



BUNDESMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KUNST

GZ 10.000/92-Parl/92

Wien, 20. November 1992

Herrn Präsidenten
des Nationalrates
Dr. Heinz FISCHER

3466 IAB

Parlament
1017 Wien

1992 -11- 20

zu 3484 U

Die schriftliche parlamentarische Anfrage Nr. 3484/J-NR/92, betreffend schlechter Ernährungsgewohnheiten der österreichischen SchülerInnen, die die Abgeordneten Mag.Dr. Madeleine Petrovic und FreundInnen am 22. September 1992 an mich richteten, beehre ich mich wie folgt zu beantworten:

1. Welche Maßnahmen werden Sie angesichts der schlechten Ernährungssituation der österreichischen SchülerInnen setzen?
2. Werden Sie sich für die Einführung eines Unterrichtsfaches "Gesunde Ernährung" einsetzen?
Wenn nein, warum nicht?

Antwort:

Der Ernährungserziehung (Erziehung zu richtiger und gesunder Ernährung) wird auf der Grundlage der Lehrpläne für die einzelnen Schularten in den davon angesprochenen Unterrichtsgegenständen sowie bei Durchführung des fächerübergreifenden Unterrichtsprinzips Gesundheitserziehung entsprochen (z.B. in den Unterrichtsgegenständen Sachunterricht, Biologie und Umweltkunde, Hauswirtschaft, etc.).

Die in Punkt 2. der Anfrage genannte Einführung eines Unterrichtsgegenstandes "Gesunde Ernährung" ist insbesondere für den Bereich des allgemeinbildenden Schulwesens als nicht zielführend anzusehen. (Für den Bereich des berufsbildenden Schulwesens gelten andere Erfordernisse; im Bereich des humanberuf-

- 2 -

lichen Schulwesens gibt es ausschließlich Themen der Ernährung gewidmete Unterrichtsgegenstände.)

Die Erziehung zu richtiger und gesunder Ernährung bedingt vor allem einen Prozeß der Bewußtseinsbildung, der - ausgehend von entsprechenden Motivationen und von Betroffenheit und darauf aufbauender Wissensvermittlung sowie Reflexion - zu verantwortungsbewußtem Handeln führen soll. Um diese Verhaltensänderung zu bewirken, bedarf es vielfältiger, insbesondere interdisziplinärer Zugänge und einer kontinuierlicher Orientierung unter Anwendung entsprechender Methoden (z.B. des Projektunterrichtes).

"Gesunde Ernährung" auf einen Unterrichtsgegenstand mit klar determiniertem Lehrstoff und dem Erfordernis der Reproduktion abprüfbareren Wissens zu reduzieren, ist sicher nicht der zielführende Weg. Diese Ansicht entspricht auch aktuellen Entwicklungen und Zielsetzungen im internationalen Bereich, somit etwa der Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (Durchführung der Gesundheitsbildung auf der Grundlage eines umfassenden Gesundheitsbegriffes).

Gemäß dem Bildungs- und Erziehungsauftrag wird auch im BMHS-Bereich das Thema gesunde Ernährung in all jenen Unterrichtsgegenständen, die allgemeine Lebensaspekte zum Inhalt haben, behandelt, um das Problembewußtsein der SchülerInnen zu fördern. Es ist jedoch zu bedenken, daß sich bei den SchülerInnen im Alter ab 14 Jahren bestimmte Verhaltensmuster hinsichtlich ihrer Eßgewohnheiten schon fest eingepreßt haben.

Die generelle Einführung eines Unterrichtsgegenstandes "Gesunde Ernährung" an allen berufsbildenden Schulen ist infolge der relativ hohen Wochenstundenzahlen dieser Schulen nicht möglich. An spezifischen Schularten, das sind insbesondere die Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe und die Lehranstalten für Fremdenverkehrsberufe, wird auch nach der derzeit laufenden Lehrplanreform ein Unterrichtsgegenstand "Ernährung"

- 3 -

im engen Zusammenhang mit den küchenwirtschaftlichen Fächern geführt werden; an den erstgenannten Schulen wird darüber hinaus ein neuer Schwerpunkt im Ausbildungszweig "Ernährungs- und Betriebswirtschaft" gesetzt, in dem vor allem auch die Vermittlung von Kenntnissen über die Rolle der Ernährung für die Gesundheit des einzelnen Menschen und für die Volksgesundheit besonders betont wird.

Einschlägige Fachrichtungen gibt es auch im Bereich der technischen Lehranstalten, und zwar die "Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie und Fleischwirtschaft" in Hollabrunn (siehe Beilage) sowie im Bereich des höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulwesens, und zwar die "Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie" in Wieselburg. Auch an allen übrigen höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalten sind die Pflichtgegenstände Ernährungslehre und Kochen sowie der Freigegegenstand Hauswirtschaft vorgesehen. In diesen Unterrichtsgegenständen werden den Schülern die Prinzipien einer gesunden Ernährung vermittelt.

Auf folgende generelle Maßnahmen darf außerdem hingewiesen werden:

- * Laufende Bereitstellung von Publikationen des Gesundheitsressorts zum Thema Ernährung an die Schulen (z.B. Broschüre "Durch Ernährung zur Gesundheit").
- * Durchführung des Medienverbundprogrammes "Die Gesundheit, Fundament des Lebens" im Jahr 1986 mit dem Schwerpunktbereich Ernährung.
- * Herausgabe mehrerer Informationsunterlagen bzw. Broschüren durch das Bundesministerium für Unterricht und Kunst zur Unterstützung des Hauswirtschaftsunterrichtes. (Derzeit ist die Herausgabe einer Informationsbroschüre unter der Themenstellung "Wer, Wo, Was in Ernährung und Hauswirtschaft" geplant.)

- 4 -

- * Vom Bundesministerium für Unterricht und Kunst wird das Projekt "DIE ERNÄHRUNGSBOX" betreut. Dieses Vorhaben sieht die Bereitstellung von Informationsunterlagen der Vereinigung "FORUM ERNÄHRUNG HEUTE" an Schulen mit Schülern ab der 5. Schulstufe vor. Nach Begutachtung und Umarbeitung werden die Behelfe zu Ende des Jahres 1992 zur Verfügung stehen.
- * Das Gesundheitsförderungszentrum am Pädagogischen Institut des Bundes in Wien plant die Herausgabe eines Behelfes mit dem Titel "Ernährungsrucksack".
- * Die Arbeitsgemeinschaft Umwelterziehung hat im Rahmen der Aktion "Ökologie im Schulalltag" eine Broschüre zum Thema Ernährung mit dem Titel "Was auf den Tisch kommt ..." (Heft 11/1) herausgegeben.
- * Durchführung der Studie "Ernährungsstatus von österreichischen Schulkindern" im Auftrag des Bundesministeriums für Unterricht und Kunst durch das Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien; Bericht aus 1992.

3. Werden Sie sich dafür einsetzen, daß in Schulkantinen täglich mindestens 1 fleischloses Menü angeboten wird?

4. Werden Sie sich dafür einsetzen, daß in Ganztagschulen, in Berufsschulzentren, Bundesschulzentren mit hohem Anteil an Fahrschülern, ect. Schulkantinen eingerichtet werden?

Antwort:

Das Ernährungsbewußtsein der Schüler/innen berufsbildender Schulen wird durch die Einrichtung von Kantinen an den meisten, jedenfalls aber den größeren Schulen gefördert. Diese Kantinen werden zwar nicht von der Schule selbst betrieben, auf ihre Führung kann aber durch die Schulleitung im Sinne einer möglichst gesunden Ernährung eingewirkt werden.

- 5 -

Im Berufsschulbereich liegt die Kompetenz hinsichtlich der Kantinenfrage bei den Ländern bzw. Gemeinden.

Im Bereich der mittleren und höheren technischen Schulen gibt es bereits an vielen Schulen Kantinen bzw. werden im Zuge von Umbauten und Modernisierungen solche eingerichtet, und zwar nicht nur in jenen Schulen, die viele Fahrschüler haben. Angesichts der bis zu 10 Stunden Unterricht an einem Schultag soll auch Nicht-Fahrschülern die Möglichkeit geboten werden, mittags eine warme Mahlzeit zu bekommen.

Bezüglich der Speisepläne hat das Bundesministerium für Unterricht und Kunst Richtlinien erlassen, Rundschreiben des Bundesministeriums für Unterricht und Kunst Nr. 251/85, GZ 39.661/2-Präs.11/85, in denen auf die Wichtigkeit der ausgewogenen Ernährung hingewiesen wird. Soweit möglich werden auch in die Pachtverträge entsprechende Bestimmungen aufgenommen.

An einer Reihe von Kantinen wird versucht, fleischlose Menüs anzubieten; allerdings besteht - abgesehen von Beratungsgesprächen und der Vorbildwirkung der Lehrer - keine Möglichkeit, die Schüler/innen zum Umsteigen auf eine derartige Ernährung zu veranlassen.

Im angesprochenen Rundschreiben wird u.a. folgendes verfügt:

"Der Warenkorb (in Buffetbetrieben) hat folgendes Mindestangebot zu enthalten:

Vollkornbrot, Knäckebrot, Weißbrotgebäck, Milchgetränke, Mineralwasser, Fruchtsaftgetränke, Belegte Brote, Joghurt, Obst je nach Jahreszeit sowie gegebenenfalls warme Suppen und, soweit im Handel befindlich, die verschiedensten Formen vom Müsli.

- 6 -

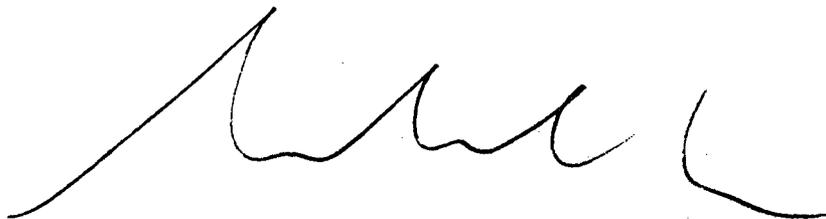
Im Warenangebot sollen nicht enthalten sein:

Stark zuckerhaltige Speisen und Getränke.

Das Angebot ist mit dem Schulgemeinschaftsausschuß bzw. an Anstalten der Lehrer- und Erziehungsbildung mit dem zuständigen Ausschuß unter Beiziehung des Schularztes abzustimmen."

Außerdem enthält dieses Rundschreiben einen dezidierten Hinweis auf die Durchführung der Schulmilchaktion.

Beilage

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several sweeping, connected strokes.

LEHRPLAN DER HÖHEREN TECHNISCHEN LEHRANSTALT FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE- FLEISCHWIRTSCHAFT

Studentafel

BEILAGE

Gegenstand	Wochenstunden					Summe	LVG
	Jahrgang						
	I	II	III	IV	V		
1 Religion	2	2	2	2	2	10	(III)
2 Deutsch	3	2	2	2	2	11	(I)
3 Lebende Fremdsprache (Englisch)	2	2	2	2	2	10	(I)
4 Geschichte und Sozialkunde	-	-	2	2	-	4	(III)
5 Geographie und Wirtschaftskunde	2	2	-	-	-	4	(III)
5 Wirtschaftliche Bildung, Rechtskunde und Staatsbürgerkunde	-	-	2	2	-	4	(III)
7 Lebensmittelrecht	-	-	-	2	-	2	
9 Mitarbeiterführung und Mitarbeiter- ausbildung	-	-	-	-	1	1	
3 Verkaufstechnik	-	-	-	-	1	1	
10 Umweltschutz und Unfallverhütung	-	-	2	1	-	3	(III)
11 Leibesübungen	2	2	2	1	1	8	(IVa)
12 Mathematik und angewandte Mathematik	5	4	3	-	-	12	(I)
13 Physik und angewandte Physik	2	2	2	-	-	6	(II)
14 Elektronische Datenverarbeitung	-	-	2	2	-	4	(I)
15 Tierkunde	3	2	2	-	-	7	
16 Hygiene	-	-	-	-	2	2	
17 Biologie	-	-	-	2	2	4	
18 Schlachtechnik und Fleischkunde	2	2	2	-	-	6	
19 Maschinenkunde	-	-	2	2	3	7	
20 Allgemeine Chemie und analytische Chemie	4	4	2	2	2	14	
21 Stöchiometrie	2	1	-	-	-	3	
22 Organische Chemie und Biochemie	2	2	2	2	2	10	
23 Lebensmittelchemie	-	-	-	2	3	5	
24 Lebensmitteltechnologie	-	-	-	3	3	6	
25 Mikrobiologie und mikrobiologisches Laboratorium	-	-	-	4	4	8	
26 Biologisches Laboratorium	-	-	-	2	2	4	
27 Analytische Chemie Laboratorium	4	4	4	-	-	12	
28 Organische Chemie Laboratorium	-	4	-	-	-	4	
29 Chemisch-Technologisches Laboratorium	-	-	-	5	8	13	
30 Werkstätte	5	5	5	-	-	15	
Gesamtwochenstundenanzahl	40	40	40	40	40	200	
31 Pflichtpraktikum	mindestens je vier Wochen vor Ein- tritt in den III. bzw. V. Jahrgang						

987 01 09