

## DAS EUROPÄISCHE KERNCURRICULUM ZUR ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG

Experten der Ernährungs- und Gesundheitsbildung aller EU-Länder haben gemeinsam Inhalte zur Ernährungsbildung erarbeitet, welche abschließend in dem Leitfaden „Healthy eating for young people in Europe“ (WHO 2000) zusammen geführt und getestet wurden. Das Europäische Kerncurriculum wurde anhand dieses Leitfadens für Deutschland adaptiert (HEINDL 2003). Die Länder der EU sind nun aufgefordert, es im jeweils spezifischen Rahmen ihrer Bildungs- und Schulsysteme umzusetzen.

Das zunehmende Verständnis der aktuellen Gesundheitsprobleme als Bildungsprobleme war maßgebend für die Entwicklung des Kerncurriculums. Damit verbunden waren Forderungen, diesen Zusammenhang in Erziehungs- und Bildungseinrichtungen als zentrale Settings der Gesundheitsförderung systematisch und ganzheitlich umzusetzen.

Mit dem Europäischen Kerncurriculum wurden Inhalte und Lernziele erarbeitet, die sich aufgrund ihres spiralförmigen Aufbaus leicht in Bildungs- und Lehrpläne integrieren und im Kita- und Schulalltag umsetzen lassen. Damit können Kinder und Jugendliche aller Altersstufen vom Vorschulbereich bis zur Sekundarstufe II erreicht werden.

Das Kerncurriculum umfasst **sieben Themenfelder**, die den roten Faden für das Lernportal bilden:

1. Essen und emotionale Entwicklung – Körper, Identität und Selbstkonzept
2. Essgewohnheiten, kulturelle und soziale Einflüsse – Ernährungsweisen, Essstile, Essen in sozialer Gemeinschaft
3. Ernährung und persönliche Gesundheit – Ernährungsempfehlungen und Richtlinien, alte und neue Konzepte
4. Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung – Lebensmittelqualität und globaler Handel
5. Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum – Marketing, Werbung und Einkauf
6. Konservierung und Lagerung von Nahrung – Lebensmittelverderb, Hygiene, europäische Bestimmungen
7. Kultur und Technik der Nahrungsmittelzubereitung – ästhetisch-kulinarischer Umgang mit Nahrungsmitteln, (inter-) kulturelle, historische, soziale, religiöse Bezüge

Jedes Thema wurde unter den gleichen zentralen Aspekten entwickelt – Aktualität, inhaltliche Bezüge, Kompetenzen, fächerübergreifende Behandlung, teilnehmerzentrierte und –aktivierende Methoden der Ernährungsbildung sowie altersgruppen- und schulartübergreifende Behandlung.

Für eine pädagogisch sinnvolle Umsetzung der Themen wurde eine Einteilung in vier Altersgruppen vorgenommen und entsprechende Schlüsselfragen sowie inhaltliche Schwerpunkte für die Bearbeitung der Themen festgelegt. Die sieben Themenfelder verknüpfen ernährungs- und gesundheitswissenschaftliche, kultur- und haushaltswissenschaftliche Kompetenzen mit Einstellungen und Wertorientierungen für eine situations- und problemgerechte Anwendung des Wissens.

Die ausführliche Darstellung des Kerncurriculums können Sie sich unter dem Menüpunkt „Arbeitshilfen“ herunterladen.

### Literaturhinweis

Ausführliche Informationen zur Ernährungsbildung, zur Entwicklung und zur Erläuterung des Europäischen Kerncurriculums und Methoden der Gesundheitsbildung finden Sie im „Studienbuch Ernährungsbildung – Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung“ von Ines Heindl (Verlag Julius Klinkhardt, 2003).