

**MINISTERIUM FÜR KULTUS, JUGEND UND SPORT
BADEN-WÜRTTEMBERG**

Postfach 10 34 42 70029 Stuttgart
E-Mail: poststelle@km.kv.bwl.de

600Z INUF '6 -

N39N4939NIE

Frau
Silke Bott
Vegetarier-Bund Deutschland e. V.
Geschäftsstelle
Blumenstr. 3
30159 Hannover

Stuttgart 4. Juni 2009
Durchwahl 0711 279-2865
Telefax 0711 279-2943
Name Ute Recknagel-Saller
Gebäude Königstr. 19a
Aktenzeichen 34-6521.-14-MUM/10
(Bitte bei Antwort angeben)

Sehr geehrte Frau Bott,

Ihre Anfrage bezüglich des Faches "Mensch und Umwelt" in der Realschule wurde an das zuständige Fachreferat des Kultusministeriums weiter geleitet. Sie erbitten Informationen, inwiefern Schülerinnen und Schüler mit vegetarischer bzw. veganer Ernährungsweise das Fach wählen können.

Ich freue mich über Ihr Interesse am Fach "Mensch und Umwelt" und übermittle Ihnen gerne folgenden Informationen:

Das Fach "Mensch und Umwelt" als Wahlpflichtfach, wählbar ab Klasse 7 in den Realschulen Baden-Württembergs, umfasst ausgehend vom privaten Haushalt die Themenbereiche Ernährung, Bekleidung, Wohnen, Wirtschaften und den Bereich Zusammenleben in Familie und Gesellschaft. Auf natur-, gesellschafts- und kulturwissenschaftlicher Grundlage werden Sachkenntnisse vermittelt, Urteilsvermögen und Handlungskompetenz gefördert. Dies führt die Einzelne bzw. den Einzelnen hin zu einer verantwortungsbewussten Lebensgestaltung unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen zur Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt. Durchgängiges Unterrichtsprinzip sind dabei die Gesundheits- und Umwelterziehung. Für jedes Fach bzw. jeden Fächerverbund in Baden-Württemberg sind Standards formuliert, die nach einer bestimmten Klassenstufe erreicht sein sollen. So auch für das Fach "Mensch und Umwelt", bei dem diese für das Ende der Klassenstufe 8 und 10 verbindlich zu erreichen sind.

- 2 -

Nachfolgend sind die Kompetenzen genannt, die für den Teilbereich Ernährung innerhalb von "Mensch und Umwelt" formuliert wurden:

Klasse 8

Schülerinnen und Schüler sollen u. a.

- Unfallgefahren in der Küche erkennen und berücksichtigen,
- mit Lebensmitteln sachgerecht umgehen,
- Grundtechniken der Nahrungszubereitung anwenden,
- mit der Ernährungspyramide bzw. dem Ernährungskreis einen vollwertigen Tageskostplan erstellen,
- ausgewählte Lebensmittel als Nähr- und Wirkstoffträger unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten bewerten,
- die Qualität ausgewählter Lebensmittel und den Aspekten regional und saisonal beurteilen,
- exemplarisch an der Produktlinie von Tiefkühlkost ein verantwortungsvolles Verbraucherverhalten ableiten,
- mit einem Ernährungsprogramm am PC Ist-Versorgung und Soll-Bedarf eines Tagesplans für die eigene Person ermitteln und bewerten und am PC Rezepte erstellen und eine Speisekarte gestalten.

Bis Klasse 10 erarbeiten sich die Schülerinnen und Schüler weitere Kompetenzen im Fachbereich Ernährung. Dazu gehören u. a.

- komplexe Aufgaben der Nahrungszubereitung selbstständig planen, organisieren, durchführen und bewerten,
- erweiterte Garmethoden und Zubereitungstechniken anwenden und präsentieren,
- den Nährstoffbedarf ausgewählter Personengruppen mit Hilfe neuer Medien ermitteln und entsprechende Menüplanungen erstellen und bewerten,
- Lebensmittelqualität unter den Aspekten Gesundheitsverträglichkeit, Sozialverträglichkeit, Umweltverträglichkeit beurteilen,
- aktuelle Trends in der Produktion und Behandlung von Lebensmitteln erkennen, diese aus Verbrauchersicht bewerten und dieses Wissen in die eigene Lebensmittelauswahl einbeziehen,
- gesundheitliche Folgen von Fehlernährung aufzeigen und Ernährungs- und Verhaltensregeln ableiten,
- vegetarische Kostformen nennen und unter verschiedenen Aspekten bewerten,
- Internetrecherchen zu ausgewählten Themenbereichen durchführen und auswerten,

- 3 -

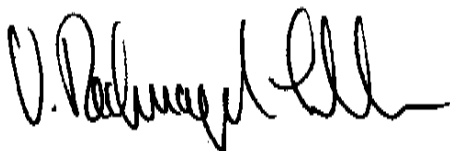
- Esstörungen erkennen, Wissen um deren mögliche Folgen und Hilfsmöglichkeiten durch Freunde, Familie sowie Institutionen.

Wie Sie sehen, umfasst der Bereich Ernährung verschiedenste Aspekte, die die Schülerinnen und Schüler erarbeiten. Dazu gehört auch, dass sie sich auch mit vegetarischen Ernährungsformen befassen.

Der Bildungsplan beschreibt Inhalte und Kompetenzen, die verbindlich für das jeweilige Fach sind, so auch die oben genannten Kompetenzen für das Wahlpflichtfach. Schülerinnen und Schülern mit vegetarischer bzw. veganer Ernährungsweise nehmen selbstverständlich am regulären Unterricht teil, erwerben die entsprechenden Qualifikationen und arbeiten im Rahmen dessen auch praktisch bei der Nahrungszubereitung mit (Garmethoden praktizieren, Zubereitungstechniken anwenden, Speisefolgen zusammenstellen etc.). Darüber hinaus besteht keine Verpflichtung, dass eine Schülerin bzw. ein Schüler, die/ der sich vegetarisch oder vegan ernährt, die in der Gruppe zubereiteten Speisen auch isst. Es ist zwar die Regel, dass nach der Zubereitung einer Speisefolge gemeinsam gegessen wird, jedoch besteht ein Menü bzw. eine vollständige Mahlzeit meist auch aus fleischlos zubereiteten Gängen, so dass hier entsprechend ausgewichen werden könnte. Im Übrigen empfehle ich, dass sich bei Fragen und Unklarheiten rechtzeitig die Schülerin bzw. der Schüler an die entsprechende Fachlehrkraft wendet, um eine Lösung herbei zu führen.

Zuletzt verweise ich noch einmal auf die eingangs beschriebene Vielfalt der Themenbereiche des Faches. "Mensch und Umwelt" allein auf das Feld "Ernährung" zu reduzieren, würde dem Ansatzes des Faches nicht gerecht. Die Wahl des Faches ab Klasse 7 bedeutet die Entscheidung für ein Fach, das ein breites Spektrum an täglich relevanten, gesellschaftlich bedeutsamen Kompetenzen vermittelt.

Mit freundlichen Grüßen



Ute Recknagel-Saller

Schulrätin

Referat Hauptschulen, Realschulen, Medienpädagogik