

KlimaFood – von der Konzeptentwicklung in der Modellregion Schleswig-Holstein zur Verbreitung im gesamten Bundesgebiet Deutschlands

Zwischenergebnisse eines partizipativen Ansatzes im Kontext einer aufsuchenden Ernährungsbildung

Katrin Lütjen, Prof. Dr. Ulrike Johannsen

Europa-Universität Flensburg, Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung, Deutschland

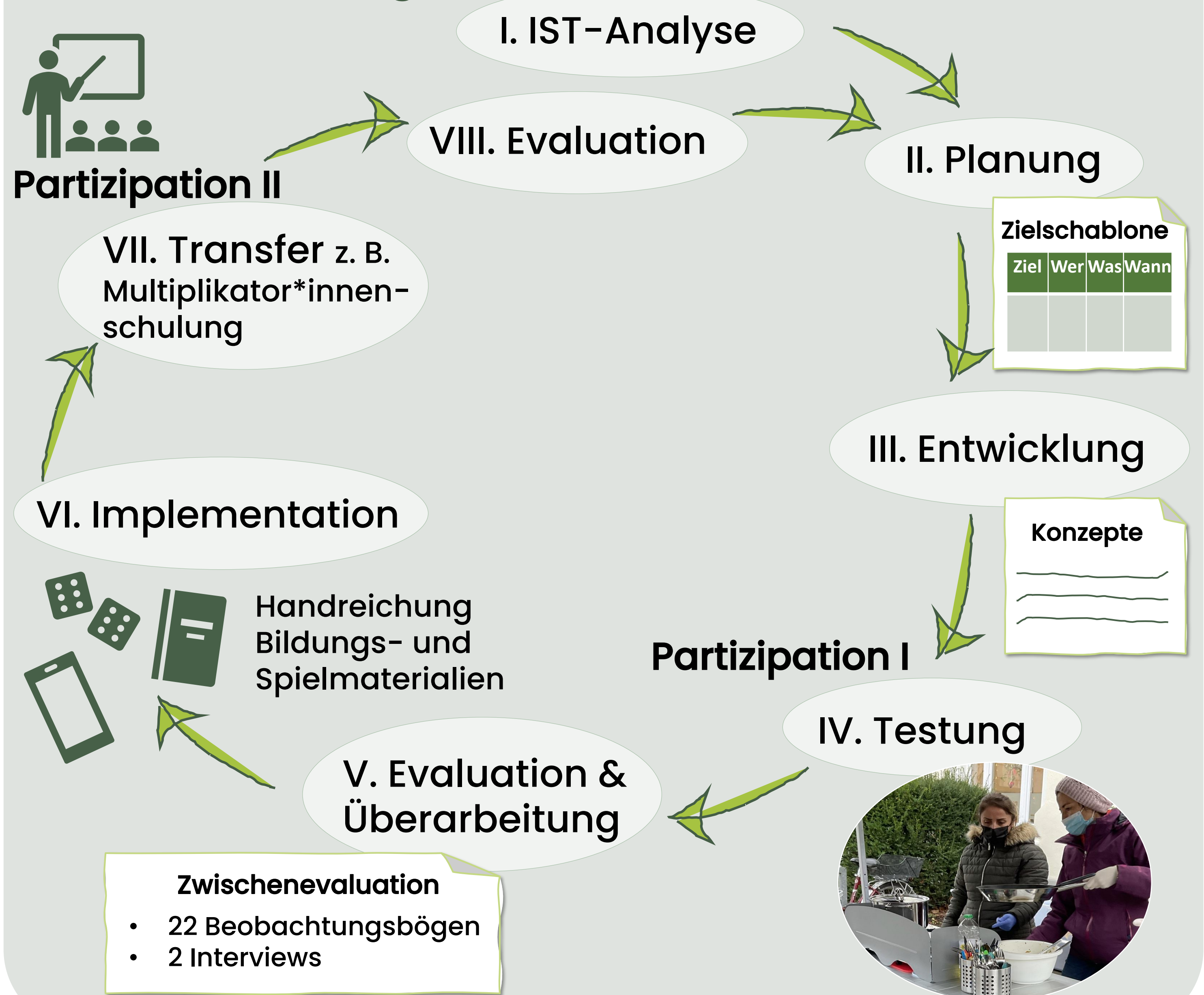
Hintergrund

Kinder und Jugendliche aus bildungsfernen Familien, Personen mit geringem Einkommen sowie Menschen mit geringer Literalität werden von Ernährungsbildung bisher wenig erreicht. Das IN FORM-Projekt KlimaFood (11/20-12/23) entwickelt daher gemeinsam mit Multiplikator*innen und Personen der Zielgruppe aufsuchende Ernährungsbildungskonzepte in Lebenswelten dieser vulnerablen Gruppen. Erprobungen finden zunächst in Schleswig-Holstein und anschließend deutschlandweit statt. Der Praxistransfer erfolgt bereits durch die Kooperation mit Praxispartner*innen während der Erprobungen und wird über die Veröffentlichung der Bildungskonzepte sowie ergänzende Multiplikator*innen-Schulungen abgerundet.

Fragestellungen

- Welche Rahmenbedingungen und Gestaltungskriterien sollten erfüllt werden, damit Zielgruppen über Konzepte der aufsuchenden Ernährungsbildung (z. B. über mobile Mitmach-Küchen) niederschwellig erreicht werden?
- Inwiefern beinhaltet das Konzept „Mitmach-Küche“ Potentiale, die Zielgruppe einzubeziehen, zu motiviert und zu aktiviert in Bezug auf eine Kompetenzerweiterung?

Methode der evaluativen Konzeptentwicklung



„Also für [Person] ist es so, dass sie jetzt bewusster einkauft, [...] also sie kauft dann auch Gemüse und Obst, was dann auch in der Türkei [...] da ist. Aber jetzt achtet sie auch mehr darauf, [...] je nach Jahreszeit sozusagen, was dann halt vor Ort angeboten [wird] oder was regional herkommt.“ (Transkript 1, Pos. 49)

„Eine teilnehmende Person probiert und ist vom Geschmack positiv begeistert. Sie erzählt, dass sie die Rösti und auch das Reisgericht bereits nachgekocht hat und alles immer sehr lecker geschmeckt hat. Sie ist begeistert von dem Rezept und nimmt dieses als Inspiration.“ (Beobachtung 14, Pos. 5)



Zwischenergebnisse

Pilothaft erprobte Konzepte umfassen:

- **Mitmach-Kochaktionen** im Quartier, auf Stadtfeesten oder bei der Tafelausgabe.
- Die **Themen** Resteverwertung, Low-Budget, Meal-Prep, Haltbarmachung, Lagerung, Saisonalität oder Regionalität usw.
- Als **Ziele**: einen Wissenszuwachs und positive Geschmackserlebnisse, um zum Selbstzubereiten zu inspirieren.

Erste Ergebnisse zeigen:

- Chancen zur Erweiterung des Wissens (über unbekanntere Lebensmittel und verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten).
- Reflexion und Veränderung des eigenen Einkaufs- & Essverhaltens (z. B. vermehrter Konsum von pflanzlichen Lebensmitteln).
- Förderung des Austauschs und der Kommunikation (z. B. Anregung für weitere Verwendungsmöglichkeiten der Lebensmittel) bei der Zielgruppe.



„Nachdem ihnen erklärt wurde, was der Unterschied zwischen Vollkornmehl und Mehl Typ 630 ist, wollten sie das Vollkornmehl für die weitere Umsetzung des Rezeptes verwenden.“ (Beobachtung 1, Pos. 5)

Schlussfolgerung & Ausblick

In der aufsuchenden Ernährungsbildung ist die Teilnahme der Zielgruppe nicht vorhersehbar und eher unverbindlich, da die Menschen im Vorbeigehen erreicht werden. So werden Menschen über dieses Konzept angesprochen, die sonst kaum Zugang zu Angeboten der Ernährungsbildung finden und erfahren einen Wissenszuwachs, sowie Motivation und Inspirationen im Kontext der Nahrungszubereitung. Nachteilig ist, dass die Personen häufig nur kurz vor Ort sind und dann wieder ihrem Alltag nachgehen. Auf diese Situation müssen die Multiplikator*innen vorbereitet und entsprechend geschult werden.

Kontakt

Katrin Lütjen
katrin.luetjen@uni-flensburg.de

IN FORM-Projekt KlimaFood
www.uni-flensburg.de?50700

ww.in-form.de

