



LEUPHANA

UNIVERSITÄT LÜNEBURG

Essenssituationen als Bildungsangelegenheiten in KiTa und (Ganztags-)Grundschule

Fachgespräch

Bremen, 08. Oktober 2015

Prof. Dr. Birgit Althans

Professorin für empirische Grundschulpädagogik und Genderforschung

Leuphana Universität Lüneburg

Institut für Bildungswissenschaften

birgit.althans@leuphana.de

1. Essen als kulturelle Praxis – anthropologische Perspektiven
2. Essen als religiöse Praxis
3. Essen als regionale Praxis – kulturgeschichtliche und koloniale Perspektiven
4. Essen als familiäre Praxis
5. Essen als außerfamiliäre, urbane Praxis
6. Essen als Bildung und Umgang mit Heterogenität in Bildungsinstitutionen

1. Essen als kulturelle Praxis und Bildungsprozess – anthropologische Perspektiven

„Essen ist eine zentrale Körpertechnologie, die alle Menschen vereint und in ihrer praktischen Ausführung (Zubereitung der Nahrung, Geschmack) zugleich zutiefst unterscheidet. Wird Bildung in einem weiten Sinne als prozessuale Veränderung und Transformation von Menschen verstanden, dann ist es offensichtlich, dass sich diese Prozesse auch bei der Nahrungsaufnahme und der Vermittlung von Nahrung vollziehen. Essen und Trinken erfolgt vielfach in sozialen Situationen, in denen Menschen miteinander interagieren und in denen sie Fähigkeiten des Umgangs mit den Dingen, mit sich und den Anderen entwickeln. Seit der frühesten Kindheit entsteht eine Verschränkung zwischen Essen und Bildung, Ernährung und menschlicher Entwicklung.“

(Schmidt/Wulf/Althans 2015: 7)

2. Essen als religiöse Praxis

Religionen messen dem Essen eine hohe Bedeutung zu. Durch die Praktik des Essens vergemeinschaften sich Menschen, unterwerfen sich, werden zu einer Einheit. Dies wird insbesondere durch das christliche Abendmahl deutlich, in dem symbolisch der Leib des Herrn gegessen und sein Blut getrunken wird. Durch Nahrungsgebote, -verbote und Regeln und Rituale, in denen diese aufgeführt werden, schützen die Religionen diese Praxis, Nahrungsvorschriften grenzen Angehörige anderer Glaubensgemeinschaften aus und schaffen so Ordnung im Chaos. Der Anthropologin Mary Douglas zufolge wird mit den Nahrungsverböten zwischen Reinheit und Unreinheit der Nahrung und damit auch derer, der sie essen, unterschieden.

„Zu den ältesten und zugleich gegenwärtigsten, den vielleicht, die in diesem Sinne als sozialitätsstiftend angesehen, unverwüstlichsten und weltweit verbreitetsten Institutionen, Gelegenheiten und Riten, die in diesem Sinne als sozialitätsstiftend angesehen werden müssen, gehören die Praktiken der alimentären Gabe und Gastfreundschaft.“

(Därmann 2008: 17)

3. Essen als regionale Praxis – kulturwissenschaftliche und post- koloniale Perspektiven

Zu unseren grundlegenden Nahrungsmitteln, mit denen wir z.B. den Tag beginnen, gehören „Kolonialwaren“ wie Zucker, Kaffee und Tee, die von weither importiert werden und mit deren Gebrauch auch die „Gebräuche“ anderer Kulturen verbunden sind: z.B. das Kaffeehaus oder das (ostfriesische) Teeritual. Aktuell verliert sich das Wissen um regionale, lokale und saisonale Produkte und ihrer Zubereitung zugunsten einer Hybridisierung der Esskulturen durch Migrationsbewegungen und Globalisierung.

4. Essen als familiäre Praxis

Die Versorgung mit Nahrung und die Zubereitung und Inszenierung des gemeinsamen Essens ist eine grundlegende Praxis von Familien. Aktuell ist das Ritual der Familienmahlzeit oft der einzige Zeitpunkt, an dem Familien sich zusammenfinden und face-to-face kommunizieren, ihre Beziehungen und das Generationenverhältnis stabilisieren und de-stabilisieren, Konflikte thematisieren und Differenzen bearbeiten (Audehm 2007).

Gleichzeitig ist es auch der Ort, in dem die familiäre Individualität sichtbar wird, die Heterogenität von Familienformen sich zeigt (Schinkel 2014).

Gleichzeitig werden hier die Tischmanieren und der Geschmack vermittelt, denen als Praxis der Distinktion eine hohe soziale Bedeutung zukommt (vgl. die Soziologien von Simmel, Elias, Bourdieu).

5. Essen als außerfamiliäre, urbane Praxis

Während es durch die „Kultur“ des „Fast Food“ zu einer Auflösung kultureller Geschmäcker zugunsten einer globalen Orientierung an erwartbaren Geschmacksformen des Essens kam (Althans 2014), etablieren sich in den Großstädten im Kontext neuer Ethiken des Essens (Veganismus) neue, kulinarisch anspruchsvolle Formen von „Streetfood“ und „Streetfoodmarkets“. Jugendliche Esskulturen tendieren dabei immer mehr weg von der Tischgesellschaft hin zum „Snacking“ (Bartsch 2010). Man hält sich nicht mehr an regelmäßige Mahlzeiten, sondern man isst, wenn man Hunger hat. Dabei geht es auch weniger um den Geschmack, als vielmehr um den Symbolwert der Nahrung (z.B. McDonalds, Red Bull etc.). Auch diese Praxen werden in den Medien reproduziert (z.B. Currywurst-Buden im Tatort-Kult).

6. Essen als Bildung und Umgang mit Heterogenität in Bildungsinstitutionen

Essen und Essenssituationen sind Möglichkeiten der Selbstbestimmung und eigenständigen Aktivität, erste Formen der Artikulation von Bedürfnissen und Einübung von Praktiken der *Partizipation* und Aufmerksamkeit für die Bedürfnisse anderer, dienen der Geschmacksbildung wie der Teilhabe an Herkunfts- und umgebender Kultur.

In ihnen werden sowohl *individuelle Vorlieben* wie die *Heterogenität* der Essenspraktiken aller Beteiligten, sowie Geschlechterrollen und neue Care-Aufgaben der Lehrpersonen sichtbar.

Sie stellen *Bildungsaufgaben* dar. Dies zeigen die vergleichenden Untersuchungen von Mahlzeiten in Kindergärten und Schulen. In den KiTas gehören Mahlzeiten mittlerweile zu den Bildungsstandards, in den Schulen müssen sie als Bildungsraum, der pädagogisch gerahmt werden muss, noch konzipiert werden.

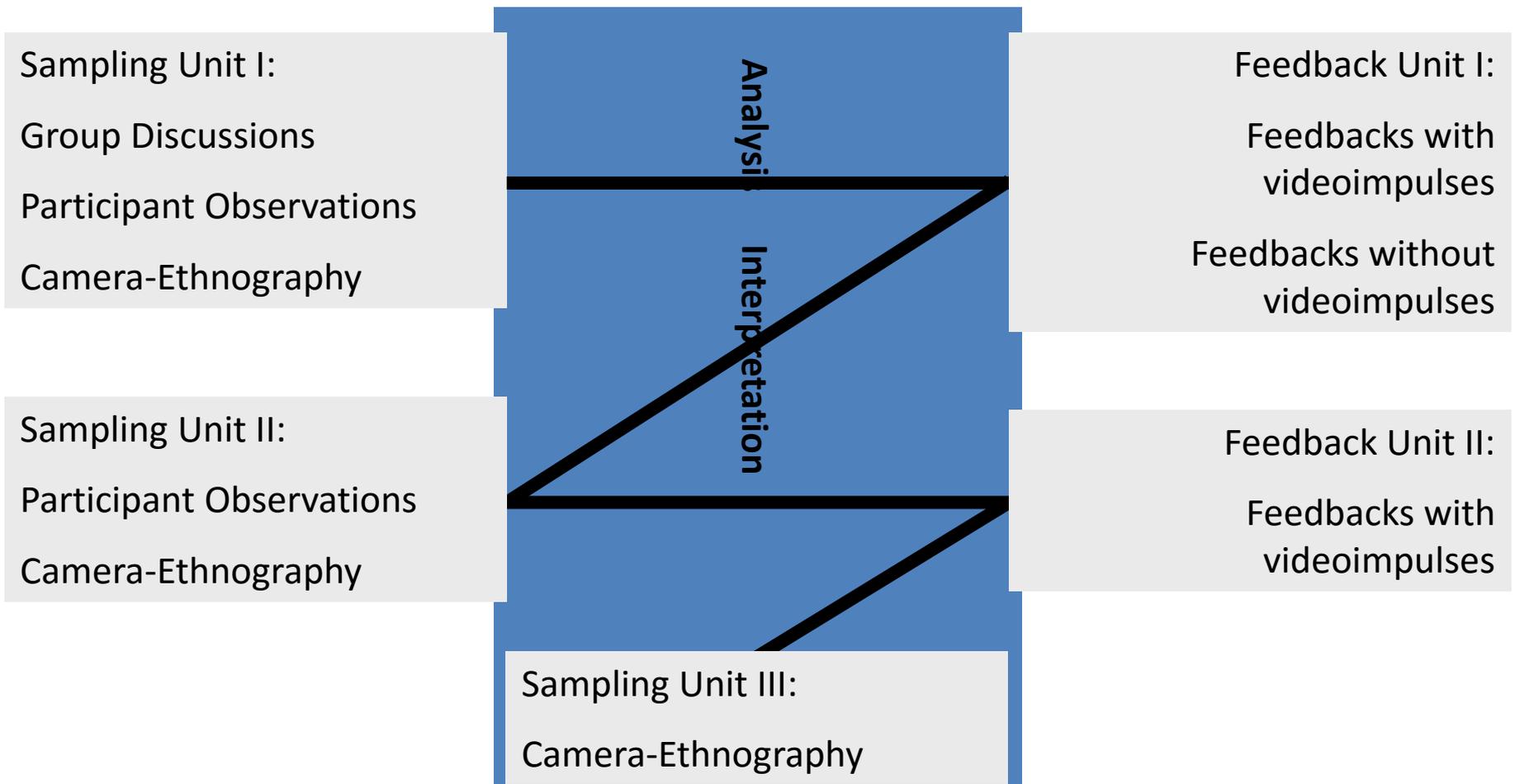
**Das 2011 bis 2013 vom BMBF und ESF
geförderte Projekt „Erwartungen, Praktiken
und Rituale. Explorationen des Übergangs
zwischen Elementar- und Primarbereich (am
Beispiel von Ernährung)“**

Verschiedene Erhebungsverfahren:

- - Gruppendiskussionen
 - → 6 Tandems
 - → Eltern, ErzieherInnen/LehrerInnen und Leitungskräfte
-
- schriftlich geführte Beobachtungen
 - kamera-ethnographische Beobachtungen
 - 4 Tandems
 - unterschiedliche Essenssituationen
-
- 2 Feedback-Gesprächsschleifen zur Präsentation und Diskussion der Beobachtungen & Ergebnisse

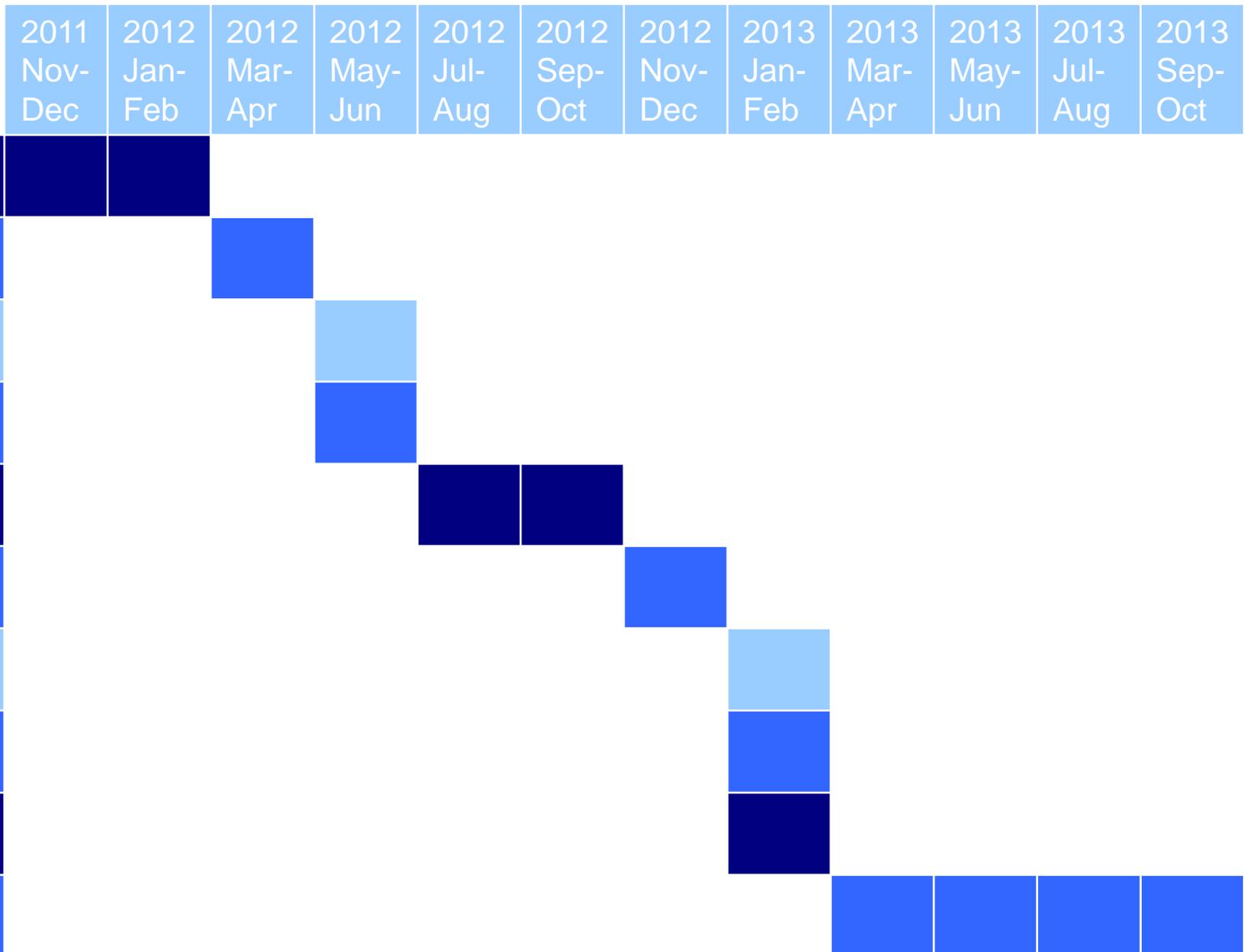


Research Process





Research Process



Die im Vortrag gezeigten Filmdokumente zu Essenssituationen in Kindergarten und Grundschule entstammen dem Video:

Mohn, Bina Elisabeth & Althans, Birgit (Hrsg.) (2014): MAHL_ZEIT. Essen im Übergang von KiTa und Schule. Göttingen: IVE, Institut für Visuelle Ethnographie GbR (DVD-Video, Farbe, 93 Min., 35 Euro).



www.ive-shop.de/MAHLZEIT-Essen-im-Uebergang-von-KiTa-und-Schule