



PH-Rektorin Elgrid Messner sieht Handlungsbedarf:

Gesunde Ernährung muss zum Schulfach werden!



Foto: Jorj Konstantinov

Das Bildungswesen müsse Ernährungs- und Gesundheitsbildung in allen Schulen mehr Beachtung schenken.

Mittlerweile ist es nichts Neues mehr: Ärzte schlagen Alarm, dass sich ernährungsbedingte Krankheiten häufen, Wissenschaftler weisen auf die positiven Einflüsse gesunder Ernährung hin und der Österreichische Ernährungsbericht der Universität Wien untermauert all dies mit Statistiken – wie zum Beispiel mit jener, dass nicht einmal ein Drittel aller Schüler zwischen elf und 15 Jahren täglich Gemüse isst.

Ernährung ist Voraussetzung

Aus diesem Grund gibt es bereits innovative Projekte zur Gesundheitsförderung, wie etwa Styria Vitalis, „Gemeinsam g'sund genießen“ oder auch das Stertz (Steirisches Ernährungs- und Technologiezentrum). Im Bildungswesen selbst finden die Themenbereiche Gesundheit

und Ernährung jedoch nur an den entsprechenden Schwerpunktschulen größere Beachtung. Elgrid Messner, Rektorin der Pädagogischen Hochschule Steiermark, macht sich deshalb für eine umfassende Ernährungs- und Gesundheitsbildung stark: „Richtige Ernährung ist eine zentrale Voraussetzung für Gesundheit – damit leistet Ernährungsbildung einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung.“ An der Pädagogischen Hochschule gebe es dazu eine Vielzahl an einschlägigen Angeboten. Das Bildungswesen müsse jedoch nachziehen und Gesundheitsthemen an den Schulen mehr Beachtung schenken.

Recht auf Ernährungsbildung

„Alle Kinder haben ein Recht auf Ernährungs- und Gesundheitsbildung, vom Kindergarten bis zur Matura, in der Volksschule, in der Neuen Mittelschule und im Gymnasium“, betont Messner. Dafür benötige man vor allem entsprechend ausgebildete Pädagogen: „Darum bietet die Pädagogische

Hochschule Steiermark spezifische Professionalisierungswege für zukünftige Lehrer aller Schultypen an.“ Zudem wurde im November vorigen Jahres das „Zentrum für Ernährungs- und Gesundheitsbildung“ gegründet. Dieses wird die Bildung, Forschung und Entwicklung in diesem Fachbereich ebenso koordinieren wie die Aus- und Weiterbildung für alle Bereiche – von der Volksschule bis zur Matura.

Umfassende Kompetenzen

Es gehe vor allem um ernährungsphysiologische und konsumrelevante Kompetenzen, aber auch um Geschmacksbildung und ökologische Kenntnisse über Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung: „Woher kommt meine Nahrung? Hält sie, was die Verpackung und die Werbung versprechen? Schadet dieses Produkt meiner Gesundheit? Schädigt seine Herstellung unsere Umwelt? Was tut meinem Körper und meinem Wohlbefinden gut? Das sind die Fragen, die es zu beantworten gilt.“

Christian Pendl