

# Bildung & Haushalt in Forschung



## *Nachwuchs im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft*

<i>Julia Kastrup</i> Editorial .....	2
<i>Julia Kastrup, Alexandra Brutzer &amp; Susanne Miesera</i> Berufsbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Herausforderungen und Perspektiven in Zeiten des Nachwuchsmangels .....	3
<i>Birgit Peuker</i> 100 Jahre Meisterrecht in der Hauswirtschaft – Rückschau, Gegenwart und Zukunft eines gesellschaftsrelevanten Berufsbereichs .....	18
<i>Carolin Krallmann, Julia Kastrup &amp; Judith Jording</i> Darstellung von Heteronormativität in Schulbüchern für Ausbildungsberufe des Gastgewerbes .....	29
<i>Gabriela B. Leitner &amp; Brigitte Edelmann-Mutz</i> Zukunftsorientierte Professionalisierung im beruflichen Lehramt: Ein Kompetenzmodell als Antwort auf transformative Bildungsanforderungen .....	46
<i>Jan von den Berg</i> Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft: Kernbereiche und Implikationen für die Lehrkräftebildung .....	61
<i>Hanan Daka, Felix Ruckdeschel &amp; Jana Markert</i> Lehr-Lern-Experimente im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Nachwuchsförderung durch Kompetenzentwicklung angehender Lehrkräfte .....	76
<i>Stephanie Grundmann, Vivien Kähnert, Grit Bürgow &amp; Birgit Rumpold</i> Lernen und Forschen in der Lehrkräftebildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Gestaltung der Zukunft .....	91
<i>Miriam Kördel, Jasmin Godemann &amp; Juliane Yildiz</i> Ernährungsbildung in der Frühpädagogik: eine Analyse der Studiengänge in Hessen .....	106

## | Editorial

Im Mittelpunkt des Heftes steht der Nachwuchs im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – sowohl als Gegenstand beruflicher Ausbildung und Lehrkräftebildung als auch konkret, indem neben etablierten Fachvertreterinnen und Fachvertretern auch Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler zu Wort kommen.

Ausgangspunkt ist ein Beitrag von *Julia Kastrup, Alexandra Brutzer & Susanne Miesera*, der die Berufsausbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in Zeiten eines ausgeprägten Nachwuchs- und Fachkräftemangels in den Blick nimmt und Ursachen, Herausforderungen sowie Ansätze zur Steigerung der Attraktivität des Berufsfeldes aufzeigt. Daran anknüpfend zeigt *Birgit Peuker* ausgehend vom 100-jährigen Bestehen des Meisterrechts in der Hauswirtschaft, dass der Berufsbe- reich trotz sinkender Ausbildungszahlen attraktive Merkmale aufweist und neue Zu- gänge zur Erschließung weiterer Zielgruppen bietet. *Carolin Krallmann, Julia Kastrup & Judith Jording* untersuchen, wie geschlechtsbezogene Aspekte in Schul- büchern für das Gastgewerbe repräsentiert sind und kommen u. a. zu dem Ergebnis, dass stereotype Geschlechterrollen und heteronormative Strukturen nach wie vor häufig reproduziert werden.

Mit der Qualifizierung und Professionalisierung von Lehrkräften befassen sich mehrere Beiträge: *Gabriela B. Leitner & Brigitte Edelmann-Mutz* greifen die Ziel- setzung einer zukunftsorientierten Berufsbildung im Curriculum „Fachbereich Er- nährung – Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung“ der Pädagogischen Hochschule Wien auf und stellen ein Kompetenzmodell vor. *Jan von den Berg* systematisiert zentrale Diskussionslinien zur Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, arbeitet Kernbereiche heraus und leitet Implikationen für Forschung und Lehrkräftebildung ab. Der Beitrag zu Lehr-Lern-Experimenten im Lehramtsstu- dium von *Hanan Daka, Felix Ruckdeschel & Jana Markert* zeigt, wie experimentell- praktische Arbeiten wissenschaftspropädeutische Kompetenzen und ein positives Fähigkeitsselbstkonzept im Umgang mit Experimenten fördern kann. *Stephanie Grundmann, Vivien Kähnert, Grit Bürgow & Birgit Rumpold* thematisieren die Ver- knüpfung von Lernen und Forschen in der Lehrkräftebildung und zeigen, wie For- schungskompetenzen, Reflexionsfähigkeit und Theorie-Praxis-Bezüge gestärkt wer- den können.

Das Heft schließt mit einem Beitrag zu Ernährungsbildung und Verpflegung in Kindertageseinrichtungen von *Miriam Kördel, Jasmin Godemann & Juliane Yildiz*, in dem Analyseergebnisse zur curricularen Verankerung ernährungsbezogener In- halte und benötigter Kompetenzen für pädagogische Fachkräfte in kindheitspädago- gischen Studiengängen am Beispiel hessischer Hochschulen dargelegt werden.

Die Beiträge dieses Heftes zeigen, dass die Zukunft des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft eng mit der Förderung des Nachwuchses auf unterschiedlichen Ebenen verknüpft ist. Das Heft versteht sich als Einladung, die skizzierten Ansätze weiterzudenken.

Julia Kastrup

Julia Kastrup, Alexandra Brutzer & Susanne Miesera

## **Berufsbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Herausforderungen und Perspektiven in Zeiten des Nachwuchsmangels**

Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ist stark vom Nachwuchsmangel betroffen, wie u. a. rückläufige Neuabschlüsse und hohe Vertragslösungsquoten zeigen. Gründe sind z. B. Passungsprobleme, strukturelle Rahmenbedingungen der Ausbildung und die öffentliche Wahrnehmung der Berufe. Ziel des Beitrags ist, die aktuelle Situation sowie zentrale Herausforderungen im Überblick darzustellen und vorliegende Lösungsansätze aufzuzeigen.

**Schlüsselwörter:** Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Nachwuchsmangel, Fachkräfterekrutierung

### **Vocational Education in the Field of Nutrition and Home Economics – Challenges and Perspectives in Times of Shortage of Skilled Workers**

The field of Nutrition and Home Economics is greatly affected by a shortage of young professionals, as evidenced by declining numbers of new apprenticeship contracts and high contract termination rates. Reasons include mismatches, structural conditions in training, and the public perception of these professions. The aim of this article is to analyze the current situation and key challenges while showcasing existing approaches to potential solutions.

**Keywords:** Field of nutrition and home economics, shortage of young professionals, recruiting skilled workers

**Peer-Review-Verfahren** | eingereicht: 16.02.2026 | angenommen: 09.03.2026

---

## **1 Einleitung**

Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft umfasst eine Bandbreite von verschiedenen Ausbildungsberufen. Sie reicht von gewerblich-technischen und nahrungsgewerblich orientierten Berufen (z. B. Lebensmitteltechniker/Lebensmitteltechnikerin), über gastronomische Berufe (z. B. Hotelfachmann/Hotelfachfrau) bis hin zum personenbezogenen Ausbildungsberuf der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafter (Kastrup & Kettschau, 2016, S. 3). Ergänzend zu den dualen Ausbildungsgängen existieren vollzeitschulische berufsqualifizierende Bildungsgänge, die ebenfalls wichtige Zugänge in dieses Berufsfeld eröffnen. Zusammen decken sie damit das gesamte Spektrum des beruflichen Bildungswesens ab – von dualen und

## | Berufsbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

vollzeitschulischen Ausbildungsgängen über berufsorientierende und -vorbereitende Bildungsgänge bis hin zur Erlangung der fachgebundenen oder allgemeinen Hochschulreife.

Eine zentrale Herausforderung für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft stellt der zunehmende Nachwuchsmangel und der damit einhergehende hohe Anteil an unbesetzten Ausbildungsplätzen dar (Bundesagentur für Arbeit & Bundesinstitut für Berufsbildung [BIBB], 2017). Trotz einer leicht positiven Tendenz seit 2024 (BIBB, 2025, S. 23) muss sich mit überdurchschnittlich hohen Lösungsquoten<sup>1</sup> in dualen Ausbildungsverhältnissen (BIBB, 2025, S. 163) sowie häufig unzureichenden Ausbildungsbedingungen – etwa in Berufen wie Koch/Köchin oder Hotelfachmann/-frau (Deutscher Gewerkschaftsbund [DGB]-Bundesvorstand, 2025) – auseinandergesetzt werden. Diese Problematik wirkt sich sowohl auf die Ausbildungsbetriebe und berufsbildenden Schulen aus, als auch auf die Qualität der Arbeitswelt und die gesellschaftliche Bedeutung des Berufsfeldes aus.

Die Relevanz dieser Herausforderungen wird durch die wirtschaftsstarke Rolle der Lebensmittelbranche unterstrichen. Sie umfasst das produzierende Ernährungsgewerbe, bestehend aus Ernährungsindustrie und -handwerk. Ergänzend können aufgrund ihrer thematischen Nähe auch der Ernährungshandel – einschließlich Lebensmitteleinzelhandel und -großhandel – sowie das Gastgewerbe einbezogen werden (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, 2025). Zum Teil wird auch der Agrarsektor hinzugezählt (Deutscher Bauernverband e. V. & Agrarmarkt-Informationen-GmbH, 2025), da die Lebensmittelkette alle Schritte von der Urproduktion bis zum Verbraucher bzw. zur Verbraucherin umfasst (Lebensmittelverband Deutschland e. V., 2023). Die Lebensmittelwirtschaft erzielte im Jahr 2023 einen Gesamtumsatz von rund 633 Millionen Euro, verteilt auf die Landwirtschaft (255 Millionen Euro), den Agrargroßhandel (19 Millionen Euro), das Lebensmittelhandwerk (28 Millionen Euro), die Ernährungsindustrie (6 Millionen Euro), den Lebensmittelgroßhandel (14 Millionen Euro), den Lebensmitteleinzelhandel (108 Millionen Euro) und das Gastgewerbe (202 Millionen Euro) (Lebensmittelverband Deutschland e. V., 2023). Dies verdeutlicht, wie stark das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft mit dem Markt und den Dienstleistungen dieser Branche verbunden ist. Ein Nachwuchsmangel gefährdet nicht nur das Berufsfeld selbst, sondern hat langfristig auch Konsequenzen für die gesamte Lebensmittelbranche.

Es liegen zahlreiche wissenschaftliche Beiträge zu den Potenzialen und Herausforderungen des Berufsfelds Ernährung und Hauswirtschaft vor (Kettschau, 2013; Brutzer & Kastrup, 2019; Klatt & Markert, 2024; Peuker, 2024). Viele dieser Analysen fokussieren auf spezifische Berufsbilder, wie z. B. die Hauswirtschaft (z. B. Brutzer et al., 2018) oder die Ausbildungsberufe im Gastronomiebereich (Hagspühl & Kossow, 2025). Der folgende Beitrag bietet einen aktuellen Überblick über Entwicklungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft hinsichtlich des bestehenden Nachwuchsmangels, die damit verbundenen Herausforderungen und Auswirkungen sowie mögliche Lösungsansätze. Im Folgenden wird eine Datenanalyse des Ist-Stands zur Entwicklung von Ausbildungszahlen mit einem Fokus auf die dualen Ausbildungsberufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft dargestellt (Kapitel

Birgit Peuker

## **100 Jahre Meisterrecht in der Hauswirtschaft – Rückschau, Gegenwart und Zukunft eines gesellschaftsrelevanten Berufsbereichs**

Das Jahr 2025 markiert 100 Jahre Meisterrecht in der Hauswirtschaft. Der Beitrag bilanziert das dgh-Festjahr als Impuls zur Sichtbarkeit der hauswirtschaftlichen Berufe. Auf Basis des Berufsbildungsberichts und einer qualitativen Inhaltsanalyse von (auto-)biografischen Portraits zeigt sich: Trotz sinkender Ausbildungszahlen besitzt der Berufsbereich attraktive Merkmale. Bislang unbeachtete Zugänge bieten Chancen neue Zielgruppen zu erschließen.

**Schlüsselwörter:** Hauswirtschaft, Meisterrecht, Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft, hauswirtschaftliche Ausbildung

## **100 Years of the Master Craftsman Qualification (Meister) in Home Economics – Past, Present and Future**

The year 2025 marks 100 years of master craftsman qualification in home economics. This article takes stock of the dgh jubilee year as an impetus for raising the profile of the profession. Based on the vocational training report and qualitative content analysis of (auto)biographical portraits, it shows that despite declining training numbers, the profession has attractive features. Previously unnoticed approaches offer opportunities to tap into new target groups.

**Keywords:** home economics, master craft qualification rights, master craft professionals in home economics vocational training in home economics

**Peer-Review-Verfahren** | eingereicht: 28.01.2026 | angenommen: 09.03.2026

---

## **1 Einleitung**

Das Jahr 2025 war für die Hauswirtschaft ein besonderes Festjahr, galt es doch, 100 Jahre Meisterrecht in der Hauswirtschaft zu feiern. Es handelt sich um ein auf verschiedenen Ebenen bemerkenswertes Jubiläum, wie der folgende Beitrag zeigen wird. Historisch arbeitet das erste Kapitel heraus, dass der Zeitpunkt der Einführung bzw. Etablierung des Meisterbriefs in der Hauswirtschaft im Vergleich zu anderen Berufen relativ spät stattgefunden hat – aus Gründen, die durchaus kritisch zu bewerten sind. Die Genese des Meisterrechts in der Hauswirtschaft ist das Ergebnis einer erfolgreichen Anstrengung der Frauenbewegung und einer einheitlich geschlossenen Professionsbewegung der Hauswirtschaft.

Der Beirat Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) hat diesem Anlass ein Festjahr gewidmet – mit zwölf Monaten voller Aktivitäten unterschiedlicher Akteursgruppen und Mitgliedern hauswirtschaftlicher Verbände. Einen Überblick über diese Aktivitäten bietet Kapitel 2, bevor Kapitel 3 die gegenwärtige Situation hauswirtschaftlicher Bildung in einer kurzen statistischen Bestandsaufnahme skizziert. Der Rückschau auf die Erfolge des Berufsfeldes steht dabei eine Diskrepanz in der Gegenwart gegenüber: rückläufige Ausbildungszahlen und eine geringe gesellschaftliche Wahrnehmung der Relevanz des Berufszweigs treffen auf einen perspektivisch wachsenden Bedarf an Care- und Versorgungsleistungen im privaten Haushalt und Dienstleistungsbetrieben personaler Versorgung – vor dem Hintergrund einer alternden Bevölkerung mit fehlender Perspektive auf eine flächendeckend für alle verfügbare stationäre und ambulante Versorgung und einem wachsenden Bedarf für Unterstützungsleistungen für Familien zur Vereinbarung von Familie und Beruf.

Eine Monatsaktion des Festjahres war die Durchführung von Interviews mit Meisterinnen der Hauswirtschaft zu ihrer Berufswahl und -biografie; daneben wurden zwei Porträts von Meisterinnen autobiografisch erstellt sowie eine Biografie zu einem verstorbenen dgh-Mitglied eingereicht, die ebenfalls unter anderem eine Meisterin war. Ergänzend stellt die dgh im Format „Kopf des Monats“ regelmäßig relevante Personen der Hauswirtschaft vor, indem diese einen persönlichen Steckbrief ihrer eigenen hauswirtschaftlichen Berufsbiografie erstellen. Aus diesen Datensätzen wurden mithilfe einer qualitativen Inhaltsanalyse Erkenntnisse darüber abgeleitet, wie Menschen sich für diesen Beruf entscheiden und welche Wege sie in die Meisterqualifikation führen. Die gewonnenen Erkenntnisse werden in Kapitel 4 dargelegt.

Abschließend wird ein Zukunftsbild der hauswirtschaftlichen Bildung mit besonderem Fokus auf die Qualifikation auf Niveau 6 des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) skizziert, das als Ausblick in Abschnitt 5 dient. Ziel dieses Beitrags ist es, die Verbindung zwischen der historischen Entwicklung der hauswirtschaftlichen Qualifikation und ihrem direkten Bezug zu gegenwärtigen und zukünftigen Herausforderungen einer für die Daseinsvorsorge zentralen Berufsgruppe herauszuarbeiten.

## **2 Meisterrecht ist Frauenrecht – ein Rückblick**

Der Weg von der späten Anerkennung des Berufs der Hauswirtschafterin (damals ausschließlich in weiblicher Form) bis zum anschließenden Meisterrecht in der Hauswirtschaft ist kürzer als häufig angenommen. Zugleich spiegelt er den frauenrechtlichen Kampf um eine grundsätzlich gleichwertige Anerkennung weiblicher beruflicher Arbeitsleistung wider. In dieser Phase setzten sich Frauen breit für eine Verbesserung ihrer Rechte ein: erstens für den freien Zugang zu allen Bildungs- und Berufsbereichen, die Männern offenstanden, und zweitens für die gleichwertige rechtliche und gesellschaftliche Verankerung von Tätigkeiten, die vorwiegend von Frauen ausgeübt wurden – wie es in besonderer Weise für die Hauswirtschaft galt (Werner, 2025a, S. 18) und heute noch gilt (siehe Kapitel 4).

Carolin Krallmann, Julia Kastrup & Judith Jording

## **Darstellung von Heteronormativität in Schulbüchern für Ausbildungsberufe des Gastgewerbes**

Der Beitrag untersucht, wie geschlechtsbezogene Aspekte in Schulbüchern für das Gastgewerbe repräsentiert sind. Die Analyse zeigt, dass stereotype Geschlechterrollen und heteronormative Strukturen häufig reproduziert werden, während geschlechtersensible Sprache und die Darstellung nicht-binärer Identitäten nur begrenzt umgesetzt wird. Ansätze zur Förderung von Vielfalt und Gleichstellung bestehen, bleiben jedoch punktuell.

**Schlüsselwörter:** Schulbuchanalyse, Gastgewerbe, Geschlecht

### **Representation of Gender-Related Aspects in Textbooks for Vocational Training in gastronomy**

The paper examines how gender-related aspects are represented in textbooks for the hospitality industry. The analysis reveals that stereotypical gender roles and heteronormative structures are often reproduced, while gender-sensitive language and the portrayal of non-binary identities are only implemented to a limited extent. Approaches to promoting diversity and equality exist but remain selective.

**Keywords:** textbook-analysis, gastronomy, gender

**Peer-Review-Verfahren |** eingereicht: 07.02.2026 | angenommen: 09.03.2026

---

## **1 Einleitung**

Die Repräsentation von Geschlecht und sexueller Orientierung in Bildungsmedien beeinflusst Lernende und Lehrende in ihrer Wahrnehmung dessen, was als „normal“ bzw. „abweichend“ gilt. Heteronormativität als normierendes Gedankengut und Privilegierung von Heterosexualität und Zweigeschlechtlichkeit hat eine unterschwellige, aber tiefgreifende Wirkung auf die Wahrnehmung und das Verhalten von Lernenden (Hartmann & Klesse, 2007, S. 9). Dabei ist nicht nur das Ausblenden diverser Geschlechtsidentitäten und sexueller Vielfalt relevant, sondern auch die Darstellung von Geschlechterrollen in Bildungsmaterialien. Durch die Reproduktion der heteronormativen gesellschaftlichen Ordnung und deren Naturalisierung wird die Annahme einer cis-weiblichen und cis-männlichen Geschlechterbinarität mit einem heterosexuellen Begehren als Norm gefestigt. Systematische Benachteiligungen und Diskriminierungen aller Geschlechtsidentitäten und sexuellen Orientierungen, die von der (cis-männlichen heterosexuellen) Norm abweichen, zeigen sich auch im Arbeits- und Berufs-

## | Geschlechtsbezogene Aspekte in Schulbüchern

kontext (Gildemeister, 2021, S. 192). Betroffene erleben Diskriminierung in Form von verbaler oder körperlicher Gewalt oder durch eine Überbetonung der sexuellen oder geschlechtlichen Identität vor ihrem Fachwissen (Krell & Oldemeier, 2017, S. 107–109, 169). Aus der patriarchalen Vorstellung unterschiedlicher Wertigkeiten und vermeintlich „natürlicher“ Eigenschaften von Geschlechtern sowie der damit eng verknüpften „geschlechterdifferenzierende[n]“ Arbeitsteilung (Gildemeister, 2021, S. 191) resultiert ein auch heute noch in Deutschland deutlich ausgeprägter geschlechtersegregierter Arbeitsmarkt (Busch, 2024). So orientiert sich die Wahl eines Ausbildungs- oder Studienplatzes bei Schülerinnen und Schülern stark an ihrer jeweiligen Geschlechtszugehörigkeit (Ebbers, 2012, S. 417; Schafferschik et al., 2023, S. 223). Auch das Gastgewerbe ist stark von Geschlechterstereotypen und heteronormativen Vorstellungen geprägt. Hinsichtlich der horizontalen Segregation zeigt sich, dass Frauen und Männer häufiger in Berufen arbeiten, deren Aufgaben zu ihrer zugeschriebenen Geschlechterrolle passen. Während Männer eher administrative Tätigkeiten übernehmen, sind Frauen eher in Bereichen wie Service und Zimmerreinigung tätig (Silva & Couto, 2023, S. 293). Auch bei der vertikalen Segregation lassen sich Unterschiede in den eingenommenen Hierarchiestufen erkennen; so bestehen in den von Frauen eingenommenen Positionen oftmals weniger Aufstiegschancen. Beruf und Position wirken sich zudem auch auf das Einkommen aus, das für „frauentypische“ Berufe deutlich niedriger ausfällt (Ebbers, 2012, S. 417).

Heteronormative Strukturen und geschlechterstereotype Rollenbilder sind auch in Schulbüchern zu erkennen. So werden beispielsweise nur Familienmodelle in heterosexueller Partnerschaft oder in erster Linie Männer in Führungspositionen gezeigt (Bittner, 2011, S. 16; Porath & Slopinski, 2016, S. 20). Die fehlende Diversität in der Darstellung von Geschlechtern und die Reproduktion heteronormativer Vorstellungen in Schulbüchern können die Wahrnehmung der Lernenden beeinflussen und sich auf die berufliche Identifikation und die spätere Berufswahl auswirken. Durch das Sichtbarmachen von diversen Geschlechtsidentitäten und sexuellen Orientierungen und das Aufbrechen von Geschlechterstereotypen können Schulbücher zu einer Dekonstruktion normativer Vorstellungen beitragen (Schafferschik et al., 2023, S. 224).

Der Beitrag untersucht anhand einer Schulbuchanalyse die Repräsentation geschlechtsbezogener Aspekte in Schulbüchern für Ausbildungsberufe des Gastgewerbes. Ziel ist es, herauszufinden, in welchem Ausmaß und welcher Form Geschlechterstereotype und heteronormative Vorstellungen vertreten sind und welche Auswirkungen diese auf die berufliche Sozialisation der Lernenden haben könnten.

## **2 Geschlecht und sexuelle Orientierung**

### **2.1 Doing Gender und Geschlechterstereotype**

Das Verständnis von Geschlecht in diesem Beitrag basiert auf dem Konzept „Doing Gender“, das maßgeblich von West & Zimmerman (1987) eingeführt wurde. Danach ist Geschlecht nicht biologisch vorgegeben, sondern wird durch soziale Prozesse aktiv

Gabriela B. Leitner & Brigitte Edelman-Mutz

## **Zukunftsorientierte Professionalisierung im beruflichen Lehramt: Ein Kompetenzmodell als Antwort auf transformative Bildungsanforderungen**

Einer von vielfältigen Transformationen gekennzeichneten Arbeitswelt müssen auch die Ausbildungscurricula der zukünftigen Lehrenden gerecht werden. Im Beitrag wird die Zielsetzung einer zukunftsorientierten, reflexiven und chancengerechten Berufsbildung im Curriculum „Fachbereich Ernährung – Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung“ der Pädagogischen Hochschule Wien aufgegriffen und anhand des Kompetenzmodells und exemplarischer Module diskutiert.

**Schlüsselwörter:** Transformation, Ausbildungscurricula, Kompetenzmodell, überfachliche Kompetenzen, Future Skills

### **Professionalisation of Vocational Teachers: A Competency Model for Transformation in Education**

The training curricula for future teachers must also reflect the diverse transformations taking place in the world of work. This article addresses the aims of future-oriented, reflective, and equitable vocational training in the curriculum “Nutrition Education in Vocational Training for teachers” at the University of Teacher Education Vienna and discusses it on the basis of the competency model and exemplary modules.

**Keywords:** transformation, training curricula, competency model, interdisciplinary skills, Future Skills

**Peer-Review-Verfahren** | eingereicht: 05.02.2026 | angenommen: 11.03.2026

---

## **1 Ausgangslage und Studienarchitektur**

Zukünftige Lehrkräfte für das berufliche Lehramt adäquat auszubilden, stellt sich als zunehmende Herausforderung von Hochschulen und Universitäten dar. Einer von vielfältigen Transformationen gekennzeichneten Arbeitswelt (z. B. technologische Entwicklungen, Digitalität und KI; Nachhaltigkeit; Glokalisierung), in welcher die Halbwertszeit von Berufsfeldern sinkt, traditionelle Berufsbilder sich auflösen und neue, interdisziplinäre Tätigkeitsprofile entstehen, müssen auch die Ausbildungscurricula gerecht werden (Haberfellner & Sturm, 2016; Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, 2018). Der Beitrag greift die in der Präambel des zukünftigen Curriculums der Pädagogischen Hochschule Wien formulierte Zielsetzung einer

zukunftsorientierten, reflexiven und chancengerechten Berufsbildung im „Fachbereich Ernährung – Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung“ auf und diskutiert, wie diese Prinzipien in der Ausbildung von Lehrpersonen wirksam werden können.

Im Mittelpunkt steht das Kompetenzmodell Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung (Albert et al., 2024; Leitner & Bauer, 2024; Leitner et al., 2023), welches auf den Future-Skills-Ansatz (Ehlers, 2020) aufbaut und ein dynamisches Verständnis von Professionalität und Handlungskompetenz in der beruflichen Bildung vermittelt (Bauer et al., 2025). Es fördert insbesondere Selbstorganisation, Innovationsfähigkeit, gesellschaftliche Verantwortung und Vielfalt und integriert die normative Trias Exzellenz-Wohlbefinden-Chancengerechtigkeit als leitendes Prinzip der Professionalisierung (Pädagogische Hochschule Wien, 2025). Anhand des Fachbereichs Ernährung wird aufgezeigt, wie Professionalität durch zentrale Kompetenzbereiche – etwa Reflexionskompetenz, Zukunfts- und Gestaltungskompetenz sowie wissenschaftsgeleitetes Handeln – curricular verankert und in entsprechenden Learning Outcomes sichergestellt werden soll. Diese tragen dazu bei, Lehramtsstudierende zu befähigen, Lernprozesse unter Bedingungen von Unsicherheit („VUCA“, „BANI“<sup>1</sup>) und Vielfalt („UDE“<sup>2</sup>) zu gestalten, nachhaltige, transformatorische Bildungsprozesse zu initiieren und gesellschaftliche Teilhabe zu fördern.

## 2 Studienarchitektur und Kompetenzmodell

### 2.1 Studienarchitektur

Das sechssemestrige Bachelorstudium im Fachbereich Ernährung an der PH Wien ist modular aufgebaut und gliedert sich in 36 Module, die vier Studienfachbereichen zugeordnet werden können: 20 Module mit Fachwissenschaften bzw. (berufs-) fachlichen Grundlagen (100 ECTS-AP), vier Module mit pädagogisch-praktischen Studien (40 ECTS-AP), sieben Module mit fachdidaktischem Schwerpunkt (35 ECTS-AP) und fünf Module mit allgemeinen bildungswissenschaftlichen Inhalten (25 ECTS-AP). Mit zunehmender Semesterzahl sinkt der Anteil fachwissenschaftlicher Inhalte zugunsten schulpraktischer Anteile und der Fachdidaktik.

Das viersemestrige Masterstudium mit 19 Modulen verbindet (berufs-)fachliche Vertiefungen (30 ECTS-AP) mit bildungswissenschaftlichen (20 ECTS-AP), fachdidaktischen (10 ECTS-AP) und pädagogisch-praktischen (30 ECTS-AP) Inhalten und wird durch pädagogische Schwerpunkte (z. B. Inklusive Pädagogik, Mehrsprachigkeit, Diversität) ergänzt.

### 2.2 Kompetenzmodell

Das zugrundeliegende Kompetenzmodell stützt sich einerseits auf Ergebnisse aus der Evaluierung der „Pädagog\*innenbildung NEU“<sup>3</sup> Sekundarstufe Berufsbildung (Rohr-Mentele & Forster-Heinzer, 2023) andererseits auf weiterführende Überlegungen zu einem Kompetenzentwicklungsmodell für Lehrpersonen in der Berufs-

Jan von den Berg

## **Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft: Kernbereiche und Implikationen für die Lehrkräftebildung**

Die Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ist geprägt von einer heterogenen Berufslandschaft, multiplen Bezugswissenschaften und einem ausgeprägten Lebensweltbezug. Der Beitrag bündelt Diskussionslinien der Fachcommunity, ordnet sie Kernbereichen der Didaktik beruflicher Fachrichtung zu und leitet Implikationen für die Forschung und Lehrkräftebildung ab.

**Schlüsselwörter:** Didaktik beruflicher Fachrichtung; Ernährung und Hauswirtschaft; Domänen; Forschungsdesiderate; Lehrkräftebildung

### **Vocational Subject Didactics in Nutrition and Home Economics: Core Areas and Implications for Teacher Education**

Vocational subject didactics in Nutrition and Home Economics is characterized by a heterogeneous occupational landscape, multiple disciplinary reference points, and a pronounced orientation toward everyday life. This article synthesizes key strands of discussion within the scholarly community, relates them to core areas of vocational subject didactics, and derives implications for research and teacher education.

**Keywords:** Vocational subject didactics; nutrition and home economics; domain model; learning fields; teacher professionalization

**Peer-Review-Verfahren** | eingereicht: 05.02.2026 | angenommen: 26.02.2026

---

## **1 Hintergrund**

Die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft bündelt eine sehr heterogene Berufslandschaft und stellt damit die Didaktik der beruflichen Fachrichtung vor spezifische Entwicklungsaufgaben. Unter beruflicher Fachrichtung werden in der beruflichen Lehrkräftebildung die berufs- und berufsfeldbezogenen, im Lehramtsstudium wählbaren Fachgebiete verstanden, die als Pendant zu allgemeinbildenden Unterrichtsfächern fungieren (Pahl, 2016, S.134). In diesem Beitrag wird der Begriff Didaktik der beruflichen Fachrichtung verwendet. Diese Rahmung ist begrifflich sinnvoll, weil berufliche Didaktik weniger trennscharf abgrenzbar ist und vielmehr als Sammelbegriff unterschiedliche didaktische Ansätze im Feld beruflichen Lehrens und Lernens bündelt (Riedl, 2011, S.11). Zugleich ist dieser Terminus

anschlussfähig an die Kultusministerkonferenz (KMK), die die Didaktik der beruflichen Fachrichtungen als handlungsbezogene Integration fachwissenschaftlicher und fachdidaktischer Inhalte mit doppeltem Gegenstandsbezug beschreibt und in ihren Fachprofilen ausdrücklich von „Konzepten einer Didaktik der beruflichen Bildung“ ausgeht (KMK, 2024, S. 7). Gleichzeitig wird damit betont, dass die Didaktik der beruflichen Fachrichtung trotz ihrer Domänenspezifik gemeinsame Ziel- und Gegenstandsbezüge teilen – insbesondere bezogen auf die Arbeitswelt der Auszubildenden und Lehrenden (Niethammer, 2024, S.11). Diese Perspektive ist für die Lehrkräftebildung zentral, weil sich didaktische Qualität nicht abstrakt, sondern in der konkreten Ausgestaltung von Unterricht und Lernaufgaben auf der Mikroebene zeigt (Niethammer, 2024, S. 15).

Die KMK beschreibt die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Bündel technischer, kaufmännischer sowie personenbezogener Dienstleistungs- und Produktionsberufe mit Schwerpunkt im Nahrungs- und Gastgewerbe sowie nachgeordnet in der Hauswirtschaft (KMK, 2024, S. 97). Damit ist die Didaktik der beruflichen Fachrichtung strukturell darauf angewiesen, mehrere Bezugswissenschaften und berufliche Situationslogiken so zu verknüpfen, dass Berufs- und Domänenspezifität sichtbar bleiben. Zusätzlich wirken gesellschaftliche Transformationsanforderungen (u. a. Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Inklusion) als Begründungs- und Innovationsdruck auf Inhaltsauswahl, Aufgabenformate und Unterrichtsdesign (Brutzer & Kastrup, 2019, S. 14; Peuker, 2024, S. 203).

Die Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ist bislang weder gegenständlich noch paradigmatisch abschließend bestimmt (Brutzer & Kastrup, 2019, S. 2). Der Diskurs verweist auf den Charakter eines fortlaufenden Selbstverständigungsprozesses und auf die Notwendigkeit stabiler Vernetzungs- und Forschungsstrukturen (Kettschau, 2013, S. 2). Bestandsaufnahmen zur Lehrkräftebildung und zur Forschungslage zeigen eine begrenzte Institutionalisierung sowie eine noch ausbaufähige Systematisierung (Brutzer & Kastrup, 2019, S. 1). Für die Lehrkräftebildung entsteht daraus eine doppelte Anforderung: Einerseits müssen angehende Lehrkräfte didaktische Konstruktionsleistungen in domänenspezifischen Lehr-Lern-Settings erbringen; andererseits fehlt bislang ein verbindlicher Bezugsrahmen, der diese Konstruktionsleistungen systematisch begründbar macht.

Der vorliegende Beitrag nimmt eine Standortbestimmung vor, bündelt Erkenntnisse der Fachcommunity und verdichtet sie zu anschlussfähigen Kernbereichen als wissenschaftliche Orientierung und für Professionalisierungsanforderungen – ohne ein Einheitsmodell zu behaupten. Dies erfolgt durch eine literaturbasierte Rekonstruktion und integrative Sichtung einschlägiger Positionen. Kapitel 2 verdichtet wiederkehrende Kernbereiche der Didaktik beruflicher Fachrichtungen; Kapitel 3 konkretisiert diese für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft und bündelt die Befunde in einer Übersichtsdarstellung; darauf aufbauend werden Forschungsdesiderate sowie Implikationen für angehende Lehrkräfte in Studium und Vorbereitungsdienst (siehe Kapitel 4) abgeleitet, bevor Kapitel 5 die Ergebnisse diskutiert und Perspektiven skizziert.

Hanan Daka, Felix Ruckdeschel & Jana Markert

## **Lehr-Lern-Experimente im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Nachwuchsförderung durch Kompetenzentwicklung angehender Lehrkräfte**

Lehrende im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft benötigen wissenschaftspropädeutische Kompetenzen, um im Unterricht naturwissenschaftliche Phänomene fachlich fundiert und erkenntnisfördernd vermitteln zu können. Ein positives experimentbezogenes Fähigkeitsselbstkonzept ist dabei von besonderer Relevanz. Durch experimentell-praktisches Arbeiten kann dieses bereits im Lehramtsstudium gefördert werden.

**Schlüsselwörter:** Berufliche Lehrkräftebildung, Ernährung und Hauswirtschaft, Lehr-Lern-Experimente, experimentbezogenes Fähigkeitsselbstkonzept

### **Teaching and learning experiments in the field of nutrition and home economics: skills development for prospective teachers**

Teachers in the field of nutrition and home economics require scientific propaedeutic skills in order to be able to convey scientific phenomena in a technically sound and knowledge-promoting manner in the classroom. A positive experiment-related self-concept of ability is particularly relevant in this context. This can already be promoted during teacher training.

**Keywords:** Vocational Teacher Education, Nutrition and Home Economics, Teaching-learning experiments, experiment-related self-concept of ability

**Peer-Review-Verfahren** | eingereicht: 28.01.2026 | angenommen: 28.02.2026

---

## **1 Ausgangspunkt der Untersuchung: Förderung experimenteller Kompetenz angehender Lehrkräfte**

Ausgangspunkt des Artikels bildet eine Neugestaltung der Studienordnung für die Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen an der Technischen Universität Dresden. Im Zuge dieser Neukonzeption wurde die Chance genutzt, ein berufsdidaktisches Modul zur Ausgestaltung von Lehr-Lern-Gelegenheiten im Fachraum Labor zu etablieren.

Labortätigkeit war bisher nur in fachwissenschaftlichen Modulen, also ohne (berufs-)didaktischen Bezug, im Studiengang integriert. Die neu konzipierte Seminarreihe wird seit dem Wintersemester 2022/2023 umgesetzt, evaluiert und

weiterentwickelt. Die Vermittlung wissenschaftspropädeutischer Kompetenzen ist dabei von zentraler Bedeutung, da die didaktische Reduktion komplexer naturwissenschaftlicher Phänomene voraussetzt, dass Lehrkräfte selbst über eine wissenschaftliche Denk- und Arbeitsweise verfügen und die Prozesse naturwissenschaftlicher Erkenntnisgewinnung verstehen und beherrschen (Börlin, 2012; Hedtke, 2024; Riese & Reinhold, 2010; Woitkowski et al., 2011). So ist das übergeordnete Ziel die Förderung der experimentellen Kompetenzen (Schreiber et al., 2009) der Lehramtsstudierenden. Dazu werden berufsfeldspezifische Experimente (im Folgenden werden Experimente und Versuche unter dem Begriff „Experimente“ zusammengefasst) zielgruppengerecht geplant und praktisch umgesetzt. Die Umsetzung wird reflektiert und evaluiert. Ziel des Beitrages ist es, den Einfluss des neukonzipierten Seminars auf die selbsteingeschätzte Kompetenz der Lehramtsstudierenden darzustellen.

## **2 Kompetenzaufbau durch naturwissenschaftliches Experimentieren**

Im Kontext dieses Beitrags werden Lehr-Lern-Experimente als didaktisch intentional gestaltete Vermittlungswege verstanden, die explizit auf Lernprozesse ausgerichtet sind und deren Planung, Durchführung und Auswertung reflexiv begleitet werden. Diese Begriffsverwendung schließt unterschiedliche Experimentformen ausdrücklich ein.

Adäquat eingesetzte Lehr-Lern-Experimente (LLE) bieten sich im Vergleich zu anderen didaktischen Methoden besonders an, naturwissenschaftliche Inhalte für den Unterricht aufzubereiten, zu vermitteln und effektive Lernergebnisse zu erzielen, da sie - je nach Ausgestaltung - u.a. ein besonders hohes Potential für die Visualisierung und Veranschaulichung theoretischer Inhalte und wissenschaftlicher Methoden bieten, eine hohe Lernendenorientierung ermöglichen und das Interesse der Lernenden in besonderem Maße fördern können (Börlin, 2012; Herbst, 2015; Klieme et al., 2001; Scharfenberg, 2005; Tesch & Duit, 2004). Wenn jedoch das Vorwissen von Lernenden nicht ausreicht und die Einschätzung der Relevanz der vermittelten Lerninhalte durch die Lernenden gering ausfällt (Seidel et al., 2006; Winkelmann & Erb, 2013), ist der Einsatz von LLE deutlich weniger lernwirksam. Somit kommt der didaktisch durchdachten zielgruppenspezifischen Aufbereitung dieser Methode durch Lehrende eine hohe Bedeutung zu (Riese & Reinhold, 2010; Tesch & Duit, 2004; Walpuski & Schulz, 2011). Weitere Befunde weisen darauf hin, dass ebenso institutionelle Rahmenbedingungen (Räume, finanzielle Ressourcen, etc.) Einfluss auf den Einsatz und die Wirksamkeit von LLE haben (Gaffron & Gröger, 2022; Gaffron, 2023).

---

Stephanie Grundmann, Vivien Kähnert, Grit Bürgow & Birgit Rumpold

## **Lernen und Forschen in der Lehrkräftebildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Gestaltung der Zukunft**

Die Verknüpfung von Lernen und Forschen in der beruflichen Lehrkräftebildung kann Forschungskompetenzen, Reflexionsfähigkeit sowie die Verbindung von Theorie und Praxis stärken. Forschung, die Nachhaltigkeitsaspekte sowie Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) umfasst, professionalisiert Lehrkräfte als „Change Agents“, die bei der Gestaltung des Ernährungssystems eine Schlüsselrolle übernehmen. Anhand von Praxisbeispielen wird aufgezeigt, wie die Lehrkräftebildung zukunftsorientiert weiterentwickelt werden kann.

**Schlüsselwörter:** Forschendes Lernen, Lehrkräftebildung, Gestaltungskompetenz, Zukunftsgestaltende, nachhaltige Ernährung und Entwicklung

### **Learning and research in teacher training in the field of nutrition and home economics: shaping the future**

Linking learning and research in professional teacher training can strengthen research skills, reflective abilities and the connection between theory and practice. Especially if the research projects encompass sustainability aspects and education for sustainable development (ESD), professionalized teachers then take a key role as „change agents“ in shaping the future. Practical examples are used to illustrate how teacher training can be developed in a future-oriented way.

**Keywords:** research-based learning, teacher training, designing competence, change agents, sustainable nutrition and development

---

## **1 Lernen und Forschen im beruflichen Lehramtsstudium**

Zu den Aufgaben von Lehrenden nicht nur im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gehört es, Menschen auf die Anforderungen im Leben vorzubereiten und sie durch Bildung zu „*nachhaltigem Denken und Handeln*“ zu befähigen (Kultusministerkonferenz [KMK], 2024b). Lehrkräfte werden für diese Aufgabe und Rolle als Gestaltende der Zukunft professionalisiert, damit sie Kompetenzen erwerben, um Bildungsprozesse zu transformieren, Unterricht zu modellieren sowie Themen einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in Schulen zu inkludieren. Dieses Potenzial soll genutzt werden, da nach der KMK (2024a, S. 2) BNE eine „*lebensbegleitende*“ Bildungsaufgabe ist, die „*Menschen befähigt, sich trotz Widersprüchen,*

*Unsicherheiten und Zielkonflikten an Aushandlungs- und Gestaltungsprozessen für eine nachhaltige Entwicklung“ zu beteiligen. Forschungsergebnisse haben gezeigt, dass Lehrkräfte als Schlüssel bei der Bewältigung der größten globalen Herausforderungen unserer Zeit, wie z. B. Klimawandel und Umweltverschmutzung, gelten, da sie die künftigen Entscheidungsträger der Gesellschaft ausbilden (Koskela & Kärkkäinen, 2021, S. 84). Allerdings ist die Datenlage bezüglich der Effektivität von Lehrkräften als Change Agents für Nachhaltigkeit bisher begrenzt (Brown et al., 2023, S. 12). Eine qualitative Fallstudie mit Lehrkräften und halbstrukturierten Interviews ergaben, dass ein Programm in Israel zur Professionalisierung von Lehrkräften zur Förderung des gesellschaftlichen Wandels hin zu nachhaltigeren Lebensweisen nur teilweise messbare Effekte bei der Förderung von Kompetenzen als Change Agents erzielte. Diese Effekte waren für Grundschullehrkräfte größer als bei Lehrkräften im Sekundarbereich (Alkahrer et al., 2024, S. 1). Zu einem ähnlichen Ergebnis kam eine Untersuchung von 44 angehenden Lehrkräften, die an einer auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Maßnahme teilnahmen. Hier wurde festgestellt, dass der Ansatz nur teilweise bei der Entwicklung von Handlungskompetenz als Change Agent für Nachhaltigkeit wirksam war (Kalsoom & Qureshi, 2021, S. 1). Auch wenn die empirische Evidenz bislang begrenzt ist, spricht die gesellschaftliche Relevanz nachhaltiger Entwicklung dafür, BNE und Nachhaltigkeitskompetenzen verbindlich in der Lehrkräftebildung zu verankern und dabei aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse der Lehr-Lern-Forschung im Bereich BNE sowie zu Nachhaltigkeitsthemen zu berücksichtigen. Lehrkräfte der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft können entscheidend zur Transformation und nachhaltigen Gestaltung der Zukunft beitragen, da eine der Herausforderungen darin besteht „die Voraussetzungen für eine ausreichende und gesunde Ernährung [zu] schaffen und dabei unsere Lebensgrundlagen [zu] schützen – nämlich Klima, Boden, Wasser, Luft und die biologische Vielfalt“ (Die Bundesregierung, 2024, S. 3). *Nachhaltige Agrarsysteme*“ und die „Kreislaufwirtschaft“ sind zum Aufzeigen von Transformationsprozessen im Berufsfeld prädestiniert, weil ein Großteil der 2016 in Kraft getretenen 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung direkt an nachhaltige Ernährungsstrategien gekoppelt sind (Die Bundesregierung, 2021).*

Originäre Aufgabe der Hochschuldidaktik ist die Verbindung von Lehre und Forschung und die Methode ist institutionalisiert. Zunehmend rücken jedoch im Rahmen des Qualitätsmanagements (QM) die Strukturierung der Prozesse u. a. zur Verbesserung der Lehre in den Fokus. Studierende sollen ihren individuellen Erkenntnisprozess beschreiten und wissenschaftliche und methodische Kompetenzen in ihren Fachdisziplinen aufbauen (Huber, 2014, S. 33; Tremp & Hildbrand, 2012). Deshalb werden in der Lehrkräftebildung verschiedene Lehr-Lernprozesse zur Verbesserung der Qualität diskutiert, die sowohl das Lernen als auch das Forschen verbinden (Huber, 2014, S. 32), da sich Konzeptualisierungen oft unterscheiden (Tremp & Hildbrand, 2012, S. 102). Ziel ist es, dass sich die Lehrkräftebildung nicht nur an forschungsbasierten Erkenntnissen orientiert, sondern vielmehr die zukünftigen Lehrkräfte in aktuelle Forschungsvorhaben einbezieht (Huber, 2014, S. 32; Valle et al., 2025, S. 153). Die dadurch aufgebaute Forschungskompetenz intensiviert die Reflexionsfähigkeit, um

Miriam Kördel, Jasmin Godemann & Juliane Yildiz

## **Ernährungsbildung in der Frühpädagogik: eine Analyse der Studiengänge in Hessen**

Um Ernährungsbildung und Verpflegung in Kindertageseinrichtungen pädagogisch adäquat und kindgerecht zu gestalten, benötigen frühpädagogische Fachkräfte Kompetenzen, die in Ausbildung und Studium gefördert werden sollten. Der vorliegende Beitrag beschreibt die fehlende curriculare Verankerung ernährungsbezogener Inhalte in kindheitspädagogischen Studiengängen an hessischen Hochschulen und skizziert resultierende Herausforderungen.

**Schlüsselwörter:** Ernährungsbildung, Kindheitspädagogik, frühkindliche Bildung, berufliche Qualifizierung, Kindertageseinrichtungen

### **Nutrition education in early childhood education: an analysis of degree programs in Hesse**

To design nutrition education and catering in daycare centres in a pedagogical appropriate and child-friendly manner, early childhood education specialists require skills that should be taught during vocational training and at universities. This article describes the absence of nutrition-related content in the curricula of early childhood education degree programmes at universities in Hesse and highlight the resulting challenges.

**Keywords:** nutrition education, early childhood pedagogy, early childhood education and care, professional qualification, daycare centres

**Peer-Review-Verfahren** | eingereicht: 11.12.2025 | angenommen: 24.02.2026

---

## **1 Ernährungsbildung in der frühen Kindheit**

Ernährungsbildung soll zur selbstbestimmten und verantwortungsvollen Gestaltung der eigenen Ernährung unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte befähigen (Bartsch et al., 2013). Sie ist ein lebenslanger Prozess, der bereits im frühen Kindesalter beginnt (Methfessel et al, 2021), und Teil des Bildungsauftrags der Schule, der Berufsschule und der Berufsbildung. Während Ernährungserziehung vor allem auf Verhaltensänderung abzielt, soll Ernährungsbildung den Menschen durch Kompetenzerwerb dazu befähigen, die eigene Ess- und Ernährungsweise zu gestalten und eigene Ressourcen zu nutzen (Bartsch et al., 2013). Bereits in der frühen Kindheit werden Ernährungsmuster gefestigt, die das spätere Leben prägen, wobei vielfältige Einflussfaktoren eine Rolle spielen (Bartsch et al., 2013; Reitmeier, 2014). Im Rahmen von Ernährungsbildung wird nicht nur explizit über Ernährung gesprochen, sondern es

werden auch implizit Werte und Normen transportiert, wodurch wiederum Identität und Esskultur geprägt und weitergegeben werden. Denn über das was, wie, wann und mit wem gegessen wird, erfolgt auch eine Positionierung in und Zuordnung zu einer Gesellschaft (Godemann & Bartelmeß, 2017).

Kindertageseinrichtungen bieten einen geeigneten Rahmen für Ernährungsbildung, da durch hohe Betreuungsquoten eine Vielzahl von Kindern und Familien aus unterschiedlichen sozialen Umfeldern erreicht werden können (Bartsch et al., 2013; DESTATIS Statistisches Bundesamt, 2023). Die Ernährungsstrategie des Bundes sieht hierfür vor, Ernährungsbildung stärker in Bildungs- und Lehrpläne zu integrieren und dabei auch die Ernährungskompetenz des pädagogischen Personals in Kindertageseinrichtungen und Schulen zu stärken (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [BMEL], 2024). Hinzu kommt, dass mit der Weiterentwicklung des Kitaqualitätsgesetzes einer „bedarfsgerechten, ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegung“ erstmalig eine besondere Bedeutung für die Qualität von Tageseinrichtungen zugesprochen wird, indem es als eins von sieben zentralen Handlungsfeldern benannt wird (Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, 2024). Auch die Verankerung der Bildungsthemen Essen und Ernährung in allen sechzehn Bildungsplänen für Kindertageseinrichtungen unterstreicht, dass die Bedeutung der Kindertageseinrichtungen als Ort der Ernährungsbildung erkannt wurde (vgl. auch Hirsch, 2019).

## 1.1 Herausforderungen für die institutionelle Ernährungsbildung

Die Implementierung von Ernährungsbildung in Kindertageseinrichtungen ist politisch gefordert und in den Bildungsplänen vorgesehen. Jedoch verfügt jede Kindertageseinrichtung über unterschiedliche finanzielle, räumliche und personelle Ressourcen, welche die Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Ernährungsbildung beeinflussen (Tecklenburg, 2016). Büning-Fesel et al. (2024) sehen für die institutionelle Ernährungsbildung allgemein drei große Herausforderungen:

1. Das föderal organisierte Bildungssystem in Deutschland führt dazu, dass Ernährungsbildung überall unterschiedlich umgesetzt wird.
2. Lehrkräfte und pädagogisches Personal sind nicht ausreichend qualifiziert.
3. Schulen und Kindertageseinrichtungen sind nicht zwangsläufig gesunde, nachhaltige und kindgerechte Ernährungsumgebungen, sodass eine Diskrepanz zwischen dem Gelernten und dem Alltag in den Bildungseinrichtungen besteht.

## 1.2 Ernährungsbildung in der Frühpädagogik

In der Studie zur ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Kita und Schule („ErnBildung“) wurde bundesweit u. a. die Verankerung der Themen Essen und Ernährung in den Ausbildungsberufen und Studiengängen der Frühpädagogik untersucht (Heseker et al., 2019). Die Ergebnisse zeigen, dass frühpädagogische Fachkräfte nicht immer hinreichend im Bereich Essen und Ernährung ausgebildet sind (Heseker et al., 2019).