



# Fit mit Genuss - Ernährung mit Anspruch

## Abschlussbericht

ein Modellprojekt der  
Sächsischen Arbeitsstelle für Schule und Jugendhilfe e.V.  
gefördert durch das  
Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Projektzeitraum  
01.01.2004 – 31.12.2005

Sächsische Arbeitsstelle für Schule und Jugendhilfe e.V.  
Alaunstr. 11  
01099 Dresden  
Tel.: 0351 / 490 68 67  
Fax: 0351 / 490 68 74

E-Mail: [schule.und.jugendhilfe@sasj.de](mailto:schule.und.jugendhilfe@sasj.de)  
Internet: [www.sasj.de](http://www.sasj.de)

## **INHALT**

<b>1.</b>	<b>ZIELE, RAHMENBEDINGUNGEN UND ABLAUF DES PROJEKTES</b>	<b>3</b>
1.1	Projektziele	3
1.2	Rahmenbedingungen und Voraussetzungen	4
1.3	Projektablauf	5
1.4	Aufgaben und Leistungen der Projektleitung	7
1.5	Kooperation im Projekt	8
<b>2.</b>	<b>ERGEBNISSE DES PROJEKTES</b>	<b>9</b>
2.1	Ergebnisse bezogen auf die übergreifenden Projektziele	9
2.2	Ergebnisse bezogen auf die Projektschulen	12
<b>3.</b>	<b>VERWERTUNG UND TRANSFER DER PROJEKTERGEBNISSE</b>	<b>18</b>
3.1	Handreichungen, Projektanleitungen und Internetpräsentation	18
3.2	Perspektiven	19

## **ANLAGEN**

Projektvorschläge und Anleitungen

Broschüren

## 1. ZIELE, RAHMENBEDINGUNGEN UND ABLAUF DES PROJEKTES

Hintergrund der Projektinitiative war der zunehmende Kompetenzverlust von Kindern und Jugendlichen in Sachen Ernährung und die damit verbundenen zunehmenden Probleme wie Zunahme von ernährungsbedingten Krankheiten und negative Auswirkungen auf die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

### 1.1 Projektziele

#### Zielgruppe:

- Lehrer und Schüler an Schulen unterschiedlicher Schularten in Sachsen

#### Hauptziel:

Modellhafte Erprobung des Beitrags von Schule zu einer kontinuierlichen Ernährungs- und Verbraucherbildung

Grundanliegen des Projektes war es, Kinder und Jugendliche im Setting Schule

- für Ernährungsthemen zu interessieren und zu sensibilisieren,
- über Qualität von Nahrungsmitteln und ihre Herstellung bei besonderer Beachtung der regionalen Gegebenheiten und regionaler Anbieter zu informieren,
- zum Nachdenken und zur Diskussion über eigenes Ess-Verhalten und Lebensstile anzuregen,
- zu einem kritischen Umgang mit dem Lebensmittelangebot und der Werbung zu befähigen.

#### Teilziele des Projektes:

#### A) **Stärkung der schulischen Verantwortung in Bezug auf Ernährungs- und Verbraucherbildung im Rahmen einer ganzheitlichen Gesundheitsförderung**

Gesundheitsförderung im Setting Schule wird nach §1 Schulgesetz für den Freistaat Sachsen ganzheitlich im Sinne der Vermittlung von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit des Einzelnen und der Gestaltung gesundheitsfördernder Lehr- und Lebensbedingungen definiert. Die Förderung einer gesunden Ernährung ist zudem ein Gesundheitsziel für Schüler in Sachsen (Zweiter Sächsischer Kinder- und Jugendbericht).

Vor diesem Hintergrund war es Ziel des Projektes, schuleigene Konzepte zur Ernährungs- und Verbraucherbildung an verschiedenen Schularten zu entwickeln und umzusetzen. Ernährungs- und Verbraucherbildung sollte ein wichtiges Handlungsfeld einer gesundheitsfördernden Schule und damit Bestandteil des Schulprogramms werden. Dazu sollten mit außerschulischen Partnern verlässliche Kooperationsbeziehungen aufgebaut und die Eltern als wichtige Partner aktiv einbezogen und beraten werden.

#### B) **Erprobung der Möglichkeiten von Schule zu einer kontinuierlichen Ernährungs- und Verbraucherbildung unter den vorhandenen schulischen Rahmenbedingungen**

In Zusammenarbeit mit Modellschulen sollten die Möglichkeiten von Schule zu einer kontinuierlichen Ernährungs- und Verbraucherbildung unter den vorhandenen schulischen

Rahmenbedingungen erprobt und sinnvolle Aktivitäten und Maßnahmen auf verschiedenen Ebenen entwickelt und durchgeführt werden. Daraus sollten Empfehlungen und Projektvorschläge entwickelt und verbreitet werden. Leitend im Sinne des Projekttitels „Fit mit Genuss“ war der Spaß- und Genussfaktor in Verbindung mit handlungsorientierten Methoden und lebensnahen thematischen Bezügen.

## 1.2 Rahmenbedingungen und Voraussetzungen

### Förderung/Finanzierung:

Modellprojekt „Fit mit Genuss – Ernährung mit Anspruch“ - gefördert vom Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

**Laufzeit des Projektes:** 01.01.2004 – 31.12.2005

**Initiative und Projektträgerschaft:** Sächsische Arbeitsstelle für Schule und Jugendhilfe e.V.

### Projektverantwortliche: (mit je ca. ½ Stellen)

Projektleiterin: Ina Knöfel (01.01.2004 – 31.12.2005)

Projektkoordination: Cornelia Schuricht (01.01.–31.05.2004)

Anja Paul (01.06.2004 – 31.12.2005)

### Modellschulen:

#### 26. Grundschule Dresden

Osterbergstr. 22

01127 Dresden

Tel.: 0351 / 8495711

Fax: 0351 / 8412657

E-Mail: [dresden26.gs@t-online.de](mailto:dresden26.gs@t-online.de)

**Ansprechpartner Projektteam:**

Frau Wellerdt

Herr Hölzel

Frau Lehmann

#### Schule zur Lernförderung Böhlen

Ernst-Thälmann-Str. 2

04564 Böhlen

Tel.: 034206 / 52623

Fax: 034206 / 53020

E-Mail: [LFSBoehlen@web.de](mailto:LFSBoehlen@web.de)

**Ansprechpartner Projektteam:**

Frau Tschantschala (Schulsozialarbeiterin)

Frau Gütz

#### Mittelschule G.P. von Ohain Freiberg

Kurt-Handwerk-Str. 3

09599 Freiberg

Tel.: 03731 / 245115

Fax: 03731 / 245115

E-Mail: [Ohainschule-Freiberg@t-online.de](mailto:Ohainschule-Freiberg@t-online.de)

**Ansprechpartner Projektteam:**

Frau Gruner

Herr Künzel (Schuljugendarbeiter)

#### Werner-Heisenberg-Gymnasium Leipzig

Knopstr. 3

04159 Leipzig

Tel.: 0341 / 9098770

Fax: 0341 / 90987724

E-Mail: [gyheis@web.de](mailto:gyheis@web.de)

**Ansprechpartner Projektteam:**

Frau Stegmann

Frau Stegemann

Frau Streubel

Frau Hartung (Geschäftsführerin Schülerfirma)

### **Schulische Rahmenbedingungen**

Verschiedene schulische Rahmenbedingungen und Voraussetzungen erschweren Schulentwicklungsprozesse, konzeptionelles Arbeiten und die Umsetzung thematischer Inhalte und Schwerpunkte. Neben den aktuellen Entwicklungen zur Teilzeitregelung gehören dazu:

- keine Personalkontinuität und – hoheit an den Schulen,
- kaum finanzielle Ressourcen für Projekte,
- die Arbeitsorganisation an Schule erschwert die Koordinierung von Projekten und Abstimmung des Lehrerkollegiums untereinander - Strukturen müssen erst geschaffen werden, z.B. Präsenzzeiten von Lehrern
- Lehrer müssen Kompetenzen im Bereich Projektmanagement, Fördermodalitäten und Netzwerkbildung erwerben.

## **1.3 Projektablauf**

### **Projektvorbereitung**

**01.01. – 05.04.2004**

- Gewinnung der Projektschulen – Erstgespräche
- Projektvorstellung vor Kooperationspartnern
- Projektvorstellung im Kultusministerium
- Information der zuständigen Referenten in den Regionalschulämtern
- Beginn der Materialsammlung zum Thema Ernährung
- Sammlung von Projektideen

### **Konzeptentwicklung**

**01.03. – 02.07.2004**

- Bildung eines Projektteams an den Projektschulen
- Bestandsaufnahme zu bisherigen Aktivitäten an jeder Schule
- Bedarfsanalyse und Ideensammlung für die Projektmodule
- Konzeptentwicklung bis zum Grobkonzept
- 1. Projektschulentreffen am 2.6.2004: Kennen lernen der projektbeteiligten Schulen untereinander, Austausch von Ideen, Ermittlung des Fortbildungsbedarfes
- Gewinnung von Kooperationspartnern für die Umsetzung der Projektmodule

**02. Juli 2004** – Präsentationsveranstaltung für Institutionen und Kooperationspartner – Vorstellung und Diskussion der entwickelten Schulkonzepte

### **Konzeptumsetzung und –begleitung**

**23.08.2004 - 31.07.2005**

- Detailplanung zu den konkreten Projekten und Aktivitäten der Schulen im Rahmen ihrer schuleigenen Konzepte „Fit mit Genuss“
- weitere Abstimmungen mit Kooperationspartnern (Kooperationsverträge, Vereinbarungen)
- 2. Projektschulentreffen am 06. September 2004 an der Förderschule Böhlen: Finanzierungsmöglichkeiten für 2005, Projektdokumentation, Informationen und Termine

- Umsetzung der Projektmodule im laufenden Schuljahr
- 3. Projektschulentreffen am 15.12.2004 im Gymnasium Leipzig: Projekt-IST-Stand, Jahresplanung 2005, Zwischenauswertung
- laufende Netzwerkbildung und Organisation sowie Modifikation von Einzelprojekten im Sinne von Schulentwicklungsprozessen
- Vorbereitung von Kontrollinstrumenten zur Überprüfung und Dokumentation der einzelnen Projektmodule
- 4. Projektschulentreffen am 15.03.2005 an der Mittelschule in Freiberg: Ergebnisse Zwischenauswertung, Erfahrungsaustausch, Vorbereitung Ideen- und Präsentationsworkshop
- Erarbeitung der Internetpräsentation zum Projekt (Material- und Informationspool) auf den Seiten der SASJ [www.sasj.de](http://www.sasj.de)
- Organisation der Fachtagung mit Workshops für sächsische Schülerfirmen mit Pausenversorgung
- Teilnahme an bundesweiten Fachtagungen und Fortbildungen
- begleitende Beratung und Unterstützung der Modellschulen

### Fachtagungen und Workshops

- **27. Oktober 2004 „Fit mit Genuss in die Pause“ - Workshoptagung**  
Tipps, Anregungen und Austauschmöglichkeiten für Schülerfirmen mit der Geschäftsidee Pausenversorgung und ihre Betreuer

#### Workshops zu den Themen:

„Milchbar“ – Marketingstrategien zur Milch  
 TRANSFAIR – Gesunde Produkte aus fairem Handel  
 Aufgabenverteilung in Schülerfirmen – Hinweise zur Organisationsstruktur  
 Partner – Einkauf, Verhandlung, Verträge  
 Marketingstrategien – Gesundes aus der Region  
 Volles Korn – süß und herzhaft: Getreideprodukte  
 Buchhaltung leicht gemacht – Abrechnung, Kalkulation, Preisgestaltung  
 Lehrer – Partner und Berater für Schülerfirmen

- **30. Mai 2005 Ideen- und Präsentationsworkshop „Fit mit Genuss – Gesund essen und genießen“**  
Workshop exklusiv für Schulen im Netzwerk „Gesundheitsfördernde Schule“ – Vorstellung von Ergebnissen und Erfahrungen des Modellprojektes „Fit mit Genuss“

#### Themen:

Vorstellung von Projekten der vier Modellschulen  
 Arbeitsgruppen: Entwicklung von Visionen einer Schule, die dem Anspruch „Gesund essen und genießen gerecht“ wird – Ideensammlung und Erfahrungsaustausch  
 Vorstellung der Arbeitsgruppenergebnisse im Plenum  
 Vorstellung von Konzepten zur Ernährung im Unterricht (FV Public Health Sachsen)

Begleitende Ausstellung der Projektschulen, der SASJ und des DGE- Projektes Ernährungserziehung Sachsen

## Öffentlichkeitsarbeit / Projektpräsentation

- Internetpräsentation unter [www.sasj.de](http://www.sasj.de)
- Flyer
- Präsentation des Projektes auf der Fachtagung Ernährung und Schule im Oktober 2004 im Hygienemuseum
- Netzwerktreffen Gesunde Schule im Oktober 2004
- Präsentation der Projektmodule spezifisch zum Thema Elternarbeit in den Projekten der Modellschulen auf der Fachtagung „Schule braucht Eltern“ des Netzwerkes Gesunde Schule im September 2004

## Auswertung und Ergebnissicherung

01.08. - 31.12.2005

- 5. Projektschulentreffen am 02.09.2005 in Dresden: Organisation Abschlussinterview, Auswertung SJ 2004/2005 und projektinterne Lehrerfortbildung zum Thema „Gesund leben – leicht und lecker essen“

### Themen:

#### Theorieteil in der SASJ

- § Fit mit Genuss – wie geht das?
- § Wie kann ich das Thema handlungsorientiert an Schule umsetzen? – Erfahrungsaustausch und Planungen für das neue Schuljahr

#### Praxisteil im Kochstudio der Ernährungsberatung Claudia Otto Dresden

- § Produktinfos leicht und lecker
- § Gesund kochen leicht und lecker
- § Gemeinsam essen – Esskultur und Tischsitten

- Auswertung und Überprüfung der Projektergebnisse
- Ergebnissicherung und Dokumentation
- Präsentation und Bereitstellung von im Projekt erprobten Materialien

## 1.4 Aufgaben und Leistungen der Projektleitung

- Pädagogisch-fachliche Beratung der Projektschulen bei der Entwicklung, Umsetzung und Fortschreibung der schuleigenen Konzepte
- Recherche und pädagogische Bewertung zu Projektangeboten, Materialien und Fachliteratur
- Koordination des Projektverlaufes, der Öffentlichkeitsarbeit und der Finanzierung
- Organisation und Moderation regelmäßigen pädagogisch-fachlichen Austausches (Projektschulentreffen, Fortbildungsveranstaltungen und Fachtagungen)
- Beratung der Projektschulen zu Finanzierungsmöglichkeiten für die Projektumsetzung
- Vermittlung geeigneter Kooperationspartner an die Projektschulen
- Vernetzung des Projektes mit anderen Projekten aus dem Ernährungsbereich
- Begleitung, Dokumentation und Evaluation des Projektverlaufes an den Schulen
- Auswertung der Erfahrungen und Berichte der Projektschulen
- Ergebnissicherung in Form von Handreichungen, Empfehlungen, Materialien

## 1.5 Kooperationen im Projekt

Zusammenarbeit erfolgte mit

- den Fachreferenten für Ernährung der SLfL im regelmäßigen fachlichen Austausch
- der Deutschen Gesellschaft für Ernährung - Sektion Sachsen – Projekt Ernährungserziehung Sachsen – Unterstützung von zwei Projektschulen, bei der Materialrecherche und Gestaltung der zwei Fachtagungen
- dem Projekt „Getreideprodukte für Jugendliche“ der SLfL im Rahmen der Schülerfirmenitagung
- dem Netzwerk „Gesundheitsfördernde Schulen im Freistaat Sachsen“ des SMK/ der SLfG/ der SASJ – Gestaltung eines thematischen Schwerpunktes auf einem Netzwerktreffen 2004 und Organisation des Ideen- und Präsentationsworkshops am 30. Mai 2005 exklusiv für die Netzwerkschulen

Regelmäßig über das Projekt informiert wurden

- die entsprechenden Fachreferenten von SMUL, SMS und SMK
- die Verantwortlichen für Gesundheitserziehung der verschiedenen Schularten an den Regionalschulämtern
- die DGE – Sektion Sachsen, Geschäftsstelle Leipzig.

## 2. ERGEBNISSE DES PROJEKTES

In der letzten Phase des Modellprojektes „Fit mit Genuss – Ernährung mit Anspruch“ ging es um die Auswertung der Projektergebnisse und die Ergebnissicherung. Dazu wurden folgende Dokumente und Methoden eingesetzt bzw. benutzt:

- Auswertung der Planungs- und Dokumentationsbögen der Projektschulen zu jedem Teilprojekt
- Auswertung der Fragebögen für Schüler- und Elternvertreter
- Auswertung des Ideen- und Präsentationsworkshops im Mai 2005
- Auswertung und weitere Planung mit den Modellschulen auf dem Projektschulentreffen im September und in Einzelberatungen an den Schulen
- standardisierte Interviews mit den Schulleitern und Projektteamleitern jeder Modellschule.

### 2.1 Ergebnisse bezogen auf die übergreifenden Projektziele

- a) **Stärkung der schulischen Verantwortung in Bezug auf Ernährungs- und Verbraucherbildung im Rahmen einer ganzheitlichen Gesundheitsförderung**

#### **Konzept- und Schulentwicklung**

Es ist im Rahmen des Projektes gelungen, Ernährungs- und Verbraucherthemen in Schulentwicklungsprozesse einzubinden und Schulen zu sensibilisieren und zu motivieren, das Thema zu berücksichtigen. Die Modellschulen entwickelten ihre schuleigenen Konzepte zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, die als Beispielkonzepte verschiedener Schularten für andere Schulen dienen können. Alle Schulen stellten in ihren Konzepten Bezüge zu anderen Schwerpunkten der Gesundheitsförderung her, hier besonders zu Bewegung und Schulklima. Das Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung fand insgesamt große Zustimmung und Akzeptanz bei Lehrern und Schülern.

Durch die Einbindung der Konzepte in die Schulprogramme gelang eine dauerhafte Implementierung des Themas an den Modellschulen. Schulprogramme legen die Entwicklungsziele und –schwerpunkte einer Schule kurz-, mittel- und langfristig fest. Damit ist unabhängig von Einzelpersonen des Lehrerkollegiums eine dauerhafte Bearbeitung des Themas an den Schulen gesichert.

#### **Kooperationsbeziehungen**

Schulen haben Schwierigkeiten, den richtigen Partner für das jeweilige Thema zu finden, da es eine fast unübersehbare Menge an Angeboten und Anbietern gibt. Deshalb entstand im Ergebnis des Projektes eine Datenbank mit Kooperationspartnern im Internet ([www.sasj.de](http://www.sasj.de)), in die sich potentielle Partner eintragen können. Problematisch ist außerdem, dass kostenfreie Angebote immer seltener werden, d.h. Schulen müssen, wenn sie mit Partnern gemeinsam Angebote und Projekte gestalten wollen, dafür häufig auch noch eine Finanzierungsmöglichkeit finden und organisieren.

Die Projektergebnisse zeigen dennoch, dass der Aufbau verlässlicher Kooperationsbeziehungen im Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung mit ausgewählten Partnern möglich und sinnvoll ist. 67% der Teilprojekte und Aktivitäten wurden in Kooperation mit außerschulischen Partnern umgesetzt.

#### **Eltern als Partner**

Insgesamt waren die Reaktionen der Eltern auf das Projekt positiv, allerdings gab es Unterschiede in den Schularten. Der Grundschule ist es am besten gelungen, die Eltern in

das Projekt einzubeziehen. Hier waren Eltern aller Klassenstufen in verschiedenen Einzelprojekten aktiv. An der Mittelschule und am Gymnasium waren hauptsächlich die Elternvertreter der Schule aktiv am Projekt beteiligt. An der Schule zur Lernförderung war es sehr schwierig, Eltern für das Projekt zu motivieren. Schüler dieser Schulart sind häufig nicht nur lernbehindert, sondern kommen auch aus sozial benachteiligten und zum Teil sehr schwierigen familiären Verhältnissen bzw. aus Einrichtungen des betreuten Wohnens. Die Eltern zeigen prinzipiell wenig Interesse für die Aktivitäten ihrer Kinder. Daran konnte leider auch dieses Projekt nichts ändern.

Wenig angenommen an allen Schularten wurden Angebote, die nur für Eltern gedacht waren wie z.B. Informationsveranstaltungen zum Thema Gesunde Ernährung. Sehr gut angekommen sind dagegen gemeinsame Aktionen und Projekte von Schülern und Eltern wie z.B. das Jahreszeitenfrühstück und die Vorbereitung von Schulfesten.

#### **b) Erprobung der Möglichkeiten von Schule zu einer kontinuierlichen Ernährungs- und Verbraucherbildung unter den vorhandenen schulischen Rahmenbedingungen**

Der Ansatz des Projektes, Ernährungsthemen mit dem Genuss- und Fitnessaspekt zu verbinden, hat sich bewährt. Es gibt vielfältige Möglichkeiten der Umsetzung besonders im Unterricht/in Unterrichtsprojekten fachübergreifend und fächerverbindend, aber auch durch außerunterrichtliche Angebote. Die neuen Lehrpläne aller Schularten fördern und fordern das fächerverbindende Unterrichten und Lernen, das sich gerade für die Realisierung dieses Themas besonders gut eignet. Besonders effektiv ist eine Kombination regelmäßiger Angebote mit „Highlights“ wie Radtour mit Picknick und Schulfest. Besonders erfolgreich sind solche Projekte, die gemeinsam mit den Schülern entwickelt und umgesetzt werden.

Wichtig bei der Konzeptgestaltung: Unterricht und Projekte dürfen nicht im Gegensatz zu realen Essensangeboten der Schule stehen, sondern müssen sich konsequent entsprechen. Deshalb wurden bei der Konzeptgestaltung an den Modellschulen besonders auch die Angebote auf schulorganisatorischer Ebene unter die Lupe genommen z.B. die Pausengestaltung, Mittagsversorgung und schulische Esskultur.

#### **Methodische Ansätze**

In der Fachdiskussion und –literatur setzt sich zunehmend der Begriff Ernährungsbildung durch. Im Unterschied zur Ernährungserziehung signalisiert er einen Prozess, der Schüler dabei unterstützen soll, ihr Ernährungsverhalten bewusst zu erleben und selbstbestimmt und eigenverantwortlich zu gestalten – und das durch die Förderung von Sach-, Sozial- und Handlungskompetenz in Sachen Ernährung und Verbraucherinformation.

#### **Schüler- und Lebensweltorientierung**

Konkrete Fertigkeiten und Wissen über Ernährungszusammenhänge werden vermittelt, indem man die Probleme, Wünsche und Bedürfnisse der Schüler zum Ausgangspunkt und Ziel des Unterrichts macht – ausgehend von Alltagssituationen. Kaum ein anderes Thema ermöglicht in so hohem Maße eine Verbindung von Lerninhalten mit der Lebenswirklichkeit der Kinder.

#### **Handlungsorientierung**

Lernen erfolgt durch konkretes Ausprobieren, durch vielfältige Experimente und Aktionen, spielerisches Erkunden und Wahrnehmen.

### **Lernen mit allen Sinnen**

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme und Energiezufuhr sondern zugleich sinnliches Erlebnis. Wichtiger Bestandteil der Ernährungsbildung ist das Genussstraining – Lebensmittel kennen lernen, prüfen und bewerten durch anschauen, schmecken und riechen.

### **Lernen an außerschulischen Lernorten**

Praxisnah und handlungsorientiert wird der Unterricht durch das Einbeziehen von Eltern und Experten und das Aufsuchen außerschulischer Lernorte wie z.B. Exkursionen zu Erzeugern von Nahrungs- und Lebensmitteln.

### **Prozesshafte Verbindung der Themen und Inhalte**

Die schulischen Teilprojekte und Aktivitäten zeigen eine große Themenvielfalt im Rahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Es fehlt der „rote Faden“, der die Themen in für Lehrer und Schüler in einen sinnvollen Zusammenhang bringt. Bei der Suche nach System und Struktur für die Konzeptentwicklung und -umsetzung in diesem Bereich zeigte sich, dass das Europäische Kerncurriculum zur Ernährungs- und Verbraucherbildung eine gute Orientierungs- und Systematisierungsgrundlage bietet. Die Themenschwerpunkte des Kerncurriculums spiegeln sich in den Lehrplänen wider. Damit ist eine Einbeziehung in den Unterricht problemlos möglich.

### **Förderliche Rahmenbedingungen bei der Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung**

Alle Modellschulen geben an, dass es ohne die Impulse sowohl der Projektleitung als auch der außerschulischen Partner nicht gelungen wäre, in der relativ kurzen Zeit so viele Projekte zu starten und das Thema langfristig in den Schulentwicklungsprozess einzubinden. Die außerschulische Projektleitung und Unterstützung war überhaupt erst Anlass für die Schulen, sich dem Thema zu widmen und war Motivation und Anregung zur Reflektion der erreichten Ergebnisse und deren Weiterentwicklung. Die Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch mit anderen Schulen im Rahmen von Workshops und Tagungen und besonders der Austausch der Modellschulen untereinander wurden als wichtige Gelingensfaktoren für das Projekt eingeschätzt.

Ein weiterer wesentlicher Faktor war und ist auch der Einbezug von Kompetenzen der Kooperationspartner z.B. der Eltern und Partner der Jugendhilfe im Rahmen von Finanzierungsmodellen, Vermittlung von Zugängen zu weiteren Unterstützern sowie Nutzung von Erfahrungen im Bereich Projektmanagement.

Grundlegende Voraussetzung ist die Schaffung von Organisationsstrukturen, die kontinuierliches Arbeiten ermöglichen, indem ein Projektteam gebildet wird und Räume für Koordinierungs- und Abstimmungsprozesse sowohl des Lehrerteams als auch mit den außerschulischen Partnern geschaffen werden. Und nicht zuletzt sind ein großer Teil der Projektaktivitäten nur möglich, wenn entsprechende Finanzierungsmöglichkeiten z.B. über Förderprogramme gegeben sind.

### **Was kann Schule leisten?**


Im Rahmen des Modellprojektes wurde deutlich, dass Schule einen wesentlichen Beitrag zur Motivation der Schüler zu einem bewussteren Ernährungs- und Verbraucherverhalten leisten kann, zum Teil sogar mit Auswirkungen auf die Elternhäuser und das besonders durch die Entwicklung einer schuleigenen Esskultur sowie der kontinuierlichen Bearbeitung des Themas im Unterricht.

## 2.2 Ergebnisse bezogen auf die Projektschulen

Alle Projektschulen entwickelten bis Ende des Schuljahres 2003/2004 ihr schuleigenes Konzept mit einer konkreten Maßnahmeplanung für das kommende Schuljahr. Die Umsetzung erfolgte im Schuljahr 2004/2005. Ca. 90% der geplanten Aktivitäten konnten umgesetzt werden. 10% der geplanten Aktivitäten konnten aus organisatorischen (Zeit, Finanzierung) oder personellen Gründen (Lehrerausfall, Wegfall von Kooperationspartnern) nicht stattfinden.

### a) Projektstatistik insgesamt

Insgesamt wurden an den Modellschulen 132 Teilprojekte und Aktivitäten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung durchgeführt. Davon waren 60% neue Projekte und 27% erprobte Projekte mit neuen Anteilen. 67% der Teilprojekte wurden in Kooperation mit außerschulischen Partnern umgesetzt. Zusätzlich fanden an allen Schulen weitere Projekte und Aktivitäten zur Bewegungsförderung statt, die in dieser Statistik jedoch nicht erfasst wurden.

	26. Grundschule Dresden	Ohain-Mittelschule Freiberg	Schule zur Lernförderung Böhlen*	Heisenberg-Gymnasium Leipzig	Gesamt
<b>Projektart u. Häufigkeit</b>					
Unterricht/Unterrichtsprojekt	25	25	25	15	90
außerunterrichtliches Projekt	6	3	6	12	27
Schulorganisation, Schulentwicklung, Netzwerkarbeit	5	2	2	6	15
<b>Projekte/Aktivitäten insgesamt</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>132</b>
davon:					
neue Projekte	20	14	24	21	79
erprobte Projekte	9	11	5	10	35
erprobte Projekte m. neuen Anteilen	7	5	4	2	18
<b>Einbeziehung von Partnern:</b>					
Unterricht/Unterrichtsprojekt	15	8	16	7	49
außerunterrichtliches Projekt	6	3	5	9	25
Schulorganisation, Schulentwicklung, Netzwerkarbeit	4	2	2	6	14
<b>insgesamt</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>88</b>

<b>Häufigkeit der Klassenstufenbeteiligung</b>				
Klassenstufe 1	7		0	
Klassenstufe 2	16		7	
Klassenstufe 3	13		7	
Klassenstufe 4	12		9	
Klassenstufe 5		7	0	4
Klassenstufe 6		5	0	4
Klassenstufe 7		14	5	8
Klassenstufe 8		10	12	4
Klassenstufe 9		5	2	11
Klassenstufe 10		4		6
Klassenstufe 11				2
Klassenstufe 12				1
<b>Erreichte Schülerzahl je Projekt</b>	16 - 178	12 - 50	9 - 65	4 - 100
<b>Erreichte Lehrerzahl je Projekt</b>	1 - 16	1 - 4	1 - 5	1 - 13
<b>Erreichte Elternzahl je Projekt</b>	1 - 30	1 - 5	0	2 - 75

\*Die Schule zur Lernförderung Böhlen hatte im Schuljahr 2004/2005 keine 1., 5. und 6. Klasse.

Alle Projektschulen konnten Teilziele ihres schuleigenen Konzeptes bereits innerhalb eines Schuljahres erreichen. Das Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung mit dem Ansatz "Fit mit Genuss" wurde von allen Schulen als langfristiger Themenschwerpunkt ins Schulprogramm aufgenommen. Bewährte und erfolgreiche Projekte werden als ständige Unterrichts- und außerschulische Angebote weitergeführt (ca. 75% der Projektaktivitäten insgesamt) – abhängig von vorhandenen Finanz- und Personalressourcen. Alle Projektschulen berichten, dass sie die Teilnahme am Modellprojekt im Rahmen ihrer Schulentwicklung vorangebracht habe.

b) Projekte und Aktivitäten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung der Projektschulen im Schuljahr 2004/2005

26. Grundschule „Am Markusplatz“ Dresden

Nr.	Projekt	Klassenstufe	Zeitraum
1	Zusatzangebot an Getränken	2,3	gesamtes Schuljahr
2	Gesundes Vesperangebot im Hort	2,3,4	gesamtes Schuljahr
3	Frühstückstagebuch	2	Projektwoche
4	Getreideprojekt	3	6 Unterrichtsstunden
5	Backen im Eselsnest	2	Projekttag
6	Erntedankfest	2b	Projekttag
7	Gesundes Pausenbrot	3	Projekttag
8	Gesundes Pausenbrot	2	Projekttag
9	Erntedankfest	2a	Projekttag
10	Jahreszeitenfrühstück „Herbst“	4	Projektwoche
11	Backen in der Bäckerei Walther	Lehrerkollegium	Pädagogischer Tag
12	Elternabend Gesunde Ernährung	Eltern Kl. 1,2	Elternabend 2 h
13	Unsere Kartoffelwerkstatt	3	9 Unterrichtsstunden
14	Apfelfest	3	5 Unterrichtsstunden
15	Jahreszeitenfrühstück „Winter“	3	2 Projekttag
16	Projekt „Essen macht Sinn“ mit Exkursion Hygiene-Museum	3	Projekttag
17	Kräuterprojektwoche	2	Projektwoche
18	Gesundes Frühstück	1 + Eltern	2 Unterrichtsstunden
19	Koch- und Back-AG	Schüler 1-4	Gesamtes SJ, 2h/Woche
20	Jahreszeitenfrühstück „Sommer“	2	Projekttag
21	Jahreszeitenfrühstück „Frühling“	1	4 Projekttag
22	Schulfest mit ausländischen Spezialitäten	1-4, Eltern, alle Lehrer	Vorbereitung im Unterricht, 1 Nachmittag
23	Fahrradtour mit Picknick	4	Projekttag
24	Schul- und Kräutergarten	4	2 Monate
25	Weihnachtliches Backen	2	Projekttag
26	Rezeptbuch Sachsen – Nordrhein-Westfalen	2-4	4 Projekttag
27	Tag der Backstube	1-4	Projekttag
28	Backen mit Vollkorn	1,3,4	Projekttag
29	Gesund essen – die Nahrungsmittelpyramide	2	Projekttag
30	Exkursion auf den Bauernhof mit Brot backen	2	Projekttag während Landschulheimaufenthalt
31	Frühstückstagebuch	1	Projekttag
32	Gesunde Ernährung	4	4 Unterrichtsstunden
33	Früchte des Waldes	4	3 Unterrichtsstunden
34	Kräuteröl selbst gemacht	4	2 Unterrichtsstunden
35	Projektteam – Abstimmungen zum gemeinsamen Klassenfrühstück, Mittagessenversorgung, Organisation	Lehrer, Eltern, Partner	Regelmäßige Treffen im Schuljahr
36	Konzeptentwicklung und -fortschreibung	Projektteam	

Mittelschule Papst-von-Ohain Freiberg

Nr.	Projekt	Klassenstufe	Zeitraum
1	Wie werden Lebensmittel hergestellt? Exkursion in Brauerei	10	Projekttag
2	Wie werden Lebensmittel hergestellt? Exkursion in Saftkellerei	8	Projekttag
3	Tischsitten und Tischkultur	7	2 Projekttag
4	Gesund essen mit Genuss	5	2 Projekttag
5	Wie werden Lebensmittel hergestellt? Exkursion Lichtenauer Mineralquellen	6	Projekttag
6	AG Gesunde Naschkatze	5-10	gesamtes Schuljahr
7	Schülerfirma Gesunde Pausenversorgung	6-10	gesamtes Schuljahr
8	Einfluss gesunder Ernährung auf eigene Leistung	8	9 Unterrichtsstunden
	Fächerverbindender Unterricht Klasse 7 Energiebündel Mensch		
9	Energie durch gesunde Ernährung	7	10 Unterrichtsstunden
10	Mensch – Zelle – Energie	7	7 Unterrichtsstunden
11	Befragung zum Essverhalten	7	10 Unterrichtsstunden
12	Energieumwandlung im Menschen	7	4 Unterrichtsstunden
13	Gesund essen – lecker kochen	7	Projekttag
14	Mein Ernährungsverhalten	7	5 Unterrichtsstunden
15	Energie – Gesund essen - Bewegung	7	8 Unterrichtsstunden
16	Energiebündel Mensch – Essen und Bewegung	7	3 Unterrichtsstunden
17	Speiseraum neu gestalten	5-9	2. Schulhalbjahr
18	Gesundes Pausenfrühstück	9	27 Unterrichtsstunden
19	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	8	3 Projekttag
20	Lebensmittel Zuckerrübe	5	2 Unterrichtsstunden
21	Neigungskurs Ausländische Küche	8-9	gesamtes Schuljahr
22	Birthday party – Englische Nationalgerichte	5	4 Unterrichtsstunden
23	Essgewohnheiten in England	7	2 Unterrichtsstunden
24	Essen im Restaurant	8	4 Unterrichtsstunden
25	Vitamine Cha-Cha-Cha	5	2 Unterrichtsstunden
26	Essgewohnheiten in Deutschland	5-8 (Aussiedler)	mehrere Unterrichtseinheiten
27	Genmanipulierte Nahrungsmittel	10	10 Unterrichtsstunden
28	Gesund und lecker essen	8	20 Unterrichtsstunden
29	Projektteam – Aufbau von Kooperationsbeziehungen, Materialinfos, Planungen	Lehrer, Sozialarbeiter	Regelmäßige Treffen im Schuljahr
30	Konzeptentwicklung und - fortschreibung	Projektteam	

## Schule zur Lernförderung Böhlen

Nr.	Projekt	Klassenstufe	Zeitraum
1	Tag der gesunden Ernährung und Bewegung	8-9	Projekttag
2	Fit mit Genuss durch die Pubertät – sich gesund ernähren und bewegen	7-8	Projekttag
3	Wandertag mit Picknick	4	Projekttag
4	Gesundes Pausenfrühstück	8	Projekttag
5	Wandertag mit Picknick	3	Projekttag
6	Rund um die Kartoffel	2,3	3 Projektstage
7	Gesunde Ernährung und Biokost	9	2 Projektstage im Landschulheim
8	Getreide als Nahrungsmittel	4	Projekttag im Landschulheim
9	Gesund und lecker essen	2,3	Projekttag
10	Obst ist gesund	8	4 Unterrichtsstunden
11	Fit mit Genuss durch die Pubertät – Mit Haut und Haar – Schönheit durch gesunde Ernährung	7,8	Projekttag
12	Milch macht Fit	4	Projekttag
13	Apfel-Tag	4	Projekttag
14	McDonalds-Detektive	7,8	Projekttag
15	Weihnachtliches Backen	4	Projekttag
16	Vom Korn zum Brot	4	Projekttag
17	Frühstück mit guten Noten	2	Projekttag
18	Milch macht müde Schüler munter	3	Projekttag
19	Rund um den Apfel	2,3	Projekttag
20	Fitness durch richtige Ernährung	4	Projekttag
21	Leichte Küche aus Fernost	4	Projekttag
22	Fit mit Genuss durch die Pubertät – auch mal vegetarisch essen	7,8	Projekttag
23	Fünf am Tag	2	Projekttag
24	Rund ums Gemüse	8	Projekttag
25	Vom Korn zum Brot	2,3	Projekttag auf dem Bauernhof
26	Die Milch macht's – Exkursion	8	Projekttag
27	Gesund leben – Freizeit und Erholung (Gesunde Ernährung)	4	Bestandteil einer Projektwoche
28	Mein Lieblingsrezept – Kochbuch	8	9 Unterrichtsstunden
29	Gesundes Picknick	2,3	Projekttag
30	Erlebnistag im City-Camp	8	Projekttag
31	Fit mit Genuss - Abschlussparty	7,8	Projekttag
32	Projektteam – Organisation, Materialinfos	Lehrer, Sozialarbeiter	Regelmäßige Treffen im Schuljahr
33	Konzeptentwicklung und -fortschreibung	Projektteam	

## Werner-Heisenberg-Gymnasium Leipzig

Nr.	Projekt	Klassenstufe	Zeitraum
1	Elterninformation Fit mit Genuss	Eltern 5,6	Elternabend
2	Aufbau Kooperation mit Grundschullehrern, Gestaltung eines Imbiss-Angebotes durch Schülercafe	Lehrer, Eltern Mitarbeiter Schülercafe 8,9	2 Abende
3	Artikel zur gesunden Ernährung	8	Projektwoche
4	Fächerverbindender Unterricht „Fit mit Genuss“	5	2 Wochen
5	Exkursion zum Bauernhof Rackwitz	5	2 Projekttag
6	Fachleitertagung „Fit mit Genuss als Bestandteil unseres Schulprogramms“	Lehrer, Schüler Kl. 9	1,5 Stunden
7	Gestaltung eines gesunden Büfets	9,10	Projekttag
8	Schülerseminare zur gesunden Ernährung	9,10	6 Stunden
9	Fachberatung der Schülerfirma zur gesunden Ernährung	9,10	4 Stunden
10	Gesunde Getränke auf dem Schulsommerfest	10	Projekttag
11	Renovierung des Schülercafes	9,10	2 Wochen
12	Stoffwechselphysiologie	11	10 Unterrichtsstunden
13	Infos zum Alkohol	9	4 Unterrichtsstunden
14	Hormonsystem	9	6 Unterrichtsstunden
15	Verdauung – Ernährung	12	8 Unterrichtsstunden
16	Obst und Gemüse	6	4 Unterrichtsstunden
17	Essgewohnheiten in Frankreich und Deutschland	9	8 Unterrichtsstunden
18	Getränke	11	2 Unterrichtsstunden
19	Vortragsreihe: Gesundes Essverhalten - Essstörungen	7	2 Unterrichtsstunden
20	Fahrradtour mit Picknick	7	Projekttag
21	Kanutour mit Brunch in der Natur	7	Projekttag
22	Grillplatz im Freien	8-10	Gesamtes Schuljahr
23	Projektwoche Ernährung und Bewegung	9	Projektwoche
24	Schon mal fremd gegessen? Essen aus anderen Ländern	6,7,8	Projekttag
25	Gesund frühstücken – besser konzentrieren	5, Eltern	Projekttag, Elternabend
26	Beratung für Eltern mit übergewichtigen Kindern	7	Regelmäßiges Angebot
27	Essstörungen erkennen und vermeiden	7	3 Unterrichtsstunden
28	Exkursion in die Landwirtschaft – regionale Produkte	6,7	Projekttag
29	Vollwertig kochen (Kurs)	7	über mehrere Wochen
30	Elternabend Gesunde Ernährung	Eltern GS	Eine Veranstaltung
32	Projektteam – Organisation, Materialinfos	Lehrer, Sozialarbeiter	Regelmäßige Treffen im Schuljahr
33	Konzeptentwicklung und -fortschreibung	Projektteam	

### **3. VERWERTUNG UND TRANSFER DER PROJEKTERGEBNISSE**

Alle sächsischen allgemeinbildenden Schulen werden im Januar über den Mailverteiler bzw. den Postweg der Schulaufsicht über die Ergebnisse und entstandenen Arbeitshilfen des Projektes informiert. Ausgewählte Zielgruppen (Schülerfirmen, Netzwerkschulen) werden zusätzlich per Post informiert.

#### **3.1 Handreichungen, Projektanleitungen und Internetpräsentation**

Zur Verbreitung der Projektergebnisse und Unterstützung anderer sächsischer Schulen sind folgende Materialien und Arbeitshilfen entstanden:

##### **a) Leitfaden „Fit mit Genuss – Ernährungsbildung in Schulen“ für Lehrerinnen und Lehrer**

Dieser Leitfaden soll Lehrer anregen, sich mit dem Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung auseinander zu setzen und sie dabei unterstützen, ihr eigenes schulisches Konzept zu entwickeln.

Inhalt:

- Grundlagen der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung und methodische Ansätze
- Thematische Inhalte
- Anleitung zur Konzeptentwicklung (Leitfragen)
- Gestaltungsempfehlungen
- Kooperation mit außerschulischen Partnern
- Finanzierungsmöglichkeiten
- Literaturtipps, Materialempfehlungen, Webhinweise

##### **b) Handreichung „Fit mit Genuss in die Pause!“ für Schülerfirmen mit der Geschäftsidee Pausenversorgung**

Die Broschüre enthält Anregungen und Hinweise für Schülerfirmen mit Pausenversorgung, wie sie ihr Angebot kritisch bewerten und gesünder gestalten können.

Inhalt:

- Erfahrungen zweier Schülerfirmen
- Hinweise zum Angebot mit Informationen zur gesunden Ernährung und Produktauswahl
- Hygienehinweise
- Tipps zu Werbung und Marketing
- weitere Informationen

##### **c) Projektanleitungen**

Zu innovativen Projekten der Modellschulen wurden Anleitungen zusammen gestellt, die im Internet unter [www.sasj.de](http://www.sasj.de) => Projekt „Fit mit Genuss“ herunter geladen werden und in vorhandenen Ordnern wie z.B. „Ernährung macht Schule“ der SLfL gesammelt werden können. Ausgewählt wurden die Projektideen, die in besonderem Maße den fächerverbindenden Ansatz entsprachen.

Folgende Projektanleitungen wurden erstellt (siehe Anhang):

- Klassenstufenübergreifendes Projekt „Vier-Jahreszeiten-Frühstück“ (Grundschule)
- Projekt „Trink dich fit“ (Grundschule)
- Neigungskurs „Gesund und Fit“ (Mittelschule)
- Fächerverbindender Unterricht „Energiebündel Mensch“ (Mittelschule)
- Projekt „Fast-Food-Detektive“ (Förderschule)
- Arbeitsgemeinschaft „Gesund und lecker kochen“ (Grundschule/Mittelschule)
- Fächerverbindender Unterricht „Fit mit Genuss lernen“ (Gymnasium)
- Schülerfirmenseminar „Fit mit Genuss“ (Gymnasium)

#### d) Kooperationsdatenbank für Schulen

In Sachsen gibt es eine Vielzahl von Anbietern und möglichen Kooperationspartnern für Schulen zum Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung. Um Schulen und auch Kitas die Suche zu erleichtern, wurde im Internet eine Datenbank eingerichtet, in der mögliche Partner nach verschiedenen Suchkriterien aufgeführt sind. Hier können sich laufend interessierte Partner eintragen lassen.

[www.sasj.de](http://www.sasj.de) => Projekt „Fit mit Genuss“

### 3.2 Perspektiven

Die Erfahrungen des Modellprojektes zeigen, dass Lehrer und Erzieher generell offen sind für Angebote zur Ernährungs- und Verbraucherbildung und eine Vielzahl von Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht und außerschulischen Bereich vorhanden sind. Für eine zielgerichtete und kontinuierliche Arbeit am Thema fehlt jedoch bislang der „rote Faden“, der Struktur und System in alle relevanten Inhalte und Angebote bringt und die ganzheitliche Betrachtung des Themas ermöglicht.

Deshalb wollen wir Schulen und auch den Kitas eine anerkannte Orientierungs- und Systematisierungsgrundlage bieten – das Europäische Kerncurriculum für Ernährungsbildung. Auf dessen Basis soll 2006 in Zusammenarbeit mit der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft ein Online-Lernportal entwickelt werden, das zu den Themenbereichen des Kerncurriculums fachliche Inhalte bereitstellt, Materialempfehlungen umfasst, Links zu außerschulischen Kooperationspartnern herstellt sowie eine Übersicht zu Kitas und Schulen mit guten Praxisbeispielen gibt. In Form einer Kampagne 2007/2008 sollen Kitas und Schulen ermutigt werden, dieses Online-Lernportal zu nutzen und somit bei der Strukturierung und Umsetzung ihrer Projekte und Ideen zum Thema Verbraucherinformation und –bildung Unterstützung zu finden.

# ANLAGEN