

Welche Qualifikationen und Kernkompetenzen müssen in der Berufsausbildung vermittelt werden, damit nachhaltiges Handeln gelingen kann? – Lehrkräfte von Berufsbildenden Schulen zeigen Hemmnisse und Potenziale auf

Diskussionsbeitrag von Annette Sanders

1 Persönlicher Bezug zum Thema Nachhaltigkeit im Beruflichen Handeln

Das Thema Nachhaltigkeit hat mich begleitet, so lange ich zurückdenken kann: Meine Kindheit auf einem bäuerlichen Familienbetrieb war gekennzeichnet vom Denken in Kreisläufen sowie Vernetztheit und Interdependenzen von Boden, Pflanze, Tier und Mensch. Selbstverständlich kam das auf den Tisch, was Region und Saison gerade hergaben, und selbstverständlich konnte nicht auf Kosten der Zukunft zu viel entnommen werden. Zugleich wurden Pflanzen und Früchte, Fleisch, Milch und Eier sowie die Arbeit, die in ein Produkt investiert werden musste, wertgeschätzt. Alles hatte seine Zeit und war eben darin auch ein besonderer Genuss – reife Tomaten im späten Sommer z.B. Das hat mich geprägt.

Nach Studium in Bonn, Referendariat in Köln und 4-jähriger Tätigkeit am Berufskolleg Meschede unterrichtete ich seit 2001 am Richard-von-Weizsäcker-Berufskolleg Lüdinghausen. Schwerpunkt meiner Arbeit war immer das Berufsgrundschuljahr Ernährung und Hauswirtschaft, das eine berufliche Grundbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft vermitteln und zur Entwicklung einer umfassenden beruflichen sowie einer gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz beitragen soll. Meine Fächer sind hier – in Kooperation mit den Praxislehrkräften - Dienstleistung und Produktion und darüber hinaus Deutsch und Mathematik, wodurch ein fächerübergreifendes Arbeiten gut möglich ist.

2 Anknüpfungspunkte und Erfahrungen zum Thema in der Unterrichtspraxis

Für unsere Schüler ist der Begriff Nachhaltigkeit bei Aufnahme in den Bildungsgang meist keiner – vereinzelt wurden auch schon T-Shirts mit dem Slogan „F*** THE FUTURE“ gesichtet, was nicht gerade ein besonderes Interesse an diesem Thema signalisiert. Die explizite Bearbeitung von Nachhaltigkeitsaspekten kann daher keineswegs belehrend erfolgen, wenn wir erreichen wollen, dass die Schüler den Begriff positiv besetzt auf ihren weiteren Weg mitnehmen. Es gilt vielmehr,

Gelegenheiten zum selbständig entdeckenden Lernen zu schaffen – wer im Rahmen einer Lernsituation hinter die Kulissen der globalen Lebensmittelproduktion schaut und sich mit den Bedingungen und Auswirkungen z.B. modernen Fischfangs konfrontiert sieht, bringt u.U. selbst Impulse zur nachhaltigeren Gestaltung etwa des Angebots im Schulbistro ein. So haben wir darauf verzichtet, von Lehrerseite her die noch beliebte Thunfischpizza aus dem Bistro-Angebot zu nehmen und setzen darauf, dass dies die Schüler selbst, etwa bei der nächsten Durchführung der Lernsituation „Alex kauft für das Bistro ein“ (zu LF 3) oder „Alex durchleuchtet das Angebot im Schulbistro“ (zu LF 2) dann anregen werden, wenn wir ein Lernarrangement schaffen, in dem entsprechende Materialien zum Fischfang zugänglich sind.

In den Lernfeldern des Berufsgrundschuljahrs für Ernährung und Hauswirtschaft¹ finden sich vielfältige Bezugspunkte für Nachhaltigkeitsthemen, die sich in der didaktischen Jahresplanung aufgreifen und ausgestalten lassen. Für die explizite Bearbeitung von Nachhaltigkeitsaspekten kann in der didaktischen Jahresplanung Raum geschaffen werden. Inhaltlich ist dies auf der Basis der aktuell gültigen Richtlinien ohne weiteres möglich, insbesondere in Lernsituationen im Rahmen der Lernfelder 2 und 3, in denen Lebensmittelverarbeitung und die Beschaffung im Mittelpunkt stehen. Die Vermittlung grundlegender Kompetenzen² steht allerdings im Vordergrund der unterrichtlichen Arbeit im Berufsgrundschuljahr.

So kann das Thema zwar explizit bearbeitet werden, es muss aber nicht. Letztlich ist es die Entscheidung der an der Didaktischen Jahresplanung Beteiligten, welchen Stellenwert Nachhaltigkeit einnimmt und ob es den Weg aus der Projekttags-Nische in die tägliche Praxis unterrichtlicher Arbeit findet.

Im Berufsorientierungs- sowie im Berufsgrundschuljahr hat sich das Thema Nachhaltigkeit am RvW-Berufskolleg in Lüdinghausen inzwischen etabliert. Das Berufsorientierungsjahr bewirtschaftet einen Nutzgarten im Biologischen Zentrum in Lüdinghausen und verarbeitet dessen Produkte auch im Praxisunterricht. Zudem bewirtschaftet die Klasse an einem Tag der Woche das Schulbistro, das an weiteren Tagen von Praxisgruppen des Berufsgrundschuljahres betrieben wird. Anknüpfungspunkte ergeben sich im Unterricht nahezu durchgehend, v.a. im Praxisunterricht, wenn Lebensmittelauswahl und –herkunft einfach nur thematisiert werden müssen. Dies lässt sich auch ohne zusätzlichen Zeitaufwand begleitend realisieren. So kann z.B. dieselbe Speise –Tomatensuppe, Pizza, Rührkuchen,

¹ Lernfeld (LF) 1: In einem Betrieb des Berufsfeldes mitarbeiten, LF2: Lebensmittel verarbeiten und anbieten, LF3: Güter und Dienstleistungen beschaffen und Waren lagern, LF4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen.

² Gemeint sind hier berufsbezogene Basiskompetenzen wie etwa „allgemeine und berufsfachliche Informationsquellen nutzen“, „im Team arbeiten“, „typische Belastungen der Berufswelt aushalten“, „Grenzen eigener Zuständigkeiten und Kompetenzen beachten“, „Kommunikationsstil und Verhalten im Umgang mit Kunden und „Mitarbeitern (Mitschüler, Lehrkräfte) auf die jeweilige ‚berufliche‘ Situation abstimmen“, „Arbeitsergebnisse dokumentieren, präsentieren und

Wraps, ... – im Praxisunterricht von verschiedenen Arbeitsgruppen aus unterschiedlichen Ausgangsprodukten hergestellt und „Roh“-Zutaten, Prozess und Ergebnis können dann hinsichtlich Kosten, Geschmack, Lebensmittelkilometern, CO₂-Produktion, ... verglichen und bewertet werden. Dies macht auch Geschmackserfahrungen und –sensibilisierungen möglich. Aber auch in den theoretischen Arbeiten kann man Nachhaltigkeitsaspekte einfließen lassen, wenn z.B. im Mathematikunterricht Kosten- oder Energieverbrauchsberechnungen angestellt werden.

3 Die wichtigsten nachhaltigkeitsorientierten Qualifikationen und Kompetenzen, über die Fachkräfte im Berufsfeld Ernährung/Hauswirtschaft verfügen sollten

Ich gehe hier von den Kompetenzen aus, die wir im Rahmen schulischer Ausbildung bei den Lernenden fördern wollen.

Auf der Basis der Fachdiskussion und meinen Erfahrungen aus der unterrichtlichen Arbeit sehe ich eine Grundlage selbstverständlich zunächst im Bereich der Fachkompetenz: **Die Schülerinnen und Schüler kennen und verstehen das Konzept der Nachhaltigkeit**, d.h. die Dimensionen der Ökologie und des Sozialen zusätzlich zu den etablierten Aspekten der Ökonomie und der Gesundheit³ als Kriterien z.B. hauswirtschaftlichen Handelns. Ich kann einen Speiseplan oder einen Einkaufskorb nur im Sinne der Nachhaltigkeit optimieren, wenn ich das Konzept kenne - und zudem ausreichende Hintergrundinformationen z.B. zu Produktionsbedingungen von Lebensmitteln habe bzw. meinen Speiseplan/Warenkorb anhand dieser Kriterien überprüfe.

Kenntnis und Verständnis machen noch kein nachhaltigeres Handeln. Letztlich entscheidend sind andere Kompetenzbereiche. In der ersten Diskussionsrunde dieses Workshops, in der die Berufspraktikerinnen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung über ihre Erfahrungen berichtet haben, wurde es schon deutlich: Nachhaltiges Wirtschaften braucht entsprechend ausgebildetes und motiviertes Personal, braucht „Menschen ..., die bestimmte Werte haben, die ein bestimmtes Wertesystem verinnerlicht haben“ (Moderator Rainer Roehl, a´verdis GbR).

Im Wesentlichen betreffen die zentralen Kompetenzen eine Werteorientierung, zielen also auf die Human- und Sozialkompetenz ab.

Der „Egopragmatiker“ muss den berühmten Blick über den Tellerrand wagen. So lässt sich meine zweite zentrale Kompetenz formulieren: **Die Schülerinnen und Schüler sind bereit und in der**

reflektieren“; vgl. auch Richtlinien und Lehrpläne zur Erprobung für das Berufsgrundschuljahr Ernährung und Hauswirtschaft, S. 8.

³ Im „klassischen“ Nachhaltigkeitskonzept sind die drei Dimensionen Ökonomie, Ökologie und Soziales berücksichtigt, im Konzept der nachhaltigen Ernährung kommt der Aspekt der Gesundheit noch dazu.

Lage, sich in andere hinein zu versetzen, für andere Unterstützung zu leisten, Verantwortung zu entwickeln und zu übernehmen. Erst eine empathische Grundhaltung anderen gegenüber lässt nachhaltiges Handeln sinnvoll werden. Nur wenn ich Umwelt, Mitgeschöpfen, Mitmenschen Wertschätzung entgegenbringe, kann Nachhaltigkeit für mich Sinn machen – bedeutet Handeln im Sinne von Nachhaltigkeit doch gelegentlich auch Verzicht, z.B. auf die Thunfischpizza wegen des damit verbundenen Beifangs. Ist mir dieser egal, verzichte ich nicht auf die Thunfischpizza. Ist mir dieser nicht egal, schmeckt mir der klassisch gefischte Thunfisch nicht mehr und ich suche nach Alternativen, z.B. geangeltem Weißen Thunfisch aus dem Pazifik mit MSC-Siegel, oder ich verzichte auf Thunfisch auf der Pizza.

Die dritte der in meinen Augen zentralen Kompetenzen bezieht sich auf die Reflexivität: **Die Schülerinnen und Schüler sind bereit und in der Lage, ihre Konsumententscheidungen (auch im beruflichen Handeln) in ihren Konsequenzen zu reflektieren und diese auch für weiteres Handeln fruchtbar zu machen.** Diese Kompetenz ist in den aktuellen handlungsorientierten didaktischen Konzepten ohnehin wesentlich, eine reflexive Grundhaltung (nicht nur für Schüler) im Sinne eines Life-Long-Learning essenziell. Bezogen auf Nachhaltigkeit ergeben sich lediglich weitere inhaltliche Aspekte der Reflexion.

4 Hemmnisse, Chancen und Erfordernisse zur Umsetzung der erforderlichen Qualifikationen/Kompetenzen

Zu den Hemmnissen, Chancen und Erfordernissen zur Umsetzung: Die Haltung der Akteure ist entscheidend für das Thema Nachhaltigkeit, denn: „Es ist nicht genug, zu wissen, man muß auch anwenden; es ist nicht genug, zu wollen, man muß auch tun.“⁴ Und Akteure sind alle an der Ausbildung im Setting Schule Beteiligten. Es gilt also, diese nach Möglichkeit mit ins Boot zu holen und sich dabei durchaus auf lange Prozesse einzustellen. Aber auch in kleinen Bereichen – mein Unterricht, meine Teamsitzung, die didaktische Jahresplanung in meiner Bildungsgangkonferenz, ... lassen sich Dinge auf den Weg bringen und Impulse setzen, die dann weitere Kreise ziehen können.

4. Wie sollten diese Kompetenzen durchgesetzt/verankert werden?

⁴ Goethe, Wilhelm Meisters Wanderjahre.

Natürlich wäre es wünschenswert, den Begriff der Nachhaltigkeit in die Ordnungsmittel einzubringen. Dies ist aber nicht in kurzer Frist zu realisieren und muss auch gar nicht abgewartet werden.

Die in den Richtlinien und Lehrplänen geforderte grundlegende Orientierung des Unterrichts an der Förderung beruflicher Handlungskompetenz schließt ausdrücklich die Förderung der Kompetenz zur Bewältigung außerberuflicher Lebenssituationen ein und führt in diesem Zusammenhang „berufliche, individuelle und gesellschaftsbezogene Orientierungs-, Entscheidungs- und Urteilsfähigkeit“ als Ziele des Unterrichts im Berufsgrundschuljahr an⁵. – Bei den Kompetenzen, die zu den einzelnen Lernfeldern angeführt werden, finden sich immer auch ökologische Aspekte⁶. –

Geht es um die Beurteilung der Qualität von Produkten, hat sich im Übrigen inzwischen neben den etablierten Aspekten auch die Corporate Social Responsibility (CSR), z.B. bei der Stiftung Warentest, als Kriterium etabliert. So ist es sicher auch im Rahmen hauswirtschaftlicher Ausbildung vertretbar, ja im Sinne einer modernen Ausbildung geboten, die zentralen Fragen einer CSR-Bewertung⁷ bei der Beurteilung z.B. von Lebensmitteln mit in den Blick zu nehmen und damit den Focus zu erweitern - von den etablierten Kosten-, Gesundheits- und auch schon gängigen Umweltverträglichkeitsfragen um den Aspekt des Sozialen. In der Bildungsgangkonferenz können Lernsituationen entsprechend geplant werden.

Wir leben im Zeitalter der Globalisierung - und wir wissen darum. Wir haben Zugang zu den relevanten Informationen über die Produktionsbedingungen der von uns privat oder beruflich konsumierten Güter und Dienstleistungen. Die Prozessqualität ist vielleicht am Produkt selbst nicht sichtbar – sie lässt sich aber in den Blick nehmen, oft ohne großen Aufwand abschätzen (z.B. schon anhand des Preises etwa eines TK-Brathähnchens) und im Zeitalter des Internet und der Fernsehdokumentationen über die Herkunft unserer Lebensmittel meist ohne größeren Aufwand recherchieren. Dies zu ignorieren hieße die Augen zu schließen vor dem, was sichtbar ist – und was der eine oder andere Schüler auch, angeregt durch Medienberichte, in den Unterricht hineinträgt. Der eng gesteckte Zeitrahmen schulischer Ausbildung lässt die explizite Behandlung von Nachhaltigkeitsfragen manchmal als Luxus erscheinen – und natürlich muss ein Schüler, der für das Schulbistro z.B. einen Obstsalat zubereiten soll, erst einmal etwas über Hygiene, Arbeitssicherheit, Schneidetechniken, Kooperation mit anderen in einer Kochgruppe, Kommunikation mit Kunden

⁵ Richtlinien und Lehrpläne zur Erprobung für das Berufsgrundschuljahr Ernährung und Hauswirtschaft, S. 8.

⁶ Vgl. a.a.O., S. 16 ff.

Diskussionsrunde 2 im Rahmen des workshops „Von den Kernpunkten nachhaltiger Verpflegung zu Ausbildungskonzepten“ am Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster

usw. wissen, bevor er sich mit der Frage der Auswahl und Herkunft der geeigneten Früchte befassen kann. Aber auch für dieses Thema lässt sich – bei entsprechender Planung – Raum finden. Nachhaltigkeit lebt in der Schule davon, dass Lehrkräfte – insbesondere in der Praxis – das Thema präsent halten. Die Förderung nachhaltigkeitsbezogener Kompetenzen braucht heute schon nachhaltiges Handeln als sichtbar gelebte Praxis in unterrichtlichen Situationen.

Zur Person

Annette Sanders ist Oberstudienrätin am Richard-von-Weizsäcker-Berufskolleg in Lüdinghausen. Sie unterrichtet die allgemeinbildenden Fächer Deutsch, Mathematik sowie in der beruflichen Fachrichtung Ernährung/Hauswirtschaft.

⁷ „Handeln Unternehmen von heute sozial und ökologisch korrekt? Gehen sie fair mit ihren Mitarbeitern um?“
<http://www.test.de/themen/bildung-soziales/special/Unternehmensverantwortung-Sozial-und-oekologisch-produzieren-1313426-2313426/>