

# Von der Erde bis zum Teller

Ein Slow Food-Projekt für Kindergärten und Schulen

Informationen für die Projektpartner

Nachhaltigkeit lernen



Offizielles Projekt  
der Weltdekade  
2009 / 2010



Slow Food®  
Weimar-Thüringen

Slow Food Weimar-Thüringen  
Ein Convivium von Slow Food Deutschland e.V.  
Thomas-Mann-Str. 18  
07743 Jena  
Tel.: 03641.23 14 63  
E-Mail: [projekt@slowfood-thueringen.de](mailto:projekt@slowfood-thueringen.de)  
Internet: [www.slowfood.de/weimar](http://www.slowfood.de/weimar)

Von der Erde bis zum Teller – ein Slow Food-Projekt für Kindergärten und Schulen  
Informationen für Projektpartner

»Handlungen haben Konsequenzen und es macht einen Unterschied, ob Menschen verantwortungsbewusst handeln oder nicht. Ich glaube, dass wie du isst und wie du deine Nahrungsmittel auswählst, ein Akt ist, der das Politische – dein Platz in der mit anderen geteilten Welt – kombiniert mit dem zutiefst Persönlichen – die Art, wie du deinen Geist und deine Sinne zusammen zum Wohlergehen deiner Seele gebrauchst. Es kann die Art ändern, wie wir miteinander umgehen. Es kann die ganze Welt ändern.«  
(Alice Waters)

»Slow Food ... zu Grunde liegt die Überzeugung, dass das Essen ein wesentlicher Bestandteil des Lebens ist und dass Lebensqualität unweigerlich mit einer gesunden, guten und abwechslungsreichen Ernährung zusammenhängt.«  
(Carlo Petrini)

»Essen mit vollster Freude – Freude, die nicht gegründet ist auf Ignoranz – ist vielleicht unsere tief gehendste Verbindung mit der Erde. In dieser Freude erfahren und feiern wir unsere Abhängigkeit und Dankbarkeit, denn wir leben wegen eines Geheimnisses, wegen Lebewesen, die wir nicht erschaffen haben und Kräften, die wir nicht verstehen.«  
(Wendell Berry)

## Inhalt

1.	Einleitung	3
2.	Wer ist Slow Food	4
3.	Projektablauf	5
	Die Struktur des Projektes	5
	Die Bausteine im Einzelnen	5
4.	Gedanken zum Projekt	7
5.	Ziele des Projektes	10
6.	Schlusswort	11
7.	Quellen	11

## 1. Einleitung

Jeder Mensch isst täglich – das ist eine Binsenweisheit und für uns so normal, dass wir uns der Bedeutung dieser Tatsache gar nicht bewusst sind. Bei einer durchschnittlichen Lebenserwartung nehmen wir innerhalb unseres Lebens über 100.000 Mahlzeiten zu uns und verbringen damit insgesamt sechs Jahre des Lebens. Rechnet man noch die Zubereitungszeit hinzu, sind es sogar zehn Jahre (Hirschfelder 2005: 17-18). Bei aller Distanz moderner Gesellschaften zu natürlichen Prozessen bestimmt das Essen also immer noch einen großen Teil unseres Lebens. Es hat diese gewichtige Rolle schon allein wegen seiner biologischen Notwendigkeit, aber auch auf Grund der Bedeutung für die Kultur des Menschen. Wir alle sind in gewissem Sinne »Alltagsexperten« auf dem Gebiet des Essens.



Umso erschreckender ist der Befund, dass die meisten Menschen ihren alltäglichen Lebensmitteln nur noch eine geringe Wertschätzung entgegen bringen und sich immer weiter von ihnen entfremden. In Europa werden Lebensmittel größtenteils von einer mit industriellen Methoden arbeitenden Landwirtschaft erzeugt und mit ebenso industriellen Methoden verarbeitet. Die Verarbeitung erreicht oftmals ein Ausmaß, dass die Ursprungsprodukte nicht mehr als solche identifizierbar sind. In seiner »Kulturgeschichte der deutschen Küche« drückt es Peter Peter so aus: »Immer mehr Konsumenten verlieren im verstädterten Deutschland den natürlichen Kontakt zum Lebensmittel, das sie nur noch verpackt, eingeschweißt und portioniert kennen« (Peter

2008: 217). Ein starkes Indiz für diese Entfremdung ist, dass mittlerweile 85 Prozent der Lebensmittel in Supermärkten erworben werden (Peter 2008: 219).

Zu dieser Situationsbeschreibung passt, dass immer weniger Zeit für das Essen und dessen Zubereitung aufgewendet wird: »40 Minuten verwendet der statistische Idealdeutsche für alle Mahlzeiten eines Tages. Die Durchschnittsfamilie kennt gerade eine gemeinsame Mahlzeit pro Woche (Peter 2008: 217) und in 90% der deutschen Haushalte wird überhaupt nicht mehr regelmäßig gekocht (Müller 2007: 4).

Die gesamte Situation fasst Gunther Hirschfelder so zusammen: »Es hat noch keine Gesellschaft gegeben, die so reich ist und gleichzeitig einer schmackhaften, gesunden und auch weniger gesundheitsschädlichen Ernährung einen so geringen Stellenwert beimisst« (Müller 2007: 5).



Wir zahlen für diesen geringen Stellenwert und die vorherrschenden Methoden der Lebensmittelproduktion einen hohen Preis: die Erosion kulturellen Wissens über ursprüngliche und handwerkliche Lebensmittel sowie die Verkümmern unseres Geschmacksinns und mit beidem einhergehend den Verlust eines auf eigenen Erfahrungen basierenden und von Werbung und Medien unabhängigen Urteilsvermögens in Bezug auf unsere tägliche Nahrung. Hierzu noch einmal Peter Peter: »Eine Generation von Kindern wächst heran, die jahraus jahrein nie erntefrisches Gemüse bekommt und Käse nur in Form von eingeschweißten Scheibletten kennt« (Peter 2008: 185).

Nun geht beim Thema »Essen« unsere Verantwortung aber über uns und unsere Kinder hinaus. Sie erstreckt sich auch auf unsere Umwelt und die Menschen, die mit uns diese Erde teilen (jetzt oder in Zukunft). »Lebensmittel« – deren Erzeugung ebenso wie deren Konsum – sind ein Nachhaltigkeitsthema schlechthin. Unser Umgang mit ihnen ist ein zentraler Baustein auf dem Weg in eine zukunftsfähige Welt.

Das Projekt zielt darauf ab, bedeutsame Aspekte des Essens zu beleuchten. Es stellt eine Beziehung her zwischen den Kindern und dem Essen mit seinen vielfältigen Facetten wie Genuss, Lebensqualität, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Diese Beziehung herzustellen heißt, das Essen vom Feld bis auf den Teller zu betrachten.

Im Vordergrund des Projektes stehen das sinnliche Erleben der Lebensmittel und das praktische Erfahren in Bezug auf die Produkte. Durch zielgruppen- und altersgerechte Übungen und Aktivitäten bringt das Projekt den Kindern unverfälschte Geschmacksempfindungen nahe und trägt zur Schulung der Sinne bei. Wohldosierte Vermittlung von Wissen ergänzt die praktischen Erfahrungen und soll dazu beitragen, eine Beziehung herzustellen zwischen den eigenen Entscheidungen und deren Konsequenzen.

Die Initiatoren erhoffen sich, den teilnehmenden Kindern und Jugendlichen gemeinsam mit den Partnern Denkanstöße geben zu können. Denkanstöße in Hinblick auf einen verantwortungsbewussteren und selbstbestimmteren Umgang mit Lebensmitteln abseits der verbreiteten »Billigmentalität« und bezüglich des Zusammenhangs zwischen unserem Lebensmittelkonsum und den Erfordernissen einer zukunftsfähigen Entwicklung.

## 2. Wer ist Slow Food

Slow Food agiert unter dem Motto »Geschmack hat eine Lobby« mit der Schnecke als Symbol. Slow Food ist eine weltweite Non-Profit-Vereinigung von mündigen Konsumenten und verantwortungsbewussten Genießern, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens lebendig zu halten und den Lebensmitteln wieder die zentrale Rolle zukommen zu lassen, die sie für unser Leben haben.

Auf die Frage, wie Lebensmittel erzeugt werden müssen, hat Slow Food eine ebenso einfache wie herausfordernde Antwort gefunden: Gut, sauber und fair. In diesem Sinne fördert Slow Food eine verantwortungsbewusste Landwirtschaft und Fischerei, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.



Slow Food hat es sich darüber hinaus zum Ziel gemacht, Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen, Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln zu vermitteln und so den Lebensmittelmarkt transparenter zu machen.

Slow Food Deutschland e.V. gliedert sich in regionale »Convivien« (zu deutsch: Tafelrunden). Das Convivium Weimar-Thüringen gibt es seit Sommer 2007. Es hat derzeit rund 100 Mitglieder.

Weitere Informationen über die Arbeit von Slow Food können den Internetseiten [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) (Slow Food Deutschland) und [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) (Slow Food international) entnommen werden.

## 3. Projektablauf

### Die Struktur des Projektes

Das Projekt gliedert sich in mehrere Bausteine, die im Folgenden in ihrem Ablauf erläutert werden. Im Vordergrund stehen dabei organisatorische Aspekte. In seiner Gesamtheit umfasst das Projekt »Von der Erde bis zum Teller« die Elemente:

1. **Auftaktworkshop**
2. **Information der Eltern**
3. **Startfrühstück**
4. **Besuche bei Produzenten in der Region**
5. **Kinder kochen für ihre Eltern**
6. **Abschlussworkshop**

### Die Bausteine im Einzelnen

#### Auftaktworkshop

Am Beginn des Projektes steht ein gemeinsamer Workshop der Verantwortlichen der beteiligten Einrichtung und der Akteure von Slow Food. Schwerpunkt sind zunächst das gegenseitige Kennenlernen und die detaillierte Vorstellung der Inhalte und Methoden des Projektes. Darüber hinaus bietet der Workshop die Gelegenheit, konzentriert die spezifischen Vorstellungen und Bedürfnisse der Kindertagesstätte bzw. der Schule hinsichtlich des Projektablaufes zu integrieren und Art und Umfang der Einbindung der Eltern in das Projekt abzustimmen.

#### Elternabende

Das Projekt wird nicht an den Eltern der Kinder und Jugendlichen vorbei durchgeführt. Bei Elternabenden in der Kindertagesstätte bzw. den Schulen werden denn auch die Inhalte des Projektes erläutert und die Projektpartner vorgestellt. Ziel der Elternabende ist es, bei den Eltern der beteiligten Kinder bzw. Schülerinnen und Schüler Interesse für das Vorhaben zu wecken und für das zentrale Anliegen des Projektes zu werben: eine verantwortungsbewusste Wahl der Lebensmittel im Alltag.

Die inhaltliche Vorbereitung der Elternabende ist Aufgabe von Slow Food, ebenso die Präsentation des Projektes. Bei der Vorbereitung stimmt sich Slow Food mit den Erzieherinnen bzw. Lehrerinnen ab. Ergänzend zu der mündlichen Präsentation erhalten die Eltern eigens erstelltes Informationsmaterial zum Projekt. Das Material informiert über die Projektpartner, den Projektablauf sowie über Hintergrund und Ziele des Vorhabens.

#### Startfrühstück

Den »ersten Gang« des Projektes für die Kinder bzw. Schülerinnen und Schüler ist ein gemeinsames Frühstück. Die Lebensmittel für das Frühstück stammen so weit wie möglich von den am Projekt beteiligten regionalen Erzeugern. Nach dem Frühstück wird den Kindern das Projekt zielgruppen- und altersgerecht vorgestellt. Für diesen Projektteil ist eine Zeit von 2 h vorgesehen.

## Besuche bei Produzenten in der Region

Im Mittelpunkt der Besuche bei vier regionalen Erzeugern steht die sinnliche und handlungsorientierte Erfahrung und der Genuss der jeweils hergestellten Produkte. Die Kinder und Jugendlichen sollen erleben können, wie unverfälschte Lebensmittel schmecken, riechen und sich anfühlen. Darüber hinaus gewinnen sie über die Teilnahme an Produktionsabläufen Eindrücke von der Arbeit der Produzenten. Altersgerechte Vermittlung von Wissen im Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt und dessen Herstellung ergänzt den Erfahrungsteil. Sowohl in Umfang als auch Bedeutung tritt die Wissensvermittlung aber gegenüber dem eigenen sinnlichen Erleben und Handeln der Kinder und Jugendlichen in den Hintergrund.

Die vier Module von jeweils 3 Stunden Dauer (exklusive An- und Abfahrt) umfassen die elementaren alltäglichen Lebensmittelbereiche: (1) Gemüse, Obst und Kräuter, (2) Getreide und Brot, (3) Milch und Käse, (4) Fleisch und Wurst.

Slow Food bereitet diese Projektteile inhaltlich und methodisch in enger Abstimmung mit den vier Partnern vor. Die Durchführung der Veranstaltung vor Ort ist dann die gemeinsame Aufgabe der Betriebe und Slow Food. Der Transfer der Gruppen bzw. Klassen per Bus wird in Absprache mit der beteiligten Einrichtung organisiert.

## Kinder kochen für ihre Eltern

Zum Abschluss – und als Höhepunkt – des Projektes kochen die Kinder bzw. Schülerinnen und Schüler Anleitung eines Profikochs gemeinsam ein 3-Gänge-Menü für ihre Eltern. Für die Gerichte aus regionalen und saisonalen Produkten werden relativ einfache Rezepte verwendet, die die Kinder und Jugendlichen zu Hause, unterstützt durch ihre Familien, nachkochen können. An der Zusammenstellung der Speisenfolge werden sie beteiligt. Alle Zutaten für das Menü stammen so weit wie möglich von den Betrieben, die bei den vier Modulen besucht wurden. Für das Kochen mit den Kindern und Jugendlichen und das anschließende gemeinsame Essen sind sechs Stunden vorgesehen.

Illustriert wird das Essen durch eine Präsentation der Projektinhalte und Ergebnisse. Hier sind verschiedene Formen denkbar, die im Laufe des Projektes mit den Partnern abgesprochen werden können, wie z. B. Fotos, Zeichnungen und Collagen, die die Kinder und Jugendlichen während des Projektes anfertigen.

Die Eltern werden bereits bei den Elternabenden zum Menü eingeladen. 3 Wochen vor dem Essen wird dann um eine verbindliche Anmeldung gebeten. Für die Eltern ist ein Unkostenbeitrag in Höhe von 7,00 € pro Person vorgesehen.

## Abschlussworkshop

Gleichsam das »Dessert« des Projektes ist ein Abschlussworkshop der Verantwortlichen der beteiligten Einrichtung und der Akteure von Slow Food. Der Workshop bietet Raum für einen breit angelegten Erfahrungsaustausch und die Diskussion der Ergebnisse.

## 4. Gedanken zum Projekt

### Entfremdung von der Nahrung

Das Angebot an Nahrungsmitteln wird auf den ersten Blick immer reichhaltiger und steht uns in scheinbar unbegrenztem Umfang zur Verfügung. Exotisches gesellt sich zu Äpfel und Birnen, fremde Kräuter mischen sich unter Petersilie und Schnittlauch. Aber schon der zweite Blick bringt die Ernüchterung: eine Tomate gleicht der anderen, alle Äpfel haben die gleiche Größe. Was als ganzjährige Vielfalt daherkommt, entpuppt sich schnell als Eintönigkeit. Wenige Sorten bestimmen das weltweite Geschäft mit den Nahrungsmitteln.

Ein Kind in einem Supermarkt findet es sehr entmutigend, wenn es all die bunten Verpackungen in den Regalen mit irgendetwas in der natürlichen Welt in Verbindung setzen soll. Die meisten Erwachsenen sind mit dieser Aufgabe überfordert. Für ein Kind aber ist es schlicht unmöglich, von all den Artikeln in einem Supermarkt auf die natürlichen Grundlagen unserer Lebensmittel – ja, unseres Lebens – zu schließen. Hinzu kommt, dass Kinder und Jugendliche weitgehend wehrlos den Verführungen der Werbung im Auftrag der Nahrungsmittelindustrie ausgesetzt sind. Ihnen wird ohne Unterlass vorgegaukelt, all die bunten Produkte voll mit synthetisch produzierten Aromen und Geschmacksverstärkern seien Lebensmittel. Dabei kennen Kinder und Jugendliche kaum noch den Geschmack von frischen Lebensmitteln – von Lebensmitteln, die diesen Namen auch verdienen, weil sie eben Mittel zum Leben sind. »Im kulinarischen Störfeuer aus Aromastoffen und Geschmacksverstärkern sind ihre Zungen taub geworden.« (Steinheuer 2006: 1) Die Fastfood- und Convenience-Produkte führen zur kulinarischen Verarmung und mangelnden Stimulierung der Sinnesorgane.

Wir verzeichnen einen enormen Verlust der originären Beziehung zur Herkunft von Lebensmitteln. Weil das meiste schon verarbeitet und vorgefertigt ist, erkennen wir nicht mehr die eigentliche Identität unserer Nahrung. Die Produkte der Natur und der Landwirtschaft wurden zu Produkten der Industrie und beide – das Nahrungsmittel und der Konsument – wurden aus der biologischen Realität verbannt (Berry 1989:3).

### Essen und regionale Wirtschaft

In Zeiten globaler Warenströme besteht überdies in den meisten Fällen kein Zusammenhang mehr zwischen den Mahlzeiten, die wir einnehmen und der Landschaft und der (Land)Wirtschaft unserer jeweiligen Region. Essen ist und bleibt aber unvermeidbar eine »landwirtschaftliche Handlung« und wie und was wir essen bestimmt zu einem beträchtlichen Teil, wie die Erde genutzt wird (Berry 1989:4).

Industriell hergestellte Fertigprodukte haben also nicht nur Auswirkungen auf unsere Gesundheit, sondern auch auf die heimische Landwirtschaft. Fast alles lässt sich irgendwo anders auf der Welt kostengünstiger produzieren als hierzulande. Wenn aber alles woanders produziert wird, dann brauchen wir bald gar keinen einheimischen Anbau mehr. Heimische Kulturlandschaft ohne Landwirtschaft bedeutet jedoch Verlust an regionaler Identität und langfristig auch eine weitergehende Verstädtterung des ländlichen Raums (Hirschfelder 2006:1).

Dieser Befund lässt sich auch andersherum und damit konstruktiver formulieren: was aus der Region kommt und zur Jahreszeit passt, ist gesünder, schmeckt besser und gibt mehr Identität als das anonyme Essen, das um die halbe Welt transportiert wird.

Dass der fortschreitende Prozess der Globalisierung auch seine Schattenseiten hat, wird immer deutlicher spürbar und bewegt Menschen zum Nach- und Umdenken. Der Journalist Eckhard Fuhr beschreibt diesen Wandlungsprozess des Verbrauchers optimistisch so: »Dass die Globalisierung nicht hält, was sie verspricht, hat er inzwischen gelernt. Deshalb versucht er, sich wieder in überschaubaren Räumen zu orientieren und entdeckt dabei in der Nachbarschaft Unerhörtes: Bäcker, die backen, Metzger, die schlachten und Fischer, die fischen. Er lernt, dass die Verwandlung von Milch in Butter und Käse praktisch und kulturgeschichtlich so faszinierend ist wie die von Traubensaft in Wein. Schritt für Schritt wird aus dem Verbraucher wieder ein Bürger, der in den elementaren Dingen des Lebens – dazu gehören ohne Zweifel die Herstellung, Beschaffung und Zubereitung von Nahrungsmitteln – Bescheid und sich zu helfen weiß. Und der sein Land auch in dem kennt und achtet, was es an Eß- und Trinkbarem hervorbringt.« (Fuhr 2006: 3)

### Essen und zukunftsfähige Entwicklung

Lebensmittel – deren Erzeugung ebenso wie deren Konsum – sind ein Nachhaltigkeitsthema schlechthin. Die Antwort auf die Frage »Woher kommt unser Essen?« ist ein zentraler Baustein auf dem Weg in eine zukunftsfähige Welt. Und dies aus mindestens 3 Gründen:

- Wie eingangs festgehalten, essen wir alle jeden Tag. Das Thema »Lebensmittel« betrifft also ausnahmslos jeden Menschen.
- Da Lebensmittel von elementarer Bedeutung für alle Menschen sind, haben die Art und Weise ihrer Erzeugung und Verarbeitung entsprechend große Auswirkungen. Sowohl lokal wie global sind sie entscheidend für die ökologische, wirtschaftliche und soziale Situation auf der Erde. Hier stellt sich jeden Tag aufs Neue und ganz unspektakulär die Frage nach der Übereinstimmung unseres Handelns mit dem elementaren Kriterium einer nachhaltigen Entwicklung, nämlich der zeitlichen wie räumlichen dauerhaften Übertragbarkeit aller menschlichen Aktivitäten. Unsere Wertmaßstäbe und unser Handeln in Bezug auf unsere Lebensmittel sind von nicht zu überschätzender Bedeutung für die Frage, ob der Menschheit der Weg in eine zukunftsfähige globale Gesellschaft gelingt oder nicht.
- Aber nicht nur hinsichtlich seiner Bedeutung, sondern auch hinsichtlich der Möglichkeiten individueller Einflussnahme, ist es ein zentraler Aspekt im Ringen um eine nachhaltige Entwicklung. »Lebensmittel« sind ein Thema, wo wir eine weitreichende und immer wiederkehrende Freiheit der Wahl und Entscheidung haben (ganz im Gegensatz zu anderen gesellschaftlichen Feldern wie Politik oder dem Berufsleben). Jeder Einzelne entscheidet jeden Tag aufs Neue über das, was er isst. In diesem alltäglichen Lebensbereich steht es dem Individuum frei, das eigene Verhalten jederzeit zu ändern und für seinen kleinen, aber alles entscheidenden Teil die Welt durch seine eigene Lebensweise tatsächlich zu verbessern (Lemke 2002: 41).

### Handlungsmöglichkeiten

Auch wenn es sich bei der Agrarwirtschaft und der Lebensmittelindustrie um stark vernetzte und komplexe Wirtschaftszweige handelt, bedarf es für die nötige Kehrtwende entscheidend des verantwortungsbewussten Verhaltens der Konsumenten. Dazu gehören der Kauf von Lebensmitteln aus nachhaltiger, tiergerechter Produktion und der Kauf von regionalen und saisonalen Produkten.

Fragt man nach den Motiven, die Menschen dazu bewegen, sich mit den Themen »Ernährung« und »Landwirtschaft« auseinanderzusetzen, dann werden die Aspekte Ökologie und Nachhaltigkeit jedoch nicht an erster Stelle genannt. Stärkere Motive – und mit spürbarerem Einfluss auf das Konsumverhalten – sind dagegen Gesundheit und Fitness sowie, ganz im Sinne der Ziele von Slow Food, Genuss und Qualität.

An diese Motive kann Bildungsarbeit anknüpfen. Bildungsarbeit, die auf den erhobenen Zeigefinger verzichtet und stattdessen die Freude an gesunder und qualitativvoller Nahrung in den Vordergrund stellt. Bildungsarbeit, die bei den Menschen ansetzt und die Verbesserung von deren Lebensqualität und Wohlbefinden in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit stellt.

### Verantwortungsbewusster Genuss

Wir erkaufen uns die oberflächliche Vielfalt an Produkten mit einem Verlust an Gesundheit, Genuss und Lebensqualität. Lebensfreude und Lebensqualität können wieder gewonnen werden durch eine Rückbesinnung auf verloren gegangene Esskultur und bewusstes Genießen der Früchte, die uns die Erde so großzügig schenkt. »Der Genuss bei Tisch ist eine Voraussetzung, um zu einem gemächlichen und harmonischen Lebensstil zu finden und sich weder von der Werbung noch von der Hektik, weder von den Massenmedien noch vom Konformismus, der hinter jeder Modeerscheinung steht, beirren zu lassen. Eine genussvolle Ernährung befreit von eintönigen, sterilen Mustern« (Petrini 2003: 41).

Genuss aber ist nur vollständig, wenn der Zusammenhang von Qualität, handwerklicher Kultur, Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen und der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Nutztieren und Pflanzen beachtet und gelebt wird.

### Essen in Kindergarten und Schule

Vor allem unseren Kindern müssen wir Esskultur und bewussten und verantwortlichen Genuss – im wahrsten Sinne des Wortes – schmackhaft machen. Wir befinden uns in der durchaus dramatisch zu nennenden Situation, dass das Wissen der Großelterngeneration in Bezug auf Lebensmittel erodiert und unser gewachsenes kulturelles System der Küche unwiederbringlich verloren zu gehen droht (Hirschfelder 2006: 3). In diesem Zusammenhang lauern in vielen Kindergärten und Schulen weitere Gefahren, wie die Konditionierung auf Fett, Zucker und Convenience-Produkte sowie Wertmuster, die Chips cool finden, Äpfel jedoch uncool (Hirschfelder 2006: 1).

Wesentliche Ansichten und Verhaltensweisen bezüglich der Ernährung prägen sich bereits in der Kindheit ein und diese etablierten Muster lassen sich später nur mühsam ändern. Da auch die Kindergärten und Schulen (gerade auch im Rahmen der Ganztagschule) hier Weichen für die Zukunft stellen, müssen sie sich dieses Themas annehmen. Dabei darf es sich nicht darauf beschränken, dass Kinder und Jugendliche gutes Essen in der Einrichtung serviert bekommen, sondern sie müssen generell und an ihren Lebensalltag anschlussfähig an einen vernünftigen wie verantwortungsbewussten Umgang mit dem Essen herangeführt und wenn möglich dafür begeistert werden (Hirschfelder 2006:1-2).

Nun haben Kinder eine gewisse Affinität für ungesunde Ernährung und wer da mit dem erhobenen Zeigefinger kommt, hat schon verloren. Demgegenüber haben positive sinnliche Erfahrungen mit Essen eine viel größere Chance sich einzuprägen. Der Vorteil: auch frühe positive Erfahrungen mit Lebensmitteln können prägend wirken, lange nachhallen und manchmal ein ganzes Leben lang in Erinnerung bleiben.

Für diese positiven Erfahrungen braucht es aber auch Familien, in denen das gemeinsame Mahl ein unverzichtbarer Bestandteil des Familienlebens ist und wo das Essen mit Liebe, aber dafür ohne Tüten und Dosen zubereitet wird. Andererseits können Kinder auch positive Erfahrungen und veränderte Verhaltensweisen aus dem Kindergarten oder der Schule in ihre Familien tragen. Sie können zu Hause Denkanstöße geben und zu Veränderungen in Bezug auf gesunde Ernährung und Esskultur anregen.

## 5. Ziele des Projektes

Ziel des Projektes ist es, Kinder und Jugendliche mit den Quellen ihrer Lebensmittel – und damit gleichsam mit den Quellen ihres Lebens – in Kontakt zu bringen. Den Schwerpunkt bildet nicht die Vermittlung möglichst vielfältigen und umfangreichen Wissens über gesunde Ernährung. Im Mittelpunkt stehen vielmehr die teilnehmenden Kinder und Jugendlichen als wachsende Persönlichkeiten. Nicht Wissensvermittlung, sondern der Beitrag zu Förderung der Persönlichkeit ist das vordringliche Anliegen des Projektes.

Erfahrungen mit natürlichen und unverfälschten Lebensmitteln und das Erleben von Lebensmittelqualität jenseits der künstlichen Aromen und Geschmacksverstärker der Nahrungsmittelindustrie, trägt wesentlich zur Lebensqualität und persönlichen Zufriedenheit des Menschen bei. Die Erfahrung handwerklich erzeugter Lebensmittel von hoher Qualität vermittelt Werte, die ein Gegengewicht zur vorherrschenden Billig- und Wegwerfmentalität bilden. Die Erfahrung einer »Ethik« in Bezug auf Lebensmittel fördert die Entwicklung einer Verantwortung für die Grundlagen unseres Lebens. Praktische Erfahrungen in der Herstellung von Lebensmitteln und des Kochens – das Erlebnis des »Selbermachen« – steigern das Selbstwertgefühl.

Diese Aspekte sind von großer Bedeutung für die Entwicklung der Persönlichkeit, sie sind ein Mosaikstein in dem Bemühen, Kinder und Jugendliche zu einer gesünderen und bewussteren Lebensweise anzuregen. Die Herausforderungen auf dem Weg in eine zukunftsfähige Gesellschaft erfordern dringend selbstbewusste und reflektierende Menschen.

Zu den persönlichen Erfahrungen muss sich Wissen über die Herkunft unserer Lebensmittel und deren Produktion gesellen. Erst durch die Verbindung von Erfahrung und Wissen wird verantwortungsvoller Genuss ermöglicht. Das Projekt setzt sich das Ziel, Kindern und Jugendlichen nahe zu bringen, dass die Wahl des Essens Auswirkungen hat auf ihre Gesundheit, die Menschen, die ihre Nahrungsmittel herstellen und die Erde.

Qualitätsvolle Lebensmittel und gutes Essen transportieren Signale und Botschaften, sie sind kein elitärer Luxus. Das Ziel ist ein verantwortungsvoller und bewusster Umgang mit Lebensmitteln im Alltag. Kinder und Jugendliche sollen wieder lernen, wie wertvolle Lebensmittel entstehen bzw. wachsen. Wer die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Mensch und Gesundheit kennt, weiß deren Wert zu schätzen. Wer differenziert schmecken kann und informiert ist, entscheidet sich bewusst für frische, regionale und saisonale Produkte. »Sie müssen wahrnehmen, dass der Bäcker backt, ... der Metzger Fleisch und beste Wurstwaren erzeugt. Man muss vermitteln, dass es ein kulturgeschichtliches Gut ist, wie sich Milch in Butter oder Käse verwandelt.« (Steinheuer 2006: 2).

Zusammenfassend lassen sich als wesentliche Projektziele benennen:

- kennen lernen handwerklich erzeugter Lebensmittel als Alternative zu industriell erzeugten Nahrungsmitteln
- Förderung des sinnlichen Zugangs zu Lebensmitteln und Ermöglichung praktischer Erfahrungen mit ihnen
- Förderung des Bewusstseins, dass Lebensmittel einen hohen Wert für unser Leben haben
- »den Produkten ein Gesicht geben« – Herstellung einer erlebbaren Verbindung zwischen dem Lebensmittel und den Menschen, die es herstellen
- in der Summe Anregung zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und Fragen der Ernährung im eigenen Lebensumfeld

Auf Grund des sinnes- und handlungsorientierten Ansatzes des Projektablaufes, der Thematisierung von Werten in Bezug auf Lebensmittel und deren Herstellung sowie des Bezugs zum Lebensumfeld der teilnehmenden Kinder versteht sich das Projekt als Beitrag zu einer Bildung für eine nachhaltige Entwicklung.

## 6. Schlusswort

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit allen Partnern und wünschen uns einen erfolgreichen Verlauf des Projektes.

## 7. Quellen

- Berry, W. (1989): The pleasures of eating. <http://www.ecoliteracy.org/publications/rsl/wendell-berry.html>. 28.11.2006.
- Fuhr, E. (2006): Wenn der Bürger wieder Wurzeln sucht. Das Gute liegt ganz nah: In Deutschland blüht ein aufgeklärter kulinarischer Patriotismus. In: Die Welt 2006, Deutschland-Ausgabe. [http://www.welt.de/print-welt/article217861/Wenn\\_der\\_Buerger\\_wieder\\_Wurzeln\\_sucht.html](http://www.welt.de/print-welt/article217861/Wenn_der_Buerger_wieder_Wurzeln_sucht.html). 22.10.2008.
- Hirschfelder, G. (2005): Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/Main: Campus-Verl.
- Hirschfelder, G. (2006): Veränderungen der Essgewohnheiten: Herausforderung für die Zukunftssicherung. Symposium »Gesunde Ernährung in Kindergarten und Schule«, Stuttgart, 23.10.2006. [http://www.baden-wuerttemberg.de/fm7/2028/Hirschfelder\\_Vortrag\\_Symposium\\_231006.pdf](http://www.baden-wuerttemberg.de/fm7/2028/Hirschfelder_Vortrag_Symposium_231006.pdf). 19.01.2009.
- Lemke, H. (2002): Ethik des »guten Essens«: Gastrosophisches Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur. In: Jahn, I. (Hrsg.): Essen mit Leib und Seele. Theorie und Praxis einer ganzheitlichen Ernährung ; mit ausgewählten Rezepten. Bremen: Ed. Temmen, S. 39–47.
- Müller, A. R. (2007): Dr. Gunther Hirschfelder Volkskundler im Gespräch mit Axel Robert Müller. Interviewtext, Fernsehsendung "alpha-Forum" des BR vom 02.03.2007, 20.15 Uhr. <http://www.br-online.de/alpha/forum/vor0703/20070302.shtml>. 19.01.2009.

- Peter, P. (2008): Kulturgeschichte der deutschen Küche. München: C.H. Beck.
- Petrini, C. (2003): Slow Food – Genießen mit Verstand. Zürich (Rotpunktverlag).
- Steinheuer, H. S. (2006): Wie können Kinder wieder schmecken lernen? Vortrag im Rahmen des Symposiums »Gesunde Ernährung in Kindergarten und Schule« URL [http://www.baden-wuerttemberg.de/fm/2028/Steinheuer\\_Vortrag\\_Symposium\\_231006.pdf](http://www.baden-wuerttemberg.de/fm/2028/Steinheuer_Vortrag_Symposium_231006.pdf). 30.08.2007.

Bildquellen: © Slow Food/Stefan Abtmeyer.

**Autor:**

Thomas Pohler