



@ GCO

8. BILDUNG FÜR KOPF UND BAUCH: Ernährungspraktisches Lernen für alle vom Acker bis zum Teller!

Wo stehen wir? Die Zeiten, in denen das Gärtnern in Haus- und Schulgärten, hauswirtschaftlicher Unterricht sowie gemeinsames Kochen und Essen in Schulküche und -restaurant allgemeiner Bildungsstandard für die Mehrzahl aller Schüler*innen und Azubis waren, sind vorbei. Heute werden in Kitas und Schulen zunehmend die Fertig-Produkte kleinerer Bringdienste oder großer Caterer konsumiert. Wenige Schulen haben noch eigene Schulgärten und Küchen oder auch nur zeitweisen Zugang zu solchen. Der aktuelle Rahmenlehrplan für Berliner Schulen (Klasse 1-10) sieht zwar mehr Verbraucher- und ausdrücklich auch Ernährungsbildung für Schüler*innen vor. Zudem gibt es in Berlin eine ganze Reihe öffentlicher oder gemeinnütziger Garten- und Kochinitiativen, die punktuell ausgezeichnete Bildungsarbeit leisten. Doch längst nicht jedes einzelne Kind hat im gegenwärtigen System garantierte Chancen, eigene praktische Erfahrungen mit Saat, Anbau und Ernte, Qualitätskriterien beim Lebensmitteleinkauf, Essenszubereitung und gemeinschaftlichem Speisen zu machen. Kostenloses, qualitätvolles Kita- und Schulessen für alle (wie in Schweden und seit neuestem in New York), dass gerade in Zeiten wachsender Kinderarmut eine der beschämendsten Gerechtigkeitslücken im Ernährungssystem der Stadt schließen könnte, fehlt ebenfalls.

Wo wollen wir hin? Das zukünftige Ernährungssystem Berlins stützt sich auf engagierte Bürger*innen jeden Alters, für die Lebensmittel von klein auf mehr sind als eine x-beliebige Handelsware. Kinder, Schüler*innen, Student*innen, Azubis und Erwachsene werden durch systematische Aus- und Weiterbildung fit gemacht, Akteur*innen des nötigen Wandels zu sein und seinen Fortgang aktiv und kritisch zu begleiten. Ihnen wird durch geeignete Rahmenpläne und durch die Verfügbarkeit eigener Schulküchen und -gärten oder alternativ durch die systematische Nutzung externer Angebote (urbane Gemeinschaftsgärten, Gartenarbeitsschulen u.v.a.m.) eine einschlägige Infrastruktur für ihre praktische und theoretische Ernährungsbildung garantiert. Kostenloses Essen und vorwiegend regionale Biokost sind in allen Berliner Einrichtungen von Kita über Schulen bis zur Berufsbildung hin Standard.

Unsere dringlichsten Forderungen:

8a **So jung kommen wir nicht wieder**

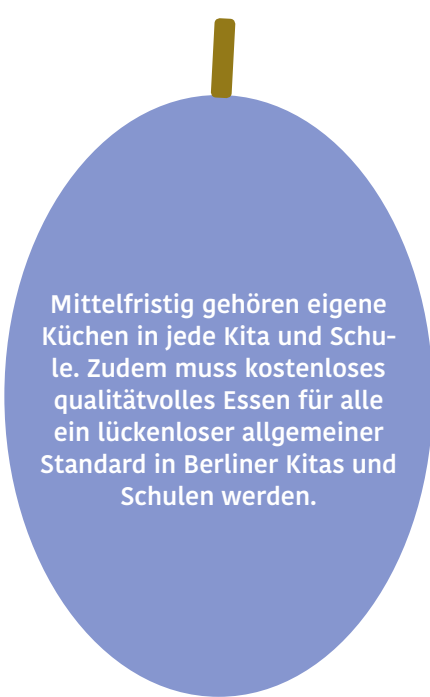
zusammen: Um der essentiellen Bedeutung, die zukunftsfähige Ernährungsbildung für viele Lebensbereiche hat, gerecht zu werden, sollen die Rahmenlehrpläne gemeinsam mit den Schulen so überarbeitet werden, dass Ernährung als komplexes Querschnittsthema mit essentieller Bedeutung widergespiegelt wird. Lehrer*innen und Erzieher*innen sollen gezielt dabei unterstützt werden, Ernährungsthemen im gesamten Fächerkanon aufzugreifen und dabei fächerübergreifendes Lernen zu fördern. Mittelfristig gehören daher eigene Küchen in jede Kita und Schule. Zudem muss kostenloses qualitativvolles Essen für alle ein lückenloser allgemeiner Standard in Berliner Kitas und Schulen werden. Kurzfristig können als Ergänzung zum Catering (möglichst 100 Prozent regional und bio, vgl. Punkt 7) relativ unbürokratisch und mit einfachen Mitteln kalte Küchen umgesetzt werden. Teil des Bildungsauftrags muss auch die Praxis der ökologischen Lebensmittel-Erzeugung und -verarbeitung sein. Dies kann in Schul- und Kitagärten und an außerschulischen Lernorten wie urbanen Gemeinschaftsgärten, Gartenarbeitsschulen, Kinderbauernhöfen, Kochschulen und partnerschaftlichen Kooperationsbetrieben stattfinden. Bildungsträger müssen bei der Bereitstellung und Pflege solcher Lernorte und konkreter Unterrichtsideen finanziell und professionell unterstützt werden (z. B. Garten- und Küchenmentor*innen).

8b **Lebenslanges Lernen für Erwachsene:**

Erwachsene sind Vorbilder für Kinder – auch sie brauchen Wissen und Fähigkeiten, um engagierte Akteur*innen eines zukunftsfähigen Ernährungssystems zu sein. Informationen zu Zukunftsfähigkeit und Gerechtigkeit im Ernährungssystem sowie Fortbildungsmöglichkeiten rund ums (ökologische) Gärtnern, Haushalten, Kochen oder Haltbarmachen müssen gefördert und ausgebaut werden. Dazu gehören auch Angebote für generationenübergreifendes Lernen und kulturellen Austausch. Bildungsträger, die solche Aufgaben bereits übernehmen, müssen besser unterstützt werden. Zudem sollen die LebensmittelPunkte in jedem Bezirk als Orte des lebenslangen Lernens dienen (vgl. Punkt 3).

8c **Zukunftsfähige Ernährung braucht passendes Personal:**

Kitas, Schulen und außerschulische Lernorte brauchen modern ausgebildetes, professionell umfassend auf die Anforderungen zukunftsfähiger Nahrungsversorgung vorbereitetes Personal mit fester Anstellung (z. B. Ökotropholog*innen, Ernährungsberater*innen, Gärtner*innen, Hauswirtschaftler*innen, Küchen-Chef*innen). Hierfür soll ein langfristiges Konzept mit einer kurzfristig bereitgestellten Anschubfinanzierung entwickelt werden. Für bestehende Großküchen sollen spezifische Rezeptvorschläge und daran gekoppelte Beratungs-, Begleit- und Weiterbildungsangebote zu Nachhaltigkeit, Umstellung auf Bio, interkulturelles Kochen, Lagerung, Verarbeitung, Verwertung) entwickelt werden (z. B. nach Kopenhagener oder Stockholmer Vorbild). Kochkursangebote für Kantinenküchenchef*innen sollen neue Ideen mit den Erfahrungen und Bedürfnissen aller am Prozess Beteiligten verknüpfen.



Mittelfristig gehören eigene Küchen in jede Kita und Schule. Zudem muss kostenloses qualitativvolles Essen für alle ein lückenloser allgemeiner Standard in Berliner Kitas und Schulen werden.