

Kulturtechnik Essen und Trinken

Über die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen

von Sigrid Beer

Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung sind unerlässlich für das individuelle Wohlergehen, für die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben und die Zukunftsgestaltung. Die breite, strukturelle Verankerung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in der Schule als Lern- und Lebensort bietet nicht nur bessere Bildungschancen. Sie ist auch Voraussetzung für ein eigenverantwortliches und gesundheitsbewusstes Ernährungs- und Konsumverhalten. Nachfolgender Beitrag berichtet über ein Projekt, das offensiv für die Reform der Ernährungsbildung in den Schulen arbeitet.

Beim Umgang mit Nahrungsmitteln hat in den Haushalten insgesamt ein deutlicher Kompetenzverlust stattgefunden. Diese Kompetenzverluste und maßgebliche Lebensstilfaktoren haben entscheidenden Einfluss auf problematisches Ernährungs- und Konsumverhalten (1).

Daher reicht es nicht, die volkswirtschaftlichen Kosten von Fehlernährung zu beklagen. Es reicht auch nicht, für umweltgerechte Landwirtschaft und faire Preise zu werben, wie das zum Beispiel die jüngste Erklärung der Kirchen, des Bauern- und Landfrauenverbandes zum Erntedanktag 2005 tut (2).

Wenn Bürgerinnen und Bürgern immer mehr an Eigenverantwortung abverlangt wird, dann muss auch der Zugang zum Erwerb der notwendigen Kompetenzen gesellschaftlich sichergestellt werden. Wenn bewusster Konsum gefordert wird, dann müssen die dazu notwendigen Bildungsgrundlagen geschaffen werden. Daraus folgt der Auftrag, die Ernährungs- und Verbraucherbildung durchgängig in den Bildungsinstitutionen wirksam werden zu lassen. Die bundesdeutsche Wirklichkeit ist davon noch weit entfernt. Es gibt aber bedeutende Ansätze für eine Veränderung.

Analphabeten in Sachen Ernährung

Eine große Gruppe von Menschen ist „funktional illiterate“ oder anders ausgedrückt: Sie verbleiben auf einem niedrigen (allgemeinen) Bildungsniveau („funktionaler Analphabetismus“). Das betrifft auch ihre Kenntnisse, Erfahrungen, Fertigkeiten vor allem im Umgang

mit unverarbeiteten Nahrungsmitteln und bestimmt ihr Ernährungs- und Konsumverhalten. Symptome für den breiten Kompetenzverlust lassen sich vielfältig entdecken. Dazu einige Erfahrungen von Studierenden mit Grundschulkindern aus den schulpraktischen Studien in der Lehramtsausbildung an der Universität Paderborn:

- Aufgefordert eine Kuh zu malen, machen sich viele Grundschulkindern mit Hingabe daran, ihre Zeichnung lila zu kolorieren.
- Früh entwickelte Geschmacksprägungen beeinflussen die Nahrungsmittelauswahl. So entscheiden sich Grundschulkindern in Tests eher für die Dosenananas als für die frische Frucht, wie sie auch die Dosenerbse der frischen Erbse vorziehen.
- Verblüfft werden Erbsenschoten auf dem Wochenmarkt begutachtet. Mit Achselzucken, aber auch Neugier stehen Schülerinnen und Schüler vor dem Gemüsestand. Die angebotenen Erzeugnisse und Sorten kennen sie zum großen Teil nicht. Gemüse kommt doch in der Regel aus der Tiefkühltruhe oder Konserve. Ratlosigkeit macht sich breit: Wie geht man mit solchem „Frischzeug“ um und wie kriegt man „Geschmack dran“? Die frische Zubereitung gilt vielfach grundsätzlich als zu aufwändig.
- „Bei Fertigprodukten weiß man wenigstens wie es hinterher schmeckt“, sind sich die Schülerinnen und Schüler sicher. Dabei ist simpelste Handhabung versprochen. Und schließlich bringt ein Zweitklässler die Probleme der moralisierenden Zeigefingerpädagogik in Sachen Ernährungsempfehlungen auf den Punkt:

Eckpunkte im REVIS-Referenzrahmen

- Hohes Grundbildungsniveau.
- Verbindung von naturwissenschaftlicher und kulturwissenschaftlicher Dimension.
- Konstruktiv-produktiver Umgang mit Vielfalt und Unterschiedlichkeit (Heterogenität soziokulturell, ethnisch und hinsichtlich Alter, Gender, Handicaps).
- Prozesshilfe und Orientierung für die Lehrkräfte.

„Ist das gesund oder schmeckt das auch?!“ lautet seine entwaffnende Frage.

Wer den Befund bezüglich des generellen Kompetenzverlusts in den Haushalten ernst nimmt, der muss konstatieren, dass die Eltern selbst nur noch eingeschränkt in der Lage sind, ihren Kindern eine hinreichende Grundbildung zu vermitteln. Die benötigten Kompetenzen für eine aktive und gesundheitsfördernde Lebensgestaltung und für bewusste Konsumententscheidungen im komplexen Bereich der Ernährung und Verbraucherbildung werden längst nicht mehr en passant „bei Müttern“ erworben.

International ist der Bildungsbereich wesentlich stärker in der Allgemeinbildung etabliert. Mit der PISA-Studie hat in der Bundesrepublik eine Diskussion um die Zukunft der Bildung eingesetzt, die sich mit der Frage beschäftigt, welche Kulturtechniken verbindlich in der Schule vermittelt werden sollen.

Dabei nimmt das *Literacy-Konzept* (3) einen wesentlichen Stellenwert ein. In der deutschen Diskussion wurde dafür der Begriff der Grundbildung etabliert. Das Besondere an PISA ist, dass Bildung explizit unter dem Aspekt ihrer lebenspraktischen Anwendung untersucht wird. Gemäß einer solchen Sichtweise werden Basiskompetenzen erfasst, die den Jugendlichen die aktive gesellschaftliche Teilhabe am gesellschaftlichen, das heißt wirtschaftlichen, politischen und kulturellen Leben ermöglichen. Wird ursprünglich mit Literacy die Fähigkeit beschrieben, zu lesen und Texte zu verstehen, so weitet der Begriff der *Functional Literacy* dieses Verständnis aus auf die Fähigkeit, in der Welt um sich herum zu „lesen“, sie zu verstehen, Phänomene und Prinzipien zu begreifen und sach- und situationsgerecht handeln zu können.

Die PISA-Studie hat verdeutlicht, dass bis zu einem Viertel der 15jährigen Schülerinnen und Schüler nicht über die notwendigen Basiskompetenzen wie Lesekompetenz und über eine mathematische und naturwissenschaftliche Grundbildung verfügen. Es gibt hinreichend Hinweise darauf, dass auch darüber hinaus weitere Grundbildungsziele nicht erreicht werden. Das gilt eben besonders auch für den Bereich der Ernäh-

rungs- und Verbraucherbildung, in dem insgesamt gesellschaftlich ein enormer Kompetenzverlust zu beklagen ist.

Ein Projekt mischt sich ein

„Vielfältige Kompetenz im Feld der Ernährung hat den Rang einer Kulturtechnik und ist unverzichtbares Basisgut einer Gesellschaft.“ Die *EiS-Studie* (4) formulierte diesen Grundsatz bereits 2001 und stellt in ihrer bundesweiten Untersuchung zugleich fest, dass Ernährungsbildung in den allgemein bildenden Schulen in der Regel nur fragmentarisch angeboten wird. Konzeptionelle und strukturelle Defizite trugen zu diesem Befund bei. Mit dem Forschungsprojekt „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ -REVIS- (5) wurde in der Folge ein umfassender Referenzrahmen vorgelegt, der für alle Schulstufen und für alle Bildungsgänge von der Förderschule bis hin zum Gymnasium Zugänge zur Ernährungs- und Verbraucherbildung schafft. Der Referenzrahmen bietet Lehrkräften Orientierung für den Aufbau der Lernprozesse und hilft Fortbildungsbedarfe zu ermitteln. In der zweijährigen Projektlaufzeit wurde der Referenzrahmen intensiv mit Multiplikatoren aus allen Phasen der Lehrerbildung und vielen Lehrkräften und Ministerien diskutiert. Ziel ist es, den Referenzrahmen bundesweit für die Schulen zu etablieren.

Der Referenzrahmen verdeutlicht, über welche Kompetenzen die Schülerinnen und Schüler am Ende der Pflichtschulzeit verfügen sollten. Er ermöglicht es, sowohl die unterschiedlichen Lernausgangslagen der Schülerinnen und Schüler als auch die unterschiedlichen Startpunkte der Lehrkräfte in Bezug auf verschiedene Unterrichtsfächer und bisherige Erfahrungen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu berücksichtigen. Der Referenzrahmen zielt dabei auf ein hohes allgemeines Grundbildungsniveau, das sich international anschlussfähig erweist, gleichzeitig aber auch an vorhandene Curricula der Bundesländer anschließt.

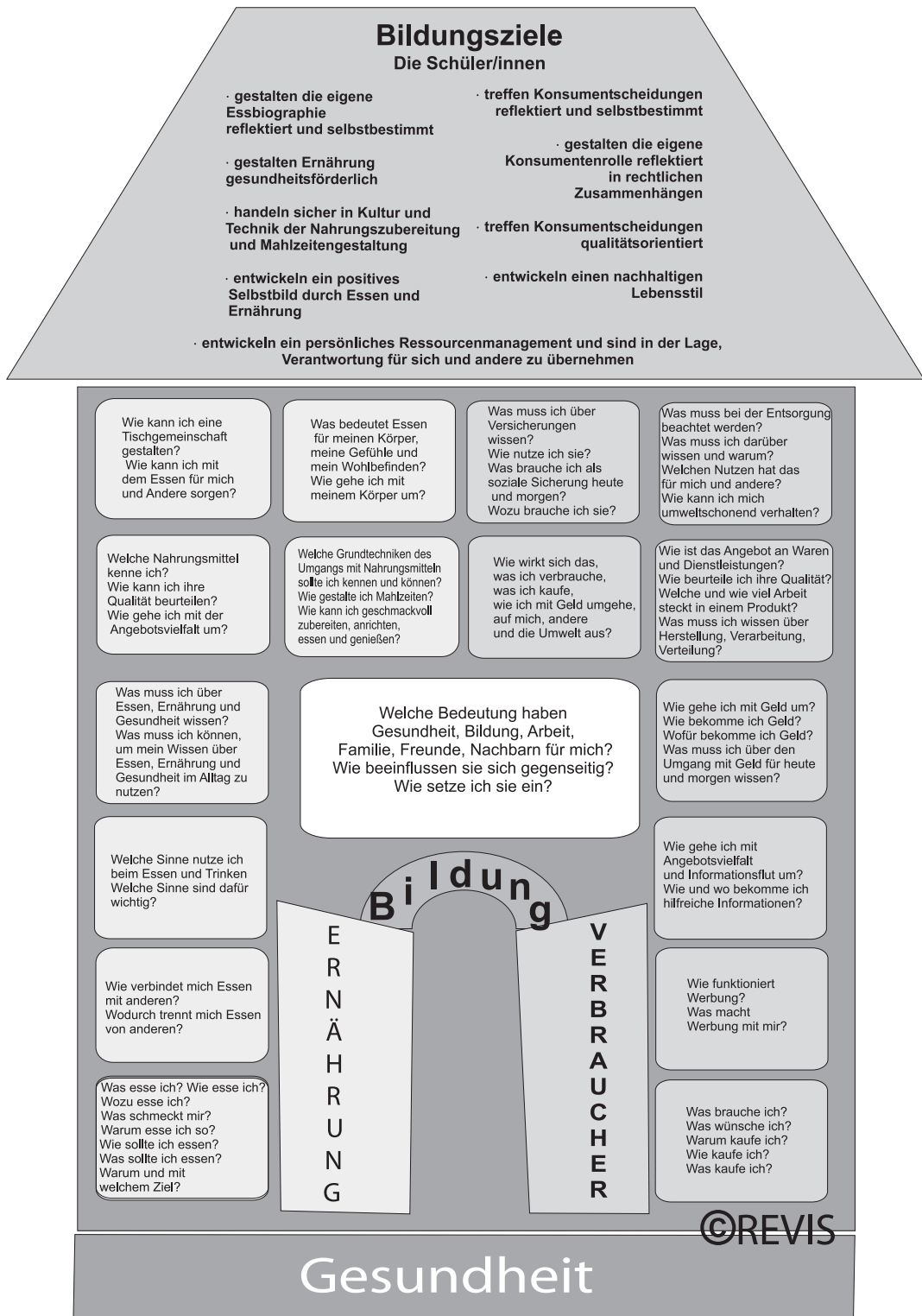
Das REVIS-Projekt mischt sich also mit seinen Ergebnissen offensiv in die Debatte um die Schlussfolgerungen und notwendigen Veränderungen im Bildungssystem als Konsequenz aus der PISA-Debatte ein.

Bildungsprinzipien

Ernährungsbildung darf sich nicht im Jonglieren mit Kalorien oder Joule und den Nährstoffen erschöpfen. Deshalb stellt der REVIS-Referenzrahmen den essen- den Menschen mit allen sinnlichen Fähigkeiten und

Abb. 1: REVIS-Bildungsziele und Schlüsselfragen auf einen Blick

Ernährungs- und Verbraucherbildung – Das Leben kompetent gestalten



den handelnden Menschen mit allen Kreativ- und Produktivkräften sowie die Qualität der Nahrungsmittel in den Fokus. Die Produkt- und Prozessqualität, die Wertschätzung von Arbeit und Genuss, ein ressourcenorientiertes, positives Gesundheitsverständnis und die Frage der Nachhaltigkeit sind weitere bestimmende Prinzipien.

Das Kompaktangebot der High-Tech-Convenience-Produkte, eingekleidet in emotionale und soziokulturelle Botschaften, schafft in seiner Dominanz bei gleichzeitig mangelnden Kompetenzen bezüglich des Umgangs mit unverarbeiteten Nahrungsmitteln Abhängigkeiten und erhält sie. Es ist Aufgabe der Ernährungsbildung, dem entgegenzusteuern. Die Schülerinnen und Schüler sollen bereit und in der Lage sein, sich auf neue Erfahrungen im Umgang mit Nahrungsmitteln einzulassen, Freude und Kompetenzen entwickeln, die selbst bestimmtes und reflektiertes Handeln ermöglichen (6).

Wissen, Verstehen, Reflexion in Bezug auf Ernährungsfragen auf der Grundlage individueller und sozialer Bedürfnisse: Das ist die Basis, um Kompetenzen für möglichst souveräne Konsumententscheidungen zu entwickeln. Die Kompetenzen umfassen:

- Wissen, Können, Verstehen (Fähigkeiten und Fertigkeiten),
- Offenheit, Bereitschaft (eine emotional positive Grundgestimmtheit, sich auf das Lernen einzulassen, neugierig und anstrengungsbereit sein),
- Reflexion, Transfer (Gelerntes erfolgreich variabel und verantwortlich nutzen).

Das Lernen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung soll dazu befähigen, lebensbegleitend Kompetenzen entwickeln und aufbauen zu können. Die Lernprozesse sollen auf Ermutigung und Bereicherung hin angelegt sein. Das gilt besonders für die Kinder und Jugendlichen, die in ihrer familiären Sozialisation keine entsprechenden Anregungen erhalten.

Einem frühzeitigen Einstieg in diese Bildungsprozesse kommt deshalb eine hohe Bedeutung zu. Das Ernährungsverhalten manifestiert sich in der Regel bereits im Kindesalter und einmal erworbene Ernährungsmuster werden häufig ein Leben lang beibehalten. Konsum und Konsumieren gerade auch im Ernährungsbereich sind in unserer Gesellschaft wichtige Handlungs- und Kommunikationsfelder, die Selbstverständnis und Identität von Kindern und Jugendlichen wesentlich mitbestimmen.

Die Ernährungs- und Verbraucherbildung muss als Pflichtaufgabe von Hort, Kindertageseinrichtung und Schule verstanden werden, ergänzt durch ein wirksames Unterstützungssystem und -netzwerk, das auch eine be-

gleitende Familienarbeit leistet. Unter dieser Perspektive kommt der zunehmenden Zahl der Ganztagschulen eine besondere Bedeutung zu.

Chance Ganztagschule

Eine Geschichte wird von Mats Ekholm kolportiert, der bis Ende 2003 Generaldirektor der schwedischen Bildungsagentur Skolverket war. „Nach Besuchen in deutschen Schulen wurde er gefragt, worin sich denn die deutschen von den skandinavischen Schulen am meisten unterscheiden. Nach kurzem Bedenken antwortete er: ‚Dass in Deutschland Schüler nichts zu essen bekommen.‘ Und damit waren auch nicht nur Kalorien gemeint“ (7). Eine Schule, die ihre Schülerinnen und Schüler ernst nimmt, muss Ernst mit dem Leben machen. Das bedeutet zunächst, dass sie als Lebensraum gestaltet sein muss und dass die Lerninhalte für die Schüler/-innen Sinn machen, für das Leben bedeutsam sind.

Die Expansion der Ganztagschulen mit der Notwendigkeit, sich um die Versorgung der Schülerinnen und Schüler zu sorgen, hat hier zu einer neuen Dynamik geführt. Das gemeinsame Essen ist auf der einen Seite für viele engagierte Pädagoginnen und Pädagogen vor allem in den Grundschulen zu einem Herzstück im Schulalltag geworden. Beim gemeinsamen Essen kann die Beziehung zu den Schülerinnen und Schülern jenseits von Bewertungssituationen des Unterrichts entwickelt werden. Gemeinsames Essen fördert und stärkt prosoziales Verhalten innerhalb der Schulgemeinschaft. In der Gemeinschaftsverpflegung der Schule sollte das umgesetzt werden, was im ernährungsbezogenen Unterricht bearbeitet wird. Küche und Mensa sind ein zusätzlicher, wertvoller Lernort, an dem Geschmack und Genuss, Qualität und Preis, die Wertschätzung von Arbeit für die Mahlzeit direkt erfahrbar sind.

Das Plädoyer für eine gute Versorgungsinfrastruktur hat zwei Begründungsstränge: Das Bildungsanliegen einerseits sowie andererseits die Verbindung von Ökologie und Ökonomie, die ineinander greifen. Dafür muss auf der Schulträgererebene gegebenenfalls gemeinsam von Schulleitung, Kollegium, Eltern und Schülerschaft gestritten werden.

Neue Beteiligungskultur

Die Zubereitung und das gemeinsame Essen brauchen eine entsprechende Infrastruktur. Das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) (8) der Bundesregierung hat die Möglichkeit eröffnet, eine solche Infrastruktur in Form von entsprechenden Räu-

men und Ausstattungen zu schaffen. Diese bietet wiederum die Grundlage für weitere lokale und regionale Wirtschaftsimpulse. Idealtypisch sollte in den Schulen das Essen in der Mischküche zubereitet werden. Das kann Arbeitsplätze innerhalb der Schulgemeinde schaffen wie herausragend Mensavereine, die in der Gesamtschullandschaft von Nordrhein-Westfalen entstanden sind, zeigen. Sie bieten u.a. Eltern aus der Schulgemeinde reguläre Beschäftigung. Die als Non-Profit-Unternehmen in der Schule arbeitenden gemeinnützigen Mensavereine sind in der Lage, sich dem Schulrhythmus besonders anzupassen und haben Verständnis für Schulaktivitäten wie Exkursionen, Schulfahrten oder Sportfeste, die für den kommerziellen Caterer in erster Linie unangenehme Absatzschwankungen verursachen. Ein weiterer Vorteil liegt in der Beteiligungskultur, die die in der Schule agierenden Vereine ermöglichen. Entscheidungen über Qualität, Bezugsquellen und Preisgestaltung können transparenter gemacht werden:

- Was ist ein Essen wert?
- Was darf ein Essen kosten?
- Wie ist das Verhältnis von Wareneinsatz, Personal- und Rahmenkosten?
- Wie können Preise gegebenenfalls sozial gestaffelt werden?
- Was bedeutet Essen für uns?
- Wie wird gemeinsames Essen gestaltet?

Über die konsequente Beteiligung in der Gemeinschaftsverpflegung wird es ermöglicht, einen direkten Einblick in die Arbeitsprozesse vor Ort und eine Vorstellung von der Produkt- und Prozessqualität der Nahrungsmittel zu gewinnen. Informationen darüber, wo und wie sie erzeugt werden sowie eine transparente Kalkulation eröffnen ein Gesamtverständnis für den Wert eines Essens. Ein bedeutsamer Markt für regionale Erzeuger und Direktvermarkter sowohl im Ökolandbau wie auch in der konventionellen Erzeugung kann sich so erschließen. Schulen können durch einen Einkaufspool profitieren. Schließlich bietet eine schmackhafte, beteiligungsorientierte und qualitativ hochwertige Schulverpflegung eine herausragende Möglichkeit, Lernen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung aus engen unterrichtlichen Zusammenhängen zu lösen und zu einem Thema des Schullebens zu machen.

Nicht verschwiegen werden soll an dieser Stelle, dass sich die bestehenden Mensainitiativen frühzeitig aus der Situation heraus entwickelt haben, dass sich die Schulträger aus der Organisation und Subventionierung der Essensversorgung verabschiedet haben. Von der skandinavischen Lösung, die das Essen als Selbstverständlichkeit im Schulbetrieb begreift, die für die

Schülerinnen und Schüler kostenfrei ist, sind wir in der Bundesrepublik meilenweit entfernt.

Das Rundum-Sorglos-Paket

Die IZBB-Fördermittel haben zwar einen Anstoß gegeben, dass Schule sich verstärkt um die Frage der Versorgung der Schüler kümmert, doch die Chancen, die in diesem Bereich liegen, werden oftmals vertan. Anstatt Schulverpflegung als gemeinsamen Lerninhalt und -ort zu organisieren, setzen gerade Schulträger und Schulleitungen lieber auf scheinbare „Rundum-Sorglos-Pakete“ großer Caterer-Unternehmen, die zudem die erforderlichen Investitionen für die Kücheninfrastruktur auf ein Minimum reduzieren. Die überregionalen Caterer spielen dabei nicht nur ihre Marktmacht aus. Mit ihrem Apparat sind sie in der Lage, einen umfassenden Service von der Speisenplanung bis hin zum Aufstellen von Geräten zu gewährleisten, die sich dann teilweise über den Einkauf refinanzieren. Vor Ort wird dann als Infrastruktur lediglich eine reduzierte Ausgabeküche verlangt. Damit schränken sich die möglichen Angebotsformen für die Essensversorgung schon von der Küchenstruktur her ein.

Wie geschickt solche Angebote inszeniert werden können, zeigt das Beispiel der Kooperation zwischen dem Landessportbund NRW und der Firma Apetito, eine der Marktführerinnen in Deutschland und Europa für Tiefkühlverpflegungssysteme. Der Landessportbund hat im Rahmen der Entwicklung der Offenen Ganztagschulen eine Rahmenvereinbarung (9) mit dem Schulministerium in NRW abgeschlossen, die ihm und seinen Mitgliedsverbänden Vorrang bei den Sportangeboten einräumt. Gleichzeitig schließt der Landessportbund einen Rahmenvertrag mit der Firma Apetito und lässt in einem Werbeprospekt die Anfragen zum Apetito-Angebot über sein Referat Jugendbildung/Schule laufen. Es ergeben sich Assoziationen über die gegenseitigen Rahmenvereinbarungen, die den Eindruck erwecken könnten, die Firma Apetito sei quasi Kooperationspartner des Landes NRW. Die Vorteile des Angebots „aus einer Hand“ für Schulen bzw. Schulträger wird verdeutlicht. Mögliche Vorteile, die der Landessportbund aus dieser Werbung erzielt, werden nicht beschrieben.

Widerstände dagegen, das gemeinsame Essen als einen zentralen pädagogischen Ankerpunkt und neuen Kommunikations- und Beziehungsplatz im Schulleben zu gestalten, sind aber auch bei jenen Lehrkräften zu verzeichnen, die das Lehrerzimmer als Ruhepunkt und Zuflucht vor den Schülerinnen und Schülern nicht – auch nicht einmal zeitweise – für ein gemeinsames Essen aufgeben wollen.

Zielperspektive konsequent verfolgen

Die Schule kann, und das fordert auch das Forschungsprojekt REVIS ein, Lebens- und Lernraum, Erfahrungsraum und Produktionsort sein. Das gilt für die Selbsttätigkeit von Schülerinnen und Schülern im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung und das gilt grundsätzlich auch für das zu schaffende Versorgungsangebot an den Ganztagschulen. Die Schulen und die Schulträger brauchen dazu mehr Beratung und Unterstützung bei dem Aufbau der notwendigen lokalen und regionalen Infrastruktur, die die ökologischen und ökonomischen Potenziale in der Erzeugung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln fördern.

Wünschenswert wäre hier, dass die Schulen eine möglichst konsequente ganzheitliche Ernährungs- und Verbraucherbildung ermöglichen. Nur so können Schüler die dringend erforderlichen Kompetenzen für ihre Lebensgestaltung erwerben. Diese wiederum sind unverzichtbar für individuelles Wohlergehen und für eine zukunftsorientierte gesellschaftliche Teilhabe.

Trefflich lässt sich das aber auch in anderer Sprache beschreiben: Anlässlich der Verleihung des Nobelpreises dankte Albert Camus seinem Lehrer: „In ihrer Klasse lächelte die Schule einen Hunger, der für das Kind noch wesentlicher war als für den Erwachsenen der Hunger nach Entdeckung. In anderen Klassen lehrte sie vieles, aber ein wenig so, wie man Gänse mäset. Man setzt ihnen fix und fertige Nahrung vor und bat sie gefälligst zu schlucken. In ihrer Klasse fühlten die Kinder zum ersten Mal, dass sie existieren und Gegenstand höchster Achtung waren: Man hielt sie für würdig, die Welt zu entdecken.“ (10)

Anmerkungen

- (1) Vgl.: Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ): 5. Familienbericht: Familien und Familienpolitik im geeinten Deutschland – Zukunft des Humanvermögens (www.bmfsfj.de [02.08.2003]) Rubrik Publikationen).
- (2) Vgl.: Erklärung der beiden Kirchen, des dlv und DBV zum Erntedank 2005 (www.bauernverband.de/aktuelle_meldungen_2634.html [22.09.2005]).

- (3) Vgl. PISA (Programme for International Student Assessment). – OECD (Hrsg.): Lernen für das Leben. Erste Ergebnisse von PISA 2000. Ausbildung und Kompetenzen. Paris 2001. – OECD: Measuring student knowledge and skills. The PISA 2000 Assessment of Reading, Mathematical and Scientific Literacy. Paris 2000 (www1.oecd.org/publications/e-book/9600051E.PDF [02.08.2003]).
- (4) Helmut Hesecker, Lothar Schneider und Sigrid Beer (2001): Projektbericht – Ernährung in der Schule, Förderung durch das BMG/BMVEL. Paderborn.
- (5) Helmut Hesecker et al. (2005): Schlussbericht des Modellprojekts Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung (REVIS). Förderung durch das BMVEL (www.evb-online.de). Paderborn.
- (6) Vgl.: Sigrid Beer (2005): Nutrition Literacy and Illiteracy. In DGE: Tagungsband zur Arbeitstagung „Aktuelle Aspekte in der Ernährungsbildung und -beratung“. Bonn.
- (7) Reinhard Kahl (2004): Über die neuen finnischen Bildungsstandards. Süddeutsche Zeitung vom 29. März 2004 (www.reinhardkahl.de).
- (8) Ganztagschulen – das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (www.bmbf.de/de/1125.php).
- (9) Vgl.: Rahmenvereinbarung zwischen dem LSB, MSJK und MSWKS über die Zusammenarbeit an offenen Ganztagsgrundschulen und Kontaktformular Angebot Apetito. (Nähere Informationen hierzu im Internet unter: www.wir-im-sport.de [Rubrik Sportjugend, Offene Ganztagschule, Sport und gesunde Ernährung im Ganztag].)
- (10) Zitiert aus Kurt Singer (2001): Schule kann schwierigen Kindern helfen. In: Humane Schule, Heft Nr. 5.

Autorin

Sigrid Beer, freiberufliche Diplom-Pädagogin, u.a. wissenschaftliche Mitarbeiterin im Forschungsprojekt REVIS, Universität Paderborn, Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung. Seit Mai 2005 Mitglied der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Landtag NRW, dort bildungspolitische Sprecherin.



Sigrid Beer
pluspunkt bildung
An der dicken Linde 30
33106 Paderborn
E-Mail: sigrid.beer@uni-paderborn.de
sigrid.beer@landtag.nrw.de