

P R A X I S

Renner • Perry • Plehn

Mittagessen

pädagogisch gestalten

Mit Arbeitshilfen zum Downloaden

HERDER

MITTAGESSEN
pädagogisch gestalten

Holger Renner, Benjamin Perry, Manja Plehn

Mittagessen

pädagogisch gestalten

**Qualität in Hort, Schulkindbetreuung
und Ganztagschule**

HERDER 

FREIBURG · BASEL · WIEN

Reihenkonzept:

Qualität in Hort, Schulkindbetreuung und Ganztagschule

herausgegeben von Manja Plehn

Wie steht es mit der Qualität in Hort, Ganztagschule und Schulkindbetreuung? Wie müssen die Angebote beschaffen sein, damit sie in gutem Ausmaß zum gelingenden Aufwachsen von Kindern beitragen? Diese Fachbuchreihe

- beschreibt gute Qualität im Hort, Schulkindbetreuung und außerunterrichtlichen Kontexten der Ganztagschule,
- gibt Impulse für die professionelle kindheits- bzw. sozialpädagogische Haltung,
- gibt Impulse für das professionelle pädagogische Handeln,
- gibt Impulse, die Qualität der eigenen Einrichtung zu reflektieren.

© Verlag Herder GmbH, Freiburg im Breisgau 2019
Alle Rechte vorbehalten
www.herder.de

Coverfoto: © Rüdiger Sinn, Sigmaringen
Fotos im Innenteil: S. 10 © Florian Bolck; S. 26, 95 (M.) © Tommy Hentzel; S. 31, 38, 45, 52, 58, 70, 80, 82, 95 (o.) © Rüdiger Sinn, Sigmaringen; S. 76, 95 (u.) © Manja Plehn, Dreieich; S. 34, 68, 74 © Schulkindbetreuung Schlossgespenst, Heusenstamm; S. 55, 84 © Dietrich Bonhoeffer Schule, Dietzenbach; S. 88, 89 © Schülerhaus Dreisamtal, Kirchzarten

Herstellung: Graspö CZ, Zlín
E-Book-Konvertierung: Newgen Publishing Europe

ISBN E-Book (PDF) 978-3-451-81522-5
ISBN (Print) 978-3-451-38168-3

Inhalt

Einleitung: Was Sie in diesem Buch erwartet

1. Gute Nahrung für Kinder im Grundschulalter (Benjamin Perry).

1.1 Gesunde Ernährung – grundlegende Aspekte

1.2 Zucker

Wissen kompakt: Versteckte Zucker

1.3 Trinken

Wissen kompakt: Eine trinkfreundliche Umgebung schaffen

1.4 Zusatzstoffe

1.5 Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien

1.6 Jahreszeitliche und regionale Gestaltung des Speiseplans – vier gute Gründe

1.7 Zwischenfazit und Impulse für die Praxis

2. Kinder essen in einer pädagogischen Einrichtung – eine Kontextualisierung (Manja Plehn).

3. Die Akteure: Wünsche, Aufgaben, Verantwortung und Perspektiven (Holger Renner).

3.1 Die Sicht der Kinder

3.2 Die Sicht der Eltern

3.3 Die Verantwortung des Schulträgers

Wissen kompakt: Verpflegungskonzepte

3.4 Die Sicht der pädagogischen Fachkräfte

Wissen kompakt: Formen der Essensausgabe

3.5 Die Verantwortung der Schule bzw. des Hortes/ der Schulkindbetreuung

3.6 Die Verantwortung des Anbieters/Betreibers

4. Bedürfnisse von Kindern – auch im Kontext „Mittagessen“ (Holger Renner).

4.1 Körpererfahrung

4.2 Selbstbestimmte Aktivitäten

4.3 Andere Kinder

4.4 Selbstwirksamkeit und die Erfahrung, nützlich zu sein

4.5 Wissen und Können erwerben

5. Aufgaben pädagogischer Fachkräfte im Kontext „Mittagessen“ (Holger Renner und Manja Plehn).

5.1 Interaktionen mit den Kindern gestalten

5.2 Die Selbstwahrnehmung und Selbstregulation der Kinder fördern

5.3 Vorbild sein

5.4 Zur Ernährungsbildung beitragen

5.5 Den Rahmen gestalten

5.6 Die Qualität der Schulverpflegung erheben, sichern, weiterentwickeln

Wissen kompakt: Qualitätszirkel Essen

6. Interaktionen am Esstisch gestalten (Holger Renner und Manja Plehn).

6.1 Pädagogisch-professionelle Gestaltung von Interaktionen – ein Überblick

6.2 Kinder unterstützen, sich wahrzunehmen und für sich zu sorgen

Exkurs: Regeln am Mittagstisch

7. Die Mittagessenssituation organisatorisch gestalten: Strukturen und Abläufe (Holger Renner).

7.1 Der Raum als pädagogisches Element

7.2 Zeitraum – entspanntes Mittagessen ermöglichen

7.3 Übergänge: Rituale vor und nach dem Essen

8. Partizipation rund um die Mittagessenssituation: Impulse (Holger Renner und Manja Plehn).

9. Praxisbeispiel – Schülerhaus Dreisamtal, Kirchzarten

Literatur

Weiterführende Links

Die AutorInnen

Einleitung: Was Sie in diesem Buch erwartet

von Manja Plehn

Im Jahr 2017 besuchten rund zwei Drittel der Grundschul Kinder in Deutschland einen Hort, eine Ganztagschule oder eine Übermittagbetreuung (vgl. Plehn 2019a: 9). Durch die längere und häufigere Teilnahme an ganztägiger Bildung und Betreuung werden diese Institutionen zur täglichen Lebenswelt der Kinder. Dazu gehört auch das gemeinsame Essen. Die Definition der Kultusministerkonferenz für Ganztagschulen beinhaltet, dass „an allen Tagen des Ganztags schulbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereitgestellt wird“ (KMK 2018: 4).

Welche Anforderungen müssen erfüllt werden, um eine Essens- und Verpflegungssituation in Schule und Hort zu gewährleisten, die die Kriterien einer gesunden und ernährungsphysiologisch wertvollen Ernährung für Grundschul Kinder beachten? Und welche Herausforderungen ergeben sich für eine pädagogische Gestaltung der Mittagessenssituation? Denn das gemeinsame Essen ist weit mehr als Nahrungsaufnahme: Da geht es um soziale Kontakte und Kompetenzen, um Vorlieben und Abneigungen, um kulturelle Erfahrungen und Regeln, aber auch um Ernährungswissen. Es eröffnet sich ein Lern- und Lebensraum, der im Kontext der institutionellen Verpflegung als pädagogisches Handlungsfeld Ernährungsbildung aufgegriffen werden kann (→ Kap. 2).

Für beide Themenkomplexe, die eng miteinander verzahnt sind, möchten wir in diesem Buch Antworten liefern. Ob Sie die Qualität der Essenssituation in Ihrer Einrichtung verbessern möchten oder ob Sie gerade erst auf dem Weg sind zum Ganztagsangebot mit Mittagsmahlzeit: In diesem Buch finden Sie fachlich fundierte Impulse zu ernährungsphysiologischen Grundlagen *und* Impulse zur Gestaltung des pädagogischen Handlungsfelds „Mittagessen organisieren und begleiten“. Wichtig ist uns, zu verdeutlichen: Das Setting

„Mittagessen“ kann die verschiedensten Entwicklungsbereiche von Kindern beeinflussen und ihre gesunde Entwicklung nachhaltig beeinflussen. Für institutionelle Kontexte ist das eine große Herausforderung, bietet aber auch Chancen und Möglichkeiten – die wir aufzeigen wollen.

„Wie sieht sie eigentlich aus, die gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche?“ Benjamin Perry beantwortet im ersten Kapitel des Buches diese Frage. Der Profikoch erklärt die Grundlagen, ausgehend von physikalischen Grundsätzen und auf aktuelle Forschungsergebnisse gestützt. Er präsentiert und erläutert seinen Ernährungskreis, orientiert u. a. an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der übersichtlich zeigt, was für eine gesunde Entwicklung von Kindern im Grundschulalter zuträglich ist. Darüber hinaus gibt er – als Koch einer Schulküche – Tipps für die Praxis. Vom Umgang mit Allergien bis zum Reizthema Zucker – Perry vermittelt fachlich korrektes Ernährungswissen. Sein engagierter Beitrag macht deutlich: Es reicht nicht, Kindern einfach „nur“ gesundes Essen anzubieten. Ein objektiv „gesundes“ Essen, das die sensorischen und gustatorischen Vorlieben von Kindern völlig außer Acht lässt, wird nicht ankommen bei der Zielgruppe. Auf das kindgerechte Setting kommt es an!

Wie das pädagogische Handlungsfeld „Mittagessen“ qualitativ begleitet und organisiert werden kann, ist Thema der folgenden Kapitel. Die Grundhaltung ist – wie in allen Bänden dieser Reihe – eine kindheitspädagogische, das heißt, das individuelle Kind mit seinen Bedürfnissen und Rechten steht im Mittelpunkt. Welche Bedürfnisse haben „große Kinder“ und welche Zusammenhänge ergeben sich für die Gestaltung der Mittagessenssituation (→ Kap. 4)? Es zeigt sich, dass für Kinder Bewegung, Selbstbestimmung und Selbstwirksamkeitserfahrungen ebenso wichtig sind wie der Wissenserwerb. Daraus ergeben sich wichtige Hinweise für die Aufgaben pädagogischer Fachkräfte in Hort und Ganztagschule als non-formale Bildungsorte (vgl. Plehn 2019b): *Über* das Essen lernen die Kinder vieles bereits in der Grundschule – Ernährungspyramide, Lebensmittelkunde etc. –, was die Kinder tagtäglich *beim* Essen lernen können, begleitet von pädagogischen Fachkräften, eröffnet ganz andere Aufgabenfelder (→ Kap. 5). Hier steht die Interaktion mit den Kindern im Vordergrund, es geht ums Vorbild-Sein, um

Ernährungsbildung, die mehr ist als Wissensvermittlung. Darüber hinaus können pädagogische Fachkräfte zur Qualitätssicherung und -weiterentwicklung der Schulverpflegung beitragen. Weil die Interaktion am Esstisch so bedeutsam ist, haben wir diesem Thema ein eigenes Kapitel gewidmet (→ Kap. 6), ebenso wie den Möglichkeiten zur Mitwirkung der Kinder (→ Kap. 8).

Es liegt uns fern, die Mittagessenssituation mit pädagogischen Ambitionen zu sehr zu befrachten. Kinder im Grundschulalter haben das Bedürfnis nach Räumen und Zeiten ohne Erwachsene. Sie brauchen Freiräume. Das Essen soll schmecken und das Miteinander-Essen Spaß machen. Lärm, Raummangel, zu wenig Zeit zum Essen – das sind allerdings Genusskiller – für Kinder und Erwachsene. Wie kann das Mittagessen für alle genussvoll und erfahrungsreich organisiert werden? Räume, Zeitstrukturen, Abläufe – bei der Gestaltung gibt es viele Varianten (→ Kap. 7). Ein Beispiel, wo viele Faktoren für alle Beteiligten positiv erlebbar umgesetzt werden konnten, präsentieren wir zum Abschluss (→ Kap. 9).

Ein erfolgreiches Konzept der Essensverpflegung in Hort und Ganztagschule ist immer das Ergebnis einer gelingenden Kommunikation zwischen den verschiedenen Beteiligten. Die Wünsche, Aufgaben und Verantwortungsbereiche differieren (→ Kap. 3). Nur miteinander lassen sich tragfähige qualitätvolle Konzepte entwickeln.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre!
Manja Plehn

Arbeitshilfen zum Downloaden

Manja Plehn hat zu diesem Buch **Reflexionsimpulse zum pädagogischen Handlungsfeld „Mittagessenbegleitung“** entwickelt.

Benjamin Perry hat unter dem Motto **„Kinder kochen selbst“** exklusiv für dieses Buch erprobte Rezepte zur Verfügung gestellt.

Rezepte und Reflexionsimpulse können Sie unter <https://www.herder.de/extras> downloaden.