweils rund 6.500 Teilnehmer/innen durchgeführt werden konnte. Im Kern steht dabei ein praktischer zwei- bis dreistündiger Workshop mit fünf oder sechs interaktiven Stationen, die von einer externen Ernährungsfachkraft, mit Unterstützung einer Lehrkraft der Schule/des Bildungsträgers durchgeführt werden. Dafür wurden spezielle didaktische Materialien (Plakate, Quizkarten, Log- und Handbücher, Arbeitsblätter) entwickelt. Zusätzlich wurden Lehrer/innen und andere Multiplikatoren geschult, um das Projekt auch selbstständig mit ihren Klassen durchführen zu können.

Das zentrale Ziel des Programms der Ess-Kult-Tour ist die Stärkung der Konsumkompetenzen der Teilnehmer/innen im Bereich der Ernährung, die Reflexion über das eigene Ernährungsverhalten sowie die handfeste Vermittlung von Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung. Das Programm zielt dabei in zwei alters- und zielgruppengerechten Varianten A und B insbesondere auf bildungsbenachteiligte Jugendliche und junge Erwachsene. Sie entdecken in fünf bis sechs Stationen die Welt der Lebensmittel:

- In der Station **Snackchecker** erfahren sie, was Nährstoffe bewirken, wie Herstellerangaben zu Nährwerten gelesen werden sollen und welche Ernährung für welchen Typ passt.
- In der Station **Chefkoch** lernen sie praktisch, aus verschiedenen Zutaten ein eigenes Pesto zu bereiten, abzuschmecken, zu probieren und zu vergleichen.
- In der Station **Selbsterkenner** reflektieren die Teilnehmer/innen mit Hilfe eines Fragebogens ihr eigenes Essverhalten.
- In der Station **Spurensucher** werden sie mit den zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen konfrontiert und lernen exemplarisch ihre Wirkung kennen.
- In der Station **Umweltexperte** geht es um die Ökobilanz unterschiedlicher Lebensmittel und um Saisonkalender, die erklären, welche Obst- und Gemüsesorten in Deutschland wachsen und wann sie geerntet werden.
- Die Station **Werbeprofi** präsentiert Werbeclips, wobei ihr Wahrheitsgehalt kritisch überprüft wird. Anschließend gestalten die Teilnehmer/innen ein eigenes Werbeplakat.

Die Stationen sind inhaltlich voneinander unabhängig, so dass sie auch einzeln bearbeitet werden können. Modul B bietet fünf Stationen, an denen Kleingruppen über die gesamte Veranstaltungsdauer arbeiten.

1.2. Die Evaluation

Die Evaluation des Programms „Ess-Kult-Tour“ erfolgte im Auftrag der Verbraucherzentrale NRW durch Dr. Jana Rückert-John und Dr. Hans-Liudger Dienel vom Berliner nexus Instititut (www.nexusinstitut.de) und der TU Berlin. Sie soll zeigen, in welchem Umfang die Zielgruppe erreicht wurde und welche direkten und mittelfristigen Wirkungen der „Ess-Kult-Tour“ auf die beteiligten Jugendlichen, aber auch die beteiligten Schulen und Lehrkräfte hat. Im Vordergrund standen die Aufmerksamkeit und Sensibilisierung für Fragen der Ernährung, die Motivation, Verhaltensänderung und der konkrete Kompetenzerwerb bei den Teilnehmer/innen. Dazu hat die Evaluation die didaktischen interaktiven Kommunikationsmedien und die konkreten Veranstaltungsformate und –methoden bewertet. Sie hat die Texte und Materialien der Ess-Kult-Tour ausgewertet und Experten/inneninterviews geführt, gefolgt von zwei breiten schriftlichen Befragungen der Schüler/innen und Lehrkräfte, sowie qualitativen Gruppendiskussionen.

Die Ergebnisse der Evaluation belegen die große und nachhaltige Wirkung der „Ess-Kult-Tour“ und identifizieren zugleich Optimierungsmöglichkeiten und Potenziale für die weitere Programmentwicklung und Programmverstetigung.

In den Veranstaltungen ist es gelungen, bei der großen Mehrheit der Jugendlichen Überraschungen, Erstaunen und Aha-Effekte zu ihren Ernährungspraktiken auszulösen, die eine Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens in Gang gesetzt haben und teilweise in einem veränderten Ernährungsverhalten mündeten. Die meisten Jugendlichen bestätigen zudem, sich neues Wissen angeeignet zu haben. Nur ein geringer Teil der Jugendlichen ist nicht in dem Maße erreicht worden, wie es wünschenswert gewesen wäre. Bei der längerfristigen Verhaltensänderung werden die Grenzen der bisherigen Ess-Kult-Tour deutlich.

Der Ess-Kult-Tour ist es sehr gut gelungen, die Zielgruppe der bildungsbenachteiligten Jugendlichen und jungen Erwachsenen zu erreichen. Diese Zielgruppe ist vor allem durch die praktischen Arbeiten in den Stationen, etwa beim Kochen, erreicht und begeistert worden. Der Erfolg bei bildungsbenachteiligten Jugendlichen wird im Wesentlichen dadurch bestimmt. Manche Stationen haben in ihrer schriftlichen Orientierung diese Zielgruppe motivational und kognitiv überfordert. Insgesamt aber sind die verschiedenen interaktiven Kommunikationsmedien und Methoden der Ess-Kult-Tour bei allen Teilnehmer/innen auf breite Resonanz gestoßen. Insgesamt kann die Ess-Kult-Tour auch im Vergleich zu anderen Programmen, eine ganz außergewöhnliche Erfolgsbilanz vorweisen.

1.3. Anregungen für die Zukunft des Modellprogramms „Ess-Kult-Tour“

Aus der Auswertung der quantitativen und qualitativen Befragungen und Gruppendiskussionen ergeben sich folgende konkrete Anregungen und Konsequenzen für die Zukunft der Ess-Kult-Tour:

Beibehaltung der partnerschaftlichen Durchführung der Ess-Kult-Tour

Die Ess-Kult-Tour sollte weiterhin durch die Ernährungsfachkräfte der Verbraucherzentralen und Lehrer/innen der beteiligten Schulen und Bildungsträger durchgeführt werden. Der bisherige Erfolg der Ess-Kult-Tour macht deutlich, dass sich die kooperative Form mit einer externen Fachkraft der VZ und einer begleitenden Lehrkraft der Schule sehr bewährt hat.

Optimierung der Materialen (Ess-Kult-Tour-Kit)

Die Materialien der Ess-Kult-Tour sollten im Hinblick auf die Kriterien der Zielgruppenadäquanz (Verständlichkeit, Anschaulichkeit, Textlastigkeit), Alltagsrelevanz und Plausibilität geprüft und im Detail optimiert werden. Die Beispiele und Handlungsvorschläge an den Stationen sollten noch stärker als bisher lebensweltliche Bezüge aufweisen und an den Alltagslogiken der Zielgruppe anschließen. Einzelne Übungen an den Stationen sollten stärker nach Leistungs- bzw. Anforderungsniveaus differenziert werden. Das betrifft vor allem die Stationen „Spurensucher" und „Umweltexperte". In der Evaluation wurden zugleich weitere praktische Stationen vorgeschlagen, der „Lebensmittelretter" und eine zweite Koch-Station.

Stärkere Integration der Ess-Kult-Tour und in den schulischen Kontext

Eine Verstetigung der Ess-Kult-Tour und die nachhaltige Sicherung ihrer Ergebnisse erfordern die stärkere Integration der Maßnahme in den schulischen Kontext. Dort sollen die Impulse der Ess-Kult-Tour aufgegriffen, wiederholt und verstärkt werden. Wichtig ist die Stärkung der Lehrerfortbildungen. Für den Erfolg der Ess-Kult-Tour ist es von zentraler Bedeutung, die LehrerInnen in die Durchführung, Vor- und Nachbereitung der Ess-Kult-Tour einzubeziehen. Die Lehrkräfte sollten unterstützt und motiviert werden, einzelne Aufgaben und Stationen der Ess-Kult-Tour in den Unterrichtsplan aufzunehmen, oder die Ess-Kult-Tour als Gesamtprogramm ohne eine Ernährungsfachkraft an der Schule durchzuführen. In der Lehrer/innenfortbildung liegt der Schlüssel zur potentiellen Verstetigung der Ess-Kult-Tour.

Fokus auf bildungsbenachteiligte Jugendliche und junge Erwachsene

Der Erfolg der Ess-Kult-Tour bei der Zielgruppe der bildungsbenachteiligten Jugendlichen und jungen Erwachsenen ist eines der Alleinstellungsmerkmale und großen Stärken des Programms. Die Beibehaltung dieser Zielgruppenorientierung wird nachdrücklich vorgeschlagen. Für den langfristigen Erfolg bedarf es zielgerichteter Ansprachen und der Bewerbung der Ess-Kult-Tour an entsprechenden Schulen und Bildungseinrichtungen. Da die Zielgruppe einen hohen Anteil an Jugendlichen mit Migrationshintergrund aufweist, sind diese alltagsweltlichen Bezüge stärker zu berücksichtigen und zu stärken (z. B. Werbeposter für Döner). Die Vorbereitung durch die begleitende Lehrkraft ist wichtig. Zur Förderung des Interesses bei der Zielgruppe sollten vor allem die praktischen Momente der Ess-Kult-Tour noch stärker betont werden und alltagsrelevante Anschlüsse herausgestellt werden. Auf diese Weise unterstreicht die Ess-Kult-Tour ihre bereits vorhandene große Wirkung in der ansonsten für Ernährungsprogramme schwer erreichbaren Zielgruppe und leistet einen wichtigen Beitrag für die Verbesserung der Ernährung in Deutschland.

30. November 2012
Hans-Liudger Dienel, Jana Rückert-John

2. Konzeptionelle Vorüberlegungen zur Evaluation

2.1. Aufgabenstellung der Evaluation

Die hier vorgestellte Evaluation des Programms „Ess-Kult-Tour“ erfolgte im Auftrag der Verbraucherzentrale NRW. Ziel der Evaluation ist die Einschätzung und Bewertung der Erfolge des Programms im Hinblick auf die selbst gesetzten Ziele. Die Evaluation hat die direkten und die mittelfristigen Wirkungen der „Ess-Kult-Tour“ auf die beteiligten Jugendlichen, aber auch die beteiligten Schulen und Lehrkräfte erfasst. Dabei ging es um Aufmerksamkeit und Sensibilisierung, um Motivation, um Kompetenzerwerb und um Verhaltensänderung . Die Ergebnisse der Evaluation belegen die große und nachhaltige Wirkung der „Ess-Kult-Tour“ und identifizieren zugleich Optimierungsmöglichkeiten und Potenziale für die weitere Programmentwicklung und Programmverstetigung.

Das zentrale Ziel des Programms der Ess-Kult-Tour ist die Stärkung von Konsumkompetenzen von Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Bereich Ernährung (1). Hiermit verbunden ist, eine Sensibilisierung für Fragen der Ernährung, ein Nachdenken und eine Reflexion über das eigene Verhalten anzuregen sowie Wissen zu einer ‚gesunden und nachhaltigen Ernährung‘ zu vermitteln. Hierbei geht es um eine umfassende Thematisierung von Ernährung, die nicht auf ernährungsphysiologische Aspekte beschränkt wird, sondern sich vielmehr im umfassenden Sinne am Leitbild nachhaltiger Entwicklung orientiert. Eine wichtige Zielsetzung des Programms ist es, vor allem bildungsbenachteiligte Jugendliche und junge Erwachsene[1] zu erreichen (2). Dabei liegt ein wesentliches Augenmerk auf den Methoden des Programms, die vor allem interaktiv, projektbezogen und unter Einsatz verschiedener Kommunikationsmedien gestaltet sind (3).

2.2. Das Programm der Ess-Kult-Tour

Die Verbraucherzentrale NRW hat in den Jahren 2010/2011 das Programm der „Ess-Kult-Tour“ entwickelt und übernimmt die organisatorische und inhaltliche Federführung für das Projekt, welches vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen von INFORM (Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung) gefördert wird. Die Umsetzung der Aktion erfolgt seit 2011 durch alle Verbraucherzentralen bundesweit. Um einschätzen zu können, inwieweit die Ziele der Ess-Kult-Tour bisher erreicht wurden, wird zunächst das Programm der Ess-Kult-Tour beschrieben. Es erfolgt ein Überblick über die Stationen und wichtige Rahmenbedingungen der Schulaktion. Wesentliche Informationen wurden den Materialien und Selbstdarstellungen des Programms entnommen.

Die „Ess-Kult-Tour“ wurde als UN-Dekade-Projekt „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ für den Zeitraum 2012/2013 ausgezeichnet. Die Verleihung dieses Titels würdigt das herausragende Engagement in der Bildungsarbeit für nachhaltige Entwicklung. Eine weitere Auszeichnung erhielt die Ess-Kult-Tour durch den Deutschen Nachhaltigkeitsrat. Dieser würdigt

[1] Der Begriff „Bildungsbenachteiligte“ ist nach dem Verständnis der Verbraucherzentrale NRW in folgender Weise zu verstehen: Bildung umfasst nicht nur den Erwerb von Wissen, von schulischen Kompetenzen und entsprechenden Abschlüssen, sondern auch, inwieweit es gelingt, dass Schülerinnen und Schüler teilhaben können am kulturellen, sozialen und ökonomischen Leben innerhalb unserer Gesellschaft. Entsprechende Konsumkompetenzen müssen gerade für diese Zielgruppe gefördert werden.

jährlich mit dem Qualitätssiegel „Werkstatt N“ Projekte aus den Bereichen Kunst, Bildung, Umweltschutz, Wirtschaft und Gesellschaft, die sich auf kreative Art und Weise für mehr Nachhaltigkeit engagieren.

Bild 1: Ministerin Ilse Aigner bei der Präsentation des Projektes zu den Geschmackstagen Im Oktober 2010 in Essen

Die „Ess-Kult-Tour“ – ein Projekt der Verbraucherzentralen

Mit dem Projekt „Ess-Kult-Tour“ entdecken die SchülerInnen in bis zu sechs Stationen die Welt der Lebensmittel: von Nährwerten über Zusatzstoffe bis zum Zubereiten eines selbst kreierten Pestos. Sie reflektieren ihr Einkaufs- und Essverhalten und setzen sich kritisch mit Werbung auseinander. Mit einem Ökobilanzrechner werden Faktoren ermittelt, die ein Lebensmittel in den verschiedenen Stationen seines Lebenszyklus die Umwelt besonders belastet. Ziel ist es, die Jugendlichen und jungen Erwachsenen zu einer aktiven Wahrnehmung des eigenen Ernährungsverhaltens zu motivieren und sie bei ihren Kaufentscheidungen zu unterstützen. Die „Ess-Kult-Tour“ wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert und kostenfrei für die Bildungsträger bundesweit angeboten.

Das Projekt wurde im Auftrag des BMELV von der Verbraucherzentrale NRW konzipiert und wird bundesweit von allen Verbraucherzentralen angeboten. Die Veranstaltung (Workshop mit interaktiver Stationenarbeit) wird in den Schulen von einer geschulten Ernährungsfachkraft mit Unterstützung der Lehrkraft durchgeführt. Zielgruppe sind SchülerInnen der Sekundarstufe I , ab Klasse 7 und der Sekundarstufe II an Schulen, Berufsschulen, Berufskollegs und anderen privaten Bildungseinrichtungen. Die Ess-Kult-Tour wendet sich mit ihrem Konzept vor allem an Schulen und Bildungsträger, die über einen hohen Anteil an bildungsbenachteiligten Jugendlichen verfügen Außerdem werden Lehrer und andere Multiplikatoren in Lehrerworkshops zur selbstständigen Durchführung der Schulaktion geschult

Das Projekt ist im April 2011 gestartet. Bis Ende 2011 fanden 300 Veranstaltungen mit insgesamt 6.500 Schülerinnen und Schülern statt. Für 2012 sind bundesweit weitere 300 Veranstaltungen in Bildungseinrichtungen geplant. Zusätzlich finden Lehrerworkshops statt da-

mit Lehrkräfte diesen Workshop selbstständig an den Schulen durchführen können. Des Weiteren wird das Projekt auf Messen, Tagungen und anderen Veranstaltungen vorgestellt.

Die Ess-Kult-Tour bietet für verschiedene Schul- bzw. Altersstufen zwei zielgruppengerechte Varianten an:

Modul A – für SchülerInnen ab Klasse 7 bis 10 sowie für höhere Klassen

Modul B – für SchülerInnen der Klasse 11 bis 13 sowie für junge Erwachsene an Berufsschulen, -kollegs und weiterführenden Schulen.

Modul A besteht aus sechs Stationen, die in Kleingruppen durchlaufen werden. Die Stationen sind inhaltlich voneinander unabhängig, so dass sie auch einzeln bearbeitet werden können. Modul B bietet fünf Stationen, an denen Kleingruppen über die gesamte Veranstaltungsdauer arbeiten.

Stationen im Überblick

Im Folgenden werden zunächst kurz die Stationen vorgestellt. Hierbei soll näher auf den mit der jeweiligen Station thematisierten ernährungsrelevanten Problemhintergrund, die darauf bezogene Zielstellung und konzeptionelle Ideen der Stationen eingegangen werden.

Snackchecker (Modul A und B)

Die Station „Snackchecker“ beschäftigt sich mit Nährstoffen, wie Eiweiß, Fett oder Kohlenhydrate, die in Lebensmitteln enthalten sind. An dieser Station lernen die Jugendlichen und jungen Erwachsenen, was diese Nährstoffe bewirken und wozu sie notwendig sind. Zudem wird gefragt, wie viele hiervon zu sich genommen werden sollten, denn der individuelle Bedarf an Nährstoffen ist je nach Alter, Geschlecht und körperlicher Tätigkeit in Beruf und Freizeit unterschiedlich. Viele Nahrungsmittel sind vom Hersteller mit Nährwertinformationen versehen, die zu bewerten und in Relation zum eigenen Tagesbedarf zu setzen sind. Mit Hilfe von Rollen- und Ereigniskarten wird aufgezeigt, wie die Ernährung für den jeweiligen „Typ“ optimiert werden kann.

Chefkoch (Modul B)

Mit der Station „Chefkoch“ wird davon ausgegangen, dass das Selbstzubereiten von Speisen längst nicht für alle Jugendliche eine Selbstverständlichkeit ist und dass teilweise eine gewisse Scheu vor dem Umgang mit frischen Zutaten besteht. Die Einstellung wird stark durch das familiäre Umfeld geprägt. Ziel der Station „Chefkoch“ ist es daher, Jugendliche in die Lage zu versetzen, aus verschiedenen Zutaten ein eigenes Pesto herzustellen, einen eigenen Namen hierfür zu erfinden und ihre eigene Kreation im Vergleich mit einem gekauften Pesto zu präsentieren. Durch Probieren und Abschmecken sollen die Jugendlichen ein Gefühl für das Zubereiten entwickeln und für das weitere Experimentieren mit Zutaten motiviert werden.

Selbsterkenner (Modul A)

Die Station „Selbsterkenner“ setzt beim Thema der Ernährungssozialisation an. Es wird davon ausgegangen, dass das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen vorrangig durch die Familie geprägt ist. Mit zunehmendem Alter haben jedoch Freunde und Mitschüler (soge-

nannte peers) einen entscheidenden Einfluss. Daneben spielen Zeit und Geld, aber auch persönliche Vorlieben eine wichtige Rolle. Es wird argumentiert, dass Jugendliche Entscheidungen über die Verwendung der Ressourcen meist nicht bewusst treffen und häufig gar nicht merken, von wie viel Fastfood sie sich täglich ernähren. Die mangelnde Reflexion über das, was Jugendliche essen, ist der Ausgangspunkt der Station „Selbsterkenner“. Mit Hilfe eines Fragebogens reflektieren die Jugendlichen in dieser Station genauer ihr eigenes Essverhalten und Änderungen von Essgewohnheiten.

Spurensucher (Modul A und B)

Die Station „Spurensucher“ geht davon aus, dass in Europa derzeit über 300 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind. Sie werden Lebensmitteln zur Erzielung chemischer, physikalischer oder auch physiologischer Effekte zugegeben. Nahezu alle industriell hergestellten Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe, die auf der Zutatenliste angegeben werden müssen. Diese sind jedoch von den Verbrauchern nicht so einfach zu entziffern, da sie sich hinter komplizierten Namen oder E-Nummern verbergen. Hierüber und über die Wirkungen einzelner Stoffe benötigen Verbraucher spezielle Kenntnisse. Ziel dieser Station ist es deshalb, Schüler und Schülerinnen zu befähigen, Zutatenlisten ausgewählter Lebensmittel zu analysieren sowie Begriffe und Nummern den Zusatzstoffen zuzuordnen. Hierzu können die Schüler und Schülerinnen u. a. mit einem Zusatzstoff experimentieren, um so dessen Funktionsweise besser zu verstehen.

Umweltexperte (Modul A und B)

Der „Umweltexperte“ geht von den beachtlichen Umweltbelastungen von Lebensmittel aus. Diese hängen von verschiedenen Aspekten ab, wie Produktionsart, Konservierung, Verpackung, Herkunft, Transport, Lagerung, Zubereitung und Abfalltrennung. Auch bei dieser Station wird das Ziel verfolgt, eine Reflexion der Jugendlichen hierüber anzuregen. Hierzu wird die jeweilige Belastung (Ökobilanz) unterschiedlicher Lebensmittel, wie Fleisch, Obst und Gemüse, mit Hilfe eines Umweltrechners ermittelt und auf einem Plakat anschaulich dargestellt. Zudem lernen die Jugendlichen mit Hilfe eines Saisonkalenders welche Obst- und Gemüsesorten in Deutschland wachsen und wann sie geerntet werden. Saisonale Produkte aus Deutschland legen in der Regel kürzere Transportwege zurück und können dadurch eine günstigere Ökobilanz aufweisen.

Bild 2: SchülerInnen an der Station Umweltexperte

Werbeprofi (Modul A)

Die Station „Werbeprofi“ geht davon aus, dass Kinder und Jugendliche jährlich bis zu 40.000 Werbespots je nach Intensität des Fernsehkonsums sehen. Die positiven Aussagen der Werbung beeinflussen die Meinung zu einem Produkt und lenken so die Kaufentscheidung der Jugendlichen. Was hinter den Werbebotschaften steckt, hinterfragen Jugendliche nur selten. Vor diesem Problemhintergrund zielt die Station auf die Analyse von Werbeclips, wobei ihr Wahrheitsgehalt kritisch überprüft wird. Anschließend beantworten die Jugendlichen Fragen zum Werbeclip und gestalten ein eigenes Werbeplakat.

Rahmenbedingungen und Materialien

Die Durchführung der „Ess-Kult-Tour“ ist an bestimmte Bedingungen und Voraussetzungen geknüpft, die wesentlichen Einfluss auf den Erfolg der Maßnahme haben. Für Modul A müssen drei Schulstunden je 45 Minuten und für Modul B zwei Schulstunden je 45 Minuten zur Verfügung stehen. Für die Veranstaltung wird ein Raum von cirka 50 Quadratmeter mit zwei Stromanschlüssen und einer nah gelegenen Spülmöglichkeit benötigt. Die Veranstaltung wird in Schulen von geschulten Ernährungsfachkräften der Verbraucherzentralen gemeinsam mit Lehrkräften durchgeführt. Die Anwesenheit und Unterstützung der Lehrkraft ist bei der gesamten Veranstaltung erforderlich.

Für die Durchführung der Veranstaltung stehen verschiedene – eigens für die Ess-Kult-Tour entwickelte – Materialien zur Verfügung.

- Allgemeine Materialien, wie ein Plakat zur Einführung, Quizkarten und Zutatenquiz
- Logbuch für SchülerInnen „Ess-Kult-Tour. Entdecke die Welt der Lebensmittel“, Modul A
- Arbeitsblätter und Abschlussflyer für SchülerInnen, Modul B
- Handbuch für Ernährungsfachkräfte „Ess-Kult-Tour. Entdecke die Welt der Lebensmittel“, für Modul A und B
- Arbeitsanweisungen, Arbeitsmaterialien und Plakate für die einzelnen Stationen

Bild 3: Auftaktveranstaltung am 15.04.2011 im Berufskolleg Bonn-Duisdorf mit (v.l.n.r.) Dr. Bettina Hartwig (BMELV), Schulleiter Dirk Thomas, Klaus Müller (Vorstand VZ NRW), Gerlinde Waschke (Presseabteilung VZ NRW)

Vergleich der Ess-Kult-Tour mit anderen Ernährungsprogrammen

Die bisherigen Ausführungen machten deutlich, worin das Profil und die Besonderheiten der Ess-Kult-Tour bestehen. Ein Vergleich der Ess-Kult-Tour mit anderen relevanten Ernährungsprogrammen in Deutschland, die in der Projektdatenbank von IN FORM nach Schwerpunkt (Forschung, Prävention, Unterstützer-Projekte), 13 Hauptthemen (wie Übergewicht, Essstörung oder Gemeinschaftsverpflegung) und 15 Zielgruppen (wie Jugendliche, Kinder, Migranten, Ältere Menschen) dargestellt sind, ergab folgende Alleinstellungsmerkmale der Ess-Kult-Tour.[2]

- Die Zielgruppe Jugendlicher und junger Erwachsener wird explizit nur von sehr wenigen Projekten bedient. Der Schwerpunkt auf bildungsbenachteiligte Jugendliche ist bei keinem anderen Projekt zu finden.
- Die bundesweite Reichweite des Programms ist ein weiteres Novum der Ess-Kult-Tour. Viele der Vergleichsprojekte sind regional konzentriert.
- Die Ess-Kult-Tour konzentriert sich auf Ernährung als umfassende, ganzheitliche Handlung und nimmt dabei soziale und kulturelle Faktoren ebenso mit in den Blick. Diese Perspektive ist im Projektvergleich einmalig.
- Eine weitere Besonderheit ist ebenso die Perspektive nachhaltiger Ernährung, die in keinem anderen Programm zu finden ist.
- Der interaktive Charakter der Ess-Kult-Tour findet sich lediglich vereinzelt in anderen Projekten, die auf Schulen ausgerichtet sind.

Der Vergleich macht deutlich, dass die Ess-Kult-Tour über mehrere Alleinstellungsmerkmale verfügt und keinem anderen Ernährungsprogramm ähnlich ist. Diese Alleinstellungsmerkma-

[2] 25 Projekte ließen sich für die Zielgruppe „Jugendliche“ identifizieren.

le stellen Stärken des Programms dar, weil es sich hierbei um bisher vernachlässigte Zielgruppen und um zentrale Probleme bzw. Herausforderungen der Ernährung handelt.

2.3. Vorgehen bei der Evaluation

Nachdem die Ess-Kult-Tour vorgestellt und ebenso ihre Ziele dargelegt wurden, soll im nächsten Schritt das Vorgehen im Rahmen der Evaluation verdeutlicht werden. Hierbei soll näher darauf eingegangen werden, welche Arbeitspakete absolviert wurden und welche Veränderungen sich im Projektverlauf ergeben haben.

Absolvierte Arbeitspakete

- Sekundäranalytische Auswertung der bisherigen Aktivitäten und Materialien der Ess-Kult-Tour (mittels Inhaltsanalyse und Dokumentenanalyse) (AP 1)
- Vorbereitung, Durchführung und Auswertung qualitativer, telefonischer ExpertInnen-interviews (N=19) im November 2011 (AP 2)
- Entwicklung von standardisierten Erhebungsinstrumenten für die Zielgruppen SchülerInnen und Lehrkräfte (Feedback-Fragebögen für die einzelnen Stationen, SchülerInnenfragebogen, LehrerInnenfragebogen sowie Fragebogen für Lehrerfortbildung) (AP 3, 4)
- Vorbereitung der Erhebung (Abstimmung der Ansprache-Texte für die Zielgruppen mit der VZ Düsseldorf, Pretest, Organisation des Ablaufs der Befragung) (AP 3, 4)
- Durchführung der schriftlichen Befragungen zwischen Februar 2012 und Mitte Juni 2012 (AP 3, 4)
- Durchführung von Gruppendiskussionen zwischen Mai und Ende Juni 2012 (AP 5)
- Auswertung der schriftlichen Fragebögen ab Juni 2012 und der Gruppendiskussionen ab Juli 2012 (AP 3, 4, 5)
- Verfassen des Abschlussberichts, Juli bis August 2012

Begründung für Veränderungen im Projektverlauf

Arbeitspaket 1: Die sekundäranalytische Auswertung konnte wie geplant im September 2011 absolviert werden. Dieser Arbeitsschritt diente vor allem dazu, sich mit dem relevanten Material und den Untersuchungsgegenstand vertraut zu machen, um hierauf aufbauend, den Interviewleitfaden für die ExpertInnen zu entwickeln. Zu den relevanten Materialien zählten die Unterlagen zur Durchführung der Ess-Kult-Tour (wie Handbuch, Arbeitsblätter), aber auch der Projektantrag sowie die Protokolle der Ernährungsfachkräfte. Relevante Aspekte, die für den Interviewleitfaden bestimmt wurden, sind die Folgenden: die Zielsetzung des Programms, die Inhalte sowie konkrete Informationen zum Ablauf der Ess-Kult-Tour sowie inhaltliche Details und der Ablauf der einzelnen Stationen.

Arbeitspaket 2: Die telefonischen ExpertInneninterviews wurden im November durchgeführt. Die Ansprechpartner für die Interviews wurden nach Festlegung des Zeitplans vorab darüber schriftlich informiert. ExpertInnen waren durchführende Ernährungsfachkräfte und ProjektkoordinatorInnen in ausgewählten Bundesländern: NRW, Mecklenburg-Vorpommern, Berlin, Hessen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg. Termine für Telefoninterviews wurden vereinbart und im November absolviert.. Zusätzlich fanden Interviews mit den Verantwortlichen in der VZ NRW und des Projektträgers statt. Die Interviews konzentrierten sich auf folgenden Themen: Ziele und Alleinstellungsmerkmale, Erfahrungen mit den Modulen und Stationen, Erfolgsbedingungen, Qualität der Materialien, Chancen und Bedingungen einer Verstetigung sowie Erfolgsbewertung und weitere Empfehlungen. Erste Ergebnisse hierzu wurden am 14.12.2011 in Frankfurt am Main im Rahmen eines Arbeitstreffens der Ernährungsfachkräfte der Ess-Kult-Tour präsentiert.

Arbeitspaket 3 und 4: In Absprache mit der VZ NRW wurde das Evaluationskonzept für die Zielgruppen der Schüler und Lehrer verändert. Das ursprüngliche Konzept ging davon aus, SchülerInnen und Lehrkräfte, die im Frühjahr 2011 bereits an der Ess-Kult-Tour teilgenommen hatten, im Herbst 2011 rückblickend zu befragen. Hierzu sollte ein Online-Kurzfragebogen zum Einsatz kommen. .. Ein erneuter Kontakt zu verantwortlichen Lehrkräften und SchülerInnen erwies sich jedoch aufgrund der Sommerferien (Schulentlassung), Lehrerwechsel und wechselnden Zuständigkeiten als nicht durchführbar. Zusätzlich waren die teilnehmenden SchülerInnen zu einem großen Teil unter 18 Jahren und somit eine Einverständniserklärung der Eltern notwendig. Dort wo Daten über Schulen und das verantwortliche Lehrpersonal vorlagen, konnten diese aus Gründen des Datenschutzes nicht weiter gegeben werden, Das Evaluationskonzept wurde daher auf eine begleitende Variante hin verändert. Die durchführende Ernährungsfachkraft stellte die Befragungsinstrumente im Rahmen der Veranstaltung der Ess-Kult-Tour vor. Die Feedback-Fragebögen kamen in der Veranstaltung selbst zum Einsatz, die Schülerfragebögen und Lehrerfragebögen wurden bis zu zwei Wochen nach der Veranstaltung im Rahmen des Unterrichts der begleitenden Lehrkraft ausgefüllt und danach an die jeweilige Verbraucherzentrale zurück gesandt. Zudem wurde ein weiterer Fragebogen für die Zielgruppe der teilnehmenden LehrerInnen an Lehrerworkshops zur Ess-Kult-Tour entwickelt.

Die vier Arten von Fragebögen wurden von Februar bis Mitte Juni 2012 jeweils im Rahmen der geplanten Veranstaltungen der Ess-Kult-Tour bundesweit eingesetzt. Ursprünglich waren zwei Online-Befragungswellen mit SchülerInnen im Umfang von je N=700 geplant. Hierbei wurde im Unterschied zum jetzigen Konzept von einem Erhebungsinstrument für SchülerInnen ausgegangen. Da für die Zielgruppe der SchülerInnen in der neuen Variante zwei Instrumente (Feedback-Fragebogen und SchülerInnen-Fragebogen) zum Einsatz kamen, wurde mit einem Gesamtumfang von N=1.000 (Schülerfragebögen) geplant. Tatsächlich konnten bis zum Befragungsende N=973 Schülerfragenbögen und N=3121 Feedback-Fragebögen realisiert werden. Der Umfang der zu realisierenden Lehrerfragebögen bestimmte sich ausgehend von den zu erreichenden SchülerInnen. Unter der Annahme, dass durchschnittlich 20 SchülerInnen von einer Lehrkraft betreut werden, wurde bei 1.000 SchülerInnen von etwa 50 zu befragenden LehrerInnen ausgegangen. Tatsächlich konnten bis zum Befragungsende N=56 Lehrerfragebögen realisiert werden. Darüber hinaus wurden 83 LehrerInnen im Rahmen von Fortbildungsmaßnahmen zur Ess-Kult-Tour befragt.

Arbeitspaket 5: Im letzten Arbeitsschritt wurden drei, von ursprünglich fünf geplanten Gruppendiskussionen durchgeführt. Als Stimuli wurden jedem/jeder Schüler/in eine Aufwandsentschädigung von 20 Euro gezahlt. Insgesamt wurden 36 SchülerInnen – von geplanten N=35 – erreicht. Die Gruppendiskussionen wurden in einem Berufskolleg in NRW, einer Berufsfachschule in Niedersachsen und einer Berufsfachschule in Berlin durchgeführt. Diese dauerten durchschnittlich 70 Minuten. Die Gespräche wurden aufgezeichnet, transkribiert und inhaltsanalytisch ausgewertet.

Abstimmungsgespräche und Ergebnispräsentationen

Im Folgenden sind die im Projektverlauf durchgeführten Ergebnispräsentationen und Abstimmungsgespräche aufgelistet.

- Auftaktgespräch am 14.9.2011 in Düsseldorf zur Abstimmung des Evaluationskonzepts mit den Verantwortlichen der Verbraucherzentrale NRW
- Präsentation des Evaluationskonzepts und erster Ergebnisse am 14.12.2011 in Frankfurt am Main im Rahmen eines Arbeitstreffens der Ernährungsfachkräfte der Ess-Kult-Tour
- Abstimmungsgespräch am 23.01.2012 in Düsseldorf zu den Erhebungsinstrumenten (Fragebögen und Feedback-Fragebögen)
- Vorlage des Zwischenberichtes zum 29.02.2012
- Präsentation der ersten Ergebnisse der quantitativen Erhebung am 20.06.2012 in Mainz im Rahmen eines Arbeitstreffens der Ernährungsfachkräfte der Ess-Kult-Tour

2.4. Überlegungen zum Evaluationskonzept

Ein Evaluationskonzept muss neben der Zielstellung, der Gegenstandsbestimmung und dem Vorgehen ebenso inhaltlich-theoretische Überlegungen offen legen, die der Evaluation zugrunde liegen. Das Evaluationskonzept und die abgeleiteten Indikatoren basieren auf den folgenden Überlegungen zum Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen sowie ihrem Wandel. Eine theoretische Verortung des Themas ist deshalb von zentraler Bedeutung, um die Ziele der Ess-Kult-Tour in Bezug auf Verhaltensänderungen einordnen und realistisch bewerten zu können.

Das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen, so wie es von ihnen alltäglich praktiziert wird, ist als Ergebnis des Sozialisationsprozesses zu verstehen. Unter Sozialisation wird nach Hurrelmann (1993) ein Prozess verstanden, „in dem aus einem Neugeborenen ein in seiner Gesellschaft handlungsfähiges Individuen wird." Darüber hinaus wird unter Sozialisation eine lebenslang andauernde Entwicklung der Persönlichkeit in wechselseitiger Abhängigkeit von der gesellschaftlich vermittelten sozialen und dinglich-materiellen Umwelt der Gesellschaft verstanden. Sozialisation ist somit ein Prozess, der ungesteuert verläuft und dem sich Individuen nicht entziehen können. Unter Ernährungssozialisation wird der Prozess der Aneignung von Handlungsmustern, Werten und Normen in Bezug auf Essen und Ernährung, Nahrungsbeschaffung, Kostzusammenstellung und -zubereitung, Essverhalten und Gestaltung des Ernährungsumfeldes verstanden (Setzwein 1997, Prahl/Setzwein 1999). Er-

ziehung umfasst – im Unterschied hierzu – zielgerichtete und planvolle Maßnahmen des Einwirkens auf Persönlichkeit. Da erzieherische Maßnahmen in ihren Absichten durchschaubar sind, können Kinder und Jugendliche als Adressaten von Erziehung sich diesen entziehen bzw. verweigern (z. B. Ernährungserziehung bei Tisch).

Ernährungssozialisation ist eine Form der Sozialisation, die bereits sehr frühzeitig, nämlich mit der ersten Nahrungsaufnahme, beginnt. Sie gilt daher auch als primäre Form der Sozialisation. Durch den frühzeitigen Beginn erstreckt sich Ernährungssozialisation – im Unterschied zu anderen Arten der Sozialisation – über einen längerfristigen Zeitraum. Da die erste Nahrungsaufnahme in der Regel im familiären Kontext stattfindet, stellt die Familie hierbei die zentrale Sozialisationsinstanz dar. Hier werden geschmackliche Vorlieben, die Offenheit für bestimmte gesunde Nahrungsmittel oder die Abneigung für eher ungesunde Lebensmittel geprägt. Die Familie wird im Kleinkindalter durch weitere Instanzen wie Kindergarten und später bei Kindern bzw. Jugendlichen durch Gruppen Gleichaltriger (peers), Schule und Medien ergänzt (Setzwein 1997). Durch die frühzeitige Prägung weist das Ernährungsverhalten von Jugendlichen bereits eine starke Resistenz auf. Eine Offenheit für Alternativen im Ernährungsverhalten ist nicht mehr grundsätzlich gegeben, sondern braucht spezifische Anlässe und Gelegenheiten.

Um zu verstehen, wie ein Wandel des Ernährungsverhaltens angeregt werden kann und wie dieser sich vollzieht, muss Ernährungsverhalten als routinierte Praktiken begriffen werden. Routinierte Praktiken sind Verhaltensweisen (z. B. Einkaufen oder Geschirrspülen), die im Alltag als Normalabläufe unhinterfragt und unreflektiert funktionieren. Sie sind habitualisiert und bewähren sich in ihrem alltäglichen und problemlosen Vollzug. Auf diese Weise können sie individuelle Handlungsfähigkeit und -sicherheit gewährleisten. Diese Funktion von Praktiken macht sie jedoch unzugängig für Reflexionen als Voraussetzung für Veränderungen (Shove 2003, Reckwitz 2003).

Veränderungen von Ernährungspraktiken können nur durch ihre nachhaltige Störung, Irritation oder Überraschung angeregt werden. Störung und Irritation wird hier in einem positiven Sinne verstanden. Auslöser oder Gelegenheiten – auch bezeichnet als „windows for opportunities“ – können zum Beispiel biografische Ereignisse, wie die Geburt eines Kindes, Krankheit oder Umzug, ergreifende Erlebnisse (z. B. Umweltkatastrophen, Filme), aber auch Informationen (z. B. ökologischer Fußabdruck westlicher Ernährungsstile) sein (Schäfer/Jaeger-Erben 2011, Herde 2007, Brunner 2007, Sehrer 2004). Diese müssen hinreichendes bzw. nachdrückliches Störpotenzial besitzen, um die individuellen Ernährungspraktiken für Reflexionen zugängig zu machen, d. h. diese explizit zu thematisieren und einer Bewertung zu unterziehen. Im Rahmen der Evaluation stellt sich in diesem Zusammenhang die Frage, ob die Ess-Kult-Tour ein derartiges Stör- bzw. Überraschungspotenzial besitzt. Oder anders gefragt, wie kann mit der Ess-Kult-Tour Irritation ausgelöst werden?

Wurde eine Reflexion ausgelöst, kommt es in einer nächsten Phase[3] darauf an, diese zu verstärken und nicht verstreichen zu lassen. Hierzu bedarf es Angebot von Handlungs- und Verhaltensalternativen. Die angebotenen Alternativen haben nur Erfolg auf Akzeptanz, wenn sie eine „gute“ Lösung für das selbst erkannte bzw. definierte Problem darstellen und an-

[3] Diese Überlegungen orientieren sich an einem evolutionären Modell von Wandel, bei denen sich die drei Phasen von Variation, Selektion und Re-Stabilisierung unterscheiden lassen (siehe hierzu auch Rückert-John 2007).

schlussfähig an die spezifische und individuelle Lebenswelt Jugendlicher ist. Insofern müssen vermeintliche Lösungen (wie z. B. eine gesunde und nachhaltige Ernährung) nicht unbedingt akzeptable Alternativen für Jugendliche darstellen. Eine angeregte Reflexion über das eigene Ernährungsverhalten kann auch zu seiner Bestätigung, einem „Weiter wie bisher", führen. Programme, wie die Ess-Kult-Tour, verfolgen das Ziel, Reflexionen des Essverhaltens anzuregen und Alternativen zu unterbreiten (wie z. B. auf regionale und biologische Qualität der Lebensmittel zu achten oder Lebensmittel nicht zu verschwenden). Soll diese Akzeptanz finden und aufgegriffen werden, reicht es nicht aus, diese einmalig im Rahmen der Veranstaltung der Ess-Kult-Tour zu thematisieren. Sozialisationsinstanzen wie der Schule sollten hierbei die Aufgaben einer Wiederholung und Verstärkung, zum Beispiel in Form weiterer Informationen oder einer Vertiefung des Wissens im Unterricht, zukommen. Jedoch kann nicht davon ausgegangen werden, dass Informationen direkt in entsprechendes Handeln oder gar einen Wertewandel münden. Für diese Phase ist zu fragen, welche Handlungs- und Verhaltensalternativen die Ess-Kult-Tour anbietet und wie sie eine Verstärkung in anderen Kontexten (z. B. Schule, Familie) sichern bzw. unterstützen kann.

In einer abschließenden Phase müssen die alternativen Ernährungspraktiken stabilisiert werden, um nicht als gute Vorsätze zu enden. Dafür müssen sie in alltägliche Settings wie Familie, Schule, peer groups und Außer-Haus-Verpflegung eingepasst werden, d. h die neuen Ernährungspraktiken müssen sich als alltagstauglich (z. B. passende infrastrukturelle Rahmenbedingungen) erweisen. Sollen die neuen Praktiken auf längere Sicht Bestand haben, müssen sie ebenfalls mit anderen alltäglichen Routinen passfähig sein. Auch diese etablierten neuen Praktiken sind nicht auf unbegrenzte Dauer gestellt, sondern funktionieren nur so lange, bis sie erneut problematisiert werden.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die Stärke der Ess-Kult-Tour vor allem in der ersten Phase (Irritation und Überraschung) zu sehen ist. Ein geringerer Einfluss der Ess-Kult-Tour ist mit Blick auf die Annahme von Handlungsalternativen (Transformation) zu erwarten. In der dritten Phase (Stabilisierung) ist eine weitaus geringere Wirkung der Ess-Kult-Tour zu vermuten. Vor dem Hintergrund der formulierten Thesen lassen sich nun Indikatoren für die Evaluierung des Programms der Ess-Kult-Tour für verschiedene Zielgruppen ableiten.

2.5. Indikatoren der Evaluation für verschiedene Zielgruppen

Schüler und Schülerinnen

Herzstück der Ess-Kult-Tour sind die genannten sechs Stationen. Sollen mit der Evaluation die bisherigen Erfolge des Programms ermittelt werden, muss sie die Wirkmächtigkeit der Stationen zur Erzeugung von Aufmerksamkeit, Irritation bzw. Überraschung und Reflexion durch die SchülerInnen erheben. Indikatoren bzw. Anzeiger hierfür sind, Spaß und Lachen, gewecktes Interesse, neues Wissen und Überraschung (Aha-Effekte). Als negative Anzeiger gelten Langeweile und Desinteresse. Ebenso sollen Barrieren für eine Reflexion thematisiert werden. Hierzu zählen: viel Lesestoff, zu wenig Zeit und zu wenig Unterstützung. Des Weiteren wird das Überraschungspotenzial spezifischer methodischer Zugänge an den Stationen erhoben, wie zum Beispiel das Zubereiten des Pestos oder die Gestaltung eines Werbeplakates. Eine weitere Zielsetzung der Evaluation besteht darin, das Potenzial der einzelnen Stationen für ein Angebot alltagsrelevanter Handlungsalternativen zu erfassen (z. B. Selbstzubereitung des Pestos, beim Einkauf auf Zusatzstoffe zu achten).

Neben den einzelnen Stationen orientiert sich die Evaluation auf das Irritations- bzw. Überraschungspotenzial der Gesamtveranstaltung in der Retrospektive. Zudem geht es um den geäußerten Bedarf einer Verstetigung im Setting Schule durch die SchülerInnen. Weiterhin ist es wichtig, zu erfahren, welchen Anschluss bzw. welche Bezüge die gewonnenen Erkenntnisse in anderen sozialen Kontexten – der Familie und bei Freunden – finden. Der verwendete Indikator hierfür ist das Erzählen bzw. Mitteilen Anderen von den Erlebnissen im Rahmen der Ess-Kult-Tour. Darüber hinaus geht es auch darum zu erfragen, inwieweit durch die Ess-Kult-Tour Veränderungen des eigenen Verhaltens angeregt wurden (z. B. das Pesto auszuprobieren, beim Einkauf jetzt mehr auf Inhaltsstoffe und E-Nummern zu achten). Die Antworten der SchülerInnen werden zudem nach weiteren sozialen Merkmalen unterschieden, weil davon auszugehen ist, dass das Reflexions- und Veränderungspotenzial der Ess-Kult-Tour von bestimmten individuellen Merkmalen abhängt (z. B. Esstyp zwischen reflektiert und weniger reflektiert, Beteiligung an der häuslichen Essenszubereitung, Beteiligung an einer gemeinsamen Mahlzeit). Weitere Merkmale nach denen unterschieden werden soll sind das Alter, das Geschlecht und der Schultyp. Die Variable Schultyp sollte über die Veranstaltungsprotokolle der Ernährungsfachkräfte gewonnen werden.

Lehrer und Lehrerinnen

Mit Blick auf die an der Ess-Kult-Tour beteiligten Lehrer und Lehrerinnen wird das Ziel verfolgt, ihre Einschätzungen zur Ess-Kult-Tour zu erfassen. Hierbei geht es u. a. um Einschätzungen, inwieweit mit der Veranstaltung die Zielgruppe für eine gesunde und nachhaltige Ernährung sensibilisiert und bildungsbenachteiligte Schüler und Schülerinnen erreicht werden konnten. Es ist danach zu fragen, ob es mit der Ess-Kult-Tour gelungen ist, die Schüler und Schülerinnen zum Nachdenken über ihr Essverhalten anzuregen. Eine andere Perspektive fokussiert den möglichen Erkenntnisgewinn der Lehrer und Lehrerinnen hinsichtlich Inhalte und Methodik. Es interessiert zudem der Beteiligungsgrad der Lehrer und Lehrerinnen bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Ess-Kult-Tour. Auch hierbei werden personenbezogene Angaben erfasst.

Eine andere Zielgruppe sind diejenigen Lehrer und Lehrerinnen, die an einer Weiterbildungsveranstaltung zur Ess-Kult-Tour teilgenommen haben. Hierbei interessieren ihre Einschätzungen zur Innovativität des Programms mit Blick auf Inhalte, Methoden und Materialien. Zudem soll die Bereitschaft und Offenheit der Lehrer und Lehrerinnen für eine Durchführung der Ess-Kult-Tour an ihrer Schule erfragt werden.

Ernährungsfachkräfte

Eine weitere Zielgruppe der Evaluation sind neben den Adressaten und Beteiligten der Ess-Kult-Tour die Ernährungsfachkräfte. Hierbei geht es vor allem um ihre Einschätzungen zur Ess-Kult-Tour, ihre Erfahrungen mit den Modulen und Stationen, Bedingungen für eine erfolgreiche Durchführung der Veranstaltung, ihre Einschätzungen zur Qualität der Materialien, die Chancen und Bedingungen einer Verstetigung sowie Empfehlungen zur Optimierung der Ess-Kult-Tour.

2.6. Methoden der Evaluation und Art der Evaluation

Neben den Inhalten und Indikatoren der Evaluation – dem Was – sind die methodischen Instrumente – das Wie – zu klären. Die Methoden der Evaluation sollten stets gegenstandsbezogen ausgewählt werden, d. h. es ist sicherzustellen, dass die angewandten Methoden in

der Lage sind, den inhaltlich-thematischen Gegenstandsbereich der Evaluation adäquat zu erfassen. Zudem sollte gewährleistet sein, dass die gewählten Methoden für die jeweilige Zielgruppe der Evaluation angemessen und akzeptabel sind (Flick 2006, Stockmann 2007).

Für die Zielgruppe der Schüler und Schülerinnen wurden unterschiedliche methodische Instrumente gewählt. Zum einen wurde ein standardisierter Kurzfragebogen (sog. Feedback-Fragebogen) speziell für jede der sechs Stationen der Ess-Kult-Tour entworfen. Jede/r Schüler/in sollte diesen jeweils nach Durchführung der Station ausfüllen (siehe Fragebögen im Anhang). Die Feedback-Fragebögen (Verteilung und Rücklauf) lagen in der Verantwortung der Ernährungsfachkraft, die die Veranstaltung durchführte. Ergänzend zu den Feedback-Fragebögen sollten die Ernährungsfachkräfte eine Kopie ihres Veranstaltungsprotokolls mit an die Verbraucherzentrale zurücksenden. Diese sollten die Grundlage für die Variablen Schultyp und Klasse sein.[4]

Für diese Zielgruppe wurde ein weiterer standardisierter Fragebogen (sog. Schülerfragebogen) entwickelt, der im Unterschied zu den Feedback-Fragebögen die gesamte Veranstaltung der Ess-Kult-Tour in den bewertenden Blick nimmt (siehe Fragebogen im Anhang). Zudem unterscheidet sich der Zeitpunkt der Befragung: Geben die Feedback-Fragebögen über den unmittelbaren Eindruck der SchülerInnen im Rahmen der Veranstaltung Auskunft, wird mit dem Schülerfragenbogen erst mit einem zeitlichen Abstand von cirka 2-3 Wochen die Veranstaltung nachträglich bewertet. Dazu wurden die Schülerfragebögen „Was haben Sie in der Welt der Lebensmittel entdeckt?“ am Tag der Veranstaltung von der Ernährungsfachkraft an den begleitenden Lehrer übergeben. Die Fragebögen sollten nach dem Ausfüllen von der Lehrkraft zurück an die Verbraucherzentrale gesandt werden.[5]

Neben den standardisierten, quantitativen Instrumenten wurde bei dieser Zielgruppe auch eine qualitative Methode angewandt. Für eine vertiefende Betrachtung der Frage nach den Wirkungen und Effekten der Ess-Kult-Tour sowie den Bedingungen der Gestaltung des Ernährungsalltags und des Wandels von Ernährungspraktiken wurden Gruppendiskussionen mit SchülerInnen durchgeführt. Der erzählgenerierende Impuls wurde durch die Frage „Erinnert ihr euch noch an die Ess-Kult-Tour und was habt ihr euch davon behalten?“ gesetzt. Weitere Fragen konzentrierten sich auf die Inhalte und Methoden der Ess-Kult-Tour sowie auf deren Bewertung. Im weiteren Verlauf der Diskussion wurde über die Organisation des Ess- und Ernährungsalltags gesprochen – wann, was, wo und mit wem wird gegessen und wer ist im Familienhaushalt zuständig für das Essen. Zudem wurde über Kriterien bei der Auswahl von Lebensmitteln diskutiert (z. B. Preis, Bio-Qualität, Regionalität, Geschmack, Spontanität, Lust/Laune). Ein dritter Fragekomplex konzentrierte sich auf die Bedingungen (wie Geld, Wissen, Einfluss von Freunden) für die Gestaltung des Essalltags sowie deren Erwerb (in Form von Taschengeld oder Arbeitslohn, Wissensvermittlung/Lernen in Elternhaus und Schule/Ausbildung). Eine abschließende erzählgenerierende Frage fokussierte auf

[4] An dieser Stelle muss angemerkt werden, dass die Feedback-Fragebögen häufig ohne dazugehöriges Veranstaltungsprotokoll zurück gesandt wurden und somit für die statistische Auswertung keine Angaben zum Schultyp und Klassestufe vorlagen. So erklärt sich eine relativ hohe Anzahl fehlender Werte bei diesen Variablen. Ein weiteres Problem bestand darin, dass bei großen Gruppen mit mehreren Schulklassen und mehreren Jahrgängen Angaben wie z. B. „7-9 Klasse“ gemacht wurden. Diese Informationen waren für die statistische Auswertung nicht verwendbar.

[5] Es war zudem geplant, die Feedback-Fragebögen und Schülerfragebögen in den Verbraucherzentralen zu sammeln und sicher zu stellen, dass diese jeweils richtig einer Klasse zugeordnet werden. Dies erwies sich jedoch aufgrund des erhöhten Arbeitsaufwandes als nicht durchführbar.

die Einschätzung des Problemdiskurses um die Ernährungssituation Jugendlicher und möglicher Lösungsansätze. Die Gruppendiskussionen dauerten cirka 70 Minuten. Sie wurden elektronisch aufgezeichnet, transkribiert und inhaltsanalytisch ausgewertet (Lamnek 2010, Mayring 2007).

Für die Zielgruppe der beteiligten Lehrer und Lehrerinnen wurde ebenfalls ein standardisierter Fragebogen (sog. Lehrerfragebogen) entwickelt. Den Fragebogen erhielt die Lehrerkraft gemeinsam mit den Schülerfragebögen von der Ernährungsfachkraft; dieser sollte zeitlich versetzt – wie der Schülerfragebogen – ausgefüllt werden und durch die Lehrerkraft an die Verbraucherzentrale zurückgesandt werden. Diejenigen Lehrer und Lehrerinnen, die an einer Weiterbildungsveranstaltung zur Ess-Kult-Tour teilnahmen, wurden ebenfalls mittels eines standardisierten Fragebogens befragt.

Mit den Ernährungsfachkräften wurden qualitative, leitfadengestützte, telefonische Experteninterviews, die etwa 30 Minuten dauerten, durchgeführt. Hierzu wurden handschriftliche Protokolle angefertigt, die inhaltsanalytisch ausgewertet wurden.

3. Empirische Ergebnisse

Im Folgenden sollen nun die wesentlichen empirischen Ergebnisse der Evaluation nach Zielgruppen dargestellt werden.

3.1 Einschätzungen der Ernährungsfachkräfte zur Ess-Kult-Tour

Um nach der Sichtung der Materialien der Ess-Kult-Tour erste Expertenmeinungen einzuholen und das Programm weiter kennen zu lernen, wurden in einem ersten Schritt ExpertInnen der Ess-Kult-Tour befragt. Hierzu wurden insgesamt 19 telefonische Experteninterviews im November 2011 durchgeführt. Zu den Experten zählten Personen, die für die Programmkoordination und -steuerung zuständig sind, Verantwortliche beim Projektträger sowie mehrheitlich Ernährungsfachkräfte, die die Veranstaltungen der Ess-Kult-Tour durchführen. Bei den Ernährungsfachkräften fand – in Absprache mit der VZ NRW – eine Eingrenzung auf die Bundesländer NRW, Mecklenburg-Vorpommern, Berlin, Hessen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg statt.[6]

Ziele und Besonderheiten der Ess-Kult-Tour

Das Interview mit den Ernährungsfachkräften begann mit der Frage nach den Zielen der Ess-Kult-Tour aus Sicht des Experten bzw. der Expertin. Hiermit wurde das eigene Verständnis des Programms als Referenz für die Einschätzung, inwieweit bisher die Ziele der Ess-Kult-Tour erreicht wurden, erfragt. Aus Sicht der Ernährungsfachkräfte zielt die Ess-Kult-Tour auf die Stärkung von Konsumkompetenzen von Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Bereich der Ernährung. Es liegt ein Schwerpunkt auf bildungsbenachteiligte Jugendliche. Den Ernährungsfachkräften geht es vor allem um eine Sensibilisierung der Jugendlichen für Fragen der Ernährung und darum, eine Reflexion über das eigene Ernährungsverhalten anzuregen. Ein wichtiges Teilziel besteht hierbei auch in der Vermittlung und Bewertung von ernährungsrelevantem Wissen.

Alleinstellungsmerkmale bzw. Besonderheiten der Ess-Kult-Tour sehen die Befragten im konzeptionellen Ansatz des Programms. Es stellt kein klassisches Ernährungsprogramm dar,

[6] Im Folgenden werden lediglich die Ergebnisse der Interviews mit den Ernährungsfachkräften dargestellt. Die Interviews mit den Verantwortlichen der Programmkoordination und -steuerung sowie der Verantwortlichen beim Projektträger dienten lediglich als Kontextinformationen.

was sich auf eine ernährungsphysiologische Perspektive konzentriert, sondern folgt einem umfassenden Verständnis von Ernährung, welches Ernährung ebenso als soziales und ökologisches Phänomen begreift. Gerade der Blick auf die Nachhaltigkeit der Ernährung ist ein wichtiges und zentrales Merkmal der Ess-Kult-Tour, was ihre Besonderheit ausmacht. Die Experten und Expertinnen betonen als Merkmal des Programms auch die vielfältigen methodischen Komponenten. Die Ess-Kult-Tour zeichnet sich durch einen starken praktischen Bezug (wie das Selbstzubereiten) aus. Zudem kommen verschiedene Medien zum Einsatz, die zeitgemäß und zielgruppenadäquat sind (Computer, Plakatgestaltung). Die Ess-Kult-Tour wird von den Ernährungsfachkräften als realitätsnah eingeschätzt, was meint, dass sie vielfältige alltagsweltliche Bezüge aufweist.

Gute Erfahrungen mit den Stationen der Ess-Kult-Tour

Die Ernährungsfachkräfte sollten im weiteren Verlauf des Interviews über ihre Erfahrungen mit den einzelnen Stationen berichten. Hierzu wurden sie gefragt, mit welchen Stationen sie die besten Erfahrungen bislang gemacht haben. Ergebnis dieser Abfrage war die Reihung der Stationen, wie sie im Folgenden vorgestellt werden.

Bild 4: Pestozubereitung der SchülerInnen

Mehrheitlich gaben die Befragten an, dass sie mit der Station „Chefkoch“ sehr gute oder gar die besten Erfahrungen gemacht haben. Diese Station zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass es für die Umsetzung durch die Jugendlichen keine große Vermittlung der Inhalte bzw. der Aufgabe bedarf. Aus Sicht der Ernährungsfachkräfte ist sie allerdings in der Vor- und Nachbereitung aufwendiger, da frische Zutaten verwendet werden und gebrauchte Arbeitsgeräte wieder gereinigt werden müssen. Die dafür erforderliche Einrichtung ist nicht in jeder Schule gegeben. Der „Chefkoch“ kommt vor allem deshalb bei den Jugendlichen sehr gut an, weil die Station praktisch erfahrbar und sinnlich erlebbar (durch das Schmecken, Riechen, Fühlen, Hören und Sehen) ist. Die Ernährungsfachkräfte berichten, dass die Station „Chefkoch“ eine „Aufwertung der gesamten Veranstaltung“[7] mit sich bringt. Als besonders positiv wird von den Befragten eingeschätzt, dass das zubereitete und vor der Gruppe präsentierte Pesto eine starke „Anerkennung und Wertschätzung der Jugendlichen untereinan-

[7] Im Folgenden sind die wörtlichen Aussagen der Ernährungsfachkräfte als Zitate dargestellt.

der“ befördert. Die Station bereitet vor allem auch Jungen Spaß, die hierbei eine Motivation für die Veranstaltung entwickeln. Die Befragten schätzen ein, dass diese Station sich besonders für lernschwache Schüler und Schülerinnen eignet. Vor dem Hintergrund der positiven Einschätzungen bedauern die Befragten, dass im Modul B diese Station nicht von allen Schülern und Schülerinnen durchlaufen werden kann.

Gute Erfahrungen haben die befragten Ernährungsfachkräfte mit der Station „Snackchecker“ gemacht. Diese Station wird aufgrund ihres spielerischen Charakters gut angenommen. Vorteilhaft ist, dass jede/r beteiligte Schüler/in mittels der Ereignis- und Rollenkarten eine konkrete Aufgabe beim „Snackchecker“ hat. Die Station erzeugt Spaß und bei der Berechnung des Energiebedarfs wirksame Aha-Effekte, vor allem bei den Mädchen. Einige Befragte sagten auch, dass diese Station anspruchsvoll ist und eine Lesebereitschaft der Teilnehmenden und einen hohen Betreuungsaufwand der Ernährungsfachkräfte voraussetzt. Die Station ist dadurch charakterisiert, dass hier Wissen vermittelt wird, über das die Jugendlichen häufig (noch) nicht verfügen, so z. B. was Nährstoffe sind, wie viele in unterschiedlichen Lebensmitteln enthalten sind und wie hoch der Tagesbedarf in Abhängigkeit von Alter, Geschlecht und Lebensstil ist.

An dritter Stelle werden häufig die Stationen „Spurensucher“ und „Werbeprofi“ genannt. Die Station „Spurensucher“ wird als „anspruchsvoll“ und „eher schwierig“ von den Ernährungsfachkräften eingeschätzt. Hierbei sind deutlich mehr Hilfestellungen als bei anderen Stationen notwendig. Die Zuordnung der Begriffe bzw. Nummern zu Zusatzstoffen und diese dann zu bewerten fällt den Jugendlichen häufig schwer. Das Thema ‚Zusatzstoffe‘ wird von den Befragten als ein für die Zielgruppe „trockenes Thema“ eingeschätzt. Diese Station ist recht anspruchsvoll, bei der ebenso ein hoher Leseaufwand vorausgesetzt wird. Positive Effekte beobachten die Ernährungsfachkräfte vor allem dann, wenn sie die Aufgabenstellung in den Alltagskontext der Jugendlichen integrieren, indem die eigene Pausenverpflegung der Jugendlichen (wie Getränke und Essen) mit Blick auf die enthaltenen Zusatzstoffe analysiert wird. Dies veranschaulicht den Jugendlichen sehr konkret, was in ihrem Essen enthalten ist. Das Experiment wird von den Ernährungsfachkräften lediglich wahlweise durchgeführt, da es recht voraussetzungsvoll ist. Wenn das Experimentieren mit Zusatzstoffen durchgeführt wird, haben die Befragten hiermit jedoch gute Erfahrungen gemacht. Bei der Durchführung dieser Station wird deutlich, wie die Ernährungsfachkräfte bereits ihr eigenes methodisches Vorgehen optimiert und der Zielgruppe angepasst haben. Die Ernährungsfachkräfte empfehlen für diese Station einfachere Produkte auszuwählen und die Produkte nach verschiedenen Schwierigkeitsgraden – je nach Leistungsfähigkeit der Schüler und Schülerinnen – zu unterscheiden. Ebenso sollte es aus ihrer Sicht zukünftig noch stärker darum gehen – wie das Beispiel der Pausenverpflegung zeigt –, alltagspraktische Bezüge für die Zielgruppe herzustellen.

Bild 5: Materialien zu den Stationen bei der Einarbeitung der Ernährungsfachkräfte am 17.03.2012 in Mainz

Die Station „Werbeprofi“ wird von den Ernährungsfachkräften als „gut, aber anspruchsvoll“ bewertet. Gerade die Analyse der Werbespots verlangt eine intensive Auseinandersetzung mit der Aufgabe. Die Ernährungsfachkräfte sind der Meinung, dass diese Station noch Ausbaupotenziale habe: „da muss man tiefer reingehen.“ An dieser Station werden die Ernährungsfachkräfte häufig mit stereotypen Aussagen, wie „Ich lass mich von Werbung nicht beeinflussen“, konfrontiert, die sich im Verlauf der Veranstaltung relativieren. Bei der Erarbeitung eines eigenen Werbeplakates sind nach Ansicht der Befragten „kreative Schüler“ wichtig, die maßgeblich zum Erfolg dieser Station beitragen können. Zum einen wird der Medieneinsatz (Laptop) für die Analyse der Werbespots als positiv, weil zielgruppengerecht und innovativ, eingeschätzt. Zum anderen wird jedoch auch gesehen, dass der Laptop die Jugendlichen zu anderen Dingen (wie im Internet surfen) verleitet.

Die Station „Umweltexperte“ wird von vielen Ernährungsfachkräften als „mäßig“ beurteilt und stößt nach Aussagen der Befragten auf unterschiedliche Resonanz. Kritisch angemerkt wird vor allem, dass diese Station nicht an der Alltagsrealität Jugendlicher anschließt, d. h. sich vorrangig mit Themen auseinandersetzt, zu denen die Zielgruppe wenig Bezug hat. So sind gewählte Beispiele, wie „auf dem Heimweg von der Schule mit dem Fahrrad am Erdbeerfeld vorbeifahren“ eher alltagsfern. Bei den jüngeren Schülern und Schülerinnen liegen zur Bewältigung der Aufgabe nur wenige Grundkenntnisse vor. Hier stellt das Lesen der Materialien und Arbeitsblätter häufig eine Barriere dar. Die Station wird von den Ernährungsfachkräften als betreuungsintensiv eingeschätzt. Mit Älteren wurden bei dieser Station hingegen gute Erfahrungen gesammelt. Bei ihnen kommt die Station gut an und erzeugt Spaß. Auch der Einsatz des Laptops mit dem Umweltrechner wird von den Ernährungsfachkräften als positiv hervorgehoben. Die befragten Ernährungsfachkräfte empfehlen, diese Station spielerischer zu gestalten und umwelt- und nachhaltigkeitsrelevante Aspekte des eigenen Handelns stärker herauszustellen.

Die Station „Selbsterkenner“ als letztgenannte Station wird von den Ernährungsfachkräften häufig als keine „vollwertige“, eigene Station gesehen. Einige Befragte sagen, dass sie mit dieser Station „nicht viel arbeiten“. Aus Sicht der Ernährungsfachkräfte sind die Antwortkate-

gorien des Selbsterkenner-Tests häufig zu lang und in sich nicht immer schlüssig. Die Ergebnisse des Selbsterkenner-Tests sind „nicht eindeutig“ und nicht differenzierend. Dies äußert sich beispielsweise darin, dass „alle [Jugendlichen] Besseresser werden“ und andere Typen (wie z. B. Fast-Food oder Naschkatze) gar nicht oder nur sehr gering besetzt sind. Dennoch macht diese Station den Schülern und Schülerinnen Spaß und es wird hierbei viel gelacht. Vielleicht gerade deshalb, weil die Erkenntnis ein „Besseresser“ zu sein, die Jugendlichen motiviert und ihnen ein positives Gefühl gibt.

Bedingungen für eine erfolgreiche Durchführung der Ess-Kult-Tour

Eine nächste Frage konzentrierte sich auf die Bedingungen, die aus Sicht der Ernährungsfachkräfte erfüllt sein sollten, damit sie die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour erfolgreich durchführen können. Die genannten Erfolgsbedingungen lassen sich in sechs Kategorien unterteilen: Schüler und Schülerinnen, Lehrer und Lehrerinnen, Ernährungsfachkraft, Räumlichkeiten und Zeit, Materialien, Programmkoordination.

Eine erfolgreiche Durchführung der Ess-Kult-Tour wird seitens der Schüler und Schülerinnen (1) durch Neugierde, Offenheit, Interesse, Lesebereitschaft, aber auch -fähigkeit sowie eine grundsätzliche Lerndisziplin befördert. Auch die Lehrer und Lehrerinnen (2) können wesentlich zum Gelingen der Veranstaltung beitragen. Als optimal erachten es die Ernährungsfachkräfte, wenn im Vorfeld der Ess-Kult-Tour bereits konkrete Absprachen zur Durchführung mit der Schulleitung und der betreuenden Lehrerkraft stattfinden. Bei der Veranstaltung selbst kommt es aus Sicht der Befragten darauf an, dass die Lehrkraft nicht nur anwesend, sondern ebenfalls aktiv unterstützend tätig ist und sich ebenfalls für die Disziplin der Klasse zuständig fühlt. Es hat sich auch als positiv erwiesen, wenn die Lehrkraft mit den Themen der Ess-Kult-Tour bereits vertraut ist. Um die Ergebnisse der Ess-Kult-Tour zu sichern, ist für die Ernährungsfachkräfte eine Nachbereitung im Rahmen des Unterrichts wünschenswert. Erfahrungsgemäß wird diese aber bisher noch zu wenig praktiziert. Bezogen auf ihre eigene Person als Ernährungsfachkraft (3) erachten die Befragten folgende Fähigkeiten als wichtig. In erster Linie kommt es auf ein fundiertes fachliches Wissen zu den Themenstellungen der Ess-Kult-Tour an. Bezogen auf die praktische Durchführung müssen die Ernährungsfachkräfte über Organisations- und Improvisationstalent verfügen. Neben den fachlichen und methodischen Fähigkeiten ist es zudem förderlich, Erfahrungen mit der Zielgruppe Jugendlicher und junger Erwachsener in die Arbeit einzubringen.

Neben den unmittelbar Beteiligten haben entsprechende Bedingungen in der Schule Einfluss auf den Erfolg der Veranstaltung. Wichtige infrastrukturelle Rahmenbedingungen (4) sind (im Optimalfall) zwei Räume, wie Küche und Nebenraum, warmes Wasser, ein Spülbecken und der Zugang zu Strom. Hilfreich sind zudem eine flexible Raumgestaltung und eine Wandtafel. Des Weiteren ist es wichtig, dass für die Durchführung der Ess-Kult-Tour die veranschlagte Zeit zur Verfügung steht. Nur dann ist ein Stationenwechsel der Schüler und Schülerinnen möglich. Ein weiteres Set von Erfolgsbedingungen bezieht sich auf die Materialien der Ess-Kult-Tour. Nur wenn eine ausreichende Menge an Printmaterialien (wie Logbuch und Arbeitsblätter) zur Verfügung steht, ist eine optimale Durchführung der Veranstaltung gewährleistet. Das betrifft ebenso die Kiste mit dem Küchenzubehör, die stets alle Arbeitsgeräte enthalten muss. Von einigen Ernährungsfachkräften wird in diesem Zusammenhang die Qualität der Instrumente (wie z. B. Stabmixer) bemängelt. Als wichtig und zugleich vorteilhaft wird es von den Befragten angesehen, dass die Ausstellungselemente der Ess-Kult-Tour handlich und vom Gewicht beherrschbar sind.

Eine letzte Kategorie von Erfolgsbedingungen bezieht sich auf die Programmkoordination (5), die bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelt ist. Sie organisiert unter anderem Schulungen und Erfahrungsaustausche der Ernährungsfachkräfte und gewährleistet hiermit eine Qualitätssicherung des Programms. Die befragten Ernährungsfachkräfte fühlen sich durch die VZ NRW „gut betreut“ und schätzen die schnelle Klärung von Fragen auf dem „kurzen Dienstweg“.

Materialien sind zielgruppenadäquat

Ein weiterer Fragekomplex fokussierte auf die Materialien und Einschätzungen der Ernährungsfachkräfte zu ihrer Qualität. Die Materialien (wie das Logbuch und die Arbeitsblätter) werden von ihrem Layout als „ansprechend“ bewertet, die bei den Jugendlichen im Allgemeinen „gut ankommen“. Von den Ernährungsfachkräften wird aber auch festgestellt, dass die Leitfiguren kaum wahrgenommen werden. Mit Blick auf die Inhalte bzw. Textpassagen schätzen die Ernährungsfachkräfte ein, das diese „verständlich“ und „nicht zu wissenschaftlich“ seien. Gleichzeitig werden die Materialien gerade für lernschwache Jugendliche häufig als „zu textlastig“ beurteilt. Diese Zielgruppe ist nach Meinung der Ernährungsfachkräfte vor allem auch mit den Arbeitsblättern überfordert.

Die eingesetzten Medien (wie Laptop und Umweltrechner) und Materialien (wie zur Postergestaltung) finden nach Meinung der Ernährungsfachkräfte eine sehr gute Resonanz; sie sind abwechslungsreich, wecken Interesse und „passen in die Alltagswelt“ der Zielgruppe. Kritisch angemerkt wird in diesem Zusammenhang, dass die praktische Nutzung mancher Materialien „teilweise schwierig“ sei. Beispielhaft wurde hierbei auf den Wandbehang der Station „Selbsterkenner“ verwiesen.

Abschließend wurden die Befragten im Rahmen dieses Fragekomplexes nach ihrer Gesamtbewertung der Materialien mit Blick auf die Unterstützung ihrer Arbeit bei der Ess-Kult-Tour gefragt. Die Ernährungsfachkräfte waren sich hierbei einig, dass die Materialien zielgruppenadäquat sind und wesentlich zur Zielerreichung des Programms beitragen.

Verstetigung: Chancen und Bedingungen

Eine weitere Frage konzentrierte sich auf Chancen und Bedingungen für eine Verstetigung des Programms der Ess-Kult-Tour. Hierbei wurde zunächst von den Ernährungsfachkräften betont, dass es sich um ein anspruchsvolles und komplexes Programm handelt, welches einer interdisziplinären Betrachtung von Ernährung folgt und damit „quer zu disziplinären Unterrichtsfächern“ angesiedelt ist. Grundsätzlich erachten es die meisten befragten Ernährungsfachkräfte für möglich, dass das Programm von Lehrern und Lehrerinnen in Schulen übernommen wird, d. h. zum Beispiel in den Unterricht integriert wird. Mit dieser Variante würden aber aus Sicht der Befragten Abstriche an der umfassenden Zielsetzung der Ess-Kult-Tour gemacht werden. Als optimal wird es angesehen, wenn eine externe Fachkraft in Kooperation mit einer geschulten Lehrkraft die Ess-Kult-Tour durchführt.

Ausgehend von diesen Prämissen lassen sich die Anforderungen an das durchführende und begleitende Personal bestimmen, das entsprechend fachlich qualifiziert und motiviert sein sollte. Vorteilhaft ist es, wenn die jeweiligen Personen (Lehrkraft oder Ernährungsfachkraft) Schnittstellenthemen besetzen (wie z. B. Haushaltswissenschaften) bzw. über entsprechende Vorerfahrungen verfügen. Ebenso sollten die Lehrkräfte an der Lehrerfortbildung teilnehmen, um die Ess-Kult-Tour im Vorfeld kennenzulernen. Neben den personellen Anforderungen betonen die Ernährungsfachkräfte auch, dass die Rahmenbedingungen gegeben sein müssen, um die Ess-Kult-Tour zu verstetigen. Hierbei wird vor allem auf einen angemesse-

nen Zeitrahmen verwiesen, der notwendig ist, um der Komplexität des Themas gerecht zu werden.

Erfolgreiche Bilanz der Ess-Kult-Tour

Zum Abschluss des telefonischen Interviews wurden die Ernährungsfachkräfte gefragt, inwieweit ihrer Meinung nach die Ziele der Ess-Kult-Tour bisher erreicht wurden. Einig waren sich die Befragten, dass die Ess-Kult-Tour bisher einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung der Konsumkompetenzen Jugendlicher im Bereich der Ernährung geleistet hat. Die Jugendlichen wurden für Fragen der Ernährung sensibilisiert und zum Nachdenken über ihres eigenes Ernährungsverhalten angeregt. Zudem konnte neues, ernährungsrelevantes Wissen der Zielgruppe vermittelt werden. Der Erfolg der Ess-Kult-Tour wird vor allem auch in der umfassenden Thematisierung von Ernährung gesehen, die nicht ernährungsphysiologisch begrenzt ist, sondern ausgehend vom Leitbild nachhaltiger Entwicklung einen ganzheitlichen Ansatz verfolgt. Mit Blick auf die Zielgruppe bildungsbenachteiligter Jugendlicher und junger Erwachsener wird von vielen Befragten eingeschätzt, dass diese zwar bereits erreicht wurde, „es hier [aber] noch Potenziale gibt“. Aufgrund der starken Nachfrage nach der Ess-Kult-Tour wurden diese Jugendlichen nicht immer vorrangig berücksichtigt.

Resümierend schätzen die befragten Ernährungsfachkräfte ein, dass die Ziele der Ess-Kult-Tour bisher erreicht wurden. Eine Änderung oder Anpassung der Ziele wird als nicht notwendig erachtet. Gleichwohl wird die Notwendigkeit einer weiteren Optimierung des Programms in Detailaspekten und einer stärkeren Fokussierung auf die Zielgruppe bildungsbenachteiligter Jugendlicher erkannt.

Positives Feedback für die Ess-Kult-Tour

Im Telefoninterview wurde auch danach erfragt, auf welcher Grundlage die Befragten zu ihrer Erfolgsbewertung gelangt sind, d. h. also, welches für sie wesentliche Erfolgskriterien sind. Seitens der Schüler und Schülerinnen wird der Erfolg der Veranstaltung zum Beispiel an ihrem positiven Feedback deutlich oder auch daran, dass die Materialien zum Mitnehmen nachgefragt wurden. Andere Anzeiger sind aus Sicht der Ernährungsfachkräfte eine engagierte Teilnahme oder auch erkennbare Aha-Effekte der Schüler und Schülerinnen. Der Erfolg wird auch daran sichtbar, wenn anfangs nicht-motivierte Schüler und Schülerinnen am Schluss der Veranstaltung ihre Arbeitsergebnisse engagiert vor der Klasse präsentieren. Seitens der beteiligten Lehrer und Lehrerinnen lassen sich ebenfalls Erfolgskriterien festmachen, die im positiven Feedback bestehen, der Nachfrage nach Materialien und ebenso der Mund-zu-Mund-Propaganda bzw. der Nachfrage weiterer Schulen nach der Ess-Kult-Tour. Für die Koordinatoren und Koordinatorinnen in den Verbraucherzentralen wird der Erfolg auch den Statistiken zur Beteiligung und der hohen Nachfrage deutlich. Das Programm musste daher bislang kaum explizit beworben werden, um Schulen bzw. Klassen für eine Teilnahme zu gewinnen.

Bild 6: Einarbeitung der Ernährungsfachkräfte am 24.03.2011 in Hannover

Empfehlungen für die zukünftige Gestaltung der Ess-Kult-Tour

Die Ernährungsfachkräfte empfehlen für eine Optimierung der Materialien (1) folgende Punkte. Zum einen sollten die schriftlichen Materialien, wie Logbuch und Arbeitsblätter, mit Blick auf inhaltliche Details überprüft werden. So sollten beispielsweise bei der Station „Snackchecker" die Farben für Nährstoffe der Schulliteratur angepasst werden. Zum anderen sollten die Texte nochmals hinsichtlich ihrer Länge geprüft und nach der Maxime „So viel Text wie nötig und so wenig Text wie möglich" verfahren werden. Auch sollte die „praktische Handhabung" der Materialien optimiert werden. In diesem Zusammenhang wurde beispielsweise das Laminieren von Arbeitsanweisungen angeregt, was bereits teilweise in Eigeninitiative der Ernährungsfachkräfte vorgenommen wurde. Mit Blick auf eine stärkere Berücksichtigung bildungsbenachteiligter Jugendliche (2) wurde angeregt, noch mehr Veranstaltungen der Ess-Kult-Tour durchzuführen, um bei einer zielgerichteten Beachtung dieser Gruppe Jugendlicher nicht andere Bildungsniveaus (Realschule, Gymnasium) zu vernachlässigen. Gerade für die bildungsbenachteiligten Jugendlichen wird es von den Ernährungsfachkräften als vorteilhaft erachtet, eine zweite praktische Station einzuführen. Zukünftig sollte nach Ansicht der Ernährungsfachkräfte auch noch stärker auf die Integration der begleitenden Lehrer und Lehrerinnen (3) Wert gelegt werden. Hierzu sollten die Weiterbildungsveranstaltungen intensiviert und die hierfür geplanten Materialien weiter entwickelt werden. Weiteres Augenmerk sollte auf die Vorbereitung mit den Lehrerinnen und Lehrern und ihre Nachbereitung im Rahmen des Unterrichts mit dem Ziel der Potenzialverstärkung der Ess-Kult-Tour gelegt werden.

Zwischenfazit: Erfolgreiche Bilanz aus Sicht der Ernährungsfachkräfte

Die Ergebnisse der telefonischen Experteninterviews belegen eine erste positive Bilanz zum Programm der Ess-Kult-Tour. Eine Reflexion des Ernährungsverhaltens der Jugendlichen und jungen Erwachsenen wurde angeregt, ernährungsrelevantes Wissen wurde vermittelt und der Zielgruppe wurden an den Stationen der Ess-Kult-Tour Verhaltensalternativen angeboten. In den Interviews mit den Ernährungsfachkräften wurden differenzierte Einschätzungen zur Ess-Kult-Tour vorgenommen. Es konnte ein klares Bild zu Erfolgs- und Hemmfaktoren, Bedingungen und Einflussfaktoren der Ess-Kult-Tour gewonnen werden. In den Interviews wurde deutlich, dass auf dieser Grundlage bereits Lern- und Optimierungsprozesse der Ernährungsfachkräfte vollzogen wurden. Überlegungen hierzu haben bereits Eingang in

Empfehlungen für die weitere Programmgestaltung gefunden. Die mit der Befragung gewonnenen (Erfolgs-)Indikatoren bildeten im weiteren Verlauf der Evaluation eine wichtige Grundlage für die Entwicklung der Befragungsinstrumente für die Zielgruppen der Jugendlichen und begleitenden Lehrkräfte.

3.2. Einschätzungen und Bewertungen der Jugendlichen und jungen Erwachsenen zur Ess-Kult-Tour

In einem zweiten Schritt der Evaluation wurden die Jugendlichen und jungen Erwachsenen, die Adressaten des Programms der Ess-Kult-Tour befragt. Sie stellten eine weitere zentrale Zielgruppe der Evaluation dar. Mit dem methodischen Instrument der Feedback-Fragebögen sollte entsprechend des Evaluationskonzepts das Irritations- bzw. Überraschungspotenzial der Ess-Kult-Tour (konkret: der einzelnen Stationen) sowie ihr Potenzial für Veränderungen des Ernährungsverhaltens durch das Angebot von Handlungs- und Verhaltensalternativen geprüft werden.[8]

Bild 7: Materialien der Station Snackchecker

[8] Die Angaben zum jeweiligen Schultyp und ebenso zur Klassenstufe konnten teilweise sehr schwer rekonstruiert werden, da die Übermittlung der Veranstaltungsprotokolle, aus denen diese Informationen hervorgehen sollten, nicht immer gleichzeitig mit den Fragebögen erfolgte und so eine Zuordnung nicht immer möglich war..

Im Folgenden sind zunächst die Anzahl der zurück gesandten Feedback-Fragebögen im Überblick dargestellt (Abb. 1). Die unterschiedliche Anzahl ergibt sich daraus, dass nicht jede/r Jugendliche jede Station durchlaufen hat.

Stationen	Anzahl N
Snackchecker	639
Spurensucher	624
Umweltexperte	597
Werbeprofi	500
Selbsterkenner	428
Chefkoch	333
Gesamtanzahl	3121

Abb. 1: Anzahl der Feedback-Fragebögen

Die Ess-Kult-Tour hat den Jugendlichen Spaß gemacht

Zunächst wurden die Schülerinnen und Schüler danach gefragt, ob ihnen die Stationen Spaß gemacht haben und ob sie in der Gruppe gelacht haben. In den Abbildungen 2a und 2b sind für die sechs Stationen der Ess-Kult-Tour die Prozentwerte der Antwortkategorie „trifft zu“ dargestellt. Die Werte ergänzen sich zu 100 Prozent durch weitere zwei Antwortkategorien „trifft teilweise zu“, „trifft nicht zu“ und fehlende Angaben.[9] Dabei sind die Stationen nach den Prozentwerten sortiert. Spaß und Lachen gelten hierbei als Indikatoren, die eine niedrigschwellige Irritation bzw. Überraschung durch die jeweilige Station anzeigen.

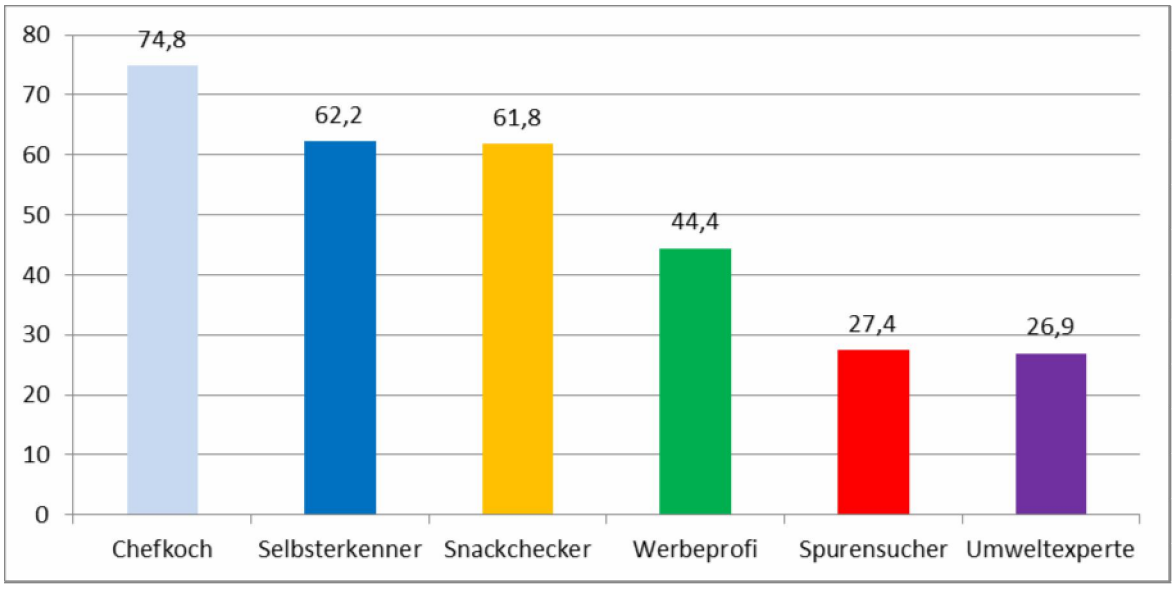

Abb. 2a: „Die Station hat mir Spaß gemacht.“ (trifft zu in %)

[9] Für eine bessere Übersichtlichkeit und eine Fokussierung der Ergebnisse werden in den Schaubildern nur die Antwortkategorien „trifft zu“ dargestellt.

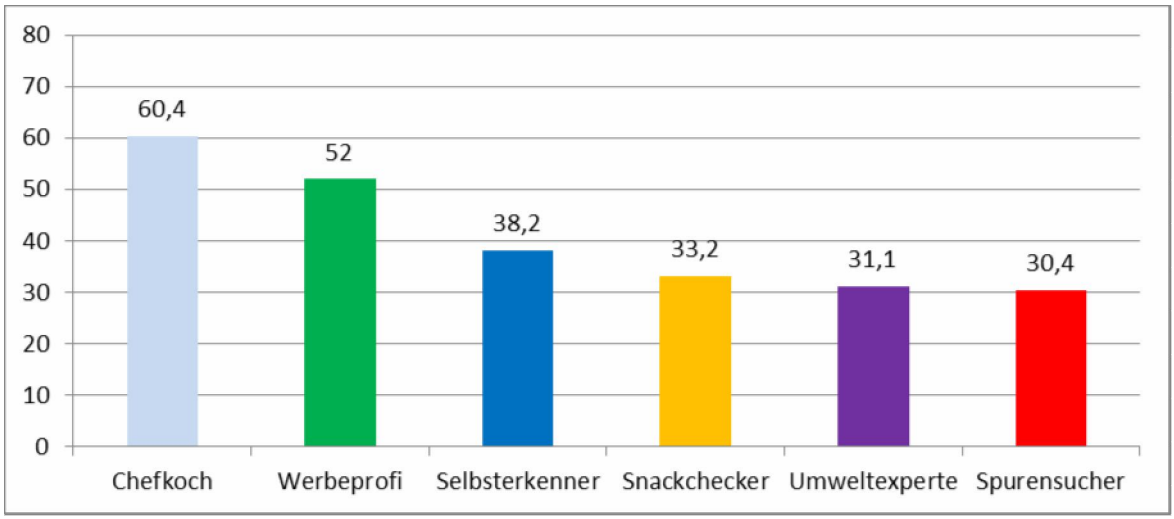

Abb. 2b: „Wir haben in der Gruppe viel gelacht." (trifft zu in %)

In den Darstellungen (Abb. 2a und Abb. 2b) wird deutlich erkennbar, dass die Stationen „Chefkoch" (74,8 % und 60,4 %), „Selbsterkenner" (62,2 % und 38,2 %) und Snackchecker" (61,8 % und 33,2 %) Spaß gemacht und Lachen erzeugt haben. Unter Berücksichtigung der Antwortkategorie „trifft teilweise zu" sind noch deutlichere Zustimmungswerte zu erkennen.[10] Der „Chefkoch" ist hierbei ganz klar der Spitzenreiter, was sicherlich mit dem hohen Anteil praktischer Arbeiten an dieser Station zu tun hat. Im mittleren Feld ist der „Werbeprofi" (44,4 % und 52 %) angesiedelt. Beim „Spurensucher" und „Umweltexperten" geben durchschnittlich jeder 4 bzw. 3 Jugendliche an, dass ihnen diese Stationen Spaß gemacht oder sie hierbei gelacht haben. Hierbei lassen sich keine Unterschiede hinsichtlich Schultyp und Klassenstufe ausmachen.[11]

Mit den Materialien konnte Neugierde bei den Jugendlichen geweckt werden

Neben Spaß und Lachen kann auch geweckte Neugierde als Indikator für Irritationen und Überraschung gelten. Neugierde kann auf unterschiedliche Art und Weise angeregt werden. Mit dem hier formulierten Statement wurde Neugierde auf die Materialien bezogen: „Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Station gemacht" (Abb. 3). Die Ergebnisse der Abbildung 3 zeigen in der Tendenz drei Gruppen: Die Materialien der Stationen „Selbsterkenner" und „Snackchecker" haben bei rund 27 Prozent aller Jugendlichen Neugierde erzeugt. Weitere 46,4 Prozent gaben beim „Selbsterkenner" und 47,7 Prozent beim „Snackchecker" an, dass diese Aussage „teilweise zutrifft".

[10] 20 Prozent der Befragten sagten, dass der „Chefkoch" teilweise Spaß machte und 26,1 Prozent, dass sie beim „Chefkoch" teilweise lachten.

[11] Die Ergebnisse zum Schultyp und zur Klassestufe können lediglich als Beschreibung und nicht als Erklärung herangezogen werden. Zum einen gibt es bei diesen Variablen das Problem fehlender Werte aufgrund fehlender Angaben, zum anderen sind die Schultypen und Klassenstufen ungleich in der Stichprobe verteilt und die Teilstichproben zu klein, um verlässliche Aussagen treffen zu können.

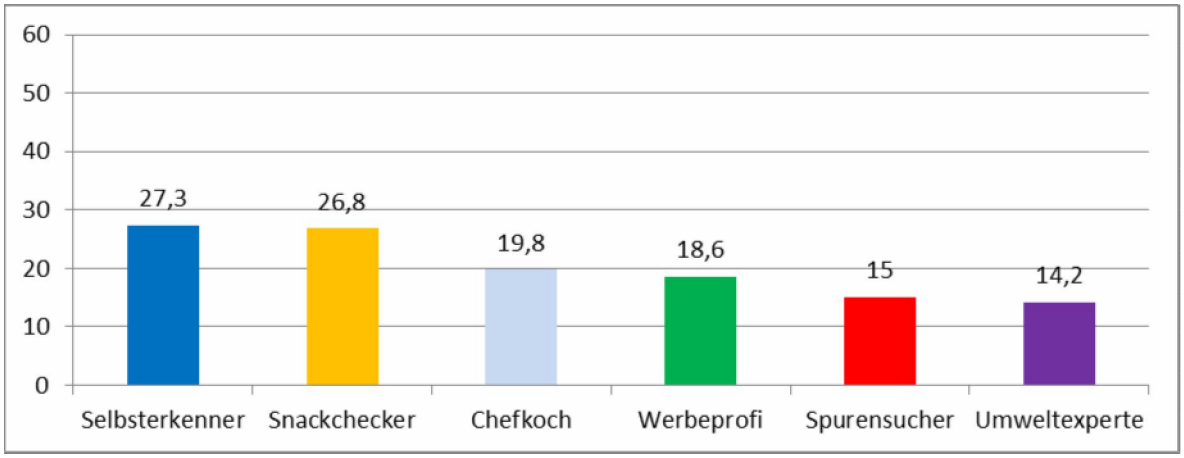

Abb. 3: „Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Station gemacht." (trifft zu in %)

Es sind vor allem Schüler und Schülerinnen der 7. und 8. Klassen von Realschulen und Gymnasien, die sich durch die Materialien besonders angesprochen fühlen. Jeder fünfte Jugendliche fühlte sich hierdurch für die Stationen „Chefkoch" (19,8 %) und „Werbeprofi" (18,6 %) angesprochen. 42 Prozent der Befragten gaben an, dass die Materialien sie „teilweise" auf die Station „Chefkoch" neugierig gemacht hat. Beim „Werbeprofi" sind es weitere 46,4 Prozent, die mit „teilweise" antworten. „Spurensucher" und „Umweltexperte" bilden die dritte Gruppe: cirka 15 bzw. 14 Prozent der Jugendlichen wurden durch das Logbuch und die Arbeitsblätter neugierig auf diese Stationen. Weitere 45 Prozent der Jugendlichen geben beim „Spurensucher" und 48 Prozent beim „Umweltexperten" an, dass sie durch die Materialien „teilweise" neugierig wurden. Diese Zahlen belegen eine hohe Qualität der Materialien, eine sehr gute Eignung für die Zielgruppe und ihre Stärke, Überraschungen bei den Jugendlichen auszulösen.

Die Jugendlichen eigneten sich neues Wissen an

Auch Wissen und neue Erkenntnisse können Überraschungen auslösen und eine Reflexion über eigene Ernährungspraktiken anregen, wenngleich nicht direkt davon ausgegangen werden kann, dass neue Erkenntnisse zum Wandel der Ernährungspraktiken führen. Im Folgenden wurden die Jugendlichen danach gefragt, ob sie der Aussage „Ich habe Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste" zustimmen (Abb. 4).

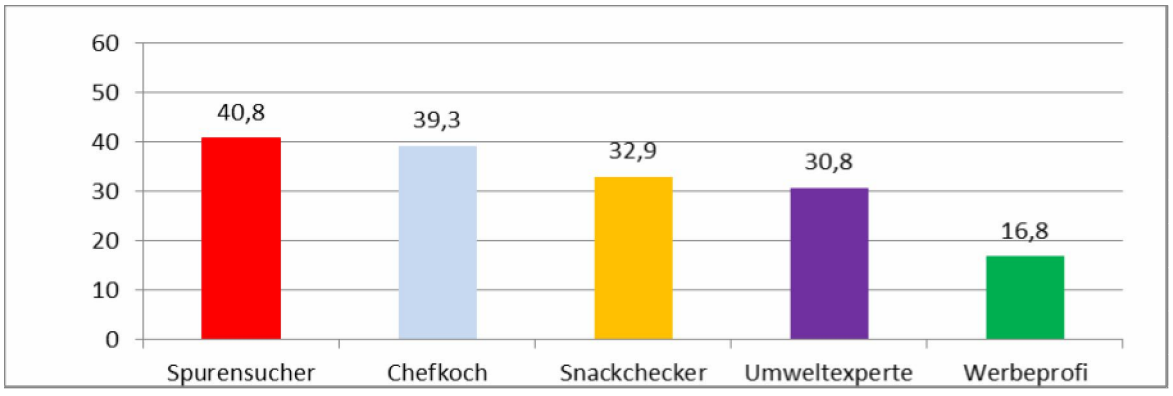

Abb. 4: „Ich habe Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste." (trifft zu in %)

Die Abbildung 4 macht sehr gut deutlich, dass beim „Spurensucher" (40,8 % trifft zu, 37,9 % trifft teilweise zu) und beim „Chefkoch" (39,3 % trifft zu, 31,2 % trifft teilweise zu) der größte

Wissenszuwachs der Jugendlichen zu verzeichnen ist. Beim „Spurensucher“ sind es die Zusatzstoffe und ihre Funktion die ‚Neuland‘ darstellen; beim „Chefkoch“ lässt sich vermuten, dass es eher die praktischen Zubereitungstechniken sind.

Bild 8: SchülerInnen an der Station Chefkoch

Beim „Spurensucher“ sind es vor allem Schüler und Schülerinnen der 7. Klasse an Gymnasien und Realschulen sowie ältere Jugendliche in der Erstausbildung, die hier überdurchschnittlich repräsentiert sind. Beim „Chefkoch“ sind es vor allem Hauptschüler (40 %) und SchülerInnen in der Erstausbildung (34 %), die diese Gruppe dominieren. Am meisten vertraut scheinen die Befragten mit der Lebensmittelwerbung und ihren Kommunikationsstrategien. Hier gaben 16,8 Prozent der befragten Jugendlichen an, dass sie ‚Neues gelernt‘ haben. Weitere 35,6 Prozent sagen, dass die Aussage „teilweise zutrifft“. Knapp die Hälfte der Befragten geben an, dass diese Aussage „nicht zutrifft“. Nimmt man die Befunde für den „Snackchecker“ (32,9 % trifft zu, 43 % trifft teilweise zu) und „Umweltexperten“ (30,8 % trifft zu 41,1 % trifft teilweise zu) noch hinzu, so lässt sich einschätzen, dass jeweils cirka die Hälfte bis sogar Dreiviertel aller Schüler und Schülerinnen sich neues Wissen im Rahmen der Ess-Kult-Tour angeeignet haben. Dieser Befund kann als großer Erfolg der Ess-Kult-Tour gewertet werden.

Unterschiedliches Interesse für die Stationen der Ess-Kult-Tour

Neben den bisher positiv ausgerichteten Indikatoren (Spaß, Lachen, Neugierde und Neues gelernt) soll im Folgenden näher auf mögliche Hindernisse und Barrieren für eine Reflexion des Ernährungsverhaltens eingegangen werden. Ein erster Indikator stellt hierbei ein Desinteresse der beteiligten Jugendlichen dar, welches mit dem Statement „Die Aufgabe hat mich nicht interessiert“ thematisiert wurde (Abb. 5).

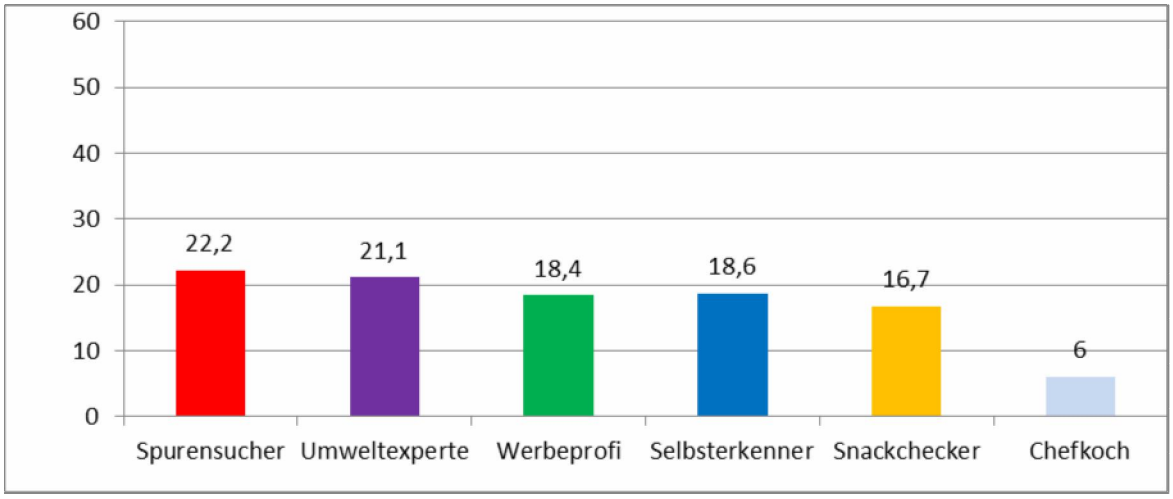

Abb. 5: „Die Aufgabe hat mich nicht interessiert.“ (trifft zu in %)

Bemerkung: Chefkoch: „Ich hatte keine Lust auf Kochen, weil das nichts für mich ist.“ (trifft zu in %)

Auffällig ist bei Abbildung 5, dass die Station „Spurensucher“ von 22,2 Prozent der Befragten als nicht interessant eingeschätzt wird. Wenngleich es diejenige Station ist, bei der 40,8 Prozent befragten Jugendlichen angaben, Neues gelernt zu haben, und 36,6 Prozent der Befragten dieser Aussage nicht zustimmten. Es sind hier vor allem Realschüler und Gymnasiasten der 7. Klasse, die dieser Aussage zustimmten, was möglicherweise mit einer Überforderung durch die Aufgabenstellung bei dieser Altersgruppe zusammenhängt.

Ebenso wird der „Umweltexperte“ von jedem fünften Befragten als nicht interessant eingeschätzt. Jedoch verneinen 37,5 Prozent der Befragten diese Aussage. Auch hier sind es die Gymnasiasten der 7. Klassen, die diese Gruppe der Nicht-Interessierten bestimmen. Dieser Befund korrespondiert mit den Ergebnissen zum Indikator „Neugierde durch Materialien geweckt“. Offensichtlich tragen die Materialien beim „Umweltexperten“ noch nicht hinreichend dazu bei, dass die Aufgabe als interessant und damit auch als alltagsrelevant für Jugendliche erscheint. Hier wird Bedarf für eine weitere Entwicklung bzw. Gestaltung der Station deutlich. Das geringe Desinteresse am „Chefkoch“ (lediglich 6 %) entspricht den bereits vorgestellten Ergebnissen zum Indikator Spaß und Lachen sowie ‚Neues gelernt‘.

Die Aufgaben waren für die große Mehrheit der Befragten verständlich

Neben dem Desinteresse kann auch die kognitive Leistungsfähigkeit der Jugendlichen eine Barriere bzw. ein Hindernis bei der Reflexion ihres Ernährungsverhaltens darstellen. Um dieser These nachzugehen, wurden die Jugendlichen mit der Aussage, „Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden“, konfrontiert (Abb. 6). Dieser Indikator kann als Anzeiger einer Überforderung der Jugendlichen gelten.

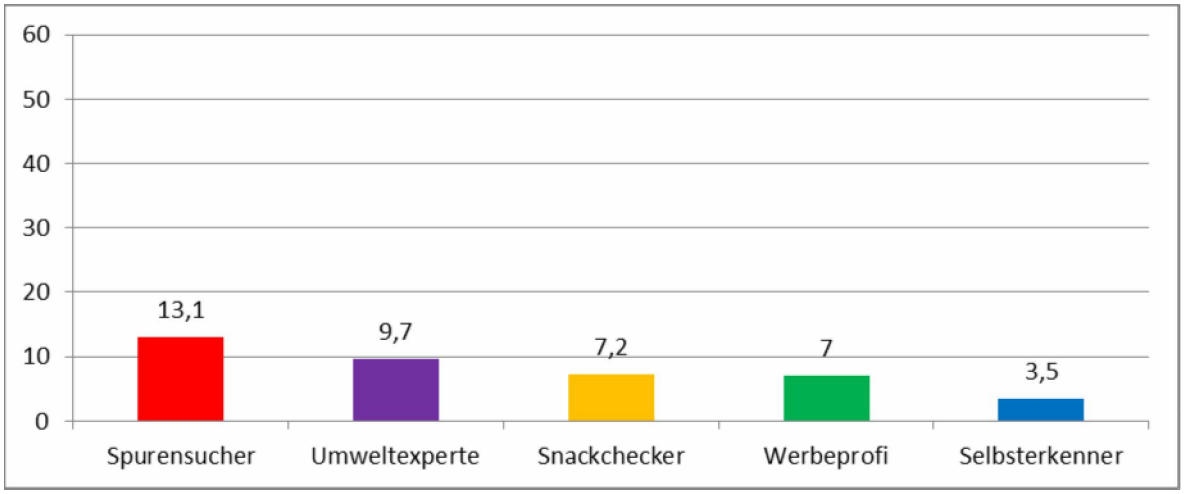

Abb. 6: „Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden.“ (trifft zu in %)

Auffällig ist bei dieser Darstellung, dass die Befunde mit denen der Abbildung 5 korrespondieren, wenngleich es sich hierbei um einen nochmals deutlich geringeren Anteil zustimmender Jugendlichen handelt. Erkennbar ist, dass Desinteresse und ein eingeschränktes Verständnis von der Aufgabenstellung offensichtlich in einem Zusammenhang stehen. Es ist auch hier der „Spurensucher“ der an erster Stelle steht (45,1 Prozent 7. Klasse), gefolgt vom „Umweltexperten“ (51,7 Prozent 7. Klasse). Auch wenn es sich um eine kleine Gruppe Jugendlicher handelt, ist zu vermuten, dass die Station „Spurensucher“ mit dem Thema „Zusatzstoffe und ihre Funktionen“ ein recht hohes Anspruchsniveau verfolgt, das vor allem jüngeren Schülern und Schülerinnen Schwierigkeiten bereitet.

Betont werden soll an dieser Stelle gleichzeitig, dass die Prozentwerte ebenfalls darauf hinweisen, dass die Mehrheit der Jugendlichen keine Probleme mit den gestellten Aufgaben hatte. 56,5 Prozent der Jugendlichen sagten, dass diese Aussage für den „Spurensucher“ nicht zutrifft. Beim „Umweltexperten“ waren es sogar 60,4 Prozent. Die Befunde zum „Snackchecker“ (7,2 %), „Werbeprofi“ (7 %) und „Selbsterkenner“ (3,5 %) können aufgrund der geringen Prozentwerte eher vernachlässigt werden. Sie sind ein Indiz dafür, dass die große Mehrheit der befragten Jugendlichen keine Verständnisprobleme hatten.

Lesekompetenz und Leseinteresse sind wichtige Bedingungen für den Erfolg der Ess-Kult-Tour

Entsprechend der Ergebnisse der Experteninterviews sollte geprüft werden, ob das Lesen der Materialien (Logbuch und Arbeitsblätter) eine mögliche Barriere für eine erfolgreiche Durchführung der Ess-Kult-Tour darstellt. Hierzu wurden die Jugendlichen um die Einschätzung folgender Aussage gebeten: „Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen“ (Abb. 7). Fast ein Drittel der Befragten geben an, dass diese Aussage „Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen“ für die Station „Selbsterkenner“ zutrifft (29,1 %). Diese Gruppe wird von 53,6 Prozent Siebenklässler dominiert. Unterschiede nach Schultypen lassen sich nicht ausmachen.

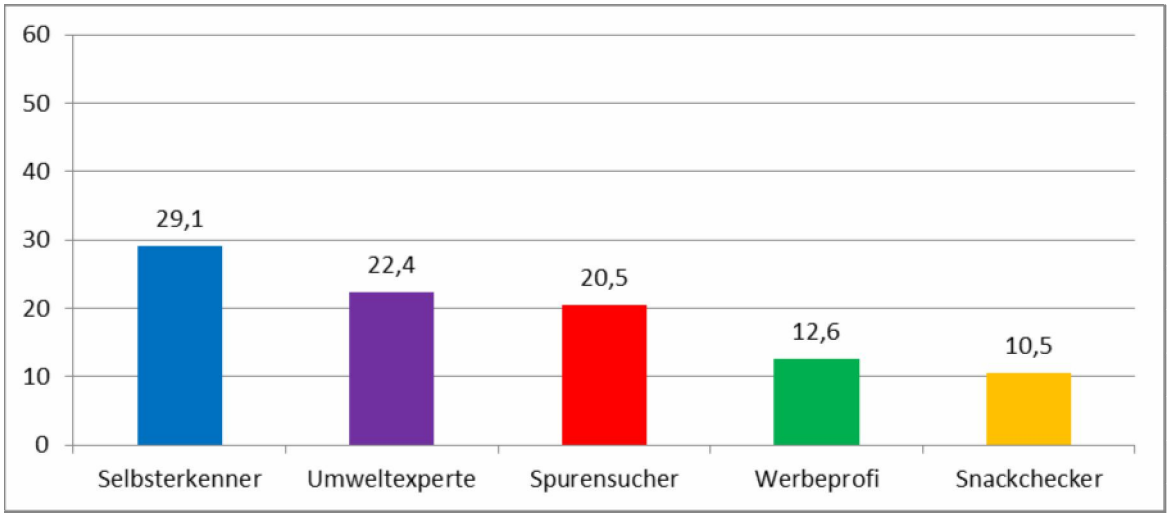

Abb. 7: „Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen.“ (trifft zu in %)

Weitere 34,3 Prozent stimmten der Aussage teilweise zu. Die Hälfte der Jugendlichen sah das ebenso für den „Umweltexperten“ (22,4 % trifft zu, 32,6 % trifft teilweise zu). Ein ähnliches Bild ergab sich für den „Spurensucher“ (20,5 % trifft zu, 33,1 % trifft teilweise zu). Diese Befunde machen deutlich, dass eine ausgeprägte Lesekompetenz eine wichtige Bedingung für den Erfolg der Ess-Kult-Tour darstellt. Leseschwierigkeiten oder ein mangelndes Leseinteresse von einem nicht unerheblichen Teil der befragten Jugendlichen sind ein ernstzunehmendes Hindernis für eine Stärkung der Konsumkompetenzen und eine Reflexion über das eigene Ernährungsverhalten.

Ausreichende Unterstützung durch die Ernährungsfachkraft

Vor diesem Hintergrund der thematisierten Hindernisse und Barrieren richtet sich ein weiterer Fokus der Befragung auf die Hilfestellung und Unterstützung durch die Ernährungsfachkraft. Die Jugendlichen sollten sich deshalb zu der Aussage, „Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung gebraucht“, positionieren (Abb. 8).

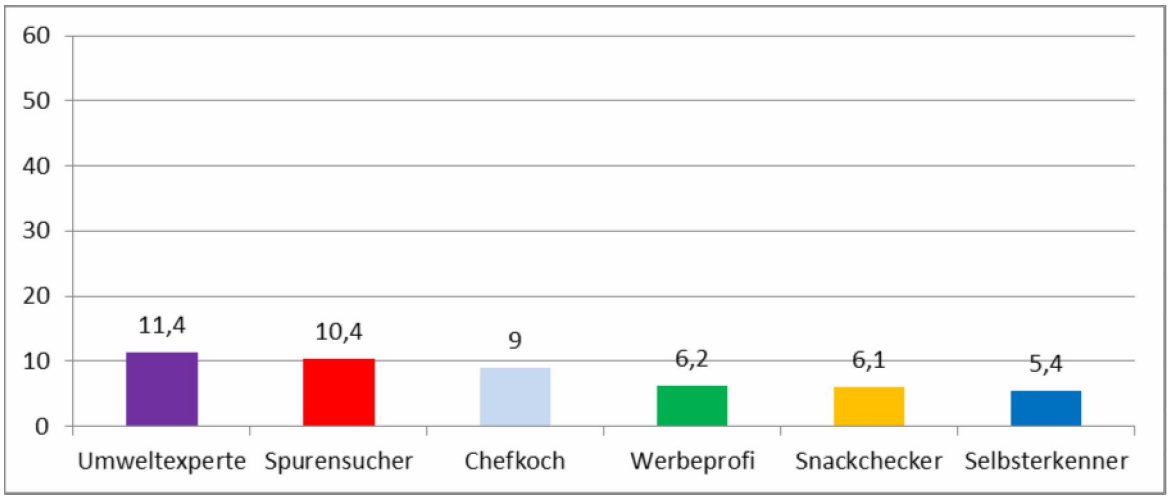

Abb. 8: „Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung gebraucht.“ (trifft zu in %)

Lediglich 11,4 Prozent der Befragten geben an, dass sie bei der Station „Umweltexperte“ mehr Unterstützung gebraucht hätten. Die überwiegende Mehrheit (64,4 %) der Jugendlichen verneint diese Aussage. Ähnlich verhält es sich beim „Spurensucher“: Hier sind es nur

10,4 Prozent der Jugendlichen gegenüber 65,1 Prozent, für die die Unterstützung der Ernährungsfachkraft ausreichend war (Antwortkategorie: trifft nicht zu). Es sind eher Siebenklässler und SchülerInnen an Hauptschulen und Gymnasien, die diesen Bedarf artikulieren. Die Befunde zum „Chefkoch“ (9 %), „Werbeprofi“ (6,2 %), „Snackchecker“ (6,1 %) und „Selbsterkenner“ (5,4 %) lassen sich an dieser Stelle aufgrund der noch geringen Prozentwerte vernachlässigen. Sie sind ein Beleg dafür, dass die große Mehrheit der Jugendlichen die Unterstützung durch die Ernährungsfachkraft als ausreichend empfunden hat. Diese Ergebnisse können als eine sehr positive Bewertung der Arbeit der Fachkräfte gesehen werden.

Ausgelöste Aha-Effekte durch die Ess-Kult-Tour

Ein weiterer Anzeiger für ausgelöste Irritationen und einen Anstoß für Reflexion stellen ernährungsrelevante Informationen dar, die die befragten Schüler und Schülerinnen offenkundig überrascht und sogenannte Aha-Effekte ausgelöst haben. Diese ermöglichen, das eigene Ernährungsverhalten „wachzurufen“ und es zu hinterfragen. Die in Abbildung 9 dargestellten Statements sind stationenspezifisch bestimmt worden.

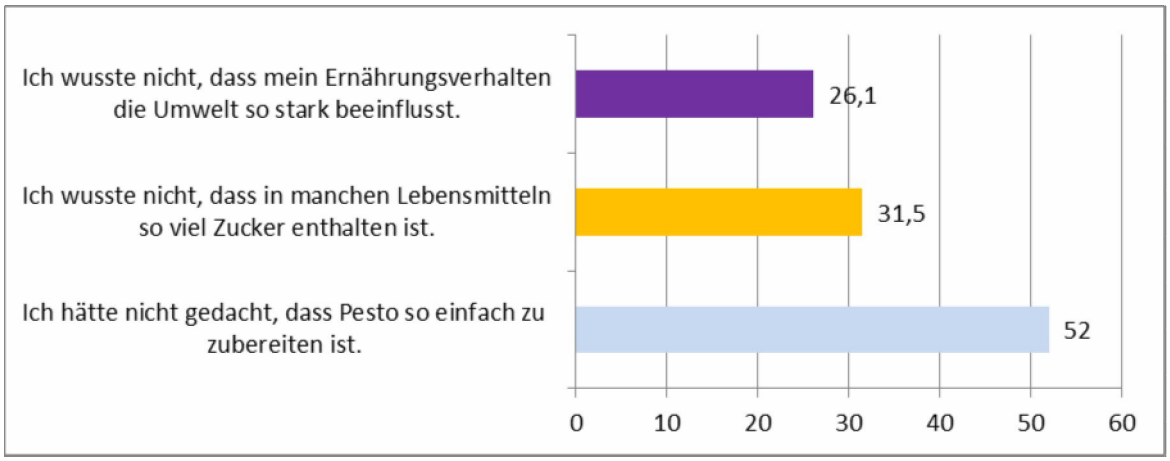

Abb. 9: „Ich wusste nicht, …“ (trifft zu in %)

Mehr als die Hälfte der befragten Jugendlichen gaben an, dass sie „nicht gedacht [hätten], dass Pesto so einfach zuzubereiten ist“ (52 %). Weitere 30,6 Prozent der Jugendlichen gaben an, dass diese Aussage teilweise zutrifft. Dieser Befund lässt vermuten, dass die Mehrheit der befragten Jugendlichen nur wenige Bezüge zu praktischen Tätigkeiten der Speisenzubereitung im häuslichen Kontext hat. In dieser Gruppe dominieren Hauptschüler mit 36,4 Prozent und Schüler/innen in der Erstausbildung mit 28,3 Prozent. Entsprechend sind es auch die Älteren (> 10. Klasse), die diese Gruppe besetzen.[12] Diese Befunde sprechen erneut für den Erfolg der Station „Chefkoch“ und sind ein deutliches Plädoyer für die praktischen Tätigkeiten im Rahmen der Ess-Kult-Tour.

Fast jeder dritte befragte Jugendliche (31,5 %) „wusste nicht, dass in manchen Lebensmitteln so viel Zucker enthalten ist“. Hierunter sind 42,8 Prozent Siebenklässler. Weitere 40,7 Prozent der Jugendlichen gaben an, dass diese Aussage teilweise zutrifft. Jeder vierte Jugendliche (26,1 %) gab an, nicht gewusst zu haben, „dass mein Ernährungsverhalten die Umwelt so stark beeinflusst“. Auch hier sind die Siebenklässler dominant (46,2 %). Weitere 43 Prozent der Jugendlichen stimmten dieser Aussage teilweise zu.

[12] Hierunter fallen auch 30,1 Prozent der Befragten, bei denen es keine Angabe zur Klasse gibt.

Die Befunde zu den drei Stationen „Chefkoch“, „Snackchecker“ und „Umweltexperte“ machen nochmals deutlich, dass durch die Ess-Kult-Tour für die große Mehrheit der Jugendlichen neues Wissen vermittelt wurde und damit ein wesentliches Ziel des Programms erreicht wurde. Sie sprechen einerseits für eine weitere Wissensvermittlung im Rahmen der Ess-Kult-Tour und andererseits für eine Stärkung der praktischen Komponenten des Programms.

Beabsichtigte Verhaltensänderungen nach der Ess-Kult-Tour

Im letzten Teil der Feedback-Fragebögen ging es um die Akzeptanz alternativer Verhaltensweisen bei der Ernährung. Hierzu wurden beabsichtigte Verhaltensänderungen nach der Ess-Kult-Tour erfragt (Abb. 10).

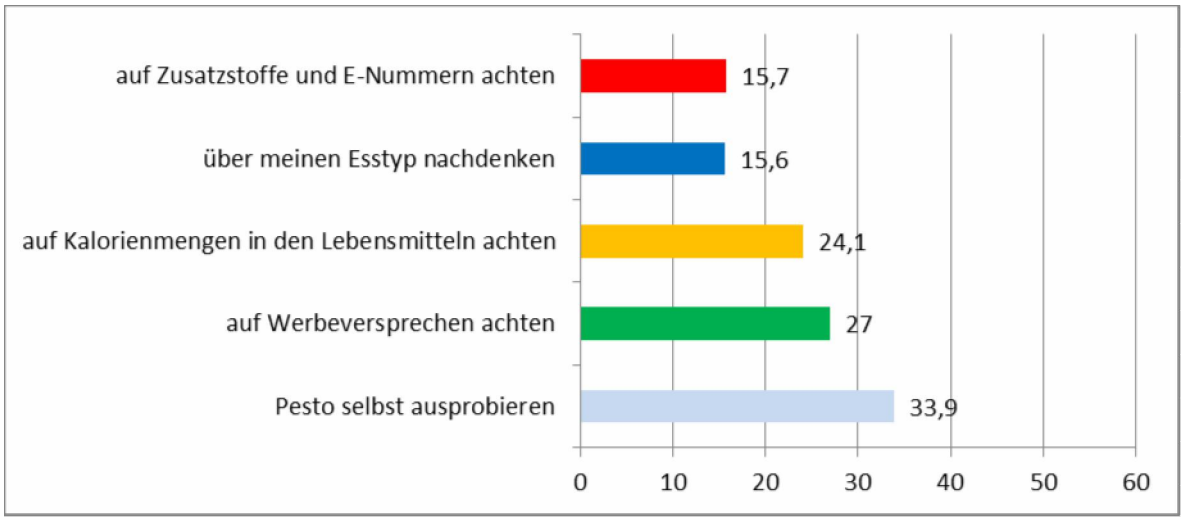

Abb. 10: Beabsichtigtes Ernährungsverhalten (trifft zu in %)

Ungefähr jede/r Dritte bekundete nach der Ess-Kult-Tour, das Pesto-Rezept selbst auszuprobieren (33,9 %), für weitere 29,4 Prozent trifft diese Aussage teilweise zu. Jede/r Vierte sagte, stärker als bisher „auf das Werbeversprechen [zu] achten“ (27 %), weitere 36,8 Prozent der Jugendlichen stimmten dem teilweise zu. Auf „Kalorienmengen in den Lebensmitteln“ wollen zukünftig 24,1 Prozent achten. Hier sind es weitere 41,6 Prozent, die dieser Aussage teilweise zustimmten. Ebenfalls ein Großteil der Jugendlichen bekundeten zukünftig über ihren „Esstyp nachdenken“ und „auf Zusatzstoffe und E-Nummern achten“ (15,6 % und 15,7 % trifft zu; 28,9 % und 38,9 % trifft teilweise zu). Die Zustimmungen werden von Schülern und Schülerinnen unterschiedlicher Schultypen und Klassenstufen geäußert, was deutlich macht, dass unterschiedliche Bildungsniveaus und Altersgruppen gleichermaßen mit den Angeboten zur Verhaltensänderung erreicht wurden.

Zwischenfazit

Die Befunde der Feedback-Fragebögen machen deutlich, dass alle Stationen der Ess-Kult-Tour ein deutliches Irritations- und Überraschungspotenzial besitzen und eine Reflexion des Ernährungsverhaltens anregen. Besonders hervorzuheben sind hierbei die Stationen „Chefkoch“, „Selbsterkenner“ und „Snackchecker“. Es wurde deutlich erkennbar, dass die Stationen der Ess-Kult-Tour Spaß und Lachen auslösen, die Materialien neugierig machen und die Jugendlichen neues Wissen durch die Ess-Kult-Tour erlernen. Ebenso ließen sich Barrieren für Anschlüsse an den jugendlichen Ernährungsalltags aufzeigen (wie Desinteresse, kognitive Leistungsfähigkeit, Überforderung, Leseschwierigkeiten), die einen Erfolg der Ess-Kult-Tour erschweren können. Diese wurden überwiegend jedoch nur für einen geringen Anteil Jugendlicher festgestellt. Die Mehrheit der befragten Jugendlichen kann mit den genannten

Schwierigkeiten umgehen, so dass diese nicht den Erfolg behindern. Geringe Schwierigkeiten traten im Zusammenhang mit den Stationen „Spurensucher“ und „Werbeprofi“ auf. Hiervon sind unter den Befragten eher die jüngeren SchülerInnen unterschiedlicher Schultypen sowie ältere SchülerInnen in der beruflichen Erstausbildung betroffen. Die Befunde machen ebenfalls deutlich, dass die Ernährungsfachkräfte eine sehr gute Arbeit leisten und den notwendigen Unterstützungsbedarf der Jugendlichen an den Stationen leisten. Mit der Ess-Kult-Tour werden Aha-Effekte bei den Jugendlichen ausgelöst und Alternativen für eine Veränderung des Ernährungsverhaltens angeboten, die ein Großteil der Jugendlichen im Alltag zukünftig aufgreifen wollen.

3.3. Resümee zur Ess-Kult-Tour: „Deine Meinung interessiert uns! Was hast du in der Welt der Lebensmittel entdeckt?

Neben den spontanen Einschätzungen zu den Stationen der Ess-Kult-Tour, die unmittelbar im Anschluss durch die Schülerinnen und Schüler erfolgte, wurde mit dem Schülerfragebogen ein anderes Ziel verfolgt. In einem zeitlichen Abstand von cirka zwei Wochen, sollten die Jugendlichen nochmals über die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour reflektieren und diese hinsichtlich Wirkungen und Effekte bewerten. Insgesamt konnten bei dieser Befragung 973 Fragebögen im Zeitraum von Februar bis Juni 2012 realisiert werden. Der Fragebogen war in sechs Komplexe unterteilt. Der Hauptteil des Fragebogens bestand aus Aussagen, die die Jugendlichen auf einer Dreier-Skala bewerten sollten („trifft zu“, „trifft teilweise“, „trifft nicht zu“).[13] Diese Struktur des Fragebogens war den Jugendlichen bereits von den Feedback-Fragebögen bekannt. Des Weiteren wurde der Fragebogen um drei Fragen zur Person ergänzt (Alter, Geschlecht, Wohnsituation).

„Wie fandest du die Esskultur?“

Der erste Fragekomplex war mit der Frage „Wie fandest du die Esskultur?“ überschrieben. Entsprechend des theoretisch angeleiteten Evaluationskonzepts wurden hierbei nochmals Indikatoren abgefragt, die eine Irritation bzw. Überraschung und ausgelöste Reflexion der Ess-Kult-Tour anzeigen. Die Ergebnisse sind in der folgenden Abbildung 11 dargestellt.

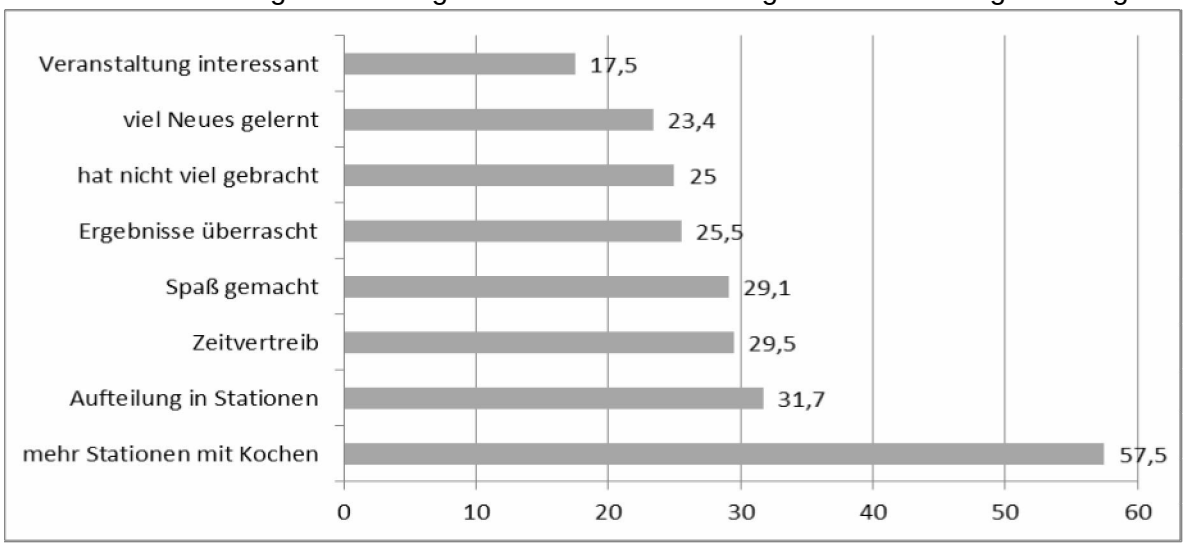

Abb. 11: Wie fandst du die Ess-Kult-Tour?, Angaben „trifft zu“ in %, N=973

[13] Für eine bessere Übersichtlichkeit und eine Fokussierung der Ergebnisse werden in den Schaubildern nur die Antwortkategorien „trifft zu“ dargestellt.

Eine auffallend starke Zustimmung fand die Aussage „Ich hätte es gut gefunden, wenn es mehrere Stationen gegeben hätte, wo gekocht wird“ (57,5 % „trifft zu“, 22,2 % „trifft teilweise zu“). Mehr als die Hälfte derjenigen, die dieser Aussage zustimmten, sind zwischen 13 und 16 Jahre alt (60,9 %). Hierunter befinden sich 61,1 Prozent Mädchen und 38,9 Prozent Jungen. Es sind vor allem Jugendliche in der Erstausbildung (32,9 %) und HauptschülerInnen (17,9 %). Hierbei handelt es sich entweder um Siebenklässler (25 %) oder Ältere (> 10. Klasse; 32,9 %). Dieses Ergebnis korrespondiert mit der sehr positiven Resonanz der Station „Chefkoch“. 31,7 Prozent der Befragten begrüßten die Stationsarbeit (weitere 44,4 % „trifft teilweise zu“) und 29,1 Prozent gaben an, dass ihnen die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour Spaß gemacht hat (52,9 % „trifft teilweise zu“). Der Befund, dass 29,5 Prozent der Jugendlichen die Veranstaltung „eher als ein Zeitvertreib“ empfunden haben, kann nicht eindeutig positiv oder negativ interpretiert werden. Beide Deutungen sind hier möglich. Jeder Vierte war von den Ergebnissen an den Stationen (z. B. dem „Snackchecker“) überrascht (25,5 %)[14] und bekundete, „viel Neues gelernt“ zu haben (23,4 %)[15]. Zur letztgenannten Gruppe gehören vor allem 36,8 Prozent der Befragten in Erstausbildung und 33,2 Prozent im Alter zwischen 16 und 18 Jahren. Die Befunde zu diesen acht zentralen Indikatoren mit Blick auf die Ziele des Programms verdeutlichen eine überaus positive Bilanz der Ess-Kult-Tour: Jeweils mehr als die Hälfte der befragten Jugendlichen stimmen den Aussagen – auch mit einem zeitlichen Abstand von cirka zwei Wochen – voll und ganz oder teilweise zu. Gleichwohl sollte zur Kenntnis genommen werden, dass jeder vierte Jugendliche der Aussage zustimmte: „Die Veranstaltung hat mir nicht viel gebracht“ (25 %). Diese Meinung teilten vor allem 32,1 Prozent der Befragten in der Erstausbildung. 28, 2 Prozent lehnten diese Aussage hingegen ab und 44,9 Prozent gaben an, dass diese lediglich teilweise zutrifft.

„Ess-Kult-Tour: Bald mal wieder?“

Ein weiterer Fragekomplex thematisierte die Wiederholung derartiger Veranstaltungen und die Integration von Stationen bzw. Ernährungsthemen in den Unterricht (Abb. 12).

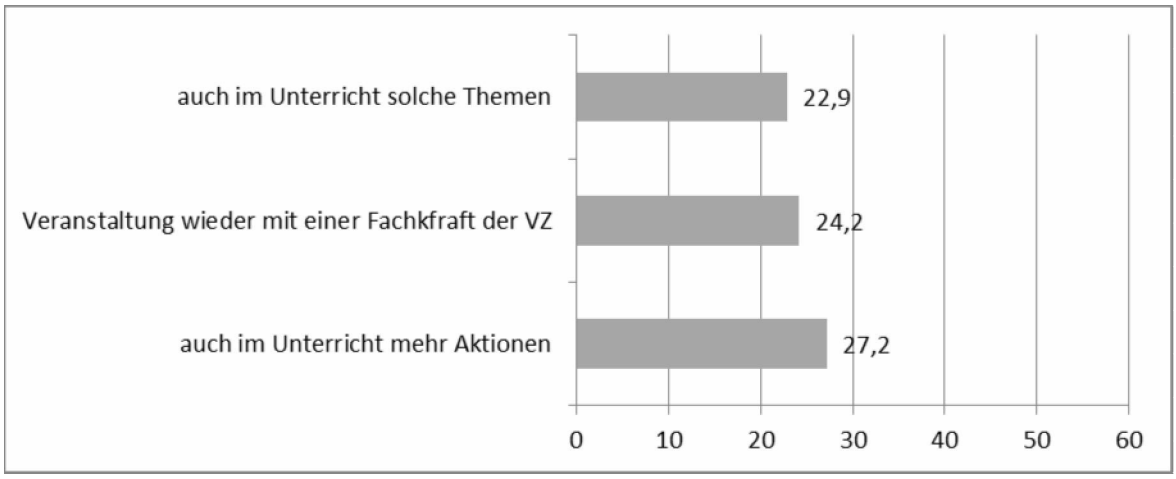

Abb. 12: Ess-Kult-Tour: Bald mal wieder?, Angaben „trifft zu“ in %, N=973

In Abbildung 12 wird nochmals deutlich, dass der Stationen- und Aktionscharakter der Ess-Kult-Tour bei einem Großteil der Jugendlichen sehr positiv ankam und mehr Aktionen daher auch zukünftig im Unterricht gewünscht werden (27,2 % „trifft zu“, 40,7 % „trifft teilweise zu“) und ebenso Ernährungsthemen (22,9 % „trifft zu“, 43,3 % „trifft teilweise zu“). Unter ihnen

[14] Weitere 45,1 Prozent stimmten der Aussage teilweise zu.
[15] 52 Prozent der Jugendlichen gaben an, dass sie dieser Aussage teilweise zustimmen.

sind 38,5 Prozent der Befragten in Erstausbildung. Nahezu jeder fünfte Jugendliche wünscht sich „so eine Veranstaltung bald mal wieder mit einer Fachkraft der Verbraucherzentrale“ (24,2 %). Weitere 38,7 Prozent der Jugendlichen stimmten dieser Aussage teilweise zu. Diese Befunde sprechen eindeutig für die Durchführung und Gestaltung der Ess-Kult-Tour in Kooperation mit den Verbraucherzentralen. Das Potenzial einer externen Fachkraft kann vor allem darin gesehen werden, dass sie in der Rolle eines „Gastes“ agiert und nicht zum Schulalltag der Jugendlichen dazu gehört. Hieraus kann die Chance resultieren, dass die Schüler und Schülerinnen ihr Aufmerksamkeit und Interesse zeigen, d. h. eine gewisse Offenheit für das Nicht-Alltägliche und Neue, das Überraschungen mit sich bringen kann.

„Hast Du Anderen von der Ess-Kult-Tour erzählt?“

Der dritte Komplex fragte danach, ob die Jugendlichen Anderen von der Ess-Kult-Tour erzählt haben. Bei diesem Fokus liegt die Überlegung zugrunde, dass beeindruckende oder auch außeralltägliche Erlebnisse, die Überraschungen und Reflexionen des eigenen Verhaltens angeregt haben, anderen häufig mitgeteilt werden bzw. mit anderen Personen hierzu eine weiterführende Thematisierung gesucht wird. Anderen sich mitzuteilen, kann als Anzeiger für eine weitere Auseinandersetzung mit dem Thema der Ess-Kult-Tour gesehen werden (Abb. 13).

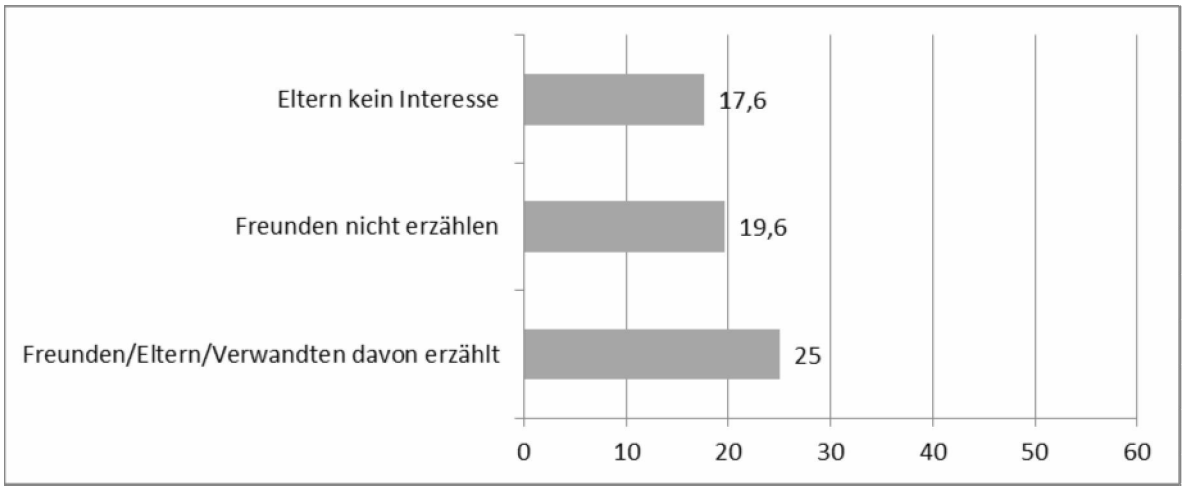

Abb. 13: Hast du Anderen von der Ess-Kult-Tour erzählt? (Angaben „trifft zu in %), N=973

Jeder vierte Jugendliche stimmte der Aussage, „Ich habe danach Freunden und/oder meinen Eltern/Verwandten von der Veranstaltung erzählt“ voll und ganz zu. 54,7 Prozent, die dieser Aussage zustimmten, gaben auch an, dass ihnen die Veranstaltung Spaß macht (vgl. Abb. 11). Weitere 25,8 Prozent der befragten Jugendlichen stimmten der Aussage teilweise zu. Insgesamt war damit mehr als die Hälfte der Jugendlichen von der Ess-Kult-Tour in unterschiedlicher Art und Weise beeindruckt und teilte sich daher Anderen mit. Dies betrifft vor allem die jüngeren Jugendlichen zwischen 11 und 13 Jahren. Jeder Fünfte gab an, „meinen Freunden würde ich davon nicht erzählen, auch wenn ich es interessant fand“ (19,6 %). Hierunter sind vor allem die älteren Jugendlichen (18 Jahre) dominant. Weitere 34 Prozent der Befragten stimmten dieser Aussage teilweise zu. Beide altersspezifischen Befunde sind als sehr positiv zu werten und machen auf die nachhaltigen Wirkungen der Ess-Kult-Tour aufmerksam.

Ein auffälliger Befund wird beim Statement „Meine Eltern interessieren sich eher nicht für solche Themen“ deutlich. Rund 18 Prozent der befragten Jugendlichen gaben an, dass diese

Aussage „zutrifft“ und 41,3 Prozent, dass sie „teilweise zutrifft“. Diese Gruppe wird vor allem von Schülern und Schülerinnen in Erstausbildung dominiert (40,4 % „trifft zu“ und 35,3 % „trifft teilweise zu“). Diese Befunde weisen auf eine mangelnde Anschlussfähigkeit der gewonnenen Erkenntnisse im Rahmen der Ess-Kult-Tour und ihrer Ziele im familiären und häuslichen Kontext hin. Sie machen Barrieren deutlich, auf die die Akteure der Ess-Kult-Tour nahezu keinen Einfluss haben. Gleichwohl stellt die Anschlussfähigkeit im häuslichen bzw. familiären Kontext nur eine Bedingung dar, die eine Reflexion und Veränderung des Ernährungsverhaltens nicht prinzipiell unmöglich macht.

„Ess-Kult-Tour: Jetzt ganz praktisch?“

Im vierten Komplex waren nun konkrete Veränderungen des Ernährungsverhaltens angesprochen, die sich als mögliche Alternativen vor dem Hintergrund jeder Station ableiten ließen. Zunächst wurde mit Blick auf die Station „Chefkoch“ die Pesto-Zubereitung thematisiert (Abb. 14).

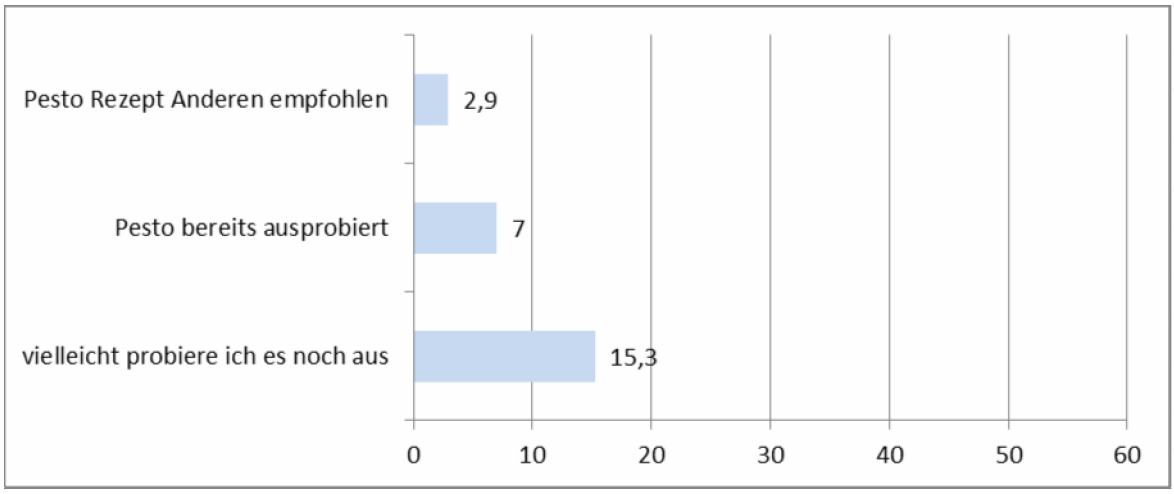

Abb. 14: Ess-Kult-Tour: Jetzt ganz praktisch?, Pesto (Angaben „trifft zu“ in %), N=973

Eine eher kleine Gruppe der Befragten gab an, dass sie das Pesto bereits ausprobiert habe (7 % „trifft zu“, 4,7 % „trifft teilweise zu“). 15,3 Prozent der Jugendlichen antworteten, dass „sie es noch nicht geschafft haben, das Pesto-Rezept auszuprobieren und es aber vielleicht noch machen werden“. Weitere 19,4 Prozent wählten hierbei die Antwortkategorie „trifft teilweise zu“. Anderen das Pesto-Rezept empfohlen zu haben, gaben rund 3 Prozent der Befragten an. Weitere 13,5 Prozent sagten, dass das „teilweise“ zutreffen würde.

Neben dem Pesto-Zubereiten als Handlungsangebot wurden die Jugendlichen danach gefragt, ob sie zum Zeitpunkt der Befragung mehr auf Zusatzstoffe und E-Nummern achtern würden (Abb. 15).

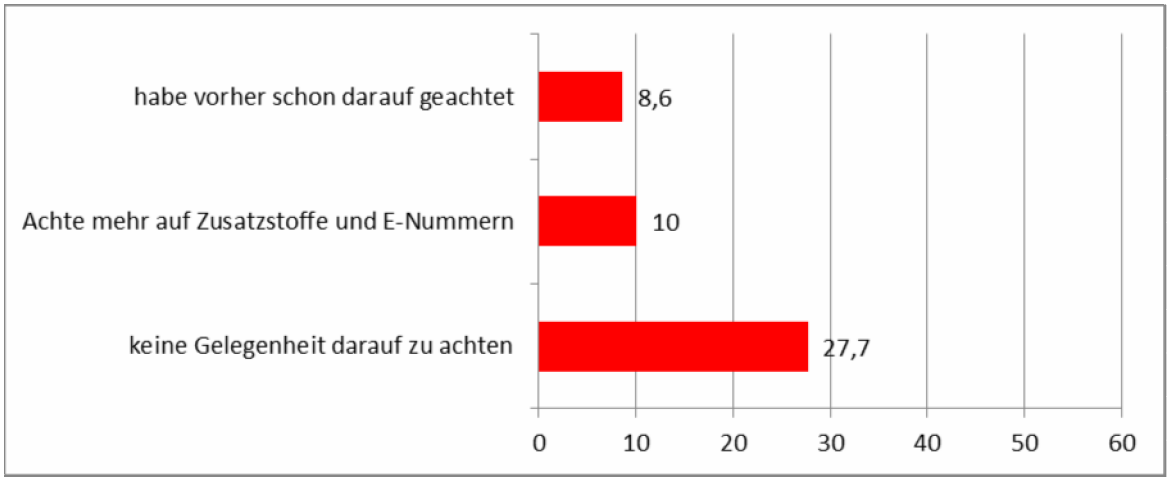

Abb. 15: Ess-Kult-Tour: Jetzt ganz praktisch?, Achten auf Zusatzstoffe und E-Nummern (Angaben „trifft zu“ in %), N=973

Die Abbildung 15 verdeutlicht, dass 27,7 Prozent der befragten Jugendlichen keine Gelegenheit haben, auf Zusatzstoffe und E-Nummern zu achten, da sie selbst nur selten Lebensmittel einkaufen. Weitere 37,6 Prozent gaben an, dass diese Aussage teilweise zutrifft. Mehr als die Hälfte der Befragten kann das erlernte Wissen im Rahmen der Ess-Kult-Tour offensichtlich nicht oder selten zur Anwendung bringen. Dieser Befund korrespondiert auch mit den Ergebnissen der Feedback-Fragebögen zur Station „Spurensucher“, die darauf hinweisen, dass diese Station noch zu wenige Anschlüsse zum Alltag der Jugendlichen aufweist. Unter den hier angesprochenen Jugendlichen befinden sich rund 30 Prozent Siebenklässler und rund 27 Prozent der Älteren (> 10. Klasse). Rund 9 Prozent der Befragten gaben an, bereits vorher schon auf Zusatzstoffe und E-Nummern geachtet zu haben und 23, 8 Prozent „teilweise“ darauf geachtet zu haben. Dass sie jetzt mehr auf Zusatzstoffe und E-Nummern achten, geben 10 Prozent der Jugendlichen an. Weitere 32,2 Prozent sagen, dass diese Aussage „teilweise“ zutrifft. Hier sind es vor allem diejenigen Jugendlichen, die bereits einen eigenen Haushalt haben. Es wird deutlich, dass die Annahme dieses Verhaltensangebotes an bestimmte Voraussetzungen, wie Lebensmittel einzukaufen und einen eigenen Haushalt zu führen, gebunden ist.

Weitere Verhaltensalternativen fokussierten auf Kriterien nachhaltiger Ernährung, wie die Herkunft von Lebensmitteln und ihre Umweltfreundlichkeit (Abb. 16).

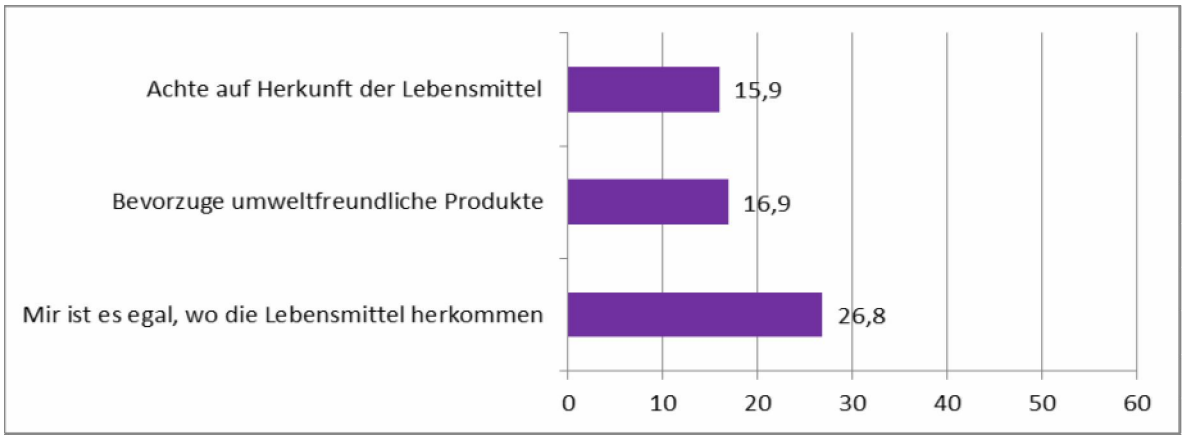

Abb. 16: Ess-Kult-Tour: Jetzt ganz praktisch?, Achten auf Herkunft der Lebensmittel (Angaben „trifft zu“ in %), N=973

Diese Indikatoren wurden in Anlehnung an die Station „Umweltexperte“ gewählt.

Kriterien nachhaltiger Ernährung spielen bei der Lebensmittelauswahl für die Jugendlichen eine wichtige Rolle. 16,9 Prozent der Befragten sagten, dass die Aussage „Wenn ich die Wahl habe, dann kaufe ich meist umweltfreundliche Produkte“ für sie zutrifft. Für weitere 34 Prozent trifft diese Aussage „teilweise“ zu. Die Berücksichtigung des Kriteriums der Regionalität trifft für 15,9 Prozent zu und für weitere 34,3 Prozent „teilweise“. Insgesamt sind es damit jeweils mehr als die Hälfte der Jugendlichen, denen eine nachhaltige Ernährung wichtig ist.

Den nachhaltigkeitsaffinen Jugendlichen stehen 26,8 Prozent Befragte gegenüber, die angaben, „Mir ist es egal, wo die Lebensmittel herkommen, die ich esse“. 39,2 Prozent sagten, dass es ihnen „teilweise“ egal ist. Unter den 26,8 Prozent der Jugendlichen sind 34,9 Prozent in Erstausbildung und 19,5 Prozent HauptschülerInnen. 54,7 Prozent sind männlich und 45,3 Prozent weiblich.

„Was bist Du für ein Esstyp?“

Der letzte Komplex stand unter der Frage „Was bist du für ein Esstyp?“. Hierbei ging es um Aussagen zur häuslichen Ernährungsweise, der Geldverfügbarkeit sowie der Selbstverortung des Essstils zwischen einer stärkeren Geschmacksorientierung und einer betonten Reflexivität (Abb. 17).

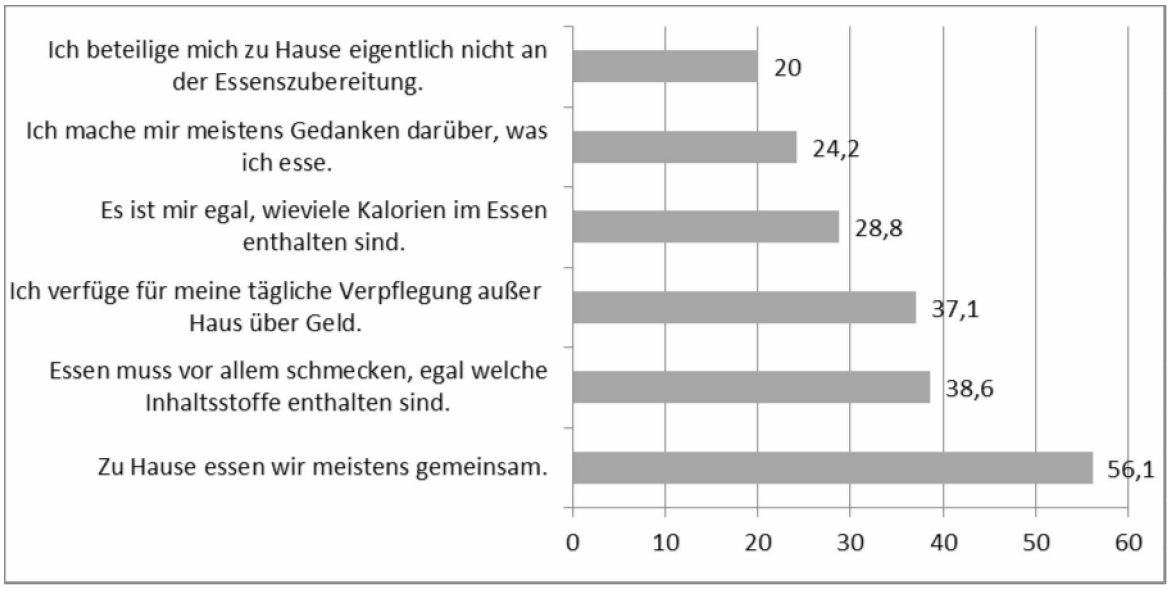

Abb. 17: Was bist du für ein Esstyp?, Angaben „trifft zu“ in %, N=973

Die häusliche Ernährungsweise ist für 56,1 Prozent der Befragten durch das gemeinsame Essen geprägt. Für weitere 29,2 Prozent trifft die Aussage „Zu Hause essen wir meistens gemeinsam“ teilweise zu. Diese Befunde wiederlegen die kulturpessimistische These von der Auflösung der Familienmahlzeit. Kontrastiert wird dieser Befund jedoch durch eine relativ geringe Beteiligung der Jugendlichen bei der Essenszubereitung: 20 Prozent stimmten der Aussage „Ich beteilige mich zu Hause eigentlich nicht an der Essenszubereitung“ zu, weitere 38,4 Prozent bejahten sie teilweise. Eine mangelnde Beteiligung lässt mangelnde Ernährungskompetenzen vermuten. Von den 20 Prozent der erstgenannten Gruppe sind 31,3 Prozent Siebenklässler, aber auch 23,6 Prozent Ältere (> 10. Klasse). Zudem befinden sich hierunter 58,6 Prozent Jungen. Für die „tägliche Verpflegung außer Haus“ verfügen rund 37 Prozent der befragten Jugendlichen über finanzielle Mittel und können selbst entscheiden,

was sie kaufen. Weitere 39,7 Prozent gaben an, dass diese Aussage für sie „teilweise“ zutrifft.

Mit Blick auf ihren Essstil stimmten 38,6 Prozent der Befragten der Aussagen zu, „Essen muss vor allem schmecken, egal welche Inhaltsstoffe enthalten sind“. Für weitere 44,2 Prozent trifft diese Aussage „teilweise zu“. Die große Mehrheit der Befragten (83,9 %) lässt sich demnach in erster Linie vom Geschmack leiten und weniger von den Inhaltsstoffen. Dieser Befund wird durch die Zustimmungsraten zur Aussage „Es ist mir egal, wie viele Kalorien im Essen enthalten sind“ unterstützt (28,8 % „trifft zu“, 40,3 % „trifft teilweise zu“). Diese Gruppe von Befragten wird vor allem von 17 und 18jährigen männlichen Jugendlichen bestimmt.

Demgegenüber gaben 24,2 Prozent der Befragten an, sich meistens über das Essen Gedanken zu machen. Hierunter fallen vor allem 61,4 Prozent Mädchen. Die dominante Altersgruppe sind die 13-Jährigen mit 18,3 Prozent. Hier lässt sich vermuten, dass dieser Essstil bei jungen Mädchen mit einem Diätverhalten einhergeht und Reflexion über das Ernährungsverhalten auch mit negativen Folgen verbunden sein kann.

Zwischenfazit

Die Ergebnisse der Schülerfragebögen machen vor allem deutlich, dass die praktischen Komponenten der Ess-Kult-Tour auf eine breite Zustimmung stoßen. Hier fällt vor allem die Station „Chefkoch“ immer wieder auf, die insbesondere bei Hauptschülern und Jugendlichen in der Erstausbildung sehr gut ankommt. Die Ergebnisse bestätigen, dass die Stationen der Ess-Kult-Tour für die überwiegende Mehrheit der befragten Jugendlichen Reflexionen der eigenen Ernährungsweise angeregt haben. Der Stationen- und Aktionscharakter wird daher auch zukünftig im Unterricht von vielen Jugendlichen gewünscht. Aus Sicht der Schüler und Schülerinnen sollten die Veranstaltungen der Ess-Kult-Tour auch zukünftig in Kooperation mit der Verbraucherzentrale stattfinden. Die positive Bewertung der Ess-Kult-Tour und der Bedarf einer weiterführenden Auseinandersetzung mit dem Thema werden auch daran deutlich erkennbar, dass jeder vierte Jugendliche seinen Freunden, Eltern und Verwandten von der Veranstaltung berichtet hat und die älteren Jugendlichen eine eigene weitere Auseinandersetzung mit dem Thema vornehmen. Diese positive Bilanz der Ess-Kult-Tour wird nochmals dadurch unterstrichen, dass die Ergebnisse der Schülerbefragung keine Spontaneinschätzungen der Jugendlichen sind, sondern diese mit zeitlichem Abstand zur Veranstaltung durchgeführt wurde. Gleichwohl ist einzuschätzen, dass ein nicht unbeachtlicher Anteil Jugendlicher durch die Ess-Kult-Tour nur marginal erreicht wurde, wenn man die Aussage „Die Veranstaltung hat mir nicht viel gebracht“ berücksichtigt. Die Stärke und der Erfolg der Ess-Kult-Tour werden in der Schülerbefragung auch bei den konkreten Verhaltensänderungen deutlich. Hier fällt auf, dass ein beachtlicher Anteil Jugendlicher die in der Ess-Kult-Tour angebotenen Verhaltensalternativen ausprobiert bzw. angenommen hat.

3.4. Einschätzungen und Bewertungen der begleitenden Lehrkräfte zur Ess-Kult-Tour

Der Fragebogen für die begleitende Lehrkraft verfolgte das Ziel, ebenfalls mit einem zeitlichen Abstand von cirka zwei Wochen, über die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour zu reflektieren und diese hinsichtlich Wirkungen und Zielerreichung zu bewerten. Insgesamt konnten bei dieser Befragung 56 Fragebögen im Zeitraum von Februar bis Juni 2012 realisiert werden. Der Fragebogen war in vier Komplexe unterteilt. Der Hauptteil des Fragebogens bestand aus Statements, die die Lehrer auf einer Dreier-Skala bewerten sollten („trifft zu“, „trifft teilweise“,

„trifft nicht zu“).[16] Des Weiteren wurden mit dem Fragebogen ausgewählte soziodemographische Personenmerkmale erfasst. Der Lehrerfragebogen wurden gleichzeitig dazu genutzt, eine Beteiligung an der Gruppendiskussion zu erfragen.

Zu den Zielen der Ess-Kult-Tour

Der erste Komplex konzentrierte sich auf die Zielerreichung und Bewertung der Ess-Kult-Tour. Die Ergebnisse sind in der folgenden Abbildung 18 dargestellt.

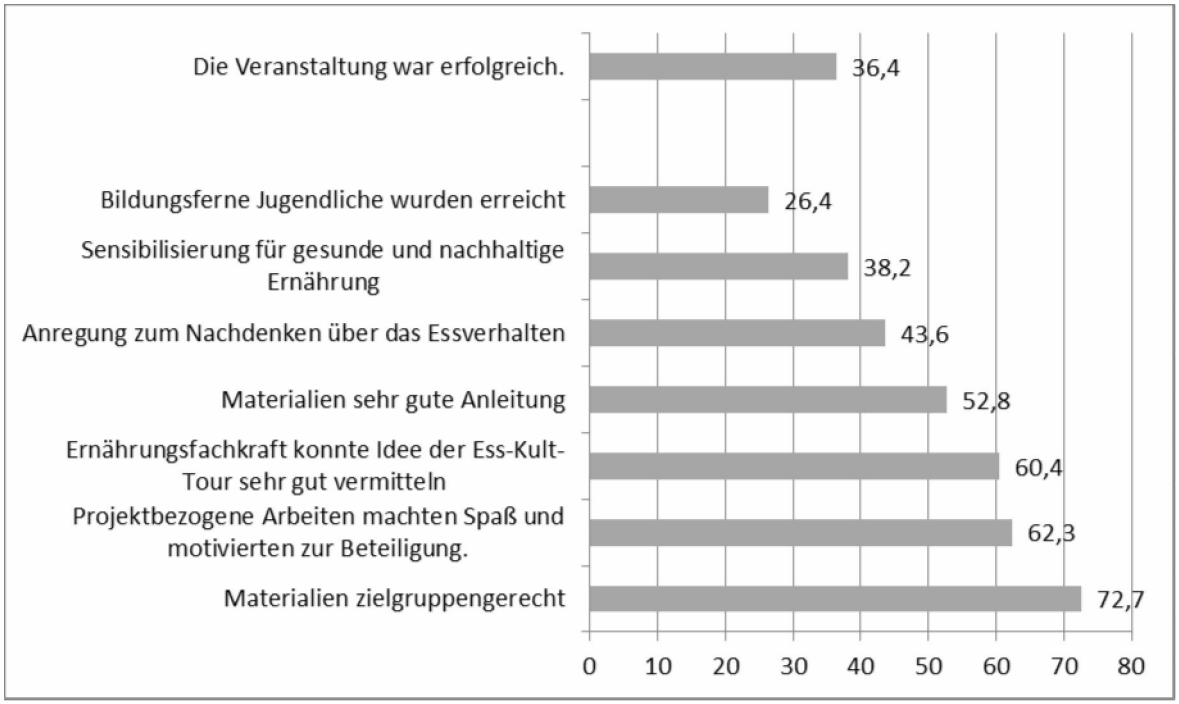

Abb. 18: Zu den Zielen der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=56[17]

Die Ergebnisse in Abbildung 18 machen deutlich, dass von einer großen Mehrheit der Befragten vor allem die Materialien (wie das Logbuch und die Arbeitsblätter) als zielgruppengerecht (72,7%) eingeschätzt werden. Sie sind nach Aussagen der LehrerInnen sehr gut für die Anleitung der Projektarbeit an den Stationen geeignet (52,8%). Die Mehrheit der Befragten bewertet ebenso die projektbezogene Arbeit an den Stationen sehr positiv, die den Jugendlichen Spaß mache und sie zu einer aktiven Beteiligung motiviere (62,3%). Rund 60 Prozent der Interviewten stimmen der Aussage zu, dass die Ernährungsfachkraft den Jugendlichen die Idee der Ess-Kult-Tour sehr gut nahe bringen konnte. Weitere 39,6 Prozent der befragten Lehrer stimmen dieser Aussage teilweise zu. Keiner der Befragten lehnte diese Aussage ab.

Eine große Mehrheit der Befragten stimmte den Aussagen zu den Kernzielsetzungen der Ess-Kult-Tour zu. Rund 44 Prozent der LehrerInnen sagten eindeutig, dass mit der Ess-Kult-Tour die Jugendlichen zum Nachdenken über ihr eigenes Ernährungs- und Essverhalten angeregt werden. Weitere 50,9 Prozent stimmten dieser Aussage teilweise zu. Dass eine Sensibilisierung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung bei den Jugendlichen erreicht wurde, stimmten 38,2 Prozent voll und ganz zu und weitere 54,5 Prozent teilweise zu. Mit Blick auf die zu erreichende Zielgruppe, nämlich bildungsbenachteiligte Jugendliche, gab

[16] Für eine bessere Übersichtlichkeit und eine Fokussierung der Ergebnisse werden in den Schaubildern nur die Antwortkategorien „trifft zu“ dargestellt.

[17] In der Befragung wurde der Begriff der „bildungsfernen Jugendlichen“ verwandt, der später durch den der „bildungsbenachteiligten Jugendlichen“ ersetzt wurde.

jeder vierte Befragte an, dass dieses Ziel erreicht wurde. Weitere 64 Prozent der Interviewten sagten, dass diese Zielgruppe teilweise erreicht wurde. Resümierend sollten die Befragten einschätzen, ob die Veranstaltung erfolgreich war. 36,4 Prozent bewerteten die Ess-Kult-Tour als erfolgreich, da sie ihre Ziele im Wesentlichen erreicht hat. Weitere 58,2 Prozent schätzten sie als teilweise erfolgreich ein. Nur 5,5 Prozent gaben an, dass diese Aussage nicht zutrifft.

Diese Befunde sind als sehr positiv zu bewerten. Der Ess-Kult-Tour werden aus Sicht der beteiligten Lehrkräfte beste Noten bescheinigt. Es wird deutlich, dass die Ess-Kult-Tour ihre Ziele sehr gut erreicht hat. Die Schüler und Schülerinnen wurden zu einer Reflexion ihres Ernährungsverhaltens angeregt und bildungsbenachteiligte Jugendliche erreicht.

Erkenntnisgewinn der Lehrkräfte

Der zweite Komplex des Lehrerfragebogens fokussierte auf den eigenen Erkenntnisgewinn der LehrerInnen (Abb. 19).

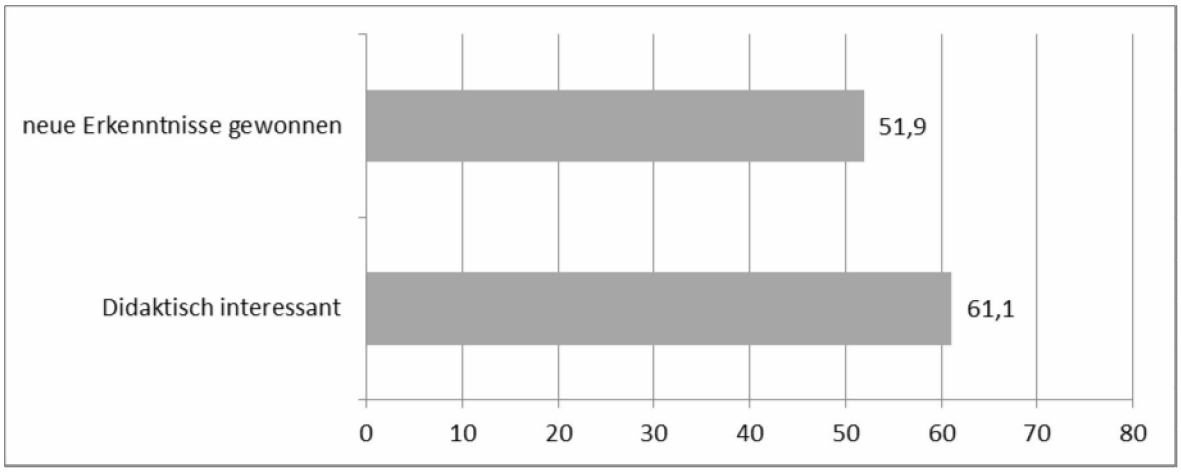

Abb. 19: Eigener Erkenntnisgewinn der Lehrer, Angaben „trifft zu“ in %, N=56

Mehr als die Hälfte der befragten Lehrer und Lehrerinnen gaben an, dass die Ess-Kult-Tour für sie vor allem didaktisch interessant war (61,1 % „trifft zu“ und 31,5 % „trifft teilweise zu“). Rund 52 Prozent stimmten der Aussage zu, „Auch ich als Lehrer/in habe neue Erkenntnisse gewonnen“ (weitere 18,5 % trifft teilweise zu). Hier wird deutlich, dass die Ess-Kult-Tour nicht nur für die Zielgruppe einen Wissenszuwachs mit sich gebracht hat, sondern auch für die beteiligten Lehrer Potenziale im Sinne einer Fortbildung in sich birgt. Dies könnte für LehrerInnen als Mehrwert für eine aktive Beteiligung an der Ess-Kult-Tour kommuniziert werden.

Vorbereitung und Durchführung der Ess-Kult-Tour

Der dritte Komplex des Fragebogens thematisierte die Rolle der Lehrkraft bei der Vorbereitung und Durchführung der Ess-Kult-Tour (Abb. 20). Die Arbeitsschritte sind in der Abbildung von unten nach oben sortiert.

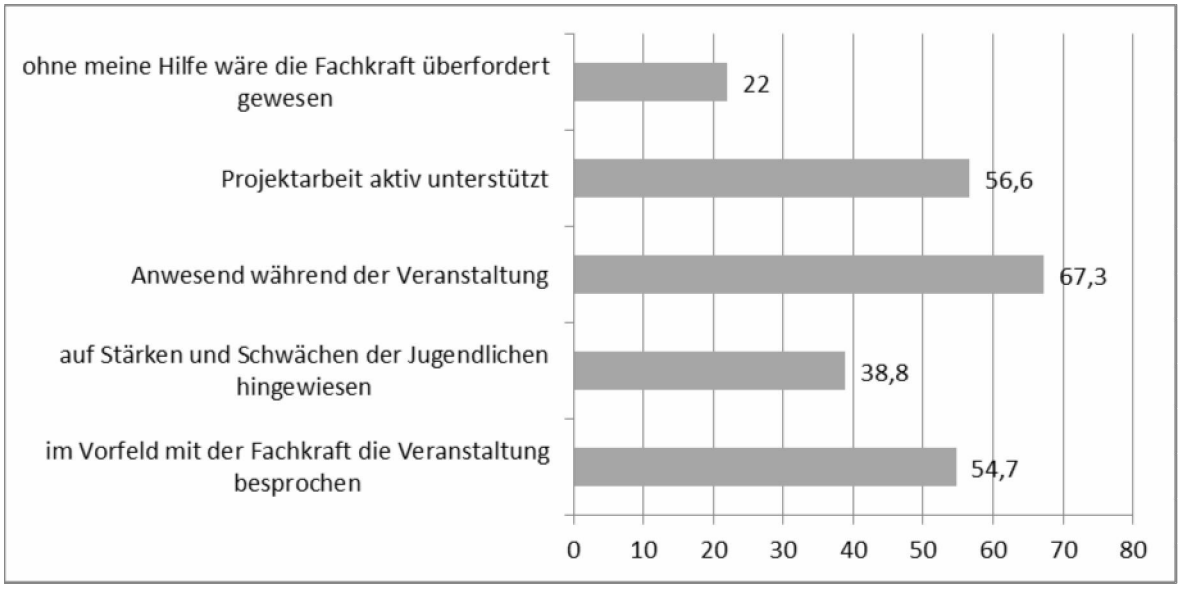

Abb. 20: Vorbereitung und Durchführung der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=56

Um eine erfolgreiche Durchführung der Ess-Kult-Tour zu gewährleisten, ist eine gründliche Vorbereitung notwendig. Hierzu wird als wichtig erachtet, dass die Ernährungsfachkraft im Vorfeld mit der beteiligten Lehrkraft die Veranstaltung organisatorisch und inhaltlich bespricht. 54,7 Prozent der Befragten, also mehr als die Hälfte, haben das im Vorfeld getan (13,2 % „trifft teilweise zu“). In der Vorbereitungsphase haben zudem 38,8 Prozent der Lehrkräfte die Ernährungsfachkraft auf Stärken und Lernschwierigkeiten der Jugendlichen hingewiesen (32,7 % „trifft teilweise zu“). Deutlich wird bei diesen beiden vorbereitenden Arbeitsschritten, dass es hier noch Potenziale einer Ausweitung gibt.

Bemerkenswert sind auch die nächsten beiden Befunde zum Grad der Beteiligung der LehrerInnen bei der Durchführung der Veranstaltung. Zwei Drittel der Befragten stimmten der Aussage voll und ganz zu, dass sie während der Veranstaltung die ganze Zeit anwesend waren und hauptsächlich für die Disziplin der Jugendlichen sorgten. 24,5 Prozent stimmten der Aussage teilweise zu. Ungefähr jede zweite Lehrkraft (54,7 %) unterstützte die Projektarbeit an den Stationen aktiv, indem sie den Jugendlichen Hilfestellungen leistete. Weitere 13,2 Prozent sagten, dass diese Aussage teilweise zutrifft. Diese Befunde machen deutlich, dass bei der Durchführung der Veranstaltung zukünftig noch stärker auf die aktive Beteiligung der LehrerInnen Wert gelegt werdem sollte. 22 Prozent der Lehrkräfte erkennen, dass eine aktive Zusammenarbeit der Ernährungsfachkraft und der Lehrkraft einen Gewinn für die Ess-Kult-Tour darstellt.

Nachbereitung der Veranstaltung

Ein letzter Komplex des Fragebogens konzentrierte sich auf die Nachbereitung der Veranstaltung, die als essenziell für eine Sicherung der Ergebnisse und Verstetigung möglicher Verhaltensalternativen anzusehen ist (Abb. 21).

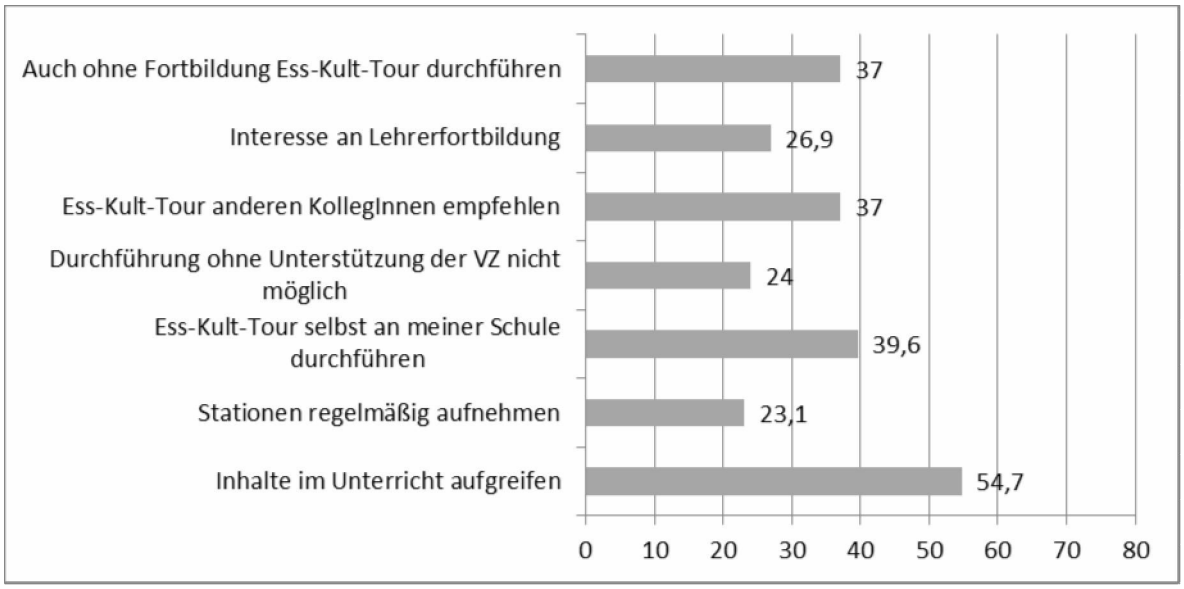

Abb. 21: Nachbereitung der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=56

Rund 55 Prozent der befragten Lehrkräfte bekundeten, „Ich werde ausgewählte Inhalte der Ess-Kult-Tour in meinem Unterricht noch einmal aufgreifen und vertiefen“. Die übrigen Befragten sind sich diesbezüglich noch nicht ganz sicher, aber ziehen es in Erwägung. Im Unterschied zu einer einmaligen Wiederholung bzw. Reflexion bekundeten 23,1 Prozent, dass sie einzelne Übungen bzw. Stationen regelmäßig in den Unterrichtsplan aufnehmen werden (46,2 % „trifft teilweise zu“). Die große Mehrheit der Lehrkräfte sprach sich hiermit für eine kontinuierliche Form der Reflexion des Ernährungsverhaltens aus, was sehr positiv zu bewerten ist. Rund 40 Prozent können sich vorstellen, das gesamte Programm der Ess-Kult-Tour an ihrer Schule einmal selbst bzw. in Kooperation mit anderen KollegInnen durchzuführen. Weitere 30 Prozent sind sich da offensichtlich noch unschlüssig, aber nicht abgeneigt (Antwortkategorie „trifft teilweise zu“). Diese Gruppe der Unentschlossenen ist es vor allem, die angab, dass eine Durchführung der Ess-Kult-Tour allein durch Lehrkräfte und ohne Unterstützung durch die Verbraucherzentrale für sie nicht vorstellbar ist (24% „trifft zu“, 34% „trifft teilweise zu“). Diese Befunde sprechen eindeutig für die kooperative Variante, nämlich die Ess-Kult-Tour mit Ernährungsfachkräften der Verbraucherzentrale durchzuführen. 37 Prozent der LehrerInnen sehen sich ohne Fortbildung hierzu in der Lage.

Das Empfehlen der Ess-Kult-Tour anderen KollegInnen und das Interesse an einer Lehrerfortbildung können als Anzeiger für Erfolg und der Potenzialität der Veranstaltung verstanden werden. 37 Prozent der Befragten gaben an, dass sie die Ess-Kult-Tour weiterempfehlen werden (40,7 % „trifft teilweise zu“). Jeder Vierte sagte, dass er sich für eine Weiterbildung interessiere (26,9 % „trifft zu“, 34,6 % „trifft teilweise zu“).

Zwischenfazit

Die Ergebnisse der Lehrerbefragung korrespondieren im Wesentlichen mit den bereits vorgestellten Ergebnissen der Schülerbefragung und bestärken sich wechselseitig. Die Befunde können als äußerst positive Belege für die Zielerreichung der Ess-Kult-Tour gewertet werden. Demnach besitzt die Ess-Kult-Tour das Potenzial, Jugendliche für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren und eine Reflexion ihres Ernährungsverhaltens anzuregen. Ebenso wird die Zielgruppe bildungsbenachteiligter Jugendlicher erreicht. Die projektbezogene und interaktive Methodik wird als sehr positiv bewertet. Die Materialien gelten als zielgruppengerecht. Ein Erfolg der Ess-Kult-Tour lässt sich auch im Erkenntnisgewinn

der LehrerInnen sehen. Bei der Beteiligung der LehrerInnen in die Vorbereitung und Durchführung bestehen Potenziale einer Ausweitung bzw. weiteren Aktivierung, die zukünftig wesentlich zum Erfolg der Ess-Kult-Tour beitragen können. Die Nachbereitung wird bereits von der Mehrheit der Befragten als essenziell für eine Sicherung der Ergebnisse und Verstetigung möglicher Verhaltensalternativen erkannt.

3.5. Potenziale der Ess-Kult-Tour: Meinungen der TeilnehmerInnen der Lehrerworkshops

Die Befragung der LehrerInnen im Lehrerworkshop erfolgte durch einen darauf abgestimmten eigenen Fragebogen, der vor allem auf die Potenziale der Ess-Kult-Tour abzielte. Es wurde weiterhin danach gefragt, unter welchen Bedingungen eine Durchführung der Veranstaltung an der Schule der befragten Lehrkraft vorstellbar ist. Insgesamt konnten bei dieser Befragung 83 Fragebögen im Zeitraum von April bis Juni 2012 realisiert werden. Der Fragebogen umfasste 21 Statements, die die Lehrer auf einer Dreier-Skala bewerten sollten („trifft zu“, „trifft teilweise“, „trifft nicht zu“).[18] Des Weiteren wurden mit dem Fragebogen ausgewählte soziodemographische Personenmerkmale erfasst.

Einblicke in die Ess-Kult-Tour

In einem ersten Schritt der Befragung ging es um erste Einschätzungen zur Ess-Kult-Tour (Abb. 22).

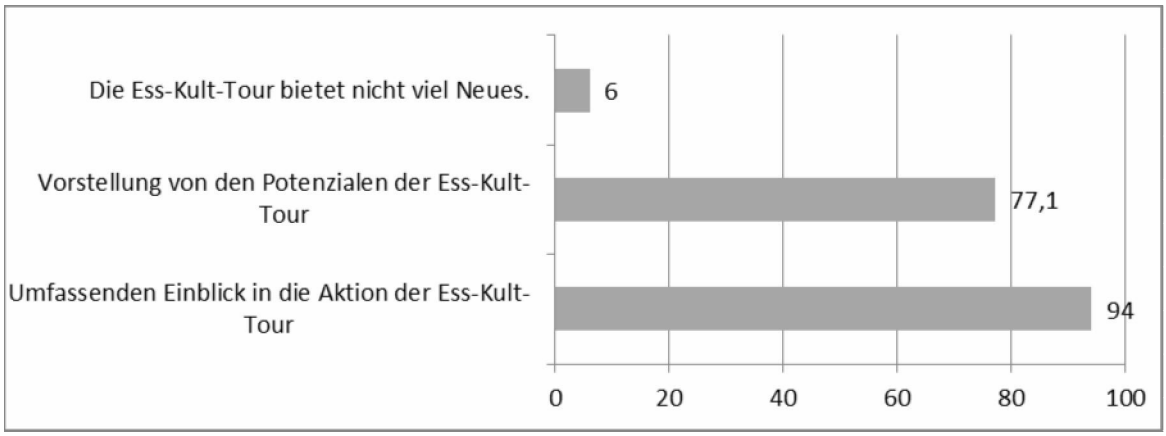

Abb. 22: Einblick in die Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

Fast alle TeilnehmerInnen gaben an, einen umfassenden Einblick in die Aktion der Ess-Kult-Tour gewonnen zu haben. Damit wird ein außerordentlich positives Feedback den Veranstaltern der Weiterbildungsmaßnahme gegeben. 77 Prozent sagten zudem, jetzt eine gute Vorstellung von den Potenzialen der Ess-Kult-Tour zu haben und zu wissen, wo einzelne Stationen eingesetzt werden können (22,9 % „trifft teilweise zu“). Auch der dritte Befund, dass lediglich 6 Prozent der LehrerInnen der Aussagen zustimmten, „Die Ess-Kult-Tour bietet nicht viel Neues“, ist als sehr positive Bewertung zu sehen. Resümierend lässt sich hier festhalten, dass der Ess-Kult-Tour ein hohes Maß an Potenzialität und Innovativität bescheinigt wird.

Methoden der Ess-Kult-Tour

Ein weiterer Fokus richtete sich neben den Inhalten auf die Methoden (Abb. 23).

[18] Für eine bessere Übersichtlichkeit und eine Fokussierung der Ergebnisse werden in den Schaubildern nur die Antwortkategorien „trifft zu“ dargestellt.

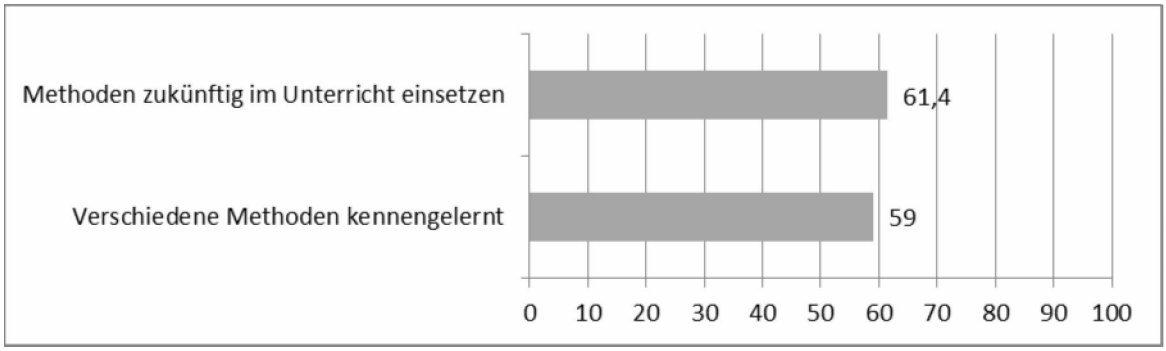

Abb. 23:Methoden der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

In Abbildung 23 wird deutlich, dass die Mehrheit der befragten TeilnehmerInnen verschiedene Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung kennengelernt haben (59 % „trifft zu“, 37,3 % „trifft teilweise zu“). 61,4 Prozent der LehrerInnen werden einige der Methoden zukünftig in ihrem Unterricht einsetzen (38,6 % „trifft teilweise zu“). Diese Befunde korrespondieren mit denen der Befragung der teilnehmenden LehrerInnen, die angaben, dass die Ess-Kult-Tour für sie didaktisch sehr interessant war.

Herausforderungen der Ess-Kult-Tour

Ein weiterer Schwerpunkt des Fragebogens richtete sich auf die Einschätzung der Herausforderungen der Ess-Kult-Tour (Abb. 24).

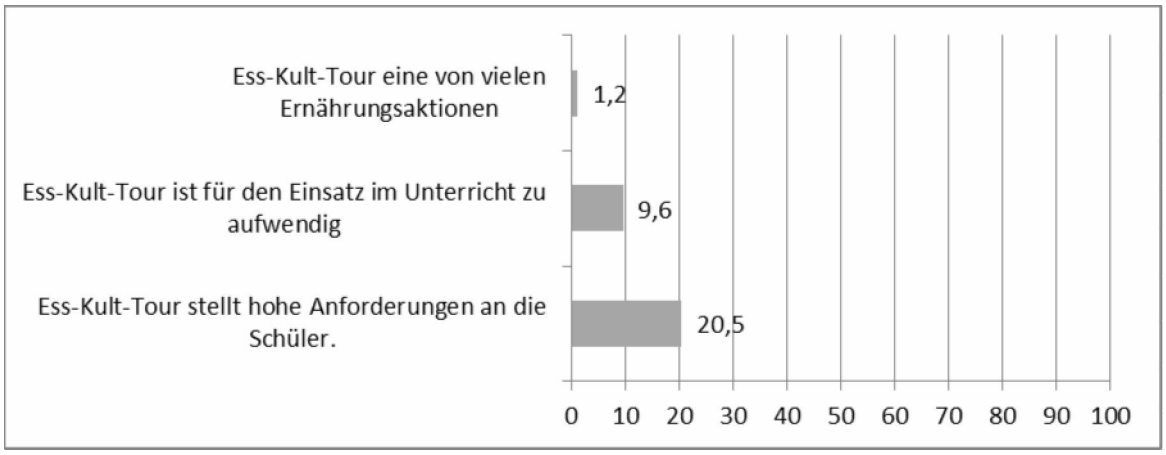

Abb. 24: Herausforderung der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

Jeder Fünfte der befragten TeilnehmerInnen schätzte nach der Fortbildungsveranstaltung ein, dass die Ess-Kult-Tour voraussetzungsvoll ist und hohe Anforderungen an die Schüler und Schülerinnen stellt. Weitere 54,2 Prozent gaben an, dass diese Aussage teilweise zutrifft. Dieser Befund kann als Qualitätsausweis der Ess-Kult-Tour verstanden werden, die komplexe Ernährungsthematik in einem anspruchsvollen Programm für Jugendliche zur Anwendung zu bringen.

Die Befragten schätzten ein, dass das Format der Ess-Kult-Tour in den Unterricht integrierbar ist. Lediglich 9,6 Prozent der Befragten gaben an, dass die Ess-Kult-Tour zu aufwendig sei, um sie im Unterricht einzusetzen. Die Potenzialität und vor allem Innovativität wird erneut mit diesem Befund bestätigt. Lediglich eine befragte Person stimmte der folgenden Aussage zu: „Es gibt bereits schon eine Vielzahl von Ernährungsaktionen, die keine maß-

geblichen Wirkungen haben. Die Ess-Kult-Tour ist nur noch eine mehr“. Jeder Vierte gab an, dass diese Aussage teilweise zutrifft.

Potenziale der Ess-Kult-Tour

Die folgenden drei Aussagen fokussierten auf eine Bewertung der Potenziale der Ess-Kult-Tour (Abb. 25).

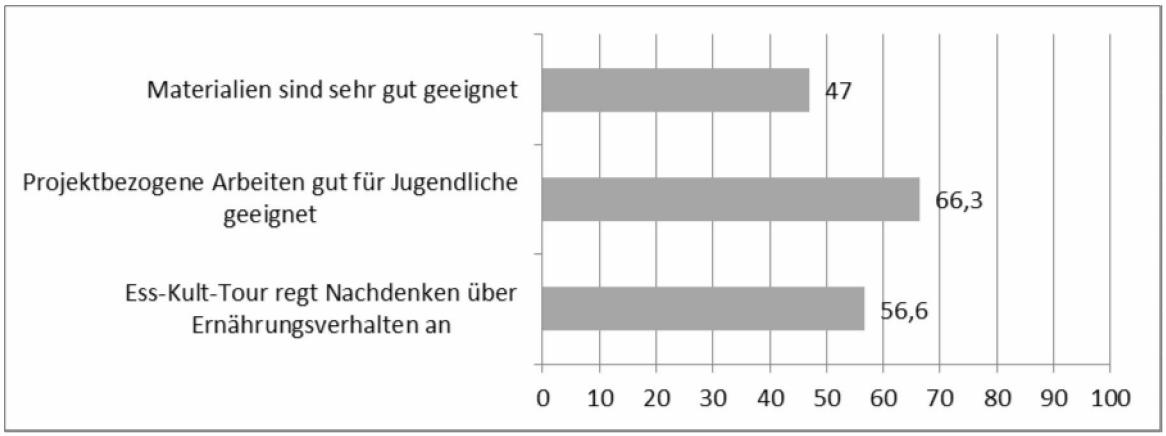

Abb. 25: Bewertung der Potenziale der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

Mehr als die Hälfte der Befragten erkannte das Potenzial der Ess-Kult-Tour darin, die Jugendlichen zum Nachdenken über ihr eigenes Ernährungs- und Essverhalten anzuregen (56,6 % „trifft zu“, 39,8 % „trifft teilweise zu“). Ebenso wurde von einer deutlichen Mehrheit der Befragten (66,3 %) das projektbezogene Arbeiten an den Stationen als für Jugendliche besonders gut geeignet eingeschätzt, das ihre aktive Beteiligung motiviert. Auch die Materialien sind – nach Meinung fast jedes zweiten Teilnehmers (47 %) – zur Anleitung der Projektarbeit an den Stationen sehr gut geeignet und hilfreich (weitere 45,8 % „trifft teilweise zu“). Diese Befunde zu den Potenzialen der Ess-Kult-Tour korrespondieren mit den Einschätzungen derjenigen Lehrer und Lehrerinnen, die bereits eine Veranstaltung der Ess-Kult-Tour an ihrer Schule begleitet haben.

Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Ess-Kult-Tour

Nach der Einschätzung der Potenziale rückte nun die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Veranstaltung der Ess-Kult-Tour in den Blick (Abb. 26). Hierbei war es vor allem wichtig, zu erfahren, wie die LehrerInnen ihre Rolle hierbei einschätzen.

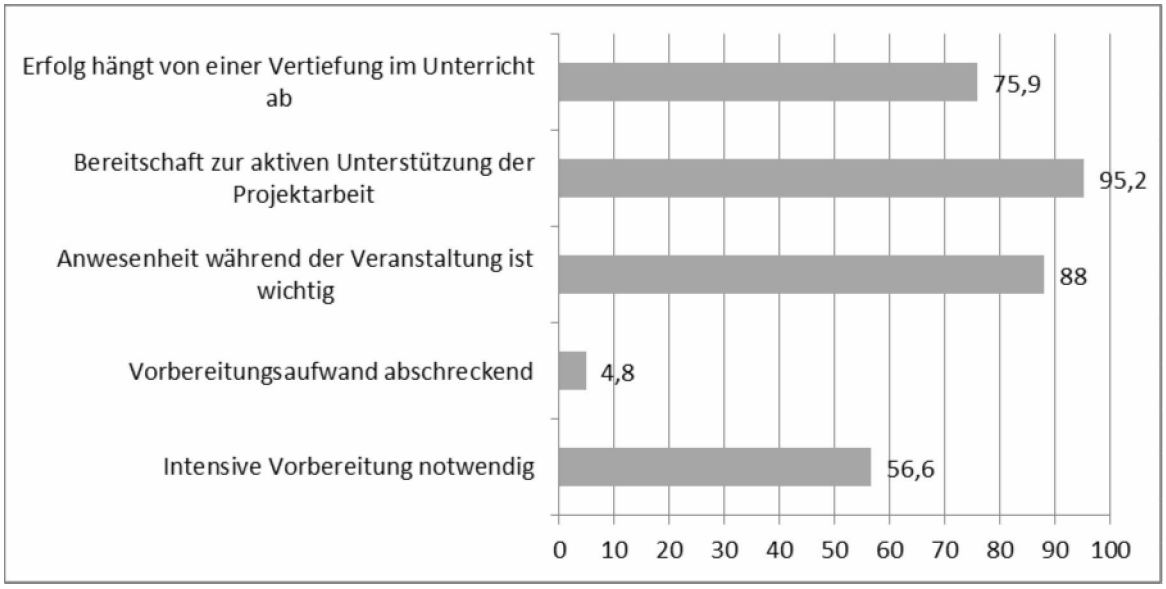

Abb. 26: Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

In Abbildung 26 wird deutlich, dass die Mehrheit der TeilnehmerInnen eine intensive Vorbereitung als notwendig erachtet. 56,6 Prozent der Befragten stimmen der Aussage voll und ganz zu und 42,2 Prozent teilweise. Der Vorbereitungsaufwand schreckt 41 Prozent der Befragten teilweise ab, aber geringfügige 4,8 Prozent stimmen dieser Aussage voll und ganz zu.

Als sehr positiv sind die nächsten beiden Befunde zu bewerten. Den LehrerInnen ist klar, dass während der Veranstaltung ihre Teilnahme wichtig ist (88 %) und ebenso, dass die Projektarbeit an den Stationen aktiv zu unterstützen (95,2 %). Vergleicht man diese Befunde mit der Befragung der bereits teilgenommenen LehrerInnen, so ist hier zu erkennen, dass den Befragten die Bedeutung ihrer Rolle bei der Durchführung der Ess-Kult-Tour deutlich bewusster ist. Dieser Erfolg kann der Weiterbildung und den durchführenden Fachkräften zugeschrieben werden, die eine Sensibilisierung der zukünftigen begleitenden Lehrkräfte erreicht haben. Wünschenswert wäre, dass dieses Selbstverständnis bei einer späteren Durchführung in der Schule der Befragten auch tatsächlich entsprechend praktiziert wird.

Das trifft ebenso für die Phase der Nachbereitung zu. Dreiviertel der Befragten stimmten der Aussage zu, „Ich denke, dass die Ess-Kult-Tour nur Erfolg hat, wenn ich ausgewählte Inhalte danach in meinem Unterricht noch einmal aufgreife und vertiefe“ (75,9 %). Hiermit signalisierten die LehrerInnen eine deutlich Bereitschaft, die Ziele der Ess-Kult-Tour auch im schulischen Kontext zu verfolgen und zu einer Verstetigung der Ergebnisse beizutragen.

Im Anschluss hieran wurde das konkrete Interesse an der Durchführung der Ess-Kult-Tour und einzelner Stationen erfragt (Abb. 27).

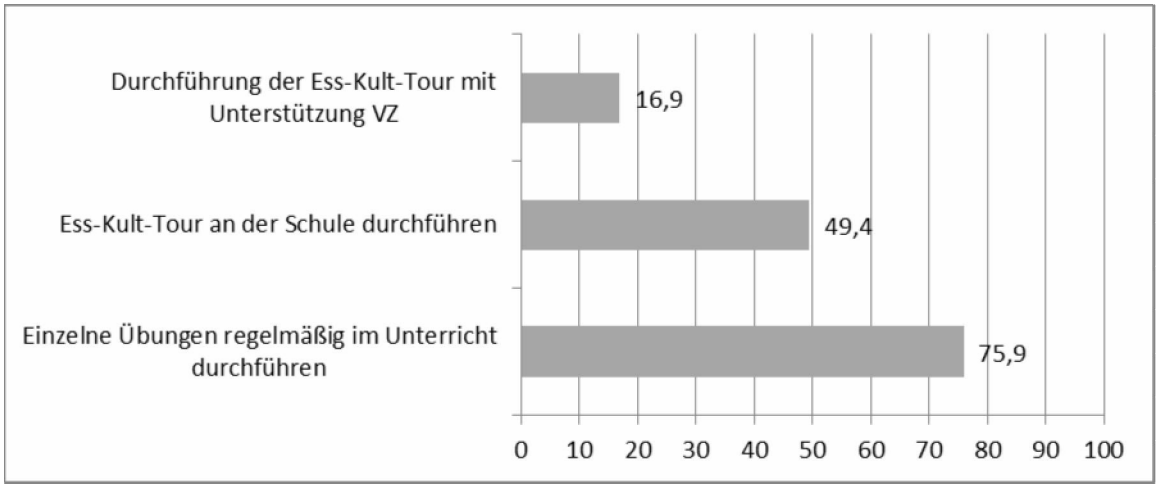

Abb. 27: Durchführung der Ess-Kult-Tour, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

Fast die Hälfte der teilnehmenden LehrerInnen kann sich vorstellen, die gesamte Ess-Kult-Tour an der eigenen Schule durchzuführen (49,4 %). Weitere 27,7 Prozent sind sich hierbei nicht sicher in ihrer Aussage und können es sich lediglich teilweise vorstellen. Für lediglich 16,9 Prozent scheint hierfür eine Unterstützung durch die Fachkräfte der Verbraucherzentrale notwendig. Interessant ist auch, dass dreiviertel der Befragten, denken, einzelne Übungen bzw. Stationen regelmäßig in ihren Unterrichtsplan aufzunehmen (weitere 22,9 % „trifft teilweise zu“). Die verschiedenen Varianten schließen sich nicht gegenseitig aus, sondern ergänzen sich vielmehr. 57,4 Prozent derjenigen Befragten, die bereit sind, die Ess-Kult-Tour an ihrer Schule durchzuführen, gaben ebenfalls an, einzelne Übungen regelmäßig in den Unterricht zu integrieren. Die Kombination von Ess-Kult-Tour als Gesamtprogramm und der Integration von Stationen in den Unterricht ist als sehr positiv zu sehen, da hierbei die Ziele und Ergebnisse der Ess-Kult-Tour durch andere Multiplikatoren verstärkt und gesichert werden.

Die Ess-Kult-Tour Anderen empfehlen

Die letzten zwei zu bewertenden Aussagen bezogen sich auf das Empfehlen der Ess-Kult-Tour und der Fortbildungsveranstaltung, dem Lehrer-Workshop (Abb. 28).

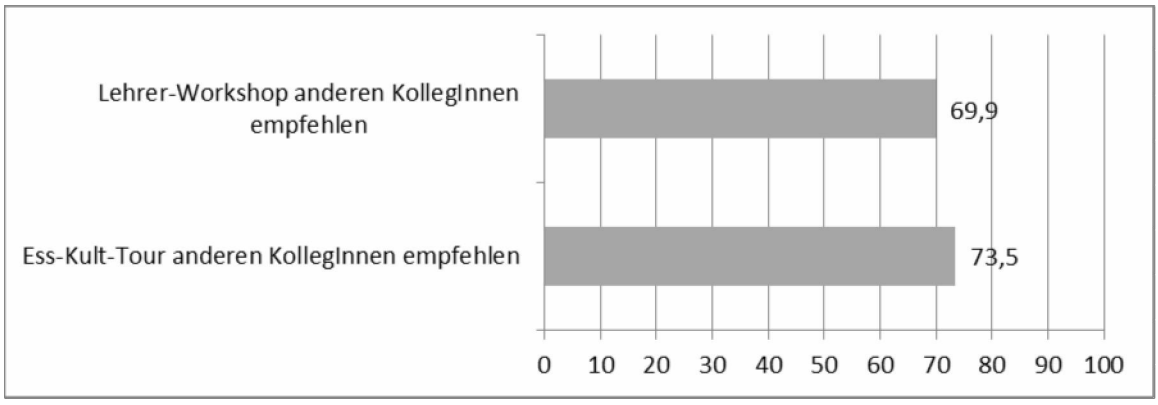

Abb. 28: Empfehlung der Ess-Kult-Tour und des Lehrer-Workshops, Angaben „trifft zu“ in %, N=83

Eine deutliche Mehrheit der Befragten gab an, die Ess-Kult-Tour und den Lehrer-Workshop weiterzuempfehlen (73,5 % und 69,9%). Beide Befunde können zum einen als positives

Feedback für die Qualität der Fortbildung und zum anderen als Bestätigung der Potenzialität der Ess-Kult-Tour verstanden werden.

Zwischenfazit

Auch die TeilnehmerInnen der Lehrerfortbildung bestätigen der Ess-Kult-Tour ein hohes Maß an Potenzialität hinsichtlich ihrer Ziele und Innovativität bezogen auf ihr inhaltliches und methodisches Konzept. Die Ess-Kult-Tour regt die Jugendlichen zum Nachdenken über ihr Ernährungsverhalten an. Zudem werden vor allem das projektbezogene Arbeiten und die zielgruppengerechten Materialien positiv beurteilt. Die Ergebnisse machen ebenfalls deutlich, dass es im Rahmen der Fortbildung gelungen ist, die LehrerInnen für eine aktive Beteiligung bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Veranstaltung zu sensibilisieren. Die Frage zur Durchführung der Ess-Kult-Tour in der eigenen Schule weist darauf hin, dass mehrere Varianten für die Befragten vorstellbar sind, die auch kombiniert werden können und sich nicht ausschließen. Als ideal erscheint die Durchführung der Ess-Kult-Tour in Kombination einer Gesamtveranstaltung – in Kooperation mit der Verbraucherzentrale – und weiteren, regelmäßigen Übungen bzw. Stationen im Rahmen des Unterrichts. Die Befunde dieser Befragung können als sehr positives Feedback zur Qualität der Fortbildung gewertet werden.

3.6. Reflexionen zur Ess-Kult-Tour: Ergebnisse der Gruppendiskussionen

Neben den quantitativen Befragungen der Schüler und Schülerinnen wurde ergänzend eine qualitative Methode gewählt, um umfassendere Reflexionen zur Ess-Kult-Tour nochmals anzuregen und förderliche und hemmende Kontexte und Bedingungen für eine Anschlussfähigkeit zu thematisieren. Hierzu wurden drei Gruppendiskussionen cirka zwei bis drei Monate nach der Ess-Kult-Tour durchgeführt.

Beschreibung der Gruppen

Die erste Gruppe bestand aus zehn Jugendlichen. Sieben Jugendliche sind zwischen 17 und 20 Jahre alt. Jeweils ein Gruppenmitglied ist 25 Jahre, 28 Jahre und 34 Jahre alt. Zwei von ihnen sind männlich und acht Personen weiblich. Lediglich eine Person verfügt über einen Migrationshintergrund. Drei von ihnen leben nicht mehr im elterlichen Haushalt, sondern in einer eigenen Wohnung. Die Jugendlichen besuchen derzeit eine Berufsfachschule für Sozialassistenz mit einem Schwerpunkt in Ernährung in Berlin.

Die zweite Gruppe setzte sich aus 14 – ausschließlich männlichen – Jugendlichen zusammen. Neun Jugendliche verfügen über einen Migrationshintergrund. Acht Jugendliche sind 18 Jahre alt, zwei von ihnen 17 Jahre, drei weitere 19 Jahre und die übrigen zwei bereits 20 Jahre. Bis auf eine Person leben alle Jugendlichen im elterlichen Haushalt. Die Schüler besuchen zurzeit ein Berufskolleg mit dem Schwerpunkt Technik und Gestaltung in Nordrhein Westfalen. Sie verfügen über einen Hauptschulabschluss.

Bei der dritten Gruppe handelt es sich um zwölf Jugendliche, davon zehn Mädchen und zwei Jungen. Alle zwölf Jugendlichen leben noch im elterlichen Haushalt. Vier von ihnen weisen einen Migrationshintergrund auf. Zehn von zwölf Jugendlichen sind zwischen 18 und 19 Jahre alt. Ein Jugendlicher ist 17 und ein Jugendlicher bereits 20 Jahre. Die Schüler und Schülerinnen besuchen derzeit eine Berufsfachschule für Realschulabsolventen mit dem Schwerpunkt Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege. Die Schule befindet sich im nördlichen Teil Niedersachsens.

Erinnerungen an die Ess-Kult-Tour

Die erste Diskussionsrunde wurde mit der Frage eröffnet, wenn sie sich nochmal zurück erinnern an die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour, was fällt ihnen da ein. In der ersten Gruppe erinnerte sich der erste Jugendliche, der hierauf antwortete, an den „Snackchecker". Diese Station fand er interessant, vor allem „was unterschiedliche Menschen zu sich nehmen sollten und was sie in Wirklichkeit zu sich nehmen" (S. 1). Daraufhin folgten zunächst Antworten auf die Frage wie, „Ich weiß gar nichts mehr" (S. 1). Anderen war hingegen der „Spurensucher" noch in bleibender Erinnerung, der „sehr interessant" (S. 2) war. Die Schülerin, die diese Station ansprach, meinte „jetzt auf E-Nummern" zu achten, und dies vor allem bei Getränken. Sie ergänzte sofort, dass das „aber … sehr schwierig" (S. 2) sei. Ein Mitschüler erinnerte sich daraufhin auch an diese Station und warf ein: „das ist schon ein bisschen erschreckend" und „naja, man achtet dann schon eher drauf, nich" (S. 3). Auch der „Umweltexperte" wurde mit Bezug auf „echt erschreckend, wie viele Schadstoffe da produziert werden" (S. 4) erinnert. Eine weitere genannte Station war der „Chefkoch". Hier war nicht in erster Linie – wie vielleicht erwartet – eine positive Rückmeldung zu hören, sondern: „Ja, schwierig irgendwie" (S. 3). Auf Nachfrage war dann zu erfahren, dass die Schwierigkeit vor allem darin bestand, „na, den richtigen Geschmack zu treffen. Weil es ja was anderes ist, wenn du es kaufst, als es selber zu machen" (S. 3). Ein weiteres Problem bestand darin, dass der Mixer nicht funktionierte.

Fasst man die Aussagen der Jugendlichen zusammen, so lässt sich festhalten, dass das Interesse an Stationen der Ess-Kult-Tour durch neue, nicht erwartete und auch „erschreckende" Informationen erzeugt wurde. Die Befragten fühlten sich teilweise auch dazu aufgefordert zu bekunden, jetzt stärker als vorher Verhaltensalternativen zu berücksichtigen, wenn gleichwohl die Schwierigkeiten in der Umsetzung erkannt werden und der Verweis nicht recht überzeugend erscheint („naja, man achtet …"). Bemerkenswert ist hier auch die Erkenntnis einer Befragten, dass das Selbermachen sie vor Herausforderungen stellt. Es ist aber auch festzuhalten, dass einige Jugendliche keine oder nur eine recht diffuse Erinnerung an die Ess-Kult-Tour hatten.

Erste kritische Stimmen die mit Blick auf den „Umweltexperten" zu hören waren, sagten: „Aber ich fand das ein bisschen lustlos, weil der Computer war schon aufgebaut und man musste nur noch die Suchbegriffe eingeben …, Das war so wie Kindergartenkind, kleb mal die Punkte auf" (S. 5). Ebenso wurde die Vorstellung der Verbraucherzentrale und ihrer Aufgaben zu Beginn der Ess-Kult-Tour als zu lang und uninteressant empfunden. Zudem wurde die fehlende Rotation der Stationen beklagt. Die Jugendlichen erwähnten, dass bislang keine Vertiefung im schulischen Kontext stattfand, dies jedoch angekündigt wurde und noch erfolgen soll.

Die Jugendlichen wurden nun aufgefordert, ein Fazit zur Ess-Kult-Tour zu ziehen und einzuschätzen, was die Veranstaltung ihnen gebracht hat. Eine Schülerin sagte hierzu: „Also ich fand es eigentlich, alles in Allem ganz interessant, nich. Aber ich persönlich, ich achte eigentlich jetzt kaum darauf. Ich schieb sämtliches Zeug zwischen die Backen, ja. … Also einen Denkanstoß hat es mir jetzt persönlich nicht gegeben, für den Einkauf oder so. Liegt nicht daran, dass wir nicht genug Informationen hatten oder irgendwas, oder es nicht interessant genug war, sondern mir ist es eigentlich relativ Wurst, deswegen. Ja" (S. 6). Deutlich wird an dieser Aussage, dass Interesse und Informationen nicht notwendigerweise Effekte für eine Veränderung des Ernährungsverhaltens mit sich bringen müssen. Wissen um eine gesunde und nachhaltige Ernährung können offensichtlich in deutlicher Diskrepanz zum eigenen Er-

nährungsverhalten stehen. Ein anderer Jugendlicher, der hierauf reagierte, begründet dieses Verhalten besseren Wissens mit der Zeitknappheit, die es einem nicht erlaube, „alles angucken zu können", denn das „wäre viel zu aufwendig." Als Lösung hierfür schlug er eine „Ampel" vor, „dass man nicht immer nachlesen muss" (S. 7).

Diese Argumentationslinie sachlicher Begründungen (Zeit und Aufwand) wurde durch die folgenden Diskutanten wieder verlassen: „Ja, gebracht hat es mir auch nichts, weil ich bin auch so die Marke: Was mir schmeckt ess ich" (S. 7). Eine Schülerin kam in diesem Zusammenhang auf Gewohnheiten zu sprechen. Auch sie meinte, nichts zu verändern, „weil einfach die Gewohnheiten schon drin sind und es einfach schwer ist, umzustellen, dass man jetzt nur noch darauf achtet" (S. 8). Abschließend wird zu dieser Frage nochmals deutlich, dass es sich bei Ernährungspraktiken um langjährig geprägte Routinen handelt, die alleinig durch eine Veranstaltung wie die Ess-Kult-Tour nur schwer in ihrer Selbstverständlichkeit erschüttert werden können. Eine Veränderung bzw. Umstellung wird als schwer empfunden, der man nicht gewillt ist sich auszusetzen. Argumentativ wird auf ontologische Abschlussformeln, wie „ich bin auch so" gesetzt, die einen Wandel bzw. eine Veränderung blockieren.

In der zweiten Gruppe wurde auf die Frage, wenn sie sich nochmal zurück erinnern an die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour, was fällt ihnen da ein, als erstes die Station „Chefkoch" erinnert. „Ja ja, also auf jeden Fall. Wir haben ja auch diese Soßen gemacht, zum Probieren oder … diese Pasten". Die Bewertung durch den Jugendlichen schloss sich hieran gleich an: „Und auf jeden Fall, also die, die wir selbst zubereitet haben, haben auf jeden Fall besser geschmeckt als diese fertigen" (S. 1). Als zweite Station wurde der „Snackchecker" erwähnt. Hierzu schätzte ein beteiligter Jugendlicher ein: „Wir haben halt viel gelacht. Also wir hatten Spaß" (S. 2). Auf die Nachfrage, ob auf Nährstoffe, wie Kalorien, jetzt stärker geachtet wird, antwortete der Jugendliche: „Also ehrlich gesagt, ich mache das nicht so" (S. 2). Zwei andere Diskutanten erinnerten sich an die Station „Werbeprofi". Hier gefiel dem ersten vor allem, „… dass so kleiner Laptop da war und da kamen Werbungen. Mussten wir erraten, welches Ding das ist" (S. 2). Der zweite sagte, „Und da, Dings, gab es ja kein Internet, aber ich konnte irgendwie hacken, konnte ich da spielen" (S. 3). Nicht die beabsichtigten Ziele, Methoden oder Ergebnisse der Station wurden erinnert, sondern offensichtlich die nicht beabsichtigten Nutzungsmöglichkeiten des Laptops. Der erste Jugendliche betonte stolz, dass sie im Anschluss ein eigenes Werbeposter für Döner erstellt haben. Interessant ist, dass mit dieser Aufgabe an eigene lebensweltliche, migrantenspezifische Kontexte angeknüpft wurde, womit Sinnanschlüsse und Akzeptanz hergestellt werden.

Als Weiteres erinnerten sich Jugendliche an den Quiz und auch an die Station „Selbsterkenner". Zur letztgenannten Station war einem Diskutanten das Ergebnis, dass er eine „Naschkatze" sei, noch recht präsent. Hierauf folgte auch gleich die Bewertung: „Ja, aber das ist nicht gut" (S. 4). Zwei weitere Jugendliche, die explizit nach ihren Erinnerungen gefragt wurden, meinten sich nicht an die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour zu erinnern.

Im Anschluss an die Erinnerungsrunde wurden die Jugendlichen aufgefordert, die gesamte Veranstaltung zu bewerten und ein eigenes Fazit zu ziehen. Ein Jugendlicher meldete sich sofort zu Wort und schätzte ein: „Ja, also auf jeden Fall finde ich es gut, dass jetzt nicht nur Texte da waren, die man einfach so durchlesen musste. Gab es auch so diesen Quiz oder so, oder auch bei diesem Laptop, dieser Werbung, also das fand ich echt gut. … Also hat auch ein bisschen, hat auch Spaß gemacht" (S. 5). Dieser Aussage stimmten einige der Jugendlichen zu. Auch für diese Gruppe lässt sich feststellen, dass die interaktive und projektbezogene Arbeit im Rahmen der Ess-Kult-Tour positive Resonanz fand und sich als ziel-

gruppengerecht erwies. Ein anderer Diskutant fokussierte seine Bewertung der Veranstaltung auf antizipierte Verhaltensänderungen. Zwar habe die Ess-Kult-Tour Wissen um eine gesunde Ernährung und Inhaltsstoffe vermittelt, es sei aber „… eigentlich egal, was da drin ist, wir werden das trotzdem essen. Das kann uns nicht davon abbringen. Zum Beispiel Cola, ist zu viel Zucker drin, wir trinken das trotzdem“ (S. 6). Wie in der ersten Gruppe wird hier deutlich erkennbar, dass trotz besseren Wissens offensichtlich eine als ungesund geltende Ernährungsweise praktiziert wird.

Hinderungsgründe für alternative Ernährungspraktiken wurden im weiteren Verlauf der Diskussion am Beispiel des frisch zubereiteten Pestos unter den Jugendlichen diskutiert. Interessant ist, dass sich die Diskutanten zunächst darin einig waren, das frisch zubereitetes Essen besser schmeckt. Sodann wurden der Zeitaufwand und die höheren Kosten, die hiermit verbunden sind, problematisiert. „Zum Beispiel, geh ich Lidl, kaufe ich mir diese Pesto Dinger im Original, nich. Und mache das, bereit das nicht selber, habe ich mir Zeit gespart und Geld gespart“ (S. 6). Ein anderer Jugendlicher ergänzte: „Dafür habe ich keine Zeit“ (S. 6). Ganz offensichtlich spricht das Argument der Zeitersparnis für Fertiggerichte „Wieso man kann doch jetzt einfach dieses Fertigteil nehmen, aufmachen, Pfanne, fertig“ (S. 6). Der bessere Geschmack frischen Essens, wie hier Pesto, ist offensichtlich kein hinreichender Grund für deren Zubereitung. Zeit und Geld sind stärkere Argumente, die die Auswahl von Lebensmitteln beeinflussen.

In der dritten Gruppe wurde auf die Frage, wenn sie sich nochmal zurück erinnern an die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour, was fällt ihnen da ein, als erstes die Stationsarbeit und ihr Effekt erinnert. „Da war halt diese Stationsarbeit und ich hab das so wahrgenommen wie eine Art Wachrüttler, dass man da wieder mal daran denkt, wie man sich ernährt. […] Dass ich mir halt gedacht hab, ja so ein Wachrütteln: Ach so ernähr ich mich eigentlich wieder. Eigentlich denk ich da nicht so im Alltag dran“ (S. 1). Die Veranstaltung wurde als Kontinuitätsunterbrecher der alltäglichen und routinierten Ernährungsweise wahrgenommen. Das „Wachrütteln“ kann hier als Sinnbild für ausgelöste Irritationen und das Anregen von Reflexion verstanden werden. Im Zentrum der folgenden Diskussion stand dann die Station „Werbeprofi“, die die Klasse offensichtlich sehr beeindruckte und zur Debatte anregte. Ein erster Diskutant sprach über die Wirkungen der Werbung: „Was die da eigentlich einem da in den Kopf reden und unbewusst kauft man sich das dann, weil man denkt: Ah, ich hab das in der Werbung gesehen, ist doch was Tolles. Und in Wirklichkeit ist das total überhaupt nicht lecker oder ungesund beziehungsweise überhaupt nicht gesund“ (S. 1). Der Jugendliche unterschied hierbei zwischen dem Werbeversprechen und der Produktqualität, die im deutlichen Widerspruch zueinander stehen. Dieser These der Verbrauchertäuschung stimmten auch andere Gruppenteilnehmer zu. Eine andere Schülerin differenzierte ihre Sicht auf die Werbung und nahm sich im Unterschied zum Vorredner damit selbst in die Pflicht: „Ich weiß ja bewusst, ich weiß ja, da ist so was wertvolles gar nicht drin. Aber einfach die Werbung ist schön, die ist gut gemacht und dann ja das Produkt find ich auch was Schönes“ (S. 2). „Ich erwart ja dann auch dementsprechend nicht irgendwas Wertvolles dann zu essen“ (S. 3). Ihre Kaufentscheidung wurde nicht mit Täuschung begründet, sondern mit der Schönheit des Produktes, für die sie sich bewusst entscheidet und hinter die Qualitätskriterien zurück treten und weniger relevant erscheinen.

Neben dem „Werbeprofi“ sind die Stationen „Spurensucher“ und „Selbsterkenner“ in Erinnerung geblieben. Zu den Wirkungen des „Spurensuchers“ sagte eine Schülerin: „Und da war ich doch schon so ein bisschen geschockt, was in den Sachen so alles drin ist. Und die Am-

peln sind auch nicht wirklich gut ausgefallen“ (S. 4). Der hier mit einem Schock verglichene Effekt offenbart ebenfalls eine Irritation, um über das eigene Ernährungsverhalten nachzudenken. Neben regen Erinnerungen vieler Jugendlicher gaben auch zwei Schüler an, sich nicht mehr an die Veranstaltung erinnern zu können. In dieser Gruppe wurde die Station „Chefkoch“ nicht durchgeführt.

Die erste Diskussionsrunde wurde auch in der dritten Gruppe mit der Frage nach eigenen Verhaltenskonsequenzen abgeschlossen. Ein erster Jugendlicher sagte hierzu: „Ich habe es versucht, darauf ein bisschen zu achten, aber“ (S. 4). Hieraufhin nickten einige Jugendliche in der Runde. Die Diskutantin, die vom „Spurensucher“ „geschockt“ war, antwortete hierauf: „Nein, hab ich wirklich nicht jetzt irgendwie darauf geachtet“ (S. 4). Hier lässt sich fragen, ob die neuen Informationen derart schockierend waren, dass sie Verhaltensalternativen blockierten oder der Schockzustand doch schnell wieder einem Normalzustand wich und somit folgenlos blieb. Ein vom „Selbsterkenner“ angeregter Schüler fasste sein Fazit wie folgt zusammen: „Ich hab mich gewundert, dass da jetzt wirklich so viele Kalorien drin sind. Okay, da sind jetzt viele Kalorien drin, aber wenn man wieder zu Hause ist, denkt man, ja man ändert ja sowieso nichts. Es ändert sich ja nichts, nur weil jetzt sowas in der Schule halt war (S. 4). Diese Aussagen verdeutlichen, dass die Stationen der Ess-Kult-Tour ein deutliches Stör- und Irritationspotenzial für Ernährungspraktiken besitzen und damit in der Lage sind, eine Reflexion des Ernährungsverhaltens anzuregen. Gleichwohl sind die Wirkungen begrenzt, wenn es bei einmaligen Aktionen bleibt und diese nicht im weiteren schulischen und häuslichen Kontext Anschluss finden und verstärkt werden.

Organisation des Essalltags

Nach dem Einstieg in die Diskussion zu den Erinnerungen an die Ess-Kult-Tour wurden die Jugendlichen aufgefordert, über den Ablauf ihres Essalltags zu berichten. Hierzu sollten sie sich an den Morgen erinnern, an dem die Gruppendiskussion stattfand. Konkret: Was habt ihr wann und wo, mit wem gegessen oder getrunken? Daraufhin schilderten die Gruppenteilnehmer jeweils kurze Berichte, wie der Alltag in der Woche bei ihnen gewöhnlich abläuft. Mit dieser Öffnung der Diskussion hin zum Essalltag wurde die Absicht verfolgt, familiäre und häusliche Kontexte der Ernährung zu erfragen, die relevant für eine Anschlussfähigkeit und Verstetigung der Ergebnisse der Ess-Kult-Tour sind.

Auffällig war in der ersten Gruppe, dass die Antworten mit Blick auf das Frühstück sich in zwei Teilgruppen unterschieden: einerseits in die Mehrheit derjenigen, die sagten, nicht zu frühstücken, und andererseits denjenigen, die regelmäßig versuchen, Frühstück zu sich nehmen. Als Begründungen für das Nicht-Frühstücken wurden Argumente angeführt, wie „Also ich bin eher die Marke: Ich esse frühmorgens gar nichts. Kriege ich nichts runter“ (S. 9) oder „Frühmorgens kann ich nichts essen“ (S. 11). Die Ablehnung der morgendlichen Mahlzeit wurde mit einem Nicht-Können rechtfertigt, was impliziert, dass die Person eine Verantwortung dafür von sich weist und eine mögliche Veränderbarkeit ausschließt. Andere Diskutanten verwiesen wiederum auf das Zeitargument: Sie hätten keine Zeit für das Frühstück. Das Essen zur Mittagszeit wurde als recht unstrukturiert geschildert; es erfolgt je nach Gelegenheit und Zeit. In den Argumentationen der Jugendlichen wurde schnell deutlich, dass der Essalltag sich stark durch die verfügbare – stets knappe – Zeit bestimmt. Der Alltag der Jugendlichen und der Familien scheint eher Unregelmäßigkeiten zu folgen; unterschiedliche Zeitrhythmen der Familienmitglieder erschweren Regelmäßigkeiten im Essalltag und gemeinsame Mahlzeiten in der Woche. Einige Jugendliche gaben an – jedoch mit Einschränkungen –, das „gemeinsame Mahlzeiten, wenn denn, am Wochenende“ (S. 9) stattfinden.

Das gemeinsame Frühstück wurde auch mit sozialen Funktionen in Verbindung gebracht: „halt erzählen“ (S. 17). Am Wochenende würden die Familien auch gemeinsam außer Haus essen. Einige Jugendliche sagten aber auch, dass es bei ihnen keinen Unterschied in der Gestaltung der Mahlzeiten zwischen Woche und Wochenende gibt.

Die Schilderungen zum Ablauf des Essalltags ließen in der zweiten Gruppe ähnliche Muster erkennen. Auch hier war eine Zweiteilung der Gruppe in eine Minderheit derjenigen, die täglich Frühstücken und denjenigen, die morgens nichts zu sich nehmen, auffällig. Frühstücken ist eher die Ausnahme denn Normalität. Die Jugendlichen erwähnten morgens einen Kaffee oder einen Energy-Drink zu sich zu nehmen (S. 10). Auch die Begründungen waren ganz ähnlich der ersten Gruppe. An erster Stelle wurde hierbei wiederum auf mangelnde Zeit verwiesen. Ein weiteres Argument lautete, keinen Hunger zu haben: „Also meistens haben wir keinen Hunger, weil Dings, wir rauchen ja, dann haben wir kein Dings mehr, Hunger, morgens“ (S. 10). Interessant an diesem Statement ist, die kollektive Vereinnahmung aller Gruppenmitglieder, die rauchen und deshalb keinen Hunger verspüren. Ein anderer Diskutant stellte einen weiteren Zusammenhang her: „Ich hab nie Hunger“. Auf die Nachfrage, „Du hast nie Hunger?“, antwortete er: „Nein, muss schnell gehen“ (S. 11). Permanente Zeitnot bzw. -knappheit, auch wenn diese lediglich subjektiv wahrgenommen wird, ist offensichtlich mit somatischen Effekten der Appetitlosigkeit verbunden. Andere körperliche Signale schilderte ein anderer Jugendlicher: „Ich habe gar keinen Hunger, also den ganzen Tag nicht, hab ich, sag ich mal, so ein, sag ich mal, so ein ekelhaftes Bauchgefühl“ (S. 10). Zudem wurde auf den körperlichen Zustand der Müdigkeit verwiesen: „In der Woche bin ich einfach auch zu müde, glaub ich, um zu essen, zum Frühstücken“ (S. 11).

Die Schüler berichteten mehrheitlich, sich in den Schulpausen mit gekauften Brötchen zu versorgen oder in Ausnahmen, von der Mutter selbstgemachte Brote zu essen. Das Mittagessen wird unregelmäßig eingenommen und hänge davon ab, ob zu Hause ein Angebot zur Verfügung steht. Das Essen wird bei den meisten Jugendlichen in klassischer Weise durch die Mutter bereitet. Wenn das nicht der Fall ist, holen sich die Befragten „unterwegs etwas zum Essen“, vorrangig Fast Food. Am Abend wird dann nochmals eine Mahlzeit zu Hause zu sich genommen (S. 8). In der zweiten Gruppe ließen sich keine Unterschiede in der Gestaltung des Essalltags im Vergleich zwischen Schulwoche und Wochenende ausmachen. Ein Jugendlicher antwortete auf diese Frage: „Kommt drauf an. … Wenn ich Hunger habe, frühstücken wir zusammen und wenn nicht, alleine“ (S. 11). Andere Jugendliche fühlten sich durch diese Frage nicht angesprochen und wussten hierzu nichts zu berichten.

Auch in der dritten Gruppe zeichnete sich bei der Frage nach der Organisation des Essalltags die gleiche Unterscheidung der Jugendlichen beim morgendlichen Frühstücken ab. Auch hier gibt es eine Dominanz derjenigen, die nicht zu Hause frühstücken in Differenz zu denjenigen, die ein Frühstück vor der Schule zu sich nehmen. Die Jugendlichen führten Gründe dafür an, dass sie nicht frühstücken, wie zum Beispiel: „Morgens kann ich gar nichts essen, weil es morgens, ich hab mich daran gewöhnt, morgens ist mir immer ein bisschen übel, weil ich hab auch gar keine Zeit dafür, […] muss mich schnell fertig machen, um auch rechtzeitig zur Schule zu kommen, sonst schaff ich das von meiner Zeit her gar nicht“ (S. 6). Auch hier tauchte das schon aus den anderen Gruppen bekannte Zeitargument auf, was ebenfalls mit somatischen Anzeichen von Übelkeit verbunden wird. Eine weitere Diskutantin begründete das Nicht-Frühstücken in der Woche damit, dass am Wochenende zu Hause „erst so spät“ gefrühstückt wird. Ein drittes Mitglied der Gruppe brachte ein weiteres Argument hervor: „Frühstück morgens gar nicht. Ich bin das auch gar nicht gewohnt. Und alleine

Essen ist doof, mein Papa schläft, der hat Nachtschicht und meine Mama ist auch arbeiten. Dann hat man alleine keine Lust zu frühstücken“ (S. 10). Hier sind es offensichtlich keine zeitlichen Gründe, sondern vielmehr soziale, die im fehlenden gemeinschaftlichen Frühstücken bestehen. Allein essen verdirbt einem die Lust und offensichtlich auch den Appetit.

Mehrheitlich wurde berichtet, dass dann in der Schule die Pausenverpflegung genutzt wird. Hierbei handelt es sich zum einen um einen Kiosk mit Angeboten und zum anderen um eine von Schülern der Schule selbst organisierte Pausenverpflegung. Hierfür ist an jedem Tag der Woche eine andere Klasse zuständig. Die Pausenverpflegung wird vor allem dann von den Gruppenteilnehmern genutzt, wenn donnerstags ihre Klasse dafür zuständig ist. An den anderen Tagen, wenn andere Klassen hierfür verantwortlich sind, wird der Kiosk hingegen bevorzugt. „Dann in der Schule hab ich eigentlich kein Essen von zu Hause mit, aber dann gibt es immer dieses verlockende Angebot da vom Kiosk, und dann geht man da schon. Also ich bin bestimmt nicht die Einzige, die das macht und dann denkt man da: Ach, ess ich jetzt so ein Schokoriegel oder so. Und dann weißt du: Ja, toll. Ist eigentlich nicht gut. Und dann isst du ihn trotzdem“ (S. 7). Der Kiosk wurde von den Jugendlichen eher als die ungesunde Variante der Pausenverpflegung vorgestellt. Die Regelung der Selbstversorgung der Schüler und Schülerinnen gibt es nicht nur für das Frühstück am Vormittag, sondern auch für das Mittagessen. Am Donnerstag essen die Gruppenmitglieder häufig auch zu Mittag in der Schule, weil sie dieses auch selbst gekocht haben. Sonst wird gelegentlich zu Hause gegessen. Hierbei wurde von einigen auch betont, dass sie selbst kochen. Am Abend wird in der Regel gemeinsam mit anderen Familienmitgliedern gegessen. Von einigen Jugendlichen wurde berichtet, dass sich der Essalltag am Wochenende von der Woche unterscheidet: „Ja, am Wochenende ist es anders. Okay, da frühstücken wir halt alle gemeinsam“ (S. 6-7). Für andere scheint dies wiederum nicht zuzutreffen.

Orientierungen beim Essen

Die Diskussion um die täglichen Abläufe zwischen Regelmäßigkeit und fehlender Struktur mündete im weiteren Verlauf in die Frage, wonach die Jugendlichen entscheiden, ob und was sie essen. Neben dem Motiv, Hunger zu stillen, gaben die Jugendlichen in der ersten Gruppe an, aus „Langeweile“ (S. 12) zu essen. Eine andere Befragte beschrieb ihre Lust, extrem viel zu essen, also des maßlosen Essens. Eine weitere Diskutantin ergänzte: „Also ich esse das, auf was ich Appetit hab. … Ansonsten kriege ich schlechte Laune und werde aggressiv. Ja“ (S. 14). Dieser Position stimmte eine Mitschülerin zu, indem sie sagte: „Nein ich achte auch nicht drauf.“ Diese Diskussionsrunde deutete zunächst darauf hin, dass es offensichtlich kaum Orientierungen im Sinne von Regeln oder Kriterien gibt, nach denen die Jugendlichen ihr Essverhalten ausrichten.

Das sich daran anschließende Thema „Sport und Diäten“ brachte dann doch Regeln der Regulierung der Ernährung zum Vorschein. Zwei männliche Diskussionsteilnehmer schilderten ein eher reguliertes Essen, was sie mit ihrer sportlichen Fitness begründeten. Informationen würden sie hierzu aus dem Internet beziehen. Hieraufhin erzählte eine Schülerin von ihren Diätpraktiken, die sie damit begründete, dass sie „ein bisschen zugelegt“ habe. Seitdem würde sie sich „… mit Salat vollstopfen. Das vermittelt mir dann ein besseres Gefühl“ (S. 11). Als typische Körperregulierungsstrategien wurden Sport als eher männliche Variante und Diäten als vorrangig weibliche Praktik vorgestellt. Als interessante ergänzende Strategien eines körperlichen Ausgleichs wurden körperlich beanspruchende Arbeiten, Spazierengehen und Tanzen am Wochenende genannt. Anlässe hierfür seien neben der körperlichen Fitness und dem äußeren Erscheinungsbild, Freunde bzw. Partner, die verstärkt auf Ernäh-

rung achten, und Einschränkungen des Wohlbefindens: „Wenn ich mich selber nicht mehr wohlfühlen würde oder weiß nicht, kurzatmig wäre oder einmal oder so was, nicht. Dann würde ich auch sagen, okay, so geht nicht. Aber mir geht es gut, ich bin fit, nich. Ich habe da keine Einschränkungen irgendwie“ (S. 18). Deutlich wird in der Argumentation, dass dem Körper die Funktion eines Signalgebers zukommt, sei es durch den Blick in den Spiegel oder durch das Empfinden von Schmerz bzw. Unwohlsein.

Abschließend nahm eine Schülerin eine eher vermittelnde Position ein, indem sie betonte, „keine zu strenge Ernährung“ zu praktizieren: „Ich finde es, dass es wichtig ist, dass der Wechsel drin ist. Also man muss auch mal sich was Süßes gönnen, weil es ist so, man lebt nur einmal, dann braucht man hier nicht immer auf Diät Sachen oder so. … Weil man kann nicht immer nur Salat essen, das wird irgendwann langweilig“ (S. 13). In dieser Äußerung wird deutlich, dass eine geregelte Ernährung mit Diät gleichgesetzt wird und hierfür wiederum der Salat als Sinnbild gilt. Befürchtet wird, dass eine derartige Ernährungsweise nicht abwechslungsreich und deshalb langweilig ist sowie „Süßes“ ausschließt. Der Kompromiss zwischen geregelter und ungeregelter Ernährung wird hier in Dingen, wie „Süßes“, gesehen, die man sich ab und zu gönnt. Für einen Mitschüler, der hierauf reagierte, ist es „ein Glas Cola pro Woche“.

Auch in der zweiten Gruppe wurde die Frage nach Kriterien und Orientierungen in der Ernährung thematisiert. Ein erster Diskutant antwortete hierauf: „Ich glaube es kommt auf die Gelegenheit an, wo du gerade stehst. Wenn du zum Beispiel Köln Stadt bist, guckst um, ich weiß nicht, da ist ja überall eine Fressbude. Ich glaub, du guckst dich einmal um und dann, das was gerade passt, nimmst du halt. Und wenn du zu Hause bist auch, guckst du in den Kühlschrank, guckst du was gibt und was du dir dann zusammenbasteln kannst, nich. Also kann man, glaub ich nicht sagen so. Es gibt Leute, die haben ihren Plan so, aber ich gehör nicht dazu“ (S. 12). In dieser Argumentation wird eine Unterscheidung zwischen „Gelegenheit“ und „Plan“ als gestaltende Kriterien der Ernährung vorgenommen. Die These von der Gelegenheit fand breite Zustimmung in der Gruppe. Eine Ausnahme bildeten hierbei zwei Jugendliche, die derzeit eine Diät betreiben, das heißt ein Essen nach „Plan“ verfolgen. Einer der beiden beteiligte sich an dieser Diskussion mit der Aussage: „Nein, also ich bin auch am Abnehmen“ (S. 12). Das bedeutet für ihn zum Beispiel, abends nach sechs Uhr nichts mehr zu essen.

Hieran schloss sich die kontrastierende Wortmeldung eines anderen Schülers an, der sein Kriterium „Ausschließlich Mcges“ (S. 12) bei der Auswahl von Lebensmittel kundtat. Fast Food, wie Mc Donalds, findet offensichtlich in dieser Altersgruppe und in diesem Milieu überwiegend breiten Anklang. Dennoch fühlte sich ein Jugendlicher durch die Diskussion aufgefordert, sich mit einem abweichenden Statement zu positionieren. Für ihn spielt beim Essen auch ein ästhetisches Moment eine wichtige Rolle: „Also bei mir muss das auch immer schön aussehen“ (S. 13). Auf die Nachfrage, was das für ihn konkret bedeutet, antwortete er: „Nein, ich weiß es nicht halt. Das Auge muss halt immer ein bisschen mit. Außer wenn ich, also ich bin so einer, wenn ich richtig Hunger habe, dann ess ich einfach alles, was mir gerade rein passt. Auch, was ich so meistens nicht esse. Und was von meiner Mutter so, sag ich mal aussieht wie hingeklatscht, dann esse ich das auch nicht. Ich kann das dann nicht essen, weil ich mich dann ekel“ (S. 13-14). Interessant ist hier die Betonung des „schön aussehenden“ Essens, was als Arrangement der Zutaten auf dem Teller näher bestimmt wird. Ein hierzu unterschiedenes „hingeklatschtes“ Essen befördere offensichtlich Appetitlosigkeit und Ekel. Der Zustand des Hungers wird hiervon ausgenommen, dann scheinen diese Ansprü-

che nicht mehr relevant und außer Kraft gesetzt zu sein. Beim Thema ‚Ekel' fühlte sich noch ein anderer Jugendlicher angesprochen, das er jedoch auf Fast Food bezog: „Wenn ich das esse, ja, ich weiß das auch, wie die Burger bei Mcges machen. Manchmal finde ich das voll ekelig" (S. 14). Der Jugendliche, der auf ein ‚schön aussehendes' Essen Wert legt, unterstrich diese Aussage in drastischer Ausdrucksweise: „Das sieht aus wie ein Haufen Scheiße, Mcges" (S. 15). Auch wenn Fast Food, wie Mc Donalds eine breite Zustimmung findet, wird es doch in diesem thematischen Kontext des ‚schönen Essens' von mehreren Jugendlichen problematisiert. Hierbei geht es zum einen, um eine Täuschung des Verbrauchers, wenn die Werbung etwas anderes verspricht als angeboten wird: „Dann geh ich zu Mcges und dann sieht das voll anders aus als in der Werbung, nich". Zum anderen würde es nur kurzzeitig den Hunger stillen: „Aber Mcges ist generell voll der Müll. Da isst du dich unnormal voll und bist nach zwei Stunden wieder hungrig" (S. 15). Wieder bezugnehmend auf das ‚schöne Essen' und was das denn sei, fühlte sich noch ein anderer Jugendlicher angesprochen. „Ja, also ich weiß es nicht, also. Ich denke mal, auch was er so gesagt hat. Also man sieht es direkt, ob derjenige, der es zubereitet hat, ob er das gerne zubereitet oder ob er das nicht gerne zubereitet hat. […] Ja, mit Liebe" (S. 15). Interessant ist, dass mit dieser Aussage keine physiologische Funktion der Ernährung, sondern eine soziale benannt wird. Es geht hier nicht um das Stillen des Hungers oder Nähr- bzw. Inhaltsstoffe, sondern um einen sozialen Aspekt der Wertschätzung und Anerkennung durch Essen.

Auch in der dritten Gruppe wurde die Frage, wonach sich die Jugendlichen beim Einkaufen richten bzw. woran sie sich orientieren thematisiert. Diese Frage fand in dieser Gruppe aufgrund des Interesses einiger Jugendlicher am Kochen eine breite Resonanz. Der erste Diskutant, der sich hier zu Wort meldete, sagte: „Kommt immer ganz darauf, auch auf die Jahreszeit natürlich. Im Winter habe ich natürlich keine Lust auf Pasta oder auf irgendwas Leichtes. […] Aber auf jeden Fall Nudeln mag ich im Moment auf jeden Fall gerne. Und eigentlich muss auch immer irgendwas mit Fleisch dazu. Also ich esse sehr gerne Fleisch" Ergänzend fügte er hinzu: „Aber das ist ja auch teuer, das kann man sich auch nicht jeden Tag leisten" (S. 12). Eine Auswahl der Lebensmittel erfolgt hier nach der Jahreszeit und ebenfalls geschmacklichen Vorlieben, bei denen Fleisch eine zentrale Rolle spielt. Zugleich wird der Preis als weiteres Auswahlkriterium genannt.

Eine andere Diskutantin schloss hieran an und priorisierte den Preisaspekt: „Aber das ist auch immer eine Geldfrage. Weil, wenn ich jetzt einkaufen gehe und ich kaufe was Frisches, also es wäre billiger für mich, wenn ich irgendeine Fertigpizza kaufe, die kostet, keine Ahnung, 2,50" (S. 14). Der Preis ist in dieser Argumentation das prioritäre Kriterium gegen Frischeprodukte und für Fertiggerichte. In der sich hieran anschließenden Wortmeldung wurde das Kriterium Preis wiederum mit den Aspekten Zeit und Bequemlichkeit verknüpft. Eine Schülerin erläuterte ihre Auswahlkriterien am Beispiel Reis: „Also wenn ich den Reis allein mach, dann nehm ich meistens den aus der Tüte. Der ist einfacher. Und meine Mama nimmt dann meistens den Reis zum Selbermachen, also den losen Reis. Und ich bin lieber für den aus der Tüte, der ist einfacher und geht schneller und ist günstiger" (S. 15).

Ein weiteres Kriterium, das für die Lebensmittelauswahl genannt wurde, ist das der Regionalität: „Also wenn ich frische Sachen hole, dann achte ich schon darauf, dass es aus unserer Region, also aus Deutschland kommt. Und ja, wenn ich jetzt in dem Sinne zum Beispiel Sahne hole, dann hole ich auch die, wo nicht so viele E-Produkte drin sind. Also ich achte schon darauf, was irgendwo drin ist" (S. 15). Die Herkunft und die Inhaltsstoffe werden hier als relevante Auswahlkriterien vorgestellt. Das zweitgenannte Kriterium ist für eine andere Schülerin

auch aus gesundheitlichen Gründen von Bedeutung: „Also ich guck meistens schon halt deshalb auf die Inhaltsstoffe, weil ich halt eine Haselnussallergie habe“ (S. 15). Allergien und gesundheitliche Beeinträchtigungen sind Gründe bzw. Anlässe für eine bewusste Ernährung und Auswahl der Lebensmittel.

Neben der Frage nach den Kriterien beim Einkauf wurde in der dritten Gruppe das Thema „Esstyp“ in Anlehnung an die Station „Selbsterkenner“ aufgeworfen. Ein erster Jugendlicher der sich hierbei zu Wort meldete, betont: „Also bei mir ist es so, wenn ich Hunger habe, also wenn ich richtig Hunger habe, dann esse ich auch. Also nicht einfach so, weil ich Lust darauf habe“ (S. 19). Hiermit wird eine Unterscheidung zwischen Hunger und Lust aufgemacht, an der sich die folgenden Diskutanten mit ihren Statements orientierten. So positionierte sich eine andere Schülerin mit der entsprechenden Gegenposition: „Also bei mir ist es eher anders rum. Wenn ich Langeweile habe, ja was soll ich dann machen? Dann geh ich zum Kühlschrank, dann nehm ich es raus und dann esse ich es so“ (S. 19). Lust wird hier durch Langeweile ergänzt. Dieser Position stimmten auch andere Jugendliche der Gruppe zu. Ein dritter Diskussionsbeitrag brachte interessanterweise beide kontrastierenden Positionen zusammen: „Ja, also bei mir ist es auch so. Wenn, auch wenn ich unterwegs bin, kriege ich auf einmal Hunger und dann bleibe ich irgendwo stehen und suche mir was. Oder auch, wenn ich unterwegs bin, fahr ich auch oft zu McDonalds. Das ist so“ (S. 20). Bei diesem Jugendlichen gewinnt man den Eindruck, dass Langeweile oder auch das bereits vorgestellte Moment der Gelegenheit Hunger erst erzeugt. Jedoch ließe sich hier vermuten, dass Hunger eher mit Appetit oder Lust verwechselt wird.

Zuständigkeit für Ernährung, Kochen und Kompetenzerwerb

Ein weiterer Gesprächsimpuls wurde mit der Frage nach der Zuständigkeit für Essen und Ernährung gegeben. Bei der Mehrzahl der Jugendlichen in der ersten Gruppe, die noch im elterlichen Haushalt leben, wurde die Mutter als zuständige Person genannt. Dieses Ergebnis bestätigt die bekannten statistischen Befunde zur weiblichen Ernährungsverantwortung. Diese Rollenverteilung ändert sich, wenn die Befragten bereits einen eigenen Haushalt führen und beispielsweise – wie in einem konkreten Beispiel – die Verantwortung für ein eigenes Kind tragen. Anhand dieses Falls entfachte im Verlauf des Gesprächs eine interessante Diskussion. Eine Diskutantin, die hier in der Rolle als Mutter argumentierte, vertrat die These, dass damit nicht nur die Zuständigkeit für die Ernährung, sondern auch die Veränderung der eigenen Ernährungsweise verbunden sei. Eine andere Schülerin schloss sich dieser Sichtweise an: Wenn ich einen eigenen Haushalt hätte, denk ich mal, oder ein eigenes Kind, würde ich wahrscheinlich auch meine Essgewohnheiten umändern. Also da würde ich, denk ich mal auch, mehr frische Sachen holen. Aber solange ich noch kein Kind habe, stört es ja keinen“ (S. 15). Es folgte die Zustimmung einer weiteren Diskussionsteilnehmerin: „… Ich würde mein Leben, glaube ich, erst umstellen, wenn ich ein eigenes Kind hätte“ (S. 16). Interessant an dieser Diskussion ist, dass die weiblichen Teilnehmerinnen von der gegenwärtig erlebten Zuständigkeit für Fragen der Ernährung im familiären Haushalt auf ihre eigene zukünftige Rolle schließen und hiermit eine Veränderung ihres Ernährungsverhaltens verknüpfen. Es ist insbesondere die Verantwortung gegenüber dem Kind, die eine Reflexion der Ernährungspraktiken anregen und problematisch erscheinen lassen. Als Inbegriff einer ‚gesunden‘ und ‚besseren‘ Ernährung wurden „frische Sachen“ genannt. Zu vermuten ist, dass eine eher ungesunde Ernährung mit konservierten Lebensmitteln assoziiert wird. In einem weiteren Diskussionsbeitrag wurde das Argument der Verantwortung auf die Phase der Schwangerschaft erweitert. „Und wenn man schwanger ist, handelt man. Weil da ist es ja schädlich für das Baby, wenn man sich nur so ekelige Sachen reinmacht. Also so isst. Wir finden es

lecker, aber fürs [Baby] ist es halt ganz schädlich. […]Weil, ich bin ja für mich selbst verantwortlich, aber das Kind, das kann ja noch nicht selbst entscheiden, deswegen muss ich es ja machen“ (S. 16). Die Verantwortung für etwaige ‚schädliche‘ Wirkungen „ekeliger Sachen“, die die eigene Gesundheit betreffen, meinen die Diskutanten tragen zu können, da sie sich hierfür entschieden haben. Hierin sehen sie den Unterschied zum Baby, das keine eigene Entscheidung treffen kann.

Auch wenn in der ersten Gruppe mehrheitlich bekundet wurde, dass die Mutter die Verantwortung für Fragen der Ernährung übernimmt, so gaben die meisten Diskutanten an, gelegentlich selbst zu kochen oder sich daran zu beteiligen. Interessant war es nun zu erfahren, wie oder bei wem sie die hierfür notwendigen Kompetenzen erlangt haben. Hierzu wurde berichtet, dass bei der Mutter zugeschaut wurde, oder die Kompetenzen bei Oma, Tante oder Schwester gelernt wurden. Für eine Schülerin wurde es als Selbstverständlichkeit im Rahmen der familiären Erziehung empfunden: „Von klein auf mit erzogen“ (S. 25). Ein Schüler erzählte, dass er Kochen vor allem in einer angefangenen und wieder abgebrochenen Ausbildung zum Koch gelernt habe. Andere Diskutanten nutzen Kochbücher oder Apps für das Smartphone, um sich mit Rezepten und Zubereitungstipps zu versorgen. Einige Schüler und Schülerinnen erzählten auch, dass sie sich bereits an Festtagsgerichten ausprobiert haben, die mehr oder weniger gut gelangen. Interessant an dieser Diskussion war, dass die hiermit gemachten Erfahrungen allesamt sehr zeitintensiv waren und für zukünftige Kochaktionen häufig geschlussfolgert wurde, eher ein einfacheres Gericht zu wählen.

Auch in der zweiten Gruppe wurde deutlich, dass die Ernährungsverantwortung eine weibliche Domäne ist und klar im Zuständigkeitsbereich der Mutter liegt. Bei den zwei Jugendlichen, die eine Diät betreiben, ist die Mutter ebenso für die Einhaltung des Diätplans zuständig. Die Jugendlichen gehen gelegentlich einkaufen. Zudem berichteten die Jugendlichen, dass sie tagsüber gelegentlich selbst kochen, vor allem dann, wenn die Mutter nicht da ist oder nichts vorbereitet hat. „Und dann, keine Ahnung, wie gesagt, halt, schau ich in den Kühlschrank rein, wenn da irgendwie eine Tomatensoße oder so ist, tu ich in die Pfanne, bisschen würzen, fertig“ (S. 8). Von dieser Art des Kochens, die sich danach richtet, was gerade im Kühlschrank verfügbar ist, berichteten auch andere Schüler. Im Verlauf der Gruppendiskussion begann ein Vergleich darüber, welche Gerichte die Jugendlichen selbst zubereiten können. Ein anderer Diskutant reagierte auf denjenigen, der die Diskussion eröffnet hat: „Ich kann Nudeln, ich kann Hähnchen, ich kann Reis, ich kann, was noch, hm, Eier, Spiegeleier“ (S. 9). Ein hierauf antwortender Jugendlicher wertete diese Antwort entsprechend und verortete sich selbst: „Ja, die Standardsachen kann ich auch“ (S. 9). Die genannten Gerichte werden hier als Standards, als Normalität gewertet, die offensichtlich als gängige Ernährungskompetenzen in dieser Altersgruppe erwartet werden. Ein anderer Diskutant grenzte sich hiervon ab und definierte damit die Ausnahme oder das Nicht-Normale: „Ja, ich kann alles kochen. Ich kann auch Sushi und so“ (S. 9). Die Zubereitung von Sushi wird hier als Unterscheidungs- und Alleinstellungsmerkmal eingeführt. Hierfür müsse man spezielle Zutaten einkaufen und das sei teuer. Auffällig ist, dass andere Jugendliche das Einkaufen als zeitintensiv und als Barriere für das Zubereiten frischer Gerichte beschrieben haben. Auch das Preisargument wurde eher als Hindernis für eine gesunde und nachhaltige Ernährung benannt. Diese Positionierung scheint diese Argumente zu konterkarieren.

Die Kompetenzen für die Zubereitung von den sogenannten Standardgerichten wurden bei den Teilnehmern der zweiten Gruppe sehr unterschiedlich erworben. Zum einen wurde das Zuschauen beim Kochen der Mutter genannt. Darüber hinaus wurde „auch viel von Koch-

shows gelernt“ (S. 20). Auch das Internet und Facebook sind Quellen für Rezepte, die die Jugendlichen nutzen. Interessant ist, dass einige Jugendliche auch ihren Vätern Kompetenzen des Kochens bescheinigen. Ein Schüler erzählte, dass sein Vater besser kochen könne als die Mutter, er aber nicht kochen würde, „weil der hat kein Bock zu kochen“. Ein anderer Schüler stimmte ihm zu und erläuterte diese Aussage näher: „… weil er kein Bock hat. Wissen sie, wenn er Frau sieht, kann kochen“ (S. 20). Ist eine Frau im Haushalt existent, wird ihr die Verantwortung für die Ernährung übertragen, unabhängig davon, ob und wie sie diese Kompetenzen beherrscht. Die gesellschaftlichen Geschlechterrollenerwartungen legitimieren derartige traditionelle Arrangements von Frauen und Männern. Offensichtlich ist, dass diese Geschlechterrollen rechtfertigungsbedürftig sind, wenn der Jugendliche gleich ergänzt: „Ja, aber er geht auch einkaufen und dies und das“ (S. 20).

In der dritten Gruppe wurde ebenfalls die These von der weiblichen Ernährungsverantwortung bestätigt, wenngleich hier das eigene Zubereiten von Mahlzeiten der Jugendlichen selbstverständlicher und vertrauter scheint. Möglicherweise ist dieser Befund mit dem hauswirtschaftlichen und ernährungswissenschaftlichen Schwerpunkt in der schulischen Ausbildung zu erklären. So berichtete ein männlicher Gruppenteilnehmer: „Also ich koche eigentlich viel selber. Vielleicht auch, weil ich es gelernt habe. Ich hab ja auch schon eine Zeitlang im Restaurant, eine Zeitlang eine Ausbildung als Koch angefangen, die ich wieder abgebrochen hab, aber ich hab trotzdem was gelernt. […] Ja, und dann hab ich mir das angewöhnt. Einfach nimmt man den Roller, fahr zu Lidl, kauf paar frische Sachen und koch mir selber was. Ich weiß nicht, ich hab früher so viel Fast Food gegessen immer, weil ich einfach zu faul war, aber mir macht es inzwischen Spaß dann“ (S. 11). Der Jugendliche berichtete hier von Veränderungen seiner Ernährungspraktiken und dem Spaß am Kochen. Gründe hierfür lassen sich in seinem vormaligen beruflichen Interesse erkennen. Die frühere Präferenz für Fast Food, die hier als ungesunde Variante dem Selbstzubereiten und den „frischen Sachen“ gegenübergestellt wird, erklärt er mit Faulheit. Ein anderes Verständnis des Selbstzubereitens stellte eine Schülerin der Gruppe vor: „Wenn ich was essen möchte, was Warmes nach der Schule, dann muss ich mir das auch selber machen. Finde ich aber nicht so schlimm. Also ich bin es gewohnt“ (S. 11). Auf die Nachfrage, „was kochst du dann?“ folgte die Antwort: „Auch Verschiedenes irgendwie. Meistens so Hühnchen, so Tüten von weiß ich nicht. Wie heißen die? Von Maggie oder so. Von Knorr oder so. Da gibt es auch so Rezeptideen und so was. So was Neues ausprobieren“ (S. 11). Das Selbstzubereiten bezieht sich hier weniger auf das Verarbeiten „frischer Sachen“ denn auf das Aufwärmen von Fertiggerichten. Ein kreatives Moment wird darin gesehen, neue Rezeptideen auszuprobieren.

In der dritten Gruppe bekundeten deutlich mehr Jugendliche ein Interesse für das eigene Kochen oder Zubereiten von Speisen. Häufig verfügen sie noch über Rezepte aus dem Hauswirtschaftsunterricht in Klasse 10. Andere Schüler und Schülerinnen berichteten, dass sie Rezepte von ihrer Mutter benutzen oder beim Kochen auch ihre Hilfe in Anspruch nehmen. Hierbei ist jedoch zu beobachten, dass ein Kochen mit wenig Aufwand bevorzugt wird. „Und ich probier aber auch vieles selber aus, wenn ich keine Lust hab, einkaufen zu gehen. Dann guck ich einfach, was bei uns im Schrank ist und probier einfach irgendwas aus“ (S. 23). Kochen muss demnach schnell gehen und mit geringem Aufwand verbunden sein. Mangelnde Lust oder Zeit fürs Kochen scheint hier durch Kreativität, dem Ausprobieren, aufgehoben zu werden. Das wird auch mit dem folgenden Zitat nochmals bestätigt: „Dann brauch ich wieder Zutaten [zum Backen] und dann muss ich wieder einkaufen gehen. Dann denk ich mir: Nein, dann mach ich das lieber irgendwie anders. Ja, da bin ich zu faul dafür“ (S. 24).

Interessant sind in dieser Gruppe auch die vielfältigen Versuche, ein Festtagsessen zu zubereiten. Hier wurde von „Ente mit Orangensoße“, „Rollbraten“, „Maultaschen“ und „Falscher Hase“ berichtet. Mehrheitlich „missglückten“ diese Versuche jedoch, was teilweise auch Frustrationen auslöste. Eine Schülerin schlussfolgerte daraus, „deswegen mache ich es nie wieder“ (S. 25). Wenn auch mit negativen Erfahrungen, so haben diese Schüler und Schülerinnen es ausprobiert, im Unterschied zu denjenigen, die angaben, sich an Festtagsessen bislang noch nicht versucht zu haben.

Argumente Für und Wider Bio-Produkte

In Anlehnung an die Station „Umweltexperte“ und die Diskussion um nachhaltige Ernährung wurden die Jugendlichen danach gefragt, ob Bioqualität ein Auswahlkriterium beim Einkaufen für sie sei. Anhand der verschiedenen Antworten in der ersten Gruppe lässt sich einschätzen, dass es für die Mehrzahl der Jugendlichen kein relevantes Kriterium der Lebensmittelauswahl ist, was mit unterschiedlichen Argumenten gerechtfertigt wird. In einer erster Wortmeldung äußerte sich ein Jugendlicher: „Und bei den ganzen Bio-Produkten bin ich einfach nicht davon überzeugt, dass da wirklich nur Bioqualität dahinter steckt, sondern das da vielleicht auch irgendwas gespritzt wird oder so und das einfach nur nicht mit erwähnt wird, um Profit zu machen, ja. Also ich bin davon nicht überzeugt“ (S. 20). Als ein bekanntes Argument wird hier mangelndes Vertrauen in Bio-Labels angeführt. Es wird Skepsis darüber geäußert, ob ‚Bio wirklich drin ist, wo Bio drauf steht‘. Der Strategie des Etikettenschwindels wird das Motiv der Profitmaximierung unterstellt. Als weiteres Argument wurde durch einen anderen Diskutanten der hohe Preis von Bio-Produkten eingebracht: „Ja auch, man kann sich ja Bio nicht immer leisten. Bio ist ja auch ziemlich teuer“ (S. 20). Daraufhin wurden von einem dritten Diskutanten beide genannten Argumente zusammengeführt: „Mehr Geld ausgeben und man weiß gar nicht wofür“ (S. 20). Höhere Preise für einen fehlenden Mehrwert– das scheint dem Diskutanten widersinnig. Ein drittes Argument, das negativ besetzt in die Diskussion eingebracht wurde, ist der Geschmack. „Also ich hab das noch nie ausprobiert, würde mir, glaube ich, auch nicht schmecken. Also ich denke mal so, wenn ich mir zum Beispiel Bio-Milch hole, denk ich mal, ist das ein anderer Milchgeschmack als wenn ich mir eine normale Milch hole“ (S. 21). Die Argumentation am Beispiel Milch scheint nicht sehr überzeugend, wenn die Diskutantin mit der Aussage beginnt, dass sie Bio-Milch noch nicht probiert habe. Gleichwohl ist sie davon überzeugt, dass ihr diese nicht schmeckt. Als Referenz verweist sie hierzu auf konventionelle Milch, die die Norm darstellt.

Im weiteren Verlauf der Diskussion wurden „Frischeprodukte“ als Kompromiss und Alternative zu Bio-Produkten genannt. Eine Schülerin schilderte in diesem Zusammenhang ein Erlebnis mit der bäuerlichen Landwirtschaft und bot damit eine begriffliche Vorstellung von „Frischeprodukten“ an: „Wenn was mal von der Ernte gegessen hast, das ist viel leckerer, schmeckt ganz anders und das was wir im Laden kriegen, das ist auf gar keinen Fall Bio“ (S. 21). Produkte vom Bauern, die unmittelbar geerntet wurden und sofort und vor Ort für den Verzehr bestimmt sind, scheinen der Inbegriff für Frischeprodukte. Die angebotenen Produkte in der davon räumlich und zeitlich entrückten (Groß-)Stadt werden hierzu unterschieden. Zum einen sind es demnach keine Frischeprodukte, zum anderen aber auch keine Bio-Produkte, weil sie offensichtlich den genannten Kriterien nicht entsprechen. Als Handlungsmaxime empfahl die Diskutantin „selbst zum Bauern gehen“ anstatt Bio-Produkte zu kaufen oder Produkte „selber anbauen“ (S. 21).

Im Anschluss an diese Argumentation wurde durch eine andere Schülerin doch noch einmal das Bio-Thema am Beispiel der Tomate eingebracht. „Na ich finde auch, die normalen To-

maten schmecken nur so nach Wasser, da hast du so ein Mund voller Wasser. Wenn du so eine Biotomate hast, da hast du wenigstens Fruchtfleisch schön“ (S. 22). Auch hier ist es das „normale“, das konventionelle Produkt, was zum Vergleich herangezogen wird. Bemerkenswert ist, dass das Produkt, was qualitativ mit Einschränkungen beschrieben wird, als ‚normal‘ gilt. Ein Mitschüler bemerkte in diesem Zusammenhang, dass er und seine Eltern bei Grillfleisch auf Bio-Qualität achten würden.

Auch in der dritten Gruppe wurde Bio-Qualität als Kriterium bei der Lebensmittelauswahl diskutiert. Hier ließ sich beobachten, dass dieses Thema vorrangig unter Kostenaspekten diskutiert wurde: „Zum Beispiel bei Gemüse muss man abwägen, so. Weil ich würde natürlich gerne auch Bio-Sachen essen. Nur Biofleisch, nur Biogemüse, aber das kostet ja viel Geld, Biosachen“ (S. 15). Diese Aussage fand Zustimmung in der Gruppe: „Meistens sind die Biosachen so extrem teuer. […] Und ja, ich bleib doch lieber bei den Normalen“ (S. 16). Interessant ist auch hier, dass konventionelle Produkte als Referenz und Norm angeführt werden. Die Kostendiskussion wurde schnell um einen anderen weiteren Aspekt ergänzt: „Aber wenn man darauf so sehr achtet, das finde ich übertrieben. Weil ich meine, die Leute, die dann sagen, ja ich esse nur Biosachen und essen dann trotzdem zum Frühstück eine Banane […]. Das ist ja dann trotzdem, wird ja dann trotzdem mit dem Flugzeug gebracht. Das finde ich blöd“ (S. 16). Bio-Produktqualität wird hier durch das Kriterium der Herkunft ergänzt. Die Bio-Idee scheint für die Diskutantin im Widerspruch zur Globalisierung des Bio-Marktes zu stehen. Lange Transportwege sind hiermit offensichtlich nicht vereinbar. Was hiermit angesprochen und problematisiert wird, ist die Nachhaltigkeit von Bio-Produkten. Ein anderer Gruppenteilnehmer bemühte das Argument des Geschmacks und stellte fest: „Ich schmeck auch keinen Unterschied“ (S. 16). Für einen höheren Preis, im Vergleich zu konventionellen Produkten, wird hier offensichtlich ein entsprechend ‚besserer‘ Geschmack erwartet, der jedoch nicht festgestellt werden kann.

Wird in der ersten Gruppe ein Kompromiss in „Frischeprodukten“ gesehen, so schlugen die Diskutanten in der dritten Gruppe regionale Produkte vor. „Also ich hol lieber mehr Sachen aus Deutschland […] anstatt zum Beispiel nur aus Spanien“ (S. 17). Die Begründung hierfür lautet: „Weil, ja, das muss ja alles hertransportiert werden und es geht um die Umwelt“ (S. 17). Eine andere Schülerin erläuterte diesen Zusammenhang nochmals näher: „Je mehr das weiter weg ist, desto mehr ist das Produkt wahrscheinlich auch mit Konservierungsstoffen oder Pestiziden oder sowas behandelt, damit das frisch bleibt. Und dann denk ich, das ist ja in gewissem Sinne auch gesundheitsschädlich wahrscheinlich und deswegen muss man auch darauf achten, dass man Regionales oder eben was nimmt, wo man den Weg nachvollziehen kann“ (S. 17). Produkte aus dem globalisierten Lebensmittelmarkt sind mit langen Transportwegen verbunden, die eine negative Umweltbilanz verursachen und machen eine Konservierung der Produkte notwendig, die auch mit gesundheitlichen Auswirkungen verbunden sein kann. Eine nächste Diskutantin brachte ein weiteres Argument für Regionalität ein: „Aber ich sehe das eher aus dem Aspekt, wenn ich jetzt einen Apfel kaufe, der wurde hier in Deutschland hergestellt, ja, hergestellt, der ist hier gewachsen und die Leute, die die geerntet haben, haben fair dabei verdient“ (S. 18). Der Kauf regionaler Produkte wird hier mit der Stärkung regionaler Landwirtschaft und fairer Erzeugerpreise in Zusammenhang gebracht.

Ernährung Jugendlicher als Problem

Für die Abschlussrunde der Gruppendiskussion wurde eine gängige, mediale Problembeschreibung zur Ernährung Jugendlicher als Impuls gesetzt, die wie folgt formuliert wurde: „In

den Medien, aber auch von der Wissenschaft und Politik wird die Ernährung Jugendlicher problematisiert. Stichworte hierbei sind: Übergewicht, zu wenig Bewegung und auch mangelndes Wissen über Ernährung sowie ein Verlust an Ernährungskompetenzen. Stimmen Sie dieser Problembeschreibung zu? Wie ist Ihre Meinung hierzu?“

Die erste Reaktion in der ersten Gruppe hierauf war eine zustimmende, die die Verantwortung hierfür den Eltern zuwies: „Ich würde schon sagen, weil es gibt sehr, sehr viele Eltern, denen ist es, sag ich mal, scheiß egal, was die Kinder essen, Hauptsache Essen. Dann am besten noch vor dem Fernseher, dann sind die Kinder nämlich ruhig“ (S. 29). Als Ursache für Fehlernährung werden die mangelnde Verantwortung und gar das Desinteresse der Eltern ausgemacht. Den Eltern wird unterstellt ein vorrangiges Interesse an der Ruhigstellung ihrer Kinder zu haben. Ein anderer Diskutant nahm eher eine vermittelnde und relativierende Position ein und führte Gründe für dieses Verhalten der Eltern an: „Aber die Eltern gehen ja auch arbeiten. Und wenn sie von der Arbeit kommen, wollen die auch ihre Ruhe haben. Du darfst nicht nur deine Sicht …“ (S. 29). Aus der Sicht dieses Schülers ist das Verhalten der Eltern eher als Überforderung denn als Desinteresse zu verstehen. Er plädiert für eine Berücksichtigung der elterlichen Perspektive neben jener des Kindes bzw. Jugendlichen.

In der zweiten Gruppe fiel es den Jugendlichen schwer, sich zu dieser allgemeinen Trendaussage zu positionieren bzw. diese zu diskutieren. In den wenigen Diskussionsbeiträgen wurden daher vielmehr das eigene Essverhalten und der Stellewert von Ernährung fokussiert. Ein Jugendliche bemerkte hierzu: „Meine ganzen Freunde sind alle viel zu dünn“ (S. 21). „Sind so Spargel-Tarzane, wie ich. Alle. Nur, weil wir sind alle immer nur draußen, essen den ganzen Tag nichts und denn abends halt dann so“. „Also, alle haben kein Geld, also alle, also keiner siehts von meinen Freunden, sein Geld für Essen auszugeben. Also wir haben eh nur schon, sag ich mal begrenzt Geld, so 200 Euro im Monat und davon sollen wir dann auch noch Essen bezahlen, also das sehen wir halt nicht ein“ (S. 22). Ein anderer Jugendlicher sagte in diesem Zusammenhang: „Also Geld ist schon da, also, aber man macht halt damit andere Sachen halt mit. Zum Beispiel ins Kino gehen“ (S. 25). Deutlich wird in den Aussagen, dass die Jugendlichen trotz ausreichender Geldverfügbarkeit andere Prioritäten setzen als Ernährung. Das scheint solange problemlos wie der Körper kein Übergewicht signalisiert: „Wenn ich dünn bin, ist es kein Problem mehr. Ich nehme ja nicht zu“ (S. 26).

Dieser Befund zum Stellenwert der Ernährung fand im folgenden Zitat nochmals eine Zuspitzung: „Immer nur so Gelegenheitssachen. Da gehst du raus, da siehst du das. Vielleicht gehst du nach Hause, gibt immer noch was zu essen, machst dir das warm. Das ist so, es gibt keinen regelmäßigen Ablauf. Jeder Tag ist neu. So Nebensache. Also für jeden Tag lebe ich neu in den Tag so hinein, du weißt nicht, was kommt“ (S. 26). Ernährung und Essen entscheiden sich nach den jeweiligen Gelegenheiten, eine Regelmäßigkeit gibt es nicht. Essen scheint belanglos, nebensächlich und letztlich unwichtig. Das bezieht sich jedoch nicht nur auf das Essen, sondern genereller auf das tägliche Leben, was hier als ziellos und ohne Sinnerfüllung vorgestellt wird.

Auch in der dritten Gruppe wurde die Problembeschreibung zum Ernährungsverhalten Jugendlicher diskutiert. Ein erster Diskutant stimmte dieser sofort zu: „Naja, ich würde sagen, das trifft zu. Weil ich kenne auch sehr viele, also, wie man das auch so mitbekommt, dass die meisten gar nicht kochen können. So, wenn auch, dann nur so ein Spiegelei so. Und die meisten sitzen dann auch vor dem PC oder vor dem Computer“ (S. 28). Auf der Grundlage eigener Erfahrungen mit Gleichaltrigen teilt er diese Problembeschreibung. Als begünstigende Rahmenbedingung für diese Art Ernährungsverhalten nennt er einen übermäßigen PC-

Konsum. Eine Mitschülerin stimmte dieser Aussage zu und weist gleichzeitig den Eltern hierfür die Verantwortung zu: „Also ich finde, heutzutage werden die Kinder auch in dem Sinne gar nicht mehr gefördert, so sich alleine mal an den Herd zu stellen. […] Da heißt es, ja, ich koch dir mal irgendwas, setz dich dahin, kannst irgendwie vor dem PC oder so, ich hol dir dein Essen, fertig. Also da haben dann die Eltern in dem Sinne selbst Schuld, wenn die Kinder so verrückt sind in dem Sinne. Also so sehe ich das“ (S. 28). Von den Eltern wird hier die Verantwortung für eine Ernährungserziehung eingefordert, der sie offensichtlich nicht (mehr) gerecht werden. Diese Argumentation erinnert an die in der ersten Gruppe, die eine Überforderung der Eltern deutlich macht. Ein nächster Diskutant schlug eine andere argumentative Richtung in der Diskussion ein. „Also ich finde die Behauptung, dass die Jugendlichen alle so sind ein bisschen unfair, weil das kommt aus einer Generation, wo es noch gar nicht so die Möglichkeiten gab. […] Und heutzutage gibt es so viele Möglichkeiten. Da hat man mit 18 oder 17 schon fast sein eigenes Auto, und kommt überall hin […], kann Computer spielen, was alles gibt. Und find das deswegen ein bisschen unfair, weil damals. Das kann man gar nicht so sehen wie heute. Das müsste man ganz anders auslegen, weil die Bedingungen anders waren, ganz anders als sie heute sind“ (S. 28). Hier wird die Position vertreten, dass der in der Problembeschreibung implizierte Generationenvergleich nicht trägt und „unfair“ sei, weil dieser von ungleichen zeithistorischen Voraussetzungen ausgeht. Eine Zunahme von Adipositas-Raten und der behauptete Kompetenzverlust Jugendlicher werden im zeitlichen Vergleich konstatiert, ohne die veränderten gesellschaftlichen Bedingungen zu berücksichtigen. Ein vorletzter Diskussionsbeitrag betonte: „Und man kann es nicht verallgemeinern“ (S. 29). Dem stimmte eine Mitschülerin zu: „Ja, das sehe ich auch so. Es gibt einmal die Jugendlichen, die halt frisch kochen und sich darum bemühen und so. Und vielleicht sehen die älteren Leute, die sowas behaupten, sehen halt nur die ein Hälfte“ (S. 29). Hier wird eine soziale Differenzierung der Gruppe der Jugendlichen eingefordert, die eine Pauschalisierung und auch Stigmatisierung verhindert.

Zwischenfazit

Die Ergebnisse der Gruppendiskussionen bestätigen die zentralen Befunde zu den einzelnen Stationen der Ess-Kult-Tour. Mittels der projektbezogenen Arbeit konnten Irritationen und Überraschungen ausgelöst und eine Reflexion des Ernährungsverhaltens angeregt werden. Die Einschätzungen der Jugendlichen zu Verhaltensänderungen verdeutlichten sehr anschaulich, dass ein Nachdenken über das eigene Ernährungsverhalten nicht unbedingt mit Verhaltensänderungen verbunden sein muss. Wider das Wissen um eine gesunde und nachhaltige Ernährung werden tradierte Ernährungspraktiken fortgeführt. Auffällig sind hier die Argumente um Zeit und auch Kosten. In den Gruppendiskussionen wurden hier die Grenzen des Einflusses der Ess-Kult-Tour deutlich. Die Ess-Kult-Tour kann den Prozess einer Verhaltensänderung anregen und damit in Gang setzen, indem sie Reflexionen anregt und Alternativen anbietet. Verhaltensalternativen haben jedoch nur eine Chance auf Akzeptanz, wenn sie mit anderen Alltagspraktiken kompatibel sind und sich in die bestehenden Settings (wie Schule und Familienhaushalt) einbetten lassen. Hierfür braucht es konsistente Strategien und förderliche Maßnahmen sowie individuelle passfähige Angebote, die nur gemeinsam unter Beteiligung aller relevanten Akteure und Multiplikatoren entwickelt und umgesetzt werden können.

4. Einschätzung und Bewertung der Ess-Kult-Tour

Nach der Darstellung der empirischen Ergebnisse der Befragungen unterschiedlicher Akteure der Ess-Kult-Tour kann nun abschließend eine Einschätzung erfolgen, inwieweit bisher die

Ziele der Ess-Kult-Tour erreicht wurden. Hierzu soll nochmals von den eingangs formulierten Zielen der Ess-Kult-Tour ausgegangen werden.

Ein wesentliches Ziel der Ess-Kult-Tour ist die Stärkung der Konsumkompetenzen von Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Bereich der Ernährung (1). Hierzu soll die Zielgruppe für Fragen der Ernährung sensibilisiert, ein Nachdenken und eine Reflexion über das eigene Ernährungsverhalten angeregt sowie eine Wissensvermittlung hinsichtlich einer gesunden und nachhaltigen Ernährung betrieben werden.

Auf der Grundlage der multimethodisch generierten Ergebnisse kann abschließend eingeschätzt werden, dass diese Zielsetzung der Ess-Kult-Tour bisher sehr gut erreicht werden konnte. In den Veranstaltungen ist es gelungen, bei der großen Mehrheit der Jugendlichen Irritationen der Ernährungspraktiken sowie Überraschungen auszulösen, die eine Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens in Gang gesetzt haben. Viele Jugendliche bestätigen, sich neues Wissen angeeignet zu haben. Gleichwohl ist deutlich geworden, dass ein geringer Teil der Jugendlichen nicht in dem Maße erreicht wurde, wie es wünschenswert gewesen wäre. Hierfür konnten verschiedene Barrieren und Hemmnisse der Ess-Kult-Tour identifiziert werden, wie Desinteresse, Lese- und Lernschwierigkeiten. Es wurde auch deutlich erkennbar, dass Reflektionen der Ernährungspraktiken Verhaltensänderungen angeregt haben und teilweise in einem veränderten Ernährungsverhalten mündeten. So wurden Verhaltensalternativen durch die Ess-Kult-Tour angeboten, die nach der Veranstaltung von Jugendlichen zum Teil ausprobiert wurden oder von ihnen bekundet wurde, dies noch zu tun. Bei der längerfristigen Annahme der Verhaltensalternativen werden sehr deutlich die Grenzen der Ess-Kult-Tour zu erkennen. Diese können jedoch ihre Erfolgsbewertung nicht schmälern, da dies realistischer Weise ein nicht erklärtes Ziel der Ess-Kult-Tour sein kann.

Ein zweites zentrales Ziel der Ess-Kult-Tour ist es, bildungsbenachteiligte Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen (2). Hierzu kann eingeschätzt werden, dass diese Zielsetzung bislang gut umgesetzt wurde, hier jedoch noch deutliche Potenziale bestehen. Die empirischen Befunde belegen sehr anschaulich, dass diese spezielle Zielgruppe vor allem durch die projektbezogene und praktische Arbeit an den Stationen erreicht werden konnte. Es war vor allem das Kochen an der Station „Chefkoch“, was die Jugendlichen begeisterte. Es konnte gezeigt werden, dass der Erfolg, gerade bildungsbenachteiligte Jugendliche zu erreichen, sich im Wesentlichen dadurch bestimmt, inwieweit es gelingt, an den Erfahrungen ihrer Alltagsrealität anzuschließen. Die Ergebnisse machen auch deutlich, worin spezifische Hemmnisse der Ess-Kult-Tour gerade für diese Jugendlichen bestehen (wie Leseschwierigkeiten, kognitive Überforderung und Desinteresse).

Eine dritte Zielsetzung der Ess-Kult-Tour richtet sich auf ihren interaktiven und projektbezogenen Charakter sowie den Einsatz verschiedener Kommunikationsmedien (3). Es kann festgestellt werden, dass mit der Ess-Kult-Tour dieses Ziel bisher sehr gut erreicht werden konnte. Es sind gerade die interaktiven und projektbezogenen Methoden der Ess-Kult-Tour die auf breite Resonanz bei den Jugendlichen stoßen und die Innovativität des Programms maßgeblich bestimmen. Diese Einschätzung wird von allen Akteuren der Ess-Kult-Tour geteilt.

Resümierend kann an dieser Stelle festgehalten werden, dass die Ess-Kult-Tour bislang eine sehr gute Erfolgsbilanz aufweist. Durch die Evaluation können dem Programm sehr gute Noten bescheinigt werden. Potenziale für die weitere Gestaltung der Ess-Kult-Tour sind vor allem bei der weiteren Minimierung spezifischer Hemmnisse der Ess-Kult-Tour, bei der stär-

keren Integration der Maßnahme und ihrer Ergebnisse in den schulischen Kontext sowie bei der stärkeren Berücksichtigung bildungsbenachteiligter Jugendlicher und junger Erwachsener auszumachen.

5. Blick nach vorn: Empfehlungen zur zukünftigen Gestaltung der Ess-Kult-Tour

Aus den quantitativen und qualitativen Befragungen und Gruppendiskussionen ergeben sich viele Anregungen und Konsequenzen für die Zukunft der Ess-Kult-Tour, die in der systematischen Auswertung noch deutlicher und valider wurden. Sie sind im abschließenden Kapitel zusammengefasst. Hierbei sollen die vielfältigen und zahlreichen Empfehlungen der Akteure aus den Befragungen nicht noch einmal wiedergegeben, sondern die generellen Stoßrichtungen zusammengefasst werden.

Durchführung der Ess-Kult-Tour durch die Verbraucherzentralen

Zukünftig sollte die Ess-Kult-Tour weiterhin durch die Ernährungsfachkräfte der Verbraucherzentralen durchgeführt werden. Der bisherige Erfolg der Ess-Kult-Tour macht deutlich, dass sich diese kooperative Form zwischen einer externen Fachkraft der Verbraucherzentralen und einer begleitender Lehrkräfte als außerordentlich positiv bewährt hat. Die Ess-Kult-Tour sollte deshalb im Format einer Gesamtveranstaltung fortgeführt werden. Die Ergebnisse sollten im Unterricht durch das Aufgreifen einzelner Aufgaben bzw. Themen und Stationen vertieft und gesichert werden.

Abbau spezifischer Hemmnisse und Barrieren der Ess-Kult-Tour

Zur weiteren Optimierung des Programms sollten zukünftig die identifizierten Hemmnisse und Barrieren der Ess-Kult-Tour abgebaut bzw. reduziert werden. Hierbei geht es u. a. um die Optimierung der Materialien der Ess-Kult-Tour, die nochmals auf Kriterien wie Zielgruppenadäquanz, Verständlichkeit, Anschaulichkeit, Textlastigkeit und Plausibilität geprüft werden sollten. Hierzu sind die vielfältigen Anregungen und Hinweise der Ernährungsfachkräfte sowie ihre bereits eigens vorgenommenen Optimierungsstrategien als Anregung zu nutzen.

Zudem sollten bei der Optimierung der Materialien und Aufgaben zukünftig nochmals der Alltagsrelevanz besondere Beachtung geschenkt werden. Die Beispiele an den Stationen sollten noch stärker als bisher lebensweltliche Bezüge Jugendlicher und junger Erwachsener aufweisen und an den Alltagslogiken der Zielgruppe anschließen. Diesbezüglich bestehen auch noch Potenziale bei den Verhaltensalternativen, die mit den Stationen unterbreitet werden. Diese müssen sich im Alltag der Jugendlichen bewähren, sollen sie Erfolg auf Akzeptanz und Umsetzung finden.

Des Weiteren sollte auch der Hinweis aufgegriffen werden, die einzelnen Übungen an den Stationen stärker nach Leistungs- bzw. Anforderungsniveaus zu differenzieren. Das trifft vor allem für die Stationen „Spurensucher“ und „Umweltexperte“ zu. Hiermit sollte vor allem den Ansprüchen bildungsbenachteiligter, aber auch jüngerer Jugendlicher Rechnung getragen werden.

Es ist zu überlegen, ob zukünftig weitere Stationen entwickelt werden (wie z. B. der „Lebensmittelretter“), die auf aktuelle Probleme und Herausforderungen des Essalltags Jugendlicher reagieren und variabel im Rahmen der Gesamtveranstaltung eingesetzt werden können. In diesem Zusammenhang sollte geprüft werden, ob die Möglichkeit besteht, eine zweite Koch-Station einzuführen.

Integration der Ess-Kult-Tour und ihrer Inhalte in den schulischen Kontext

Eine Verstetigung der Ess-Kult-Tour und die Sicherung ihrer Ergebnisse erfordert eine Integration der Maßnahme in den schulischen Kontext. Hier können die Impulse der Ess-Kult-Tour wiederholt aufgegriffen und verstärkt werden. Hierzu sollten Lehrerfortbildungen im bislang erfolgreich durchgeführten Format fortgeführt bzw. ausgeweitet werden. Für den Erfolg der Ess-Kult-Tour ist es unabdingbar, dass die LehrerInnen in die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Ess-Kult-Tour einbezogen werden und hierbei selbst ihre Rolle als aktive Partner und Mitgestalter erkennen.

Ergänzende Varianten zum bislang praktizierten Format der Ess-Kult-Tour sind zu begrüßen, da hierdurch eine Breitenwirksamkeit der Maßnahme erreicht werden kann. Die Lehrkräfte sollten darin unterstützt und motiviert werden, einzelne Aufgaben und Stationen der Ess-Kult-Tour in den Unterrichtsplan aufzunehmen, um die Ergebnisse der Veranstaltung zu sichern. Eine weitere ergänzende Variante besteht darin, dass die ausgebildete Lehrkraft selbst die Ess-Kult-Tour als Gesamtprogramm an der Schule durchführt, ohne eine Ernährungsfachkraft.

In einer nächsten Phase der Ess-Kult-Tour sollte neben der Durchführung der Maßnahme durch die Ernährungsfachkräfte das Schwergewicht deshalb auf eine weitere Fortbildung und Befähigung der LehrerInnen liegen. Hierin besteht ein wichtiger Beitrag der Verbraucherzentralen zum Ergebnistransfer und zur potentiellen Verstetigung der Ess-Kult-Tour.

In den Lehrerfortbildungen sollten neben der Vorstellung der Ess-Kult-Tour noch stärker als bisher die komplexen Bedingungen für eine Stärkung der Ernährungskompetenzen und für Veränderungen der Ernährungspraktiken thematisiert werden. Dies ist insofern wichtig, damit angeregte Reflexionen nicht verhallen und Verhaltensalternativen Chancen auf Akzeptanz und Anschluss finden. Hierzu bedarf es in weiterführender Perspektive konsistente und ganzheitliche Schulkonzepte einer gesunden und nachhaltigen Ernährung, auf deren Durchsetzung die Verbraucherzentralen zwar kaum Einfluss haben, aber diese anregen können.

Stärkere Berücksichtigung bildungsbenachteiligter Jugendlicher und junger Erwachsener

Der Erfolg der Ess-Kult-Tour bei der Zielgruppe der bildungsbenachteiligten Jugendlichen und jungen Erwachsenen ist einer der größten Stärken des Programms. Die Beibehaltung dieser Zielgruppenorientierung wird nachdrücklich vorgeschlagen. Für den langfristigen Erfolg bedarf es zielgerichteter Ansprachen und die Bewerbung der Ess-Kult-Tour an entsprechenden Schulen und Bildungseinrichtungen. Diese Zielgruppe sollte in einer nächsten Phase der Ess-Kult-Tour bevorzugt behandelt werden. Da diese Gruppe einen hohen Anteil Jugendlicher mit Migrationshintergrund aufweist, sind vor allem diese alltagsweltlichen Bezüge zu berücksichtigen und zu stärken (z. B. Werbeposter für Döner). Die Vorbereitung durch die begleitende Lehrkraft ist wichtig. Zur Förderung des Interesses bei der Zielgruppe sollten vor allem die praktischen Momente der Ess-Kult-Tour noch stärker betont werden und alltagsrelevante Anschlüsse herausgestellt werden. Auf diese Weise unterstreicht die Ess-Kult-Tour ihre bereits vorhandene große Wirkung in der ansonsten für Ernährungsprogramme schwer erreichbaren Zielgruppe bildungsbenachteiligter Jugendlicher und leistet einen wichtigen Beitrag für die Verbesserung der Ernährung in Deutschland.

6. Literatur

Brunner, Karl-Michael (2007): Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien: Springer Verlag.

Flick, Uwe (Hg.) (2006): Qualitative Evaluationsforschung. Konzepte - Methoden - Umsetzung. Reinbek: Rowohlt Verlag.

Herde, Adina (2007): Nachhaltige Ernährung im Übergang zur Elternschaft. Berlin: Mensch & Buch.

Hurrelmann, Klaus (1993): Einführung in die Sozialisationstheorie. Weinheim: Juventa Verlag.

Lamnek, Siegfried (2010): Qualitative Sozialforschung. Weinheim: Beltz Verlag.

Mayring, Philipp (2007): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. Weinheim: Beltz UTB.

Prahl, Werner; Setzwein, Monika (1999): Soziologie der Ernährung. Opladen: Leske und Budrich Verlag.

Reckwitz, Andreas (2003): Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken. In: Zeitschrift für Soziologie, Jg. 32, Heft 4, S. 282-301.

Rückert-John, Jana (2007): Natürlich essen. Kantinen und Restaurants auf den Weg zur nachhaltigen Ernährung. Frankfurt: Campus Verlag.

Schäfer, Martina; Jaeger-Erben, Melanie (2011): Lebensereignisse als Gelegenheitsfenster für nachhaltigen Konsum? Die Veränderung alltäglicher Lebensführung in Umbruchsituationen. In: Defila, Rico et al. (2011): Wesen und Wege nachhaltigen Konsums. Ökom Verlag.

Sehrer , Walter (2004): Krankheit als Chance für nachhaltige Ernährungsumstellungen. http://www.konsumwende.de/downloads_fr.htm

Setzwein, Monika (1997): Zur Soziologie des Essens. Opladen: Leske und Budrich.

Shove, Elisabeth (2003): Comfort, Cleanliness and Convenience. The social organization of normality. Oxford: Berg.

Stockmann, Reinhard (Hg.) (2007): Handbuch zur Evaluation: Eine praktische Handlungsanleitung. Waxmann Verlag.

Deine Meinung ist gefragt!
Wie hat Dir die Station „Chefkoch“ gefallen?

	Trifft zu	**Trifft teilweise zu**	**Trifft nicht zu**
Die Station „Chefkoch“ hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Das Pesto-Zubereiten fand ich eher langweilig.	☐	☐	☐
Wir haben in der Gruppe viel gelacht.	☐	☐	☐
Die praktischen Arbeiten an der Station, wie z.B. den Mixer bedienen, haben mir gut gefallen.	☐	☐	☐
Ich habe beim Pesto-Zubereiten Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste.	☐	☐	☐
Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Station gemacht.	☐	☐	☐
Ich hatte ausreichend Zeit für die Station „Chefkoch“.	☐	☐	☐
Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung beim Pesto-Zubereiten gebraucht.	☐	☐	☐
Ich werde das Pesto-Rezept bald einmal selbst ausprobieren.	☐	☐	☐
Ich hatte keine Lust auf Kochen, weil das nichts für mich ist.	☐	☐	☐
Ich hätte nicht gedacht, dass Pesto so einfach zu zubereiten ist.	☐	☐	☐
Das Pesto war echt lecker.	☐	☐	☐

Deine Meinung ist gefragt!
Wie hat Dir die Station „Snackchecker“ gefallen?

	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Die Station „Snackchecker“ hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Das Snackchecker-Spiel fand ich eher langweilig.	☐	☐	☐
Wir haben in der Gruppe viel gelacht.	☐	☐	☐
Ich habe beim „Snackchecker“ Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste.	☐	☐	☐
Die Aufgabe hat mich nicht interessiert.	☐	☐	☐
Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Aufgabe gemacht.	☐	☐	☐
Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen.	☐	☐	☐
Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden.	☐	☐	☐
Ich hatte ausreichend Zeit für die Station „Snackchecker“.	☐	☐	☐
Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung bei der Aufgabe gebraucht.	☐	☐	☐
Ich wusste nicht, dass in manchen Lebensmitteln so viel Zucker enthalten ist.	☐	☐	☐
Ich werde jetzt mehr darauf achten, welche Kalorienmengen in den Lebensmitteln enthalten sind, die ich esse.	☐	☐	☐

Deine Meinung ist gefragt!
Wie hat Dir die Station „Spurensucher“ gefallen?

	Trifft zu	**Trifft teilweise zu**	**Trifft nicht zu**
Die Station „Spurensucher“ hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Wir haben in der Gruppe viel gelacht.	☐	☐	☐
Das „Spurensuchen“ auf den Lebensmitteletiketten hat mir gut gefallen.	☐	☐	☐
Ich habe beim „Spurensucher“ Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste.	☐	☐	☐
Die Aufgabe hat mich nicht interessiert.	☐	☐	☐
Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Aufgabe gemacht.	☐	☐	☐
Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen.	☐	☐	☐
Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden.	☐	☐	☐
Ich hatte ausreichend Zeit für die Station „Spurensucher“.	☐	☐	☐
Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung bei der Aufgabe gebraucht.	☐	☐	☐
Ich wusste nicht, dass manche Zusatzstoffe für meine Gesundheit bedenklich sind.	☐	☐	☐
Ich werde beim Einkaufen jetzt mehr auf die Zusatzstoffe und E-Nummern achten.	☐	☐	☐
Optional: Das Experiment mit dem Emulgator Lecithin fand ich eher langweilig.	☐	☐	☐

Deine Meinung ist gefragt!
Wie hat Dir die Station „Werbeprofi“ gefallen?

	Trifft zu	**Trifft teilweise zu**	**Trifft nicht zu**
Die Station „Werbeprofi“ hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Mit dem Computer Werbefilme kritisch anzuschauen, fand ich toll.	☐	☐	☐
Wir haben in der Gruppe viel gelacht.	☐	☐	☐
Die Gestaltung eines eigenen Werbeplakates für ein Knuspermüsli hat mir gut gefallen.	☐	☐	☐
Ich habe beim „Werbeprofi“ Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste.	☐	☐	☐
Die Aufgabe hat mich nicht interessiert.	☐	☐	☐
Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Aufgabe gemacht.	☐	☐	☐
Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen.	☐	☐	☐
Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden.	☐	☐	☐
Ich hatte ausreichend Zeit für die Station „Werbeprofi“.	☐	☐	☐
Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung bei der Aufgabe gebraucht.	☐	☐	☐
Von den Wirkungen der Lebensmittelwerbung habe ich jetzt eine genauere Vorstellung.	☐	☐	☐
Ich achte jetzt mehr darauf, ob es wirklich stimmt, was mir die Werbung verspricht.	☐	☐	☐

Deine Meinung ist gefragt!
Wie hat Dir die Station „Umweltexperte“ gefallen?

	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Die Station „Umweltexperte“ hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Mit dem Computer Ökobilanzen von Lebensmitteln zu berechnen, fand ich spannend.	☐	☐	☐
Wir haben in der Gruppe viel gelacht.	☐	☐	☐
Die Darstellung der Ökobilanz auf dem Plakat mit den Umweltbelastungspunkten hat mir gut gefallen.	☐	☐	☐
Ich habe beim „Umweltexperten“ Neues gelernt, was ich vorher nicht wusste.	☐	☐	☐
Die Aufgabe hat mich nicht interessiert.	☐	☐	☐
Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Aufgabe gemacht.	☐	☐	☐
Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen.	☐	☐	☐
Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden.	☐	☐	☐
Ich hatte ausreichend Zeit für die Station „Umweltexperte“.	☐	☐	☐
Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung bei der Aufgabe gebraucht.	☐	☐	☐
Ich wusste nicht, dass mein Ernährungsverhalten die Umwelt so stark beeinflusst.	☐	☐	☐

Deine Meinung ist gefragt!
Wie hat Dir die Station „Selbsterkenner“ gefallen?

	Trifft zu	**Trifft teilweise zu**	**Trifft nicht zu**
Die Station „Selbsterkenner“ hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Meine Ergebnisse des Selbsterkenner-Tests haben mich überrascht.	☐	☐	☐
Wir haben in der Gruppe viel gelacht.	☐	☐	☐
Die Diskussion in der Gruppe hat mir gut gefallen.	☐	☐	☐
Die Aufgabe hat mich nicht interessiert.	☐	☐	☐
Das Logbuch und die Arbeitsblätter haben mich neugierig auf die Aufgabe gemacht.	☐	☐	☐
Man musste für die Aufgabe viel zu viel lesen.	☐	☐	☐
Ich habe die gestellte Aufgabe nicht wirklich verstanden.	☐	☐	☐
Ich hatte ausreichend Zeit für die Station „Selbsterkenner“.	☐	☐	☐
Ich hätte von der Fachkraft mehr Unterstützung bei der Aufgabe gebraucht.	☐	☐	☐
Die Ergebnisse des Selbsterkenner-Tests sagen mir, dass ich über meinen Esstyp nachdenken sollte.	☐	☐	☐

Fragebogen für beteiligte Lehrer und Lehrerinnen

Wie waren Ihre Erfahrungen mit der Ess-Kult-Tour?

Inwieweit treffen folgende Aussagen zu?

Zu den Zielen der Ess-Kult-Tour	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Mit der Ess-Kult-Tour konnten die Jugendlichen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung sensibilisiert werden.	☐	☐	☐
Auch eher bildungsferne Jugendliche wurden mit der Ess-Kult-Tour erreicht.	☐	☐	☐
Mit der Ess-Kult-Tour wurden die Jugendlichen zum Nachdenken über ihr eigenes Ernährungs- und Essverhalten angeregt.	☐	☐	☐
Vor allem das projektbezogene Arbeiten an den Stationen machte den Jugendlichen Spaß und motivierte sie zu einer aktiven Beteiligung.	☐	☐	☐
Die Materialien (z.B. Logbuch und Arbeitsblätter) sind zur Anleitung der Projektarbeit an den Stationen sehr gut geeignet und hilfreich.	☐	☐	☐
Die Materialien sind optisch sehr ansprechend für die Zielgruppe gestaltet.	☐	☐	☐
Die Ernährungsfachkraft konnte den Jugendlichen die Idee der Ess-Kult-Tour sehr gut nahe bringen.	☐	☐	☐
Die Veranstaltung war erfolgreich, da sie ihre Ziele im Wesentlichen erreicht hat.	☐	☐	☐
Eigener Erkenntnisgewinn			
Die Veranstaltung war für mich auch didaktisch interessant.	☐	☐	☐
Auch ich als Lehrer/in habe neue Erkenntnisse gewonnen.	☐	☐	☐

Bitte wenden!

Vorbereitung und Durchführung der Ess-Kult-Tour	**Trifft zu**	**Trifft teilweise zu**	**Trifft nicht zu**
Ich habe im Vorfeld mit der Ernährungsfachkraft die Veranstaltung besprochen (z.B. organisatorisch, inhaltlich).	☐	☐	☐
Ich habe die Ernährungsfachkraft auf Stärken und Lernschwierigkeiten der Jugendlichen hingewiesen.	☐	☐	☐
Während der Veranstaltung war ich die ganze Zeit anwesend und habe hauptsächlich für die Disziplin der Jugendlichen gesorgt.	☐	☐	☐
Ich habe die Projektarbeit an den Stationen aktiv unterstützt, indem ich den Jugendlichen Hilfestellungen geleistet habe.	☐	☐	☐
Ohne meine Hilfestellungen wäre die Ernährungsfachkraft mit der Klasse überfordert gewesen.	☐	☐	☐
Nachbereitung der Ess-Kult-Tour			
Ich werde ausgewählte Inhalte der Ess-Kult-Tour in meinem Unterricht noch einmal aufgreifen und vertiefen.	☐	☐	☐
Ich werde einzelne Übungen bzw. Stationen regelmäßig in meinen Unterrichtsplan aufnehmen.	☐	☐	☐
Ich kann mir vorstellen, das gesamte Programm der Ess-Kult-Tour an meiner Schule einmal selbst bzw. in Kooperation mit Kollegen/Kolleginnen durchzuführen.	☐	☐	☐
Eine Durchführung der Ess-Kult-Tour allein durch Lehrkräfte und ohne Unterstützung durch die Verbraucherzentrale ist für mich nicht vorstellbar.	☐	☐	☐
Ich werde die Ess-Kult-Tour anderen Kollegen/Kolleginnen empfehlen.	☐	☐	☐
Ich interessiere mich für eine Lehrerfortbildung zur Ess-Kult-Tour.	☐	☐	☐
Ich sehe mich auch ohne eine Fortbildung in der Lage, die Ess-Kult-Tour eigenständig einmal durchzuführen.	☐	☐	☐

Zum Schluss möchten wir Sie noch bitten, uns Ihre Anregungen und Vorschläge zur Optimierung der Ess-Kult-Tour mitzuteilen!

(z.B. zu den Materialien, zur Organisation der Veranstaltung, zu den Inhalten oder zur Methodik)

Um die Fragebögen der Veranstaltung zuordnen zu können, bitten wir Sie noch um folgende Angaben!

An welchem Tag fand die Ess-Kult-Tour statt?

_ _ /_ _ /2012

Welche Klasse(n) war(en) an der Ess-Kult-Tour beteiligt?

……

……

Bitte geben Sie die Adresse der Schule an!

……

……

Bitte wenden!

Angaben zu Ihrer Person

1. **Wie alt sind Sie?** ___ Jahre

2. **Geschlecht?** Weiblich ……☐
   Männlich ……☐

3. **Welche Schulfächer unterrichten Sie?**
   ……
   ……

4. **Haben Sie Interesse daran, sich mit Ihrer Klasse an einer Gruppendiskussion zur Ess-Kult-Tour zu beteiligen?**

   Ja …….☐ Nein ……☐

5. **Wenn ja, dann geben Sie uns bitte Ihre Kontaktdaten!**

Vorname, Name: …… Postadresse: ……

Telefonnummer: …… ……..

Email-Adresse: ……..

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Fragebogen für die Teilnehmer am Lehrer-Workshop zurEss-Kult-Tour

Inwieweit treffen folgende Aussagen zu?

	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Ich habe einen umfassenden Einblick in die Aktion der Ess-Kult-Tour gewonnen.	☐	☐	☐
Ich habe jetzt eine gute Vorstellung von den Potenzialen der Ess-Kult-Tour und weiß, wo ich einzelne Stationen einsetzen kann.	☐	☐	☐
Die Ess-Kult-Tour bietet nicht viel Neues.	☐	☐	☐
Ich habe verschiedene Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung kennen gelernt.	☐	☐	☐
Ich werde einige der Methoden zukünftig in meinem Unterricht einsetzen.	☐	☐	☐
Ich finde die Ess-Kult-Tour zu vorrausetzungsvoll; sie stellt hohe Anforderungen an die Schüler.	☐	☐	☐
Die Ess-Kult-Tour ist meiner Meinung nach zu aufwendig, um sie im Unterricht einzusetzen.	☐	☐	☐
Es gibt bereits schon eine Vielzahl von Ernährungsaktionen, die keine maßgeblichen Wirkungen haben. Die Ess-Kult-Tour ist nur noch eine mehr.	☐	☐	☐
Ich denke, dass die Jugendlichen mit der Ess-Kult-Tour zum Nachdenken über ihr eigenes Ernährungs- und Essverhalten angeregt werden können.	☐	☐	☐
Vor allem das projektbezogene Arbeiten an den Stationen scheint mir für die Jugendlichen besonders gut geeignet und kann sie zu einer aktiven Beteiligung motivieren.	☐	☐	☐
Die Materialien (z. B. Logbuch und Arbeitsblätter) sind zur Anleitung der Projektarbeit an den Stationen sehr gut geeignet und hilfreich.	☐	☐	☐

Bitte wenden!

	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Die Ess-Kult-Tour bedarf einer intensiven Vorbereitung.	☐	☐	☐
Der Vorbereitungsaufwand für die Durchführung Ess-Kult-Tour schreckt mich eher ab.	☐	☐	☐
Es ist mir beim Lehrer-Workshop klar geworden, dass während der Veranstaltung meine Anwesenheit wichtig ist, um z. B. für die Disziplin der Jugendlichen zu sorgen.	☐	☐	☐
Sollte die Ess-Kult-Tour an meiner Schule stattfinden, bin ich bereit, die Projektarbeit an den Stationen aktiv zu unterstützen, indem ich den Jugendlichen Hilfestellungen leiste.	☐	☐	☐
Ich denke, dass die Ess-Kult-Tour nur Erfolg hat, wenn ich ausgewählte Inhalte danach in meinem Unterricht noch einmal aufgreife und vertiefe.	☐	☐	☐
Ich kann mir vorstellen, einzelne Übungen bzw. Stationen regelmäßig in meinen Unterrichtsplan aufzunehmen.	☐	☐	☐
Ich kann mir vorstellen, die gesamte Ess-Kult-Tour an meiner Schule einmal selbst bzw. in Kooperation mit Kollegen/Kolleginnen durchzuführen.	☐	☐	☐
Eine Durchführung der Ess-Kult-Tour allein durch Lehrkräfte und ohne Unterstützung durch die Verbraucherzentrale ist für mich nicht vorstellbar.	☐	☐	☐
Ich werde die Ess-Kult-Tour anderen Kollegen/Kolleginnen empfehlen.	☐	☐	☐
Ich werde den Lehrer-Workshop anderen Kollegen/Kolleginnen empfehlen.	☐	☐	☐

Zum Schluss möchten wir Sie noch bitten, uns Ihre Anregungen und Vorschläge zur Optimierung der Ess-Kult-Tour mitzuteilen!

(z. B. zu den Materialien, zur Organisation der Veranstaltung, zu den Inhalten oder zur Methodik)

Angaben zu Ihrer Person

1. Wie alt sind Sie? ___ Jahre

2. Geschlecht? Weiblich ……☐
   Männlich ……☐

3. Welche Schulfächer unterrichten Sie?
   ……
   ……

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Deine Meinung interessiert uns!
Was hast Du in der Welt der Lebensmittel entdeckt?

Wie fandest Du die Ess-Kult-Tour?	**Trifft zu**	**Trifft teilweise zu**	**Trifft nicht zu**
Die Veranstaltung der Ess-Kult-Tour hat mir Spaß gemacht.	☐	☐	☐
Ich hätte vorher nicht gedacht, dass die Veranstaltung so interessant wird.	☐	☐	☐
Ich habe viel Neues gelernt.	☐	☐	☐
Die Ergebnisse an den Stationen haben mich teilweise überrascht (z.B. „Snackchecker“).	☐	☐	☐
Besonders gut fand ich die Aufteilung in Stationen.	☐	☐	☐
Die Veranstaltung war eher ein Zeitvertreib.	☐	☐	☐
Ich hätte es gut gefunden, wenn es mehrere Stationen gegeben hätte, wo gekocht wird.	☐	☐	☐
Die Veranstaltung hat mir nicht viel gebracht.	☐	☐	☐
Ess-Kult-Tour: Bald mal wieder?			
Ich würde es gut finden, wenn wir uns auch im Unterricht mehr mit solchen Themen beschäftigen.	☐	☐	☐
Ich wünsche mir auch im Unterricht mehr Aktionen wie bei der Ess-Kult-Tour.	☐	☐	☐
So eine Veranstaltung sollte bald mal wieder mit einer Fachkraft der Verbraucherzentrale stattfinden.	☐	☐	☐
Hast Du Anderen von der Ess-Kult-Tour erzählt?			
Ich habe danach Freunden und/oder meinen Eltern/Verwandten von der Veranstaltung erzählt.	☐	☐	☐
Meine Eltern interessieren sich eher nicht für solche Themen.	☐	☐	☐
Meinen Freunden würde ich davon nicht erzählen, auch wenn ich es interessant fand.	☐	☐	☐

Bitte wenden!

Ess-Kult-Tour: Jetzt ganz praktisch?

	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Ich habe das Pesto-Rezept bereits zu Hause ausprobiert.	☐	☐	☐
Ich habe es noch nicht geschafft, das Pesto-Rezept auszuprobieren, werde es aber vielleicht noch machen.	☐	☐	☐
Ich selbst koche nicht, deshalb habe ich das Pesto-Rezept Anderen empfohlen.	☐	☐	☐
Ich achte beim Einkaufen von Lebensmitteln jetzt mehr auf die Zusatzstoffe und E-Nummern.	☐	☐	☐
Ich habe vorher beim Einkaufen von Lebensmitteln auch schon auf Zusatzstoffe und E-Nummern geachtet.	☐	☐	☐
Ich habe keine Gelegenheit darauf zu achten, da ich selbst nur selten Lebensmittel einkaufe.	☐	☐	☐
Ich achte darauf, wo die Lebensmittel herkommen, die ich kaufe (z.B. Deutschland oder Spanien).	☐	☐	☐
Wenn ich die Wahl habe, dann kaufe ich meist umwelt-freundliche Produkte (z.B. Bioprodukte, regionale Produkte).	☐	☐	☐
Mir ist es egal, wo die Lebensmittel herkommen, die ich esse.	☐	☐	☐

Was bist Du für ein Esstyp?

Ich finde, Essen muss vor allem schmecken, egal welche Inhaltsstoffe enthalten sind.	☐	☐	☐
Ich mache mir meistens Gedanken darüber, was ich esse.	☐	☐	☐
Ich beteilige mich zu Hause eigentlich nicht an der Essenszubereitung. Das Essen machen meist Andere für mich.	☐	☐	☐
Zu Hause essen wir meistens gemeinsam.	☐	☐	☐
Es ist mir egal, wie viele Kalorien im Essen enthalten sind.	☐	☐	☐
Für meine tägliche Verpflegung außer Haus verfüge ich meistens über Geld und kann selbst entscheiden, was ich kaufe.	☐	☐	☐

Und nun noch zu Deiner Person

A. Ich bin _ _ Jahre alt.

B. Ich bin weiblich. .....☐
Ich bin männlich. .....☐

C. Ich lebe bei meinen Eltern. .....☐
Ich habe einen eigenen Haushalt. ...☐

Vielen Dank für Deine Unterstützung!