

Evaluation der Umsetzung und Wirkung der Initiative Ich kann kochen! (Wlkako)

Abschlussbericht

Los 1: Perspektive der Ernährungswissenschaft und Gesundheitspsychologie

Kompetenzzentrum Gesundheitsförderung

Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

University of Education

Oberbettringer Str. 200

73525 Schwäbisch Gmünd

Geschäftsführung: Katja Schleicher, M.Sc.

katja.schleicher@ph-gmuend.de

Tel. 07171983-120

www.kgz-ph-gmuend.de

mit den beteiligten Expertinnen

Prof. Dr. phil. Birte Dohnke

Ines Schröder, MSc Gesundheitsförderung, BA Gesundheitsförderung

Abteilung Pädagogische Psychologie und Gesundheitspsychologie

Prof. Dr. oec. troph. Petra Lührmann

Renán A. Oliva Guzmán, MSc Public Health Nutrition, BSc Ernährungswissenschaften

Abteilung Ernährung, Konsum und Mode

Inhaltsverzeichnis

1	Evaluation der Ich kann kochen!-Initiative	6
2	Wkako aus Perspektive der Ernährungswissenschaft und Gesundheitspsychologie (Los 1)	8
3	Theoretische Verortung der Thematik „Kochen“ bzw. der Ikako-Initiative	9
3.1	Lebensweltbezogene Didaktik der Ernährungsbildung	9
3.2	Kochen und Genuss.....	10
3.3	Kompetenzorientierung	12
3.4	Motivation.....	13
3.4.1	Extrinsische und intrinsische Motivation	13
3.4.2	Einflussfaktoren auf die intrinsische Motivation	14
3.5	Kompetenzen der Nahrungszubereitung als Ressource für Gesundheit.....	16
4	Methode	18
4.1	Befragung der TrainerInnen	18
4.1.1	Ziel	18
4.1.2	Studiendesign und Vorgehen	19
4.1.3	Stichprobenbeschreibung: Beschreibung der TrainerInnen	19
4.1.4	Instrument der Datenerhebung.....	19
4.2	Untersuchung der Bildungsmaterialien: Dokumentenanalyse und Kinderbefragungen	25
4.2.1	Studiendesign und Vorgehen	25
4.2.2	Dokumentenanalyse.....	26
4.2.3	Kinderbefragungen.....	33
4.3	Befragung der GenussbotschafterInnen	34
4.3.1	Ziel der Befragung.....	34
4.3.2	Studiendesign und Vorgehen	34
4.3.3	Ziel	36
4.3.4	Stichprobenbeschreibung: Beschreibung der GenussbotschafterInnen.....	36
4.3.5	Instrumente der Datenerhebung.....	42
4.4	Einrichtungsuntersuchung	47
4.4.1	Ziel der Einrichtungsuntersuchung	47
4.4.2	Studiendesign und Vorgehen	47
4.4.3	Stichprobenbeschreibung: Beschreibung der Einrichtungen und der befragten Zielgruppen	48
4.4.4	Instrumente der Datenerhebung.....	50
4.5	Teilnehmende Beobachtung an Ikako-Fortbildungen.....	55
4.5.1	Ziel	55
4.5.2	Vorgehen	55

5	Ergebnisse zu den TrainerInnen.....	56
5.1	Auswahlkriterien der Sarah Wiener Stiftung	56
5.2	Qualifikation	57
5.2.1	Beruflicher Hintergrund	57
5.2.2	Zusatzausbildungen	57
5.2.3	Erfahrung in der Nahrungszubereitung mit Kindern	58
5.2.4	Cooking und Food Skills.....	58
5.2.5	Motivation.....	58
5.2.6	Einschätzung durch die ExpertInnen	58
5.3	Motivationsfördernde Verhaltensweisen und Persönlichkeitseigenschaften	59
5.3.1	Motivationsförderndes Verhalten	59
5.3.2	Motivationsfördernde Persönlichkeitseigenschaften	61
5.4	Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung	62
5.5	Gesamtbewertung.....	64
5.6	Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen.....	65
6	Ergebnisse zu den Bildungsmaterialien.....	66
6.1	Rezepte.....	66
6.1.1	Motivation der Kinder	66
6.1.2	Handhabbarkeit im Bildungskontext	69
6.1.3	Ernährungsphysiologische Bewertung	72
6.1.4	Nutzung und Bewertung der Rezepte durch die GenussbotschafterInnen.....	78
6.2	Bildungsmaterialien Allgemein	80
6.2.1	Fachinhalt, methodisch didaktische Aspekte und Gestaltung	80
6.2.2	Ziele von Ikako	83
6.2.3	Nutzung und Bewertung des Online-Portals durch die GenussbotschafterInnen.....	84
6.3	Gesamtbewertung.....	85
6.4	Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen.....	86
7	Ergebnisse zur Ikako-Fortbildung.....	89
7.1	Durchführung der Fortbildung.....	89
7.1.1	Grundstruktur	89
7.1.2	Wahrgenommene Barrieren	90
7.2	Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang	92
7.3	Allgemeine Bewertung der Fortbildung.....	94
7.4	Erleben der TeilnehmerInnen in der Fortbildung.....	95
7.5	Gesamtbewertung.....	96
7.6	Handlungsempfehlungen.....	96

8	Ergebnisse zu den GenussbotschafterInnen	98
8.1	Qualifikation	98
8.1.1	Erfahrung in der Nahrungszubereitung mit Kindern	99
8.1.2	Zusatzausbildungen im Bereich der Ernährungsbildung	99
8.1.3	Ernährungswissen	99
8.1.4	Cooking und Food Skills	100
8.1.5	Einschätzung durch die TrainerInnen und ExpertInnen	102
8.2	Umsetzung von Angeboten zur Nahrungszubereitung	103
8.2.1	Rate/Wahrscheinlichkeit und Häufigkeit	103
8.2.2	Aktivitäten und Themen	104
8.2.3	Einrichtung	107
8.2.4	Zielgruppe	108
8.2.5	Form der Umsetzung	108
8.2.6	Barrieren	109
8.2.7	Küche	111
8.2.8	Gelingensfaktoren	111
8.3	Gesamtbewertung	114
8.4	Handlungsempfehlungen	115
9	Ergebnisse zu den Einrichtungen und Eltern	117
9.1	Einrichtungen	117
9.1.1	Veränderungen in den Einrichtungen	118
9.1.2	Finanzierung	119
9.1.3	Sichtbarkeit	120
9.1.4	Bewertung der Ikako-Initiative	120
9.2	Eltern	121
9.2.1	Einbezug der Eltern	121
9.2.2	Transfer in die Familien	123
9.3	Gesamtbewertung	124
9.4	Schlussfolgerung und Handlungsempfehlungen	124
10	Ergebnisse zu den Kindern	126
10.1	Motivation und Kompetenzen in Bezug auf Nahrungszubereitung	126
10.1.1	Motivation	126
10.1.2	Kompetenzerleben	127
10.1.3	Nahrungszubereitungskompetenz	128
10.2	Wirkung der Nahrungszubereitungsaktivitäten	130
10.2.1	Veränderung der Kompetenzen	130
10.2.2	Veränderungen im Essverhalten	131

Los 1 – Abschlussbericht

10.2.3	Allgemeine Veränderungen	132
10.3	Ikako als Programm der Gesundheitsförderung Prävention.....	133
10.4	Gesamtbewertung	134
10.5	Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen.....	135
11	Zusammenfassung und Fazit.....	136
12	Literatur	143

1 Evaluation der Ich kann kochen!-Initiative

Ich kann kochen! (Ikako) ist eine bundesweite Initiative, die einen Beitrag zur praktischen Ernährungsbildung von Kindern leisten möchte. Sie wird von der Sarah Wiener Stiftung verantwortet und von der BARMER im Rahmen des Präventionsgesetzes (Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsförderung und der Prävention, PrävG, 2015) gefördert.

Kern der Ikako-Initiative sind kostenfreie eintägige Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kindertageseinrichtung/Kindergarten (kurz Kita), Schule inkl. Hort (kurz Schule) und außerschulischen Lernorten. Im ganzen Bundesgebiet werden ca. 50 Fortbildungen pro Monat angeboten. Die TeilnehmerInnen werden in diesen Fortbildungen zu sogenannten GenussbotschafterInnen ausgebildet. Sie erhalten hierbei Informationen und Anregungen für die Nahrungszubereitung mit Kindern, um so in ihren Einrichtungen entsprechende Angebote durchführen zu können und einen Beitrag zur praktischen Ernährungsbildung zu leisten.

Ein weiterer Bestandteil der Initiative sind umfangreiche Bildungsmaterialien, zu denen die FortbildungsteilnehmerInnen über ein Online-Portal kostenfrei Zugang bekommen. Dazu gehören Rezepte in vier saisonalen Varianten, Informationen zur Warenkunde, Ideen für Verkostungen und Tipps zur Küchenpraxis. Das Online-Portal beinhaltet zudem einen Einsteigerkochkurs, der aus zehn Modulen besteht, die je nach Bedarf flexibel in Kita und Schule umsetzbar sind. Zudem gibt es Anregungen für Eltern, die im Familienalltag genutzt werden können. Das Online-Portal wird von der Sarah Wiener Stiftung laufend aktualisiert und ergänzt.

Das übergeordnete Ziel der Ikako-Initiative ist es, Kinder an das Thema „Kochen und Genuss“ heranzuführen. Dies wird als eine zentrale Ressource für die individuelle Gesundheit angesehen. Die intendierten Wirkungsziele beziehen sich auf Motivation, Einstellung, Kompetenz und Handeln der verschiedenen Beteiligtegruppen.

Die Wirkungslogik, die der Ikako-Initiative zugrunde liegt, veranschaulicht Abbildung 1. Einem Multiplikatoren-Ansatz folgend schult die Sarah Wiener Stiftung TrainerInnen, die

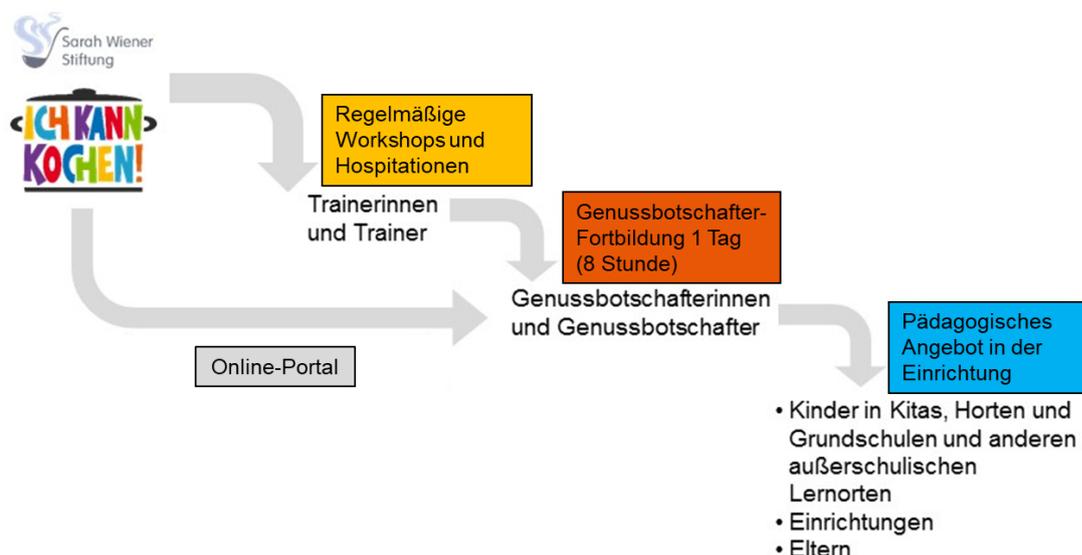


Abbildung 1. Wirkungslogik der Ich kann kochen!-Initiative (Quelle: Sarah Wiener Stiftung)

GenussbotschafterInnen ausbilden, welche in ihren Einrichtungen Angebote der Nahrungszubereitung mit Kindern anbieten sowie auf die Einrichtungen und die Eltern wirken.

Im Sinne einer qualitätsgesicherten Gesundheitsförderung ist es notwendig und vom Gesetzgeber in dem Jahr 2015 verabschiedeten Präventionsgesetz (PrävG § 20 und § 20a) gefordert, gesundheitsfördernde Maßnahmen zu bewerten und zu reflektieren, um sie zu optimieren und erfolgreich fortführen zu können (s.a. Bundesrahmenempfehlungen der Nationalen Präventionskonferenz nach § 20d Abs. 3 SGB V).

Wesentliche Ziele dieser Evaluation sind es, Stärken und Schwächen sowie vor allem Gelingensfaktoren der Umsetzung und Wirkung der Ikako-Initiative herauszuarbeiten. Auf dieser Grundlage sollen Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung der Ikako-Fortbildung und der Bildungsmaterialien sowie der TrainerInnenschulung und des Gesamtkonzeptes entwickelt werden und so die Qualität der Ikako-Initiative gesteigert werden (Lernen). Zudem soll der Frage nachgegangen werden, ob die Ikako-Initiative im Sinne der formulierten Ziele wirkt (Legitimieren).

Eine besondere Herausforderung der Evaluation ist die Komplexität der Ikako-Initiative. Kennzeichnend sind verschiedene Wirkungsstufen (siehe Abbildung 1) sowie die Heterogenität der beteiligten Zielgruppen: Die TrainerInnen sowie die TeilnehmerInnen der Fortbildung haben verschiedene fachliche Hintergründe; die Einrichtungen und die Kinder unterscheiden sich. Um dieser Heterogenität gerecht zu werden, ist die Umsetzung der Ikako-Fortbildung nicht vollstandardisiert. Eine Grundstruktur ist vorgegeben, die die TrainerInnen jedoch an die jeweilige Fortbildungsgruppe anpassen können und sollen. Zudem gibt es von Seiten der Sarah Wiener Stiftung keine Vorgaben zur Umsetzung der Anregungen aus den Ikako-Fortbildungen. Die GenussbotschafterInnen sind somit bei der Gestaltung ihrer Angebote völlig frei. Hinzu kommt, dass die Themen „Kochen und Genuss“ bzw. „Nahrungszubereitung“ und „Essen“ aufgrund ihrer ernährungs-physiologischen, psychischen und sozio-kulturellen Dimension an sich schon äußerst komplex sind und individuell sehr unterschiedlich interpretiert werden (Lührmann & Carlsohn, 2019; Methfessel, Oliva Guzmán & Lührmann, 2020).

Um dem hohen Komplexitätsgrad der Ikako-Initiative gerecht zu werden und die Qualität der Evaluation zu erhöhen, hat sich die Sarah Wiener Stiftung für eine externe Evaluation mit einem interdisziplinären und multimethodalen Konzept entschieden. Dazu hat sie zwei Evaluationsteams mit WissenschaftlerInnen der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd und der Friedrich-Schiller-Universität Jena ausgewählt, die die Initiative zum einen aus der fachlichen Perspektive der Ernährungswissenschaft und Gesundheitspsychologie (Los 1) und zum anderen aus der fachlichen Perspektive der Lehr-Lernforschung (Los 2) bewerten.

Die Durchführung der Evaluation fand in enger Abstimmung zwischen den zwei Evaluationsteams und den verantwortlichen MitarbeiterInnen der Sarah Wiener Stiftung statt.

Im vorliegenden Bericht sind die Ergebnisse aus Los 1 abschließend dargestellt.

2 Wikako aus Perspektive der Ernährungswissenschaft und Gesundheitspsychologie (Los 1)

Ziel der Evaluation aus Perspektive der Ernährungswissenschaft und Gesundheitspsychologie ist es, die inhaltlichen Aspekte in Bezug auf Ernährung, Ernährungsbildung und Gesundheit sowie die Umsetzung und Wirkung bei Kindern und anderen relevanten Zielgruppen im Setting (Einrichtungen, Eltern) zu bewerten. Im Fokus der Evaluation stehen die Zielgruppen der TrainerInnen, GenussbotschafterInnen und Kinder sowie die Bildungsmaterialien. Nachrangig werden die Verantwortlichen der Einrichtungen und die Eltern betrachtet.

Die Evaluation erfolgte in zwei Phasen und einer Abschlussphase:

- Phase 1: Von Juli 2017 bis August 2018 erfolgte zunächst eine theoretische Verortung der Thematik „Kochen“ (bzw. der Ikako-Initiative), um die Evaluationsziele für die Kinder, GenussbotschafterInnen und TrainerInnen zu konkretisieren. Zudem sollten die TrainerInnen, die Qualität der Fortbildung sowie der Bildungsmaterialien und die Wirkung bei den GenussbotschafterInnen aus ernährungswissenschaftlicher und gesundheitspsychologischer Perspektive betrachtet werden. Als Ergebnis sollten Gelingensfaktoren identifiziert und Handlungsempfehlungen ausgesprochen werden.
- Phase 2: In dieser Phase, ab August 2018 bis Februar 2020, ging es vor allem um die Evaluation im Hinblick auf die Wirkung der ernährungsspezifischen und gesundheitspsychologischen Aspekte bei den Kindern sowie um die Verankerung und Wirkung der Initiative in den Einrichtungen und bei den Eltern.
- Projektabschlussphase: Im Zeitraum von März bis Juni 2020 erfolgte die Integration und abschließende Auswertung der Daten sowie die Aufarbeitung und Zusammenstellung der Ergebnisse für den Abschlussbericht.

3 Theoretische Verortung der Thematik „Kochen“ bzw. der Ikako-Initiative

In einem ersten Schritt galt es die Ikako-Initiative theoretisch einzuordnen und zu systematisieren. Damit sollte präzisiert werden, um was es bei der Ikako-Initiative inhaltlich genau geht, welche Wirkungen durch welche Einflussfaktoren und unter welchen Bedingungen theoretisch zu erwarten sind und wie diese gemessen werden können. Im Einzelnen ging es um die Themen Ernährungsbildung, Kochen, Genuss, Kompetenzorientierung, Motivation und Gesundheit.

3.1 Lebensweltbezogene Didaktik der Ernährungsbildung

Die Ikako-Initiative versteht sich als Ernährungsbildungsinitiative. Ernährungsbildung zielt darauf ab, Menschen zu befähigen, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter den komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten (Bartsch et al., 2013; Lührmann, 2019a, 2019b). Akteure der Ernährungsbildung verfügen sowohl über fachinhaltliche als auch über fachdidaktische Kompetenzen im komplexen Handlungsfeld von Essen und Trinken. Ausgewählte wichtige inhaltliche Schwerpunkte sind: wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen (inklusive Hygienevorschriften), Nachhaltigkeit, Genuss und Esskultur (Kultusministerkonferenz [KMK], 2016; REVIS, 2005). Unter Didaktik wird die Theorie und Praxis des Lehrens und Lernens verstanden. Sie spielt eine Schlüsselrolle bei der Vermittlung fachwissenschaftlicher, erziehungswissenschaftlicher sowie praktischer Inhalte.

Die aktuelle Ernährungsdidaktik basiert auf dem kompetenzorientierten Literacy-Konzept (Health, Nutrition/Food and Consumer Literacy) und stellt den essenden und trinkenden Menschen in den Mittelpunkt. Somit sind nicht mehr Lehrinhalte wie z.B. Nährstoffe oder Lebensmittel Ausgangspunkt der fachdidaktischen Überlegungen, sondern Menschen und ihr Essalltag, den sie auf der Grundlage des komplexen Lebensmittel- und Mahlzeitenangebotes organisieren müssen (D-A-CH EVB im Internet 2005; Velardo, 2015; Vidgen, 2016; Truman, Lane & Elliot, 2017; Rosas, Pimenta, Leal & Schwarzer, 2020).

Ernährungsdidaktik „definiert Grundlagen für Sach-, Entscheidungs- und Handlungskompetenzen, welche für eine selbstverantwortliche Lebensführung und damit auch Ess- und Ernährungsweise unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen notwendig sind. Sie entwickelt Konzepte zur Vermittlung dieser Kompetenzen. Essen und Ernährung werden dabei nicht nur aus naturwissenschaftlicher Perspektive und hinsichtlich der individuellen Gesundheit betrachtet. Vielmehr werden sie im gesamtgesellschaftlichen, soziokulturellen und welternährungswirtschaftlichen Kontext gesehen. Dabei wird Essen in seiner physischen, psychischen *und* sozialen Funktion für den Menschen beachtet, respektiert und thematisiert. Ernährungsdidaktik begreift die Auseinandersetzung mit der individuellen Essbiographie als grundlegenden Bestandteil der Entwicklung von Esskultur. Der subjektive Lebensstil und die damit verbundene Beziehung zum Essen und zum eigenen Körper werden als wesentlich für die jeweiligen Ess- und Handlungsmuster verstanden“ (D-A-CH EVB, 2018). Die enge

Verzahnung des Lernfeldes Ernährung des Menschen „mit Fragen eines gesundheits-, umwelt- und sozialverträglichen Lebensstils bedingt die Verknüpfung der Ernährungsbildung mit Verbraucherbildung“ (D-A-CH EVB, 2018) sowie der Gesundheitsförderung und der Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Die moderne Ernährungsbildung grenzt sich konzeptuell von der traditionellen Ernährungserziehung ab. Das Konzept der Ernährungserziehung basiert auf einer intendierten und Normen-geleiteten Vermittlung von Wissen und Verhaltensregeln, der sogenannten *Zeigefingerpädagogik*. Sie ist in der Regel mit klaren Vorstellungen von „richtig“ und „falsch“ verbunden. Sanktionen und Belohnungen sind typisch für Erziehungsprozesse, so auch bei der Ernährungserziehung. Die klassische Ernährungserziehung fokussiert zudem primär auf Risiken und Gesundheitsverluste in der Zukunft, also auf einen Belohnungsaufschub, und wird im Kontext der Komplexität des Ernährungshandelns als wenig erfolgreich eingeschätzt (Bartsch et al., 2013; Heindl, 2009; Hoefert & Klotter, 2013; Methfessel, 2006; Methfessel et al., 2020).

3.2 Kochen und Genuss

Ziel der Ikako-Initiative ist es, Kinder an das Thema „Kochen und Genuss“ heranzuführen.

„Kochen“ wird im fachwissenschaftlichen Diskurs als eine Garart angesehen. Umgangssprachlich wird „Kochen“ für die verschiedenen Schritte der Aufbereitung von Primär-Lebensmitteln zu Speisen und Gerichten verwendet. Der korrekte Fachbegriff dafür ist *Nahrungszubereitung*.

Nahrungszubereitung beinhaltet immer die Vorbereitung (Einkauf, Lagerung usw.), die praktische Nahrungszubereitung (schneiden, schälen, erhitzen, fühlen, riechen usw.) und die Nachbereitung (schmecken, reflektieren, aufräumen usw.). Wie in Abbildung 2 ersichtlich umfasst die Nahrungszubereitung mechanisch-, technisch-, konzept-, wahrnehmungs-, organisations- und wissenschaftlich-orientierte Dimensionen (Engler-Stringer, 2010; Jaffe & Gertler, 2006; Short, 2003).

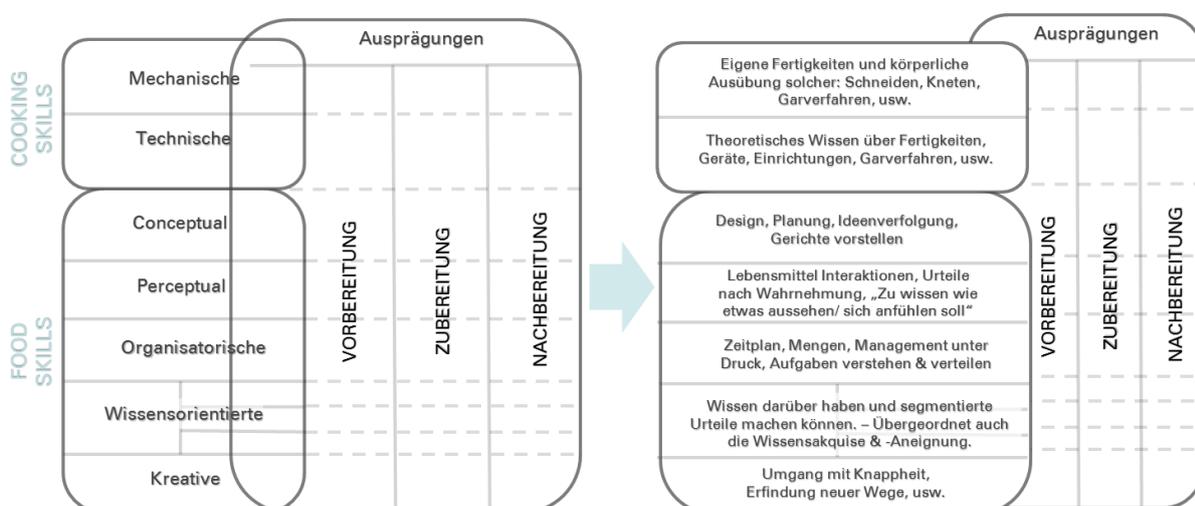


Abbildung 2. Dimensionen der Nahrungszubereitung (eigene Darstellung nach Short, 2003; Jaffe & Gertler, 2006)

Nahrungszubereitung ist eine Kernkompetenz im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung und somit wesentlich zur Vermittlung von entsprechenden Handlungskompetenzen (D-A-CH EVB im Internet, 2005; Pendergast, Garvis & Kanasa, 2011; Velardo, 2015). In diesem Kontext eignet sich für das Verständnis des „Kochens“ im Rahmen der Ikako-Initiative der Begriff *Ernährungspraxis*. Darunter ist die Vermittlung von Fähigkeiten und Fertigkeiten zu verstehen, die zur Anwendung der ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse im Alltag notwendig sind. Die Ernährungspraxis muss theoretisch fundiert, kulturell reflektiert und lebensweltlich eingeordnet sein sowie mit Fähigkeiten und Fertigkeiten im Bereich Konsum und Umgang mit dem Markt verbunden werden. Im pädagogischen Zusammenhang stehen das bewusste Verkosten und Genießen von Nahrungsmitteln und Speisen wie auch die Gestaltung von Angeboten, Räumen und Zeiten des Essens im Fokus (D-A-CH EVB im Internet, 2005).

Der wissenschaftliche Diskurs zum Thema „Nahrungszubereitung“ bzw. „Ernährungspraxis“ wird im Wesentlichen erst seit dem letzten Jahrzehnt geführt (Caraher, Dixon, Lang & Carr-Hill, 1999; Engler-Stringer, 2010; Jomori, Vasconcelos, Bernardo, Uggioni, & Proença, 2018). Bis dato galten Kompetenzen in der Nahrungszubereitung eher als tradiert und wurden vorrangig der „Armen- und Mädchenbildung“ zugeordnet (Tull, 2018). In Deutschland zeigt sich das dadurch, dass eine praxisorientierte Ernährungsbildung nicht zum Inhalt der gymnasialen Bildung gehört (Kultusministerkonferenz [KMK], 2017) und häufig in den Wahl(pflicht)bereich (für „lernschwache“ SchülerInnen) abgedrängt wurde oder wird (Bartsch & Methfessel, 2012; Lührmann, 2019b).

Vor diesem Hintergrund ist besonders zu beachten, dass die Ernährungspraxis nicht nur auf die bloße Vermittlung von Fertigkeiten reduziert wird. Es geht vielmehr um die Förderung von Nahrungszubereitungskompetenzen, die zum Reflektieren und Genießen der Esssituation beitragen können. „Genuss“ wird im Zusammenhang mit Nahrungszubereitung häufig auf ein Geschmacksurteil reduziert. In der Fachsprache geht es aber um einen reflektierten Bewertungsprozess von Sinneserlebnissen, bei dem Umgebungsfaktoren, Gedanken und Gefühle wie auch Zeit eine Rolle spielen und der das Wohlbefinden fördern soll (Bryant & Veroff, 2017).

Dementsprechend kann Genuss aktiv gestaltet werden. Lutz und Koppenhöfer (1983) und Koppenhöfer (2004) formulieren folgende „Genussregeln“:

- Genuss braucht Zeit
- Genuss muss erlaubt sein
- Genuss geht nicht nebenbei
- Genuss ist Geschmackssache / Jedem das Seine
- Weniger ist mehr
- Ohne Erfahrung kein Genuss
- Genuss ist alltäglich

Ess-Genuss lässt sich kennzeichnen durch Sinneserfahrungen, eine konkrete Esssituation und damit zusammenhängende Kommunikationsaspekte. Ess-Genuss schließt ein Geschmacksurteil mit ein, geht aber über den Akt des Verzehrs hinaus und ist an individuelle Bedingungen und das bewusste Erleben geknüpft (Rieger, 2017).

Voraussetzungen für diesen Bewertungsprozess sind das „Lust“-erwecken auf genussvolle Esssituationen durch das Kennenlernen von Lebensmitteln und der individuellen Bedingungen und Präferenzen (Methfessel, Höhn, Miltner-Jürgensen & Arens-Azevêdo, 2016).

Die Aussage bzw. Initiative Ikako lässt sich fachwissenschaftlich also als genussvolle Nahrungszubereitung im Sinne von Ernährungspraxis verorten. Hiernach ist zu erwarten, dass entsprechende Angebote die teilnehmenden Kinder darin unterstützen:

- Lebensmittel in ihrer Vielfalt kennenzulernen, auszuwählen und zu genießen,
- eine positive Haltung und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und einer genussvollen Nahrungszubereitung zu entwickeln bzw. zu zeigen,
- sich kompetent für eine genussvolle Nahrungszubereitung zu erleben und diese durchzuführen und
- Esssituationen mit Freude und Genuss zu gestalten.

3.3 Kompetenzorientierung

Die genussvolle Nahrungszubereitung muss im Sinne der Ernährungspraxis immer kompetenzorientiert erfolgen (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3. Ernährungspraxis in der Ernährungs- und Verbraucherbildung (eigene Darstellung)

Kompetenzen sind die bei Individuen verfügbaren oder von ihnen erlernbare kognitive Fähigkeiten und Fertigkeiten, bestimmte Probleme zu lösen, sowie die damit verbundenen

motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten, die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können (Weinert, 2001).

Demzufolge muss es bei der Ikako-Initiative um die Vermittlung von Fähigkeiten und Fertigkeiten gehen, die für die genussvolle Nahrungszubereitung nötig sind, aber auch um entsprechende motivationale, volitionale und soziale Bereitschaften und Fähigkeiten. Diese Aspekte sind in der Tat in den intendierten Ikako-Wirkungszielen berücksichtigt, die zwischen Motivation, Einstellung, Kompetenz und Handeln unterscheiden.

3.4 Motivation

Ausgehend vom Kompetenzbegriff nach Weinert (2001) müsste es der Ikako-Initiative im Kern darum gehen, die *Motivation* und *Volition* für eine genussvolle Nahrungszubereitung bei Kindern zu festigen und zu fördern.

Motivation ist als Prozess zu verstehen, der das Setzen und Bewerten von Zielen beschreibt. Dabei wird zwischen der Erreichbarkeit und Wünschbarkeit (antizipierte positive und negative Folgen sowie Kosten der Zielerreichung) abgewogen (Lippke & Steinkopf, 2018). Der Begriff *Volition* bezieht sich dagegen auf Prozesse und Phänomene, die mit der konkreten Realisierung von Zielen im Handeln zu tun haben, nachdem eine Person eine bewusste Entscheidung getroffen hat, ein bestimmtes Verhalten auszuführen oder ein Ergebnis zu erreichen (Knoll, Scholz & Rieckmann, 2017). Voraussetzung für die Umsetzung von Zielen und damit für erfolgreiche Verhaltensänderungen ist also die Intentionsbildung (siehe Abbildung 4). Einen wichtigen Beitrag zur Intentionsbildung leisten Bedürfnisse, Motive und vor allem Anreize.

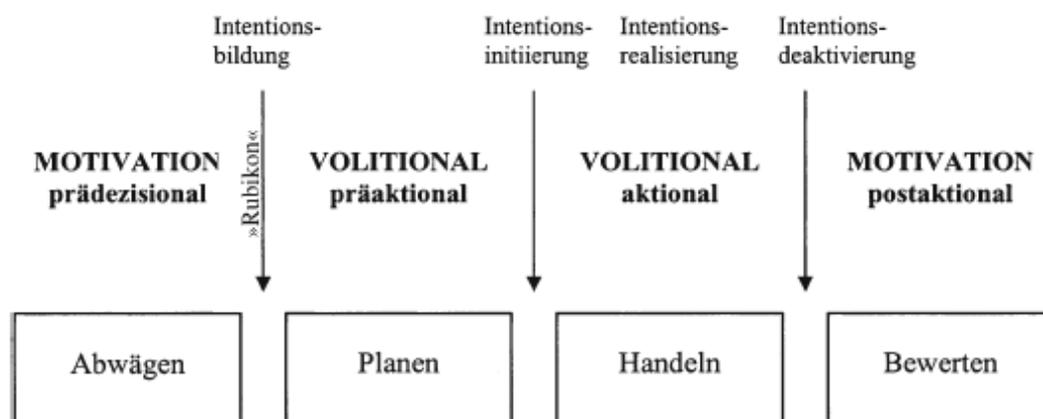


Abbildung 4. Rubikon-Modell der Handlungsphasen nach Heckhausen & Gollwitzer, 1987 (Heckhausen & Heckhausen, 2018, S. 358)

3.4.1 Extrinsische und intrinsische Motivation

Liegt der Anreiz für ein Verhalten darin, negative Konsequenzen zu vermeiden (z.B. Strafe) oder instrumentell ein bestimmtes Ergebnis zu erreichen (z.B. Lob, gute Note) sprechen Deci

& Ryan (2008) von extrinsischer Motivation: “a function of external contingencies of reward or punishment” (S.182). Intrinsische Anreize hingegen stehen nicht in Abhängigkeit von erwarteten Konsequenzen oder Ergebnissen; die Motivation ist an antizipierte Erlebenszustände gebunden und liegt in der alleinigen Ausführung der Handlung (z.B. Neugier, Freude, Interesse): “doing of an activity for its inherent satisfactions rather than for some separable consequences” (S.182).

Die beiden Motivationsarten sind nicht isoliert zu betrachten, sie können sich gegenseitig überschneiden (z.B. Interesse an einem Schulfach und an guten Noten) und bedingen, indem sich beispielweise extrinsische zu intrinsischen Anreizen verändern können. Prinzipiell wird jedoch die intrinsische Motivation als die stabilere und persistenterere Motivationsart betrachtet (Lippke & Steinkopf, 2018; Nemiec & Ryan, 2009).

Für Ikako und die Ernährungspraxis könnte das heißen, dass intrinsisch für die genussvolle Nahrungszubereitung motivierte Kinder im weiteren Lebensverlauf häufiger Nahrung selbst zubereiten und Sinneserlebnisse in diesem Kontext bewusster reflektieren können als extrinsisch motivierte Kinder. Ähnlich ist für die GenussbotschafterInnen anzunehmen, dass es intrinsisch für die genussvolle Nahrungszubereitung mit Kindern Motivierten leichter fallen sollte, nach der Fortbildung entsprechende Angebote in ihrer Einrichtung umzusetzen und erfolgreicher mit Barrieren umzugehen als extrinsisch Motivierten.

3.4.2 Einflussfaktoren auf die intrinsische Motivation

Zur Ausbildung und Aufrechterhaltung von intrinsischer Motivation ist nach der Selbst-determinationstheorie (SDT) von Deci und Ryan (1993, 2000, 2008) die Befriedigung von drei psychologischen Grundbedürfnissen (*Basic Needs*) entscheidend (siehe Abbildung 5):

1. Bedürfnis nach Autonomie oder Selbstbestimmung

- Definition: Bestreben einer Person, sich als eigenständig handelnd zu erleben und die Ziele und Vorgehensweisen des eigenen Tuns selbst bestimmen zu können.

2. Bedürfnis nach Kompetenz oder Wirksamkeit

- Definition: Bestreben einer Person, Aufgaben aus eigener Kraft bewältigen zu können und sich angesichts der Anforderungen in Lern- und Arbeitssituationen als handlungsfähig zu erleben.

3. Bedürfnis nach sozialer Eingebundenheit bzw. Zugehörigkeit

- Definition: Elementares Bestreben des Menschen nach sozialer Akzeptanz in einer von ihm als relevant erachteten Bezugsgruppe.

Zahlreiche Studien belegen, dass intrinsische Motivation besonders dann entsteht, wenn eine Handlung insgesamt als emotional positiv bzw. emotional befriedigend im Sinne der Basic Needs erlebt wird (Krapp, 2005a, 2005b).

Die SDT wird bisher vor allem im Schulkontext zur Erklärung und Steigerung der Lernmotivation eingesetzt, kürzlich jedoch auch im Kontext gesunder Nahrungszubereitung zur Erfassung der Motivation von Jugendlichen (Miketinas, Cater, Bailey, Craft & Tuuri, 2016).

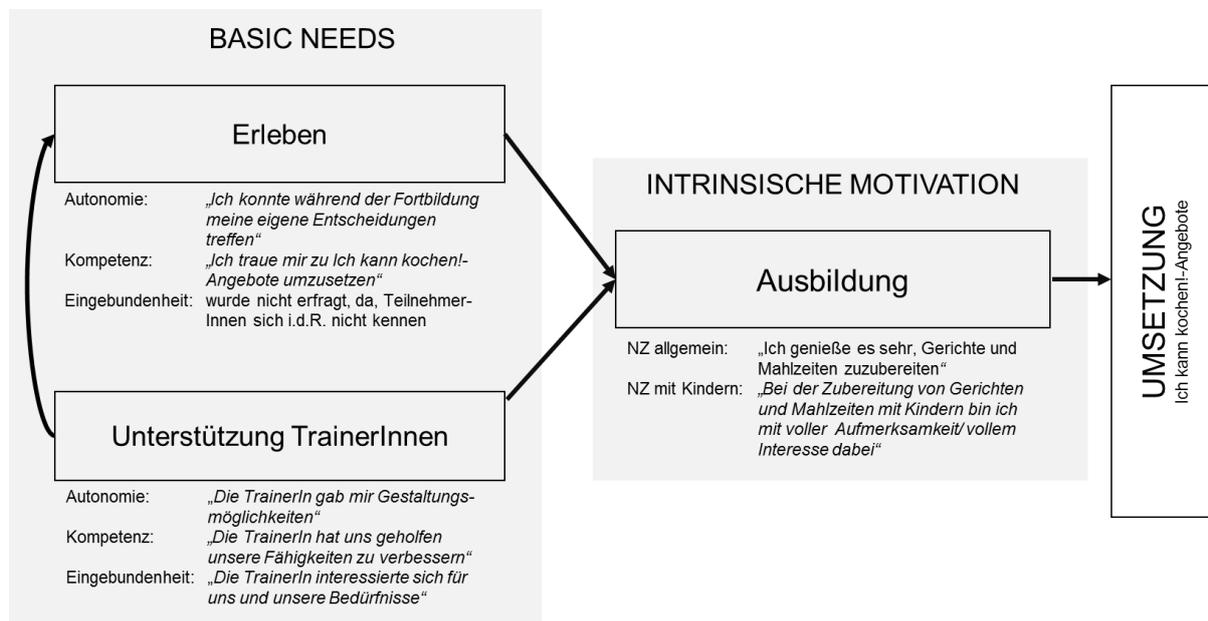


Abbildung 5. Wirkungslogik bei den GenussbotschafterInnen auf Basis der Selbstbestimmungstheorie

SDT als theoretische Grundlage der Evaluation

Kinder sollen durch die Ikako-Initiative erklärtermaßen für Nahrungszubereitung und Genuss begeistert werden. Die Wissensvermittlung oder argumentatives Überzeugen z.B. von ernährungsphysiologisch günstigen oder ungünstigen Lebensmitteln ist zweitrangig. Vielmehr sollen die Kinder in entsprechenden Angeboten durch

- aktive Wahl- und Beteiligungsmöglichkeiten (z.B. bei der Auswahl von Lebensmitteln, Gestaltung der Mahlzeiten, Benennen von Geschmackspräferenzen) selbstbestimmt Handeln können (Autonomie) und
- sich als Teil einer Gruppe erleben (soziale Eingebundenheit),
- in der jeder in der Lage ist, einen Beitrag zum Gelingen zu leisten (Kompetenz).

Dieses Erleben sollte laut SDT die intrinsische Motivation (Begeisterung) der Kinder für eine genussvolle Nahrungszubereitung stärken. Und derart intrinsisch motivierte Kinder sollten im weiteren Lebensverlauf häufiger Nahrung selbst zubereiten und Sinneserlebnisse in diesem Kontext bewusster reflektieren können als extrinsisch motivierte Kinder.

Ähnliches gilt für die GenussbotschafterInnen und ihre Motivation für die Umsetzung von Angeboten zur Nahrungszubereitung: Der SDT zufolge sollten die TeilnehmerInnen der Fortbildung, die eine Befriedigung der Basic Needs erleben, stärker intrinsisch für die Umsetzung in ihren Einrichtungen motiviert sein und es sollte ihnen infolgedessen die Umsetzung mit größerem Erfolg und dauerhafter gelingen. Wesentlich für ihr Erleben in der Fortbildung sollte die Unterstützung bzw. das Verhalten der FortbildungstrainerInnen sein. Abbildung 5 illustriert diese Wirkungslogik.

3.5 Kompetenzen der Nahrungszubereitung als Ressource für Gesundheit

Die Ikako-Initiative sieht das Heranführen von Kindern an das Thema „Kochen und Genuss“ – die genussvolle Nahrungszubereitung im Sinne von Ernährungspraxis – als eine zentrale Ressource für die individuelle Gesundheit an.

Aktuelle systematische Literaturrecherchen zeigen, dass über die letzten Jahre zahlreiche wissenschaftliche Studien erschienen sind, die darauf hinweisen, dass Kompetenzen in der Nahrungszubereitung eine wichtige Ressource für die Gesundheit sind (Engler-Stringer, 2010; Lavelle et al., 2017a; McGowan et al., 2017; Hasan et al., 2019; Utter, Fay & Denny, 2017; DeCosta, Møller, Frøst & Olsen, 2017).

Kochverhalten ist ein wichtiger Faktor, der die individuelle Ernährungsweise mitbestimmt (Caraher et al., 1999; McGowan et al., 2017; Reicks, Kocher & Reeder, 2018). Im Einzelnen hängt das Zubereiten von Speisen und Mahlzeiten aus Grundzutaten bzw. frischen Lebensmitteln nachweislich zusammen mit:

- mehr Wissen über eine günstige Ernährung und der häufigeren Verwendung von ernährungsphysiologisch günstigeren Lebensmitteln (Lavelle et al., 2020; Dickson-Spillmann, Siegrist & Keller, 2011; Kolodinsky, Harvey-Berino, Berlin, Johnson & Reynolds, 2007),
- einer ernährungsphysiologisch günstigen Ernährung (Borrmann & Mensink, 2016; Niggemeier & Schmid, 2016; Fertig et al., 2019; Utter, Larson, Laska, Winkler & Neumark-Sztainer, 2018; Wolfson, Leung & Richardson, 2020),
- einem geringeren Konsum von sogenannten „Fertigprodukten“ (Brunner, van der Horst & Siegrist, 2010; Martins, Machado, da Costa Louzada, Levy & Monteiro, 2020),
- einer steigenden Präferenz bei Kindern für den Verzehr von Obst und Gemüse (Cunningham-Sabo & Lohse, 2014; Fertig et al., 2019) und
- einer größeren Bereitschaft bei Kindern, neue Lebensmittel zu probieren (Gibbs et al., 2013; Alliot, da Quinta, Chokupermal & Urdaneta, 2016).

Gerade für die Bereitschaft von Kindern, neue Lebensmittel zu probieren und eine emotional positive Prägung gegenüber gesundheitsförderlichen Ernährungsmustern zu entwickeln, ist eine positive Haltung gegenüber Lebensmitteln und Nahrungszubereitung besonders relevant. Zudem gehen häufige Kochaktivitäten während der Kindheit auch mit höheren Kompetenzen in der Nahrungszubereitung im Erwachsenenalter einher (Cunningham-Sabo & Lohse, 2013; Hersch, Perdue, Ambroz & Boucher, 2014; Quinn, Horacek & Castle, 2003; Hagmann, Siegrist & Hartmann, 2020)

Zahlreiche Untersuchungen zeigen weiterhin, dass sich die komplexen soziokulturellen Rahmenbedingungen des Essalltages in den letzten Jahrzehnten stark verändert haben (Bartsch & Methfessel, 2016; Ellrot, 2012; Meier-Gräwe & Klünder, 2015; Nestlé Deutschland AG, 2011; Techniker Krankenkasse, 2017; Lavelle et al., 2019). Diese Veränderungen sind

gekennzeichnet durch eine zunehmende Entstrukturierung des (Ess-)Alltags, eine Abnahme der selbständigen Zubereitung von Mahlzeiten im privaten Haushalt, einen geringeren Zeitaufwand für die Mahlzeitenzubereitung, eine Abnahme der Nahrungszubereitungs Kompetenzen sowie einer Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung und einer Individualisierung des Essens.

Da Kinder heute mehr Zeit in Bildungseinrichtungen wie Kita und Schule bzw. Hort verbringen, hat der Stellenwert der Familie als zentrale Instanz in Ernährungsfragen und somit bei der Ernährungssozialisation und -enkulturation abgenommen.

Vor dem beschriebenen Hintergrund ist es für die Prävention und Gesundheitsförderung in Lebenswelten als lohnenswert anzusehen, bei Kindern die Kompetenzen für eine genussvolle Nahrungszubereitung zu fördern und zwar in Settings wie Kita und Schule, wo alle Kinder – unabhängig von ihrer sozialen Herkunft – erreicht werden. Genau hier setzt auch die Initiative Ikako an.

4 Methode

Die Evaluation erfolgte über insgesamt fünf Teilstudien. Es wurden zusätzliche Befragungen von Kindern durchgeführt, um die Evaluationsergebnisse besser einordnen zu können. Eine Übersicht über die Studien gibt Tabelle 1.

Tabelle 1.

Teilstudien, Zielgruppen und Untersuchungszeiträume der Evaluation

Teilstudien	2017		2018				2019				2020	
	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II
Untersuchung der Bildungsmaterialien												
• Dokumentenanalyse												
• Kinderbefragungen												
Teilnehmende Beobachtung an Ikako-Fortbildungen												
Standardisierte schriftliche Befragung der TrainerInnen												
Standardisierte schriftliche Befragung der GenussbotschafterInnen												
Untersuchung von Einrichtungen , in denen GenussbotschafterInnen tätig sind												
• Interview der Kinder												
• Kurzinterview und standardisierte Befragung der GenussbotschafterInnen												
• Kurzinterview und standardisierte Befragung der Leitung												
• Standardisierte schriftliche Befragung der Eltern												

Im Folgenden werden die Teilstudien anhand von Ziel, Studiendesign und Vorgehen, Stichprobe und Instrumenten der Datenerhebung vorgestellt.

4.1 Befragung der TrainerInnen

4.1.1 Ziel

Die Befragung der TrainerInnen hatte das Ziel,

- die TrainerInnen der Ikako-Initiative zu charakterisieren,
- die Qualität der Ikako-Fortbildung aus ihrer Sicht zu bewerten sowie
- ihre Sichtweise auf die FortbildungsteilnehmerInnen und Umsetzungsaspekte zu ermitteln.

4.1.2 Studiendesign und Vorgehen

Es wurde eine einmalige Befragung der TrainerInnen mit einem standardisierten Fragebogen durchgeführt.

Der Fragebogen wurde durch die Sarah Wiener Stiftung per E-Mail (28.09.2018; Reminder: 22.10.2018) an alle TrainerInnen versendet. Die Rücksendung der ausgefüllten Fragebögen erfolgte direkt an die Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd.

4.1.3 Stichprobenbeschreibung: Beschreibung der TrainerInnen

Zum Zeitpunkt der Befragung waren 17 TrainerInnen für die Sarah Wiener Stiftung tätig. Von diesen nahmen 16 an der Befragung teil.

Über das Geschlecht sowie das Alter der TrainerInnen kann keine Aussage getroffen werden, da diese Angaben zur Wahrung der Anonymität der Befragten nicht erhoben wurden.

Die TrainerInnen waren im Mittel seit 1,64 Jahren bei der Sarah Wiener Stiftung beschäftigt ($SD = 0,50$; min.-max.: 0,75-2Jahre). Zwei Personen gaben an, hauptberuflich Ikako-TrainerInnen zu sein. Die Mehrheit übt die Tätigkeit nebenberuflich aus (87,5 %; $n = 14$) und ist noch in anderen Bereichen freiberuflich als DozentIn, ReferentIn, BeraterIn oder TrainerIn tätig. Die meisten TrainerInnen gaben an, zwei bis drei Mal im Monat Ikako-Fortbildungen durchzuführen (siehe Abbildung 6).

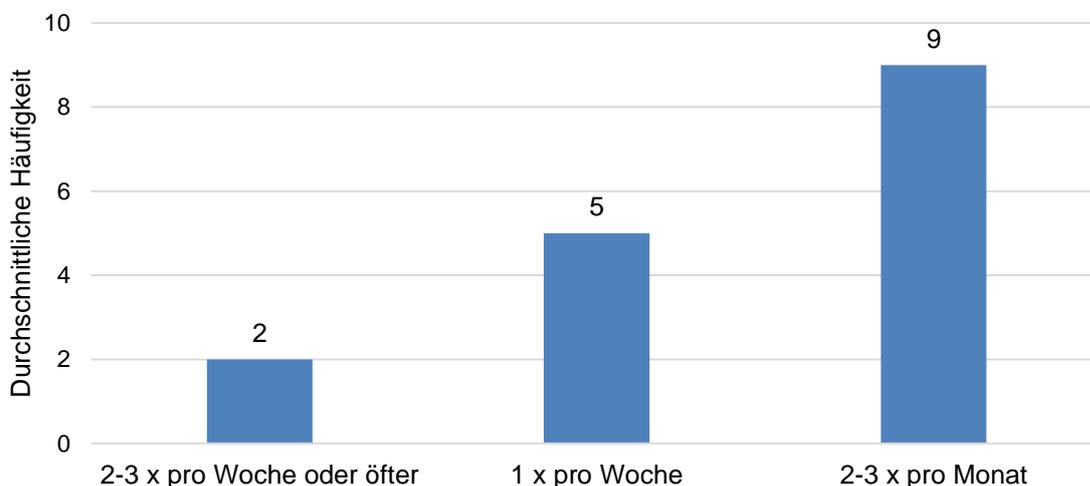


Abbildung 6. Durchführung von Ikako-Fortbildungen; $n = 16$

4.1.4 Instrument der Datenerhebung

Bei der Befragung standen besonders die Qualifikation, Verhaltensweisen und Persönlichkeitseigenschaften der TrainerInnen im Fokus, die in Bezug zu ihrer Tätigkeit und Wirkung als Ikako-TrainerIn stehen. Darüber hinaus ging es um die Bewertung der Fortbildung (Struktur, Barrieren, Inhalt), die FortbildungsteilnehmerInnen und die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung.

Der Fragebogen bestand insgesamt aus 37 Fragenblöcken und umfasste 20 Seiten. Es handelte sich vornehmlich um geschlossene Fragen, vereinzelt waren offene Antworten möglich. Die Bearbeitung des Fragebogens betrug ungefähr 40 Minuten.

4.1.4.1 *Qualifikation der TrainerInnen*

Bezüglich der Qualifikation interessierte der *Berufliche Hintergrund* (geschlossenes Antwortformat, Mehrfachantworten möglich), eine vorhandene *Zusatzausbildung* mit Bezug zur Ikako-Initiative (*nein/ja; wenn ja, bitte angeben* [offenes Antwortformat]) und die *Erfahrung* in der Nahrungszubereitung mit Kindern im pädagogischen Kontext (*nein/ja; wenn ja, wie lange*).

Des Weiteren wurden Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung erfasst. Betrachtet wurden sogenannte *Cooking Skills* – d.h. technische und mechanische Fähigkeiten, wie z.B. Anbraten oder Gemüse schälen – und sogenannte *Food Skills*, zu denen organisatorische und (betr. Mahlzeitenplanung, Einkauf und Kostenplanung) kreative Fähigkeiten sowie Wissen (z.B. Etiketten richtig lesen) zählen (Lavelle et al., 2017b). Im Fragebogen wurden sechs Cooking-Skills und 19 Food-Skills nach Lavelle und KollegInnen (2017b) vorgegeben, die daraufhin einzuschätzen waren, wie gut sie beherrscht werden. Die Einschätzungen erfolgten auf einer 7-stufigen Skala von 1 = *sehr schlecht* bis 7 = *sehr gut* zzgl. 0 = *nutze ich nicht* und wurden anschließend aufsummiert. Der Wertebereich der Cooking Skills-Skala reichte von 0 bis 42 Punkte und der der Food Skills-Skala von 0 bis 133 Punkte.

Zudem wurde die *intrinsische Motivation* erfasst, die als gute Voraussetzung für die Umsetzung einer Tätigkeit anzusehen ist, d.h. inwiefern Interesse und Freude bei der Tätigkeit erlebt werden (Deci & Ryan, 1993, 2000, 2008; siehe Kapitel 3.4). Es wurden drei Arten von Motivationen erfasst: Die intrinsische Motivation für die Nahrungszubereitung (z.B. „Ich genieße es sehr, Gerichte und Mahlzeiten zuzubereiten.“), für die TrainerInnentätigkeit allgemein (z.B. „Ich genieße meine Arbeit als TrainerIn der Ich kann kochen!-Initiative sehr.“) und die TrainerInnentätigkeit speziell in Bezug auf die Vermittlung einer genussvollen Nahrungszubereitung (z.B. „Als Ich kann kochen!-TrainerIn genieße ich es sehr den FortbildungsteilnehmerInnen eine genussvolle Nahrungszubereitung nahe zu bringen.“). Die Skalen bestanden aus jeweils fünf Items in Aussageform mit 5-stufiger Antwortskala (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *stimme voll und ganz zu*)¹.

4.1.4.2 *Motivationsfördernde Verhaltensweisen und Persönlichkeitseigenschaften*

Des Weiteren interessierten die *Unterstützung der Motivation* der FortbildungsteilnehmerInnen sowie entsprechende *Persönlichkeitseigenschaften*, die sich im Verhalten der TrainerInnen in der Fortbildung äußern und demzufolge die ihre Wirkung bzw. die der Fortbildung auf die TeilnehmerInnen beeinflussen sollte.

¹ Items wurden in Anlehnung an Miketinas, Cater, Bailey, Craft und Tuuri (2016) formuliert.

Motivationsförderndes Verhalten

Die Ausbildung und Aufrechterhaltung der intrinsischen Motivation hängt im Wesentlichen von der Befriedigung der drei psychologischen Grundbedürfnisse (Basic Needs) nach Kompetenz, Autonomie und sozialer Eingebundenheit ab (siehe Kapitel 3.4.2). Für die intrinsische Motivation der FortbildungsteilnehmerInnen sollte es daher wichtig sein, inwiefern sich die TrainerInnen diesbezüglich unterstützend verhalten. Die Erfassung der Unterstützung von Autonomie (sechs Items, z.B. „Ich gebe den TeilnehmerInnen Gestaltungsmöglichkeiten.“), Kompetenz (vier Items, z.B. „Mir ist es wichtig, dass die TeilnehmerInnen die Anforderungen der Fortbildung erfüllen können.“) und sozialer Eingebundenheit (fünf Items, z.B. „Ich interessiere mich für die TeilnehmerInnen und deren Bedürfnisse.“) erfolgte in Anlehnung an den *Motivation to Cook Questionnaire* (Miketinas et al., 2016), das *Intrinsic Motivation Inventory* (McAuley, Duncan & Tammen, 1989) und eine Untersuchung zur SDT im Schulkontext von Standage, Duda und Ntoumanis (2005). Das Antwortformat war 5-stufig (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*).

Persönlichkeitsmerkmale

Persönlichkeitsmerkmale sind stabile Eigenschaften („traits“), die das Denken, Fühlen und Verhalten einer Person bestimmen. Diese Merkmale und das individuelle Handeln einer Lehrperson haben maßgeblichen Einfluss auf den Lernerfolg (Hattie, 2014). Ausgehend von dieser Erkenntnis, wurden die sogenannten Big Five, die Empathiefähigkeit und der Führungsstil (direktiv vs. non-direktiv) der TrainerInnen erfasst.

Die Persönlichkeit kann mit dem Fünf-Faktoren-Modell *Big Five* beschrieben werden, einem Standardmodell der Persönlichkeitspsychologie (McCrae & Costa, 1997). Es beruht auf der Grundannahme, dass sich die Eigenschaften einer Person mit den folgenden Persönlichkeitsdimensionen beschreiben lassen und somit Unterschiede in Verhaltens- und Erlebensweisen erklärt werden können:

- *Neurotizismus*: Tendenz zu Ängstlichkeit und Nervosität (nervös und unsicher vs. entspannt, sich durch Stress nicht aus der Ruhe bringen lassen)
- *Extraversion*: Tendenz zu Geselligkeit, Durchsetzungsfähigkeit und Frohsinn (aus sich herausgehend, gesellig vs. zurückhaltend, reserviert)
- *Offenheit*: Tendenz zu Interesse an neuen Erfahrungen und Erlebnissen (aktive Vorstellungskraft, fantasievoll sein vs. nur wenig künstlerisch interessiert, konservativ)
- *Gewissenhaftigkeit*: Tendenz zu langfristigem Planen, Selbstdisziplin und Fleiß (zielstrebig, ausdauernd vs. gleichgültig, bequem zur Faulheit neigend)
- *Verträglichkeit*: Tendenz zu Freundlichkeit und Kooperativität (andere kritisierend vs. leicht Vertrauen schenken und an das Gute im Menschen glaubend) (siehe Beispiel-eigenschaften: Rammstedt, Kemper, Klein, Beierlein & Kovaleva, 2013, S. 234)

In der Lehr- und Lernforschung gelten diese Eigenschaften als wichtige Merkmale für ein erfolgreiches Lehrerhandeln und zur Misserfolgsbewältigung (Eckert & Sieland, 2017). Dementsprechend sollte auch in der Befragung untersucht werden, ob bzw. welche dieser Eigenschaften die TrainerInnen auszeichnen.

Zur Erfassung der Persönlichkeitseigenschaften der TrainerInnen wurde das *Big Five Inventory* (BFI-10) von Rammstedt und KollegInnen (2012, 2013) eingesetzt. Der BFI-10 besteht aus zehn Items, zwei für jede Dimension der Persönlichkeit. Die Aussagen können 5-stufig beantwortet werden (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*).

Aus der Lehr- und Lernforschung ist außerdem bekannt, dass insbesondere auch die *Empathiefähigkeit* des Lehrenden einen positiven Einfluss auf den Lernerfolg hat (Hattie, 2009). Dementsprechend kann davon ausgegangen werden, dass sich eine hohe Ausprägung bei den TrainerInnen positiv auf den Wissenserwerb der FortbildungsteilnehmerInnen auswirkt.

Der *Interpersonal Reactivity Index* (IRI)² ist einer der am häufigsten eingesetzten Fragebogen zur Messung von Empathie. Er erfasst kognitive und emotionale Dimension von Empathie. Der IRI besteht aus vier Subskalen mit jeweils vier Items, die auf einer 5-stufigen Skala (1 = *nie*, 3 = *manchmal*, 5 = *immer*) beantwortet werden können (Paulus, 2009).

- *Perspective-Taking*: beschreibt die Fähigkeit, eine Situation auch aus der Perspektive des Anderen und nicht nur aus der eigenen zu sehen
(z.B.: „Ich versuche, bei einem Streit zuerst beide Seiten zu verstehen, bevor ich eine Entscheidung treffe.“)
- *Fantasy*: misst die Ausprägung, sich mit der Situation und den Gefühlen der Figuren in einem Buch, Film oder Theaterstück zu identifizieren
(z.B.: „Wenn ich eine interessante Geschichte oder ein gutes Buch lese, versuche ich mir vorzustellen, wie ich mich fühlen würde, wenn mir die Ereignisse passieren würden.“)
- *Empathic Concern*: bewertet die Neigung einer Person, sich um die Gefühle und Bedürfnisse anderer zu sorgen
(z.B.: „Ich empfinde warmherzige Gefühle für Leute, denen es weniger gut geht als mir.“)
- *Personal Distress*: misst die Neigung, in schwierigen sozialen Situationen Distress und Unwohlsein zu empfinden.
(z.B.: „Ich glaube, jedes Problem hat zwei Seiten und versuche deshalb beide zu berücksichtigen.“)

² Für die Befragung wurde die deutsche Version (Saarbrücker Persönlichkeits-Fragebogen, SPF) herangezogen (Paulus, 2009).

Laut aktuellen Erkenntnissen aus der Bildungsforschung ist auch der Führungsstil des Lehrenden für den Lernerfolg entscheidend. Eine transparente Lernsituation mit konkreten Aufgaben, inhaltlicher Klarheit und direkten Instruktionen ist nach Hattie (2014) effektiver als ein „ungeführter, moderierender Unterricht“ (S. 286). Aufgrund dieser Befunde, sollte auch der Führungsstil der TrainerInnen untersucht werden, d.h. inwieweit die TrainerInnen innerhalb der Fortbildung, die Abläufe und Handlungen lenken und kontrollieren oder sich eher zurücknehmen.

Mit Hilfe des *Fragebogens zur Direktiven Einstellung (FDE)* von Bastine (1977) wurden die Ausprägungen in *Direktivität* (z.B. „Ich glaube, dass andere mehr leisten, wenn ich sie beaufsichtige.“) und *Non-Direktivität* (z.B. „Ich lasse anderen Personen in ihrem Handeln weitestgehend freie Hand.“) erfasst³. Die Aussagen wurden auf einer 6-stufigen Skala beantwortet (1 = *trifft gar nicht zu*, 6 = *trifft vollständig zu*). Zur Testauswertung wird die Summe der Antwortangaben der Non-Direktivitätsskala von der Summe der Direktivitätsskala abgezogen, so dass positive Werte eher für Direktivität und negative Werte eher für Non-Direktivität sprechen.

4.1.4.3 *Ikako-Fortbildung*

Bezüglich der Fortbildung wurden Fragen zur Durchführung (Grundstruktur, Barrieren) und Bewertung gestellt.

Die Grundstruktur der Ikako-Fortbildungen besteht aus acht Teilen, die Ablauf und Inhalt der Fortbildungen standardisieren, jedoch von den TrainerInnen an die jeweilige Fortbildungsgruppe angepasst werden können. Für jeden Teil der Grundstruktur wurden die TrainerInnen gebeten, einzuschätzen, wie hoch der Anteil im Durchschnitt ist, den sie wie vorgegeben umsetzen (Antwortskala von 0 bis 100 %).

Zur Erfassung von *Barrieren* der Fortbildungsdurchführung wurden die TrainerInnen gefragt, was ihnen die Durchführung der GenussbotschafterInnenfortbildung erschwert. Es wurden zwölf potenziell Barrieren aus den Bereichen Ablauf/Räumlichkeiten (v.a. Organisatorisches), FortbildungsteilnehmerInnen (u.a. Qualifikation, Interesse) und Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung (Unterstützung, Zusammenarbeit) vorgegeben (5-stufiges Antwortformat: 1 = *trifft überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *trifft voll und ganz zu*). Zudem konnten die TrainerInnen weitere erschwerende Faktoren nennen (offenes Antwortformat).

Bei der *Bewertung* der Fortbildung interessierten sechs Aspekte wie Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang sowohl aus der eigenen Sicht als TrainerIn („Wie bewerten Sie die vorgegebene Grundstruktur für die GenussbotschafterInnenfortbildung?“) als auch aus Sicht der TeilnehmerInnen („Was denken Sie, wie bewerten die TeilnehmerInnen...?“; 5-stufige Antwortskala: -2 = *viel zu niedrig/gering*, 0 = *genau richtig*, 2 = *viel zu hoch/groß*).

³ Die Skalen Extraversion und Intraversion wurden nicht aufgenommen, da durch BFI-10 abgedeckt.

4.1.4.4 FortbildungsteilnehmerInnen/GenussbotschafterInnen

In Bezug auf die FortbildungsteilnehmerInnen wurden die TrainerInnen zu ihrer Qualifikation und zu Aspekten der Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern befragt.

Zur Beurteilung der *Qualifikation* der FortbildungsteilnehmerInnen wurden sechs Aussagen vorgegeben, in denen es um Kompetenzen bei der Nahrungszubereitung, den pädagogischen Umgang mit Kindern und um fachliche Fragen der Ernährungsbildung ging (5-stufige Antwortskala: 1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*).

In Bezug auf die *Umsetzung* von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern im Anschluss an die Fortbildung wurden die TrainerInnen um eine Fremdeinschätzung der Umsetzungsrate und potenzieller Umsetzungsbarrieren gebeten:

Sie wurden gefragt, wie viele ihrer FortbildungsteilnehmerInnen aus ihrer Sicht tatsächlich als GenussbotschafterInnen tätig werden (Antwortskala von 0 bis 100 %).

Zur Erfassung von Barrieren sollten die TrainerInnen einschätzen, was ihrer Meinung nach die häufigsten Umsetzungsbarrieren bei ihren TeilnehmerInnen darstellen. Es wurden 14 potenziell erschwerende Faktoren wie finanzielle, zeitliche und kompetenzbezogene Aspekte vorgegeben (5-stufiges Antwortformat: 1 = *trifft überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *trifft voll und ganz zu*). Zudem konnten weitere Barrieren genannt werden (offenes Antwortformat). Für den Vergleich mit den Angaben der GenussbotschafterInnen wurden die Antworten dichotomisiert (0 = *trifft überhaupt nicht zu*, *trifft eher nicht zu*, *teils/teils* vs. 1 = *trifft eher zu*, *trifft voll und ganz zu*).

4.1.4.5 Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung

In Bezug auf die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung wurde zunächst erfasst, inwieweit sich die TrainerInnen bei

- den *Schulungen* (z.B. „die Grundstruktur für den Ablauf der Fortbildungen lässt sich einfach umsetzen.“),
- der *Organisation der Fortbildungen* (z.B. „Die SWS unterstützt mich bei der Raumplanung.“) und
- durch die bereitgestellten *Materialien/Rezepte* (z.B. „Die Folien sind informativ.“)

durch die Sarah Wiener Stiftung unterstützt fühlten. Die TrainerInnen konnten auf einer 5-stufigen Skala zwischen 1 = *stimme überhaupt nicht zu*, über *teils/teils*, bis 5 = *stimme voll und ganz zu* antworten.

Des Weiteren wurde erfragt, inwieweit die Sarah Wiener Stiftung die TrainerInnen in ihrer *Autonomie* (sechs Items, z.B. „Die SWS gibt mir Gestaltungsmöglichkeiten.“), ihrer *Kompetenz* (vier Items, z.B. „Die SWS gibt uns das Gefühl, dass wir die Anforderungen gut erfüllen können.“) und ihrer *sozialen Eingebundenheit* (fünf Items, z.B. „Die SWS interessiert sich für

uns und unsere Bedürfnisse als TrainerIn.“) unterstützt (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*; vgl. Kapitel 4.1.4.2).

4.2 Untersuchung der Bildungsmaterialien: Dokumentenanalyse und Kinderbefragungen

In der Ikako-Fortbildung erhalten die TeilnehmerInnen eine Mappe mit ausgewählten Rezepten und begleitenden Informationen zu den Inhalten der Fortbildung. Weitere Bildungsmaterialien und Lerninhalte können sie sich danach eigenständig im passwortgeschützten Online-Portal der Initiative ansehen und herunterladen: Die meisten Informationen sind in einem Online-Selbstlernkurs mit Grundlagen und zehn Modulen zusammengefasst. Die Module umfassen jeweils 31 bis 51 Seiten und stellen exemplarisch den Ablauf eines Angebotes vor, der für die Umsetzung mit Kindern vorgeschlagen wird. Die Fachkräfte erhalten dabei pädagogische und organisatorische Hinweise und Anregungen zur Umsetzung einzelner Rezepte mit Kindergruppen. Weitere Informationen finden sie auch in den Texten auf den Seiten des Online-Portals selbst und in herunterladbaren PDF-Dokumenten, geordnet nach folgenden Rubriken: Rezepte, Finanzielle Starthilfe, Ideen für Einrichtungen, Ideen für Eltern, Ideen für wenig Zeit, Organisatorisches und Hintergrundinformationen. Die Teilnehmenden können außerdem ein Exemplar der Küchenkartei des Bundeszentrums für Ernährung (BZFE) sowie ein Poster der Ernährungspyramide kostenfrei bestellen.

Für die Nahrungszubereitung mit den Kindern wurden von der Sarah Wiener Stiftung insgesamt 17 Rezepte entwickelt. Bei den Rezepten werden jeweils graphisch die zu verwendenden Einzelzutaten abgebildet. Auf die Abbildung des fertigen Gerichtes wird verzichtet. Konkrete Angaben zur Vorgehensweise beim Einsatz der Rezepte bei der Nahrungszubereitung mit Kindern werden von der Sarah Wiener Stiftung nicht direkt auf den Rezepten gemacht, sondern in dem begleitenden Online-Einsteigerkurs im Online-Portal sowie in der Fortbildung thematisiert. Einige Rezepte erhalten die pädagogischen Fach- und Lehrkräfte direkt in der Fortbildung, andere können sie sich nach der Fortbildung im Online-Portal herunterladen. Die Rezepte sind eingebettet in einen Online-Einsteigerkurs, der zusätzliche Hinweise zur Gestaltung der Lernumgebung und zum Einsatz der Rezepte bietet. So werden im Online-Kurs vertiefende Angaben zu den jeweiligen Arbeits- und Zubereitungstechniken gemacht, Lernziele genannt und Tipps und Tricks zur pädagogischen Umsetzung gegeben.

4.2.1 Studiendesign und Vorgehen

Die Analyse der Bildungsmaterialien der Ikako-Initiative fand im Zeitraum von Oktober 2017 bis Februar 2019 statt. Zu beachten ist, dass die Bildungsmaterialien von der Sarah Wiener Stiftung immer noch kontinuierlich weiterentwickelt werden. Die vorliegende Analyse erfolgte auf der Grundlage der Bildungsmaterialien zum Stichtag 30.06.2018.

Die Qualität der Bildungsmaterialien wurde im Rahmen von umfassenden Dokumentenanalysen (Kap. 4.2.3) untersucht, welche von ExpertInnen der Ernährungsbildung in Kita und Schule durchgeführt wurden.

Im Rahmen der Evaluation erfolgte zudem eine differenzierte Betrachtung der von der Sarah Wiener Stiftung zur Verfügung gestellten Rezepte. Hierzu wurden zusätzlich Kinderbefragungen durchgeführt (Kapitel 4.2.4).

Am 25.02.2019 wurden die Evaluationsergebnisse im Rahmen eines ganztägigen Workshops an der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch den MitarbeiterInnen der Sarah Wiener Stiftung vorgestellt und gemeinsam diskutiert. Anregungen und Empfehlungen wurden von der Sarah Wiener Stiftung zum Teil direkt aufgegriffen und in die Bildungsmaterialien eingearbeitet.

4.2.2 Dokumentenanalyse

4.2.2.1 *Bildungsmaterialien allgemein: Fachinhalt, methodisch didaktische Aspekte und Gestaltung*

Die Bildungsmaterialien wurden auf ihren Fachinhalt, die Gestaltung sowie methodisch didaktische Aspekte überprüft. Bei den ExpertInnen handelte es sich um vier erfahrene Lehrkräfte der Abteilung Ernährung, Konsum und Mode, einem Mitarbeiter des Evaluationsteams (M.Sc. Gesundheitsförderung) sowie vier Lehramtsstudierende des Faches Alltagskultur und Gesundheit (angehende PädagogInnen im Bereich Ernährungsbildung). Alle an der Evaluation beteiligten Akteure hatten Zugang zum Online-Portal der Sarah Wiener Stiftung. Die Bewertung erfolgte unabhängig voneinander.

Das Bildungsmaterial wurde zunächst von den ExpertInnen gesichtet und kommentiert. Die Kommentarsammlung ist im Anhang angefügt (Anhang A). Die Ergebnisse wurden anschließend vom Evaluationsteam zusammengefasst.

Die Bewertung der Materialien erfolgte auf der Grundlage des Materialkompasses Verbraucherbildung (Verbraucherzentrale Bundesverband [vzbv], n.d.). Die Bewertung der Materialien bezieht sich ausdrücklich auf eine Einschätzung zur Verwendbarkeit innerhalb der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Verbraucherbildung setzt in allen Themenbereichen einen Schwerpunkt auf die Vermittlung von Alltags- und Konsumkompetenzen. Das dem Materialkompass Verbraucherbildung zugrunde liegende Bewertungsraster wurde von Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies der Universität Paderborn 2010 entwickelt und basiert auf den „Kriterien der Expertengruppe zur Bewertung von Unterrichtsmaterial der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)“ sowie auf Erkenntnissen des Projektes zur „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS, 2005) (Heseker, Schlegel-Matthies, Heindl & Methfessel, 2005; Ernährung und Verbraucherbildung im Internet [EVB], 2015). Das Bewertungsraster der SGE wurde im Rahmen von „bildung + gesundheit Netzwerk Schweiz“ von Expertinnen aus Didaktik, Ernährung und Medizin entwickelt und verwendet. Das Netzwerk ist ein Zusammenschluss von Organisationen, die sich als Dienstleistende für die Gesundheitsförderung und Prävention im schulischen Kontext von der Vorschule bis zur

Sekundarstufe II einsetzen. Im Rahmen von REVIS wurde unter anderem ein Referenzrahmen für die schulische Verbraucherbildung geschaffen, der als Kerncurriculum konkrete Bildungsziele und Lehrinhalte zum Erwerb von Alltagskompetenzen enthält.

Als Hauptkriterien wurden der fachliche Inhalt, die Methodik und Didaktik und die Gestaltung formuliert (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2.

Kriterien des Materialkompass Verbraucherbildung (vzbv, n.d.)

Hauptkriterium	Erläuterung	Bewertung
fachlicher Inhalt	Bewertet werden in diesem Segment die Sachrichtigkeit, der Lebensweltbezug, ob ein Material die Inhalte kontrovers, plural und multiperspektivisch darstellt, ob der Lerngegenstand als gewachsen und gestaltbar dargestellt wird, diesen im gesellschaftlichen Kontext zeigt und Fragen nach Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten gestellt werden. Weiterhin wird bewertet, ob eine sachgerechte Darstellung des Sachverhalts vorliegt, der eigene Analysen ermöglicht, ob das Material vergleichend und unparteiisch gestaltet ist oder Werbung und tendenziöse Darstellungen enthält und ob die inhaltliche Struktur des Materials schlüssig und nachvollziehbar ist, sodass ein kumulativer Lernprozess möglich ist.	42 %
Methodik und Didaktik	Bei der methodisch-didaktischen Beurteilung legen wir Wert auf moderne, zeit- und altersgemäße Vermittlung. Kriterien sind hier die Zielgruppenorientierung, also ob die Erfahrungen und Interessen der Schülerinnen und Schüler aufgenommen und individuelle Lernwege angebahnt werden, das Schaffen einer offenen Lernatmosphäre, ob Bildungs- und Lernziele formuliert und im Material integriert sind, ob eine Handlungs- und Kompetenzorientierung vorliegt, ob die gewählten Methoden abwechslungsreich, dem Lerngegenstand angemessen sind und verschiedene Sozialformen berücksichtigen, ob die Arbeitsaufträge vielseitig und differenziert sind und ein didaktischer Begleittext eine tragfähige Hilfestellung für die Lehrkräfte bietet.	42 %
formale Gestaltung	Eine gute inhaltliche Strukturierung und Gliederung sowie ansprechende und zielgruppengerechte grafische Gestaltung erleichtern das Verständnis des Unterrichtsstoffes. Darum wird auch dieser Aspekt in der Beurteilung berücksichtigt. Gegenüber den anderen beiden Bereichen wird dieser allerdings insgesamt weniger gewichtet.	16 %

Ein Bewertungskomplex enthält verschiedene Indikatoren, für die jeweils zwischen null und fünf Punkte vergeben werden:

- 5 Punkte: Kriterium ist vollständig erfüllt
- 4 Punkte: Kriterium ist weitestgehend erfüllt
- 3 Punkte: Kriterium ist nur teilweise erfüllt
- 2 Punkte: Kriterium ist kaum erfüllt
- 0 Punkte: Kriterium ist nicht erfüllt.

Pro Bereich gibt es außerdem die Möglichkeit bis zu fünf Sonderpunkte zu vergeben oder abzuziehen. Für den Bereich „fachlicher Inhalt“ ist eine maximale Punktzahl von 45 (40 + 5 Sonderpunkte) möglich. Für den Bereich „Didaktik und Methodik“ ist eine maximale Punktzahl von 50 (45 + 5 Sonderpunkte) möglich. Für den Bereich „formale Gestaltung“ ist eine maximale Punktzahl von 30 (25 + 5 Sonderpunkte) möglich. Somit ergibt sich eine Summe von 125 Punkten.

Die Bewertung der Teilbereiche und die Gesamtbewertung erfolgt in Prozentpunkten:

- sehr gut: 100 bis 82,57 %
- gut: 82,56 bis 64,88 %
- befriedigend: 64,87 bis 47,18 %
- ausreichend: 47,17 bis 35,39 %
- mangelhaft: 35,38 bis 0 %.

Zusätzlich werden sogenannte Notenbremsen eingezogen, das heißt:

- ein didaktisch oder inhaltlich als „mangelhaft“ bewertetes Material wird auch in der Gesamtbewertung mit dieser Note bewertet
- wenn ein Material didaktisch und inhaltlich mit „ausreichend“ bewertet wird, kann es auch durch eine gute formale Gestaltung nicht die Gesamtnote „befriedigend“ erhalten, sondern wird insgesamt mit „ausreichend“ bewertet
- die Bewertung der formalen Gestaltung kann die Gesamtwertung um maximal eine Stufe verändern

Die Materialien werden somit im Notenspektrum von „sehr gut“ bis „mangelhaft“ bewertet. Den einzelnen Noten liegen folgende Definitionen zugrunde:

- sehr gut: Das Material erfüllt die Kriterien vollständig oder nahezu. Einwände liegen nur in sehr geringem Umfang vor.
- gut: Einwände liegen nicht mehr nur vereinzelt und marginal vor, überschreiten aber auch einen bestimmten Umfang nicht – im Gesamturteil ist das Material trotz bestimmter Kritikpunkte in weiten Teilen empfehlenswert.

- befriedigend: Einerseits sind Kritikpunkte am Material zu umfangreich für eine weitgehende Empfehlung, andererseits weist das Material in Teilen eine lohnens- und empfehlenswerte Qualität auf. Die Lehrkraft sollte prüfen, welche Auszüge des Materials verwendet werden oder welche Anpassungen nötig sein könnten.
- ausreichend: Einschränkungen des Materials sind so umfangreich und schwerwiegend, dass die guten und empfehlenswerten Bestandteile zwar durchaus vorhanden sind, dies aber nicht mehr in einem größeren Umfang.
- mangelhaft: Die Kriterien werden insgesamt so mangelhaft erfüllt, dass ein guter inhaltlicher Kern kaum oder gar nicht erkennbar ist.

4.2.2.2 Bildungsmaterial allgemein: Ziele von Ikako

Im Rahmen der Dokumentenanalyse wurde untersucht, inwieweit die in den Bildungsmaterialien formulierten Ziele an den Ikako-Zielen anknüpfen. Die Ikako-Ziele wurden auf der Grundlage der wissenschaftlichen Perspektive (siehe Kapitel 3) und der Ergebnisse des TrainerInnen-Workshops vom 29.09.2017 in Berlin formuliert und sind in Tabelle 3 dargestellt. Die Analysen wurden von zwei Mitarbeitenden des Evaluationsteams vorgenommen (Experten für Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung).

Tabelle 3.

Ikako-Ziele

Kinder erleben genussvolle Nahrungszubereitung	
<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungszubereitung erleben • Genuss erleben 	
Kinder erweitern ihre Kompetenzen in der Nahrungszubereitung	
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsempfehlungen • Lebensmittel kennen • Hygiene und Sicherheit • Nachhaltigkeit • Geschmackspräferenzen • kulturspezifische Angebote • Techniken der Nahrungszubereitung 	Wissen
<ul style="list-style-type: none"> • Techniken der Nahrungszubereitung • nährstoffschonende Zubereitung • ressourcenschonende Zubereitung 	Handeln
<ul style="list-style-type: none"> • Geschmack und Genuss • Lebensweltbezug/Sinnhaftigkeit 	Wollen

Die 14 Materialien wurden getrennt daraufhin analysiert, ob die vier Aspekte in Bezug auf die GenussbotschafterInnen und auf die Kinder thematisiert werden.

4.2.2.3 Handhabbarkeit der Rezepte im Bildungskontext

Die Rezepte wurden von den ExpertInnen der Ernährungsbildung in Kita und Schule auf ihre allgemeine Handhabbarkeit und die Möglichkeiten der Einbindung in einen pädagogischen Kontext überprüft. Bei den ExpertInnen handelte es sich um drei erfahrene Lehrkräfte der Abteilung Ernährung, Konsum und Mode. Die Bewertung erfolgte unabhängig voneinander. Die Ergebnisse wurden anschließend vom Evaluationsteam zusammengefasst. Bei der Auswertung wurden Kriterien berücksichtigt, die für die Nahrungszubereitung mit Kindern im pädagogischen Kontext von großer Relevanz sind. Für die Bewertung wurden die in Tabelle 6 aufgeführten Kriterien herangezogen.

Es wurde weiterhin überprüft, ob die Rezepte die Möglichkeit bieten, sie in einen bestimmten pädagogischen Kontext einzuordnen. Insbesondere dann, wenn die Nahrungszubereitung in der Kita oder im Schulunterricht stattfindet, ist eine Anbindung der Nahrungszubereitung an die entsprechenden Curricula (Orientierungs-, Lehr- oder Bildungspläne) notwendig (KMK, 2017; Lührmann, 2019a, 2019b). Hierfür notwendig sind folgende Kriterien:

- Anbindung an konkrete Lernziele
- Formulierung von zu erweiternden Kompetenzen
- Thematisierung der notwendigen Vorerfahrungen
- Präzisierung der Lernumgebung
- Hinweise zum Förderbedarf
- Hinweise für die Differenzierung
- Hinweise zur Anzahl der Lehrpersonen bzw. unterstützenden Personen bezogen auf die Anzahl der Kinder
- Anleitung zur Durchführung
- Zeitangaben für die Zubereitung
- Angabe zu den Techniken
- Zwischenschritte bei der Zubereitung
- Hinweise zu Allergien und Unverträglichkeiten.

Überprüft wurde zudem, ob sich die Rezepte leicht verständlich mit der Ernährungspyramide (Bundeszentrum für Ernährung [BZfE], 2019) verknüpfen lassen. Die Ernährungspyramide stellt eine etablierte Methode im Kontext der Ernährungsbildung dar und wird auch in der Fortbildung und im Online-Einsteigerkurs thematisiert.

Tabelle 4.

Kriterien für die Bewertung der Handhabbarkeit der Bildungsmaterialien

Kriterium	Hintergrund / Anmerkung
Ansprechende Gestaltung	<ul style="list-style-type: none"> • Motivation der GenussbotschafterInnen • Motivation der Kinder
Verwendung von haushaltsüblichen Portionsgrößen	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Lebensmittelbeschaffung • Erleichterung der Zubereitung • Vermeidung von Lebensmittelresten
Verwendung von kulturell geeigneten und verfügbaren Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Lebensmittelbeschaffung • ökologische Aspekte • größere Akzeptanz der Gerichte
Verwendung von nicht bzw. gering verarbeiteten Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • gesundheitliche Aspekte • Erfahrungen mit natürlichen Lebensmitteln ermöglichen • ökologische Aspekte • Geschmack
Saisonalität	<ul style="list-style-type: none"> • ökologische Aspekte • Geschmack
Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> • ökologische Aspekte • Geschmack
Verständlichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Zubereitung
Eignung für die Zubereitung mit Kindern	<ul style="list-style-type: none"> • angemessener Schwierigkeitsgrad • Motivation
Aufwand	<ul style="list-style-type: none"> • angemessen in Bezug auf die Vorerfahrungen der Zielgruppe
Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> • spricht Kinder an
Angabe zu den Techniken	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Zubereitung • Erlernen von Techniken
Zeitangaben	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Zubereitung • Erleichterung der Einbindung in einen pädagogischen Kontext
Preis der Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Variabilität • Berücksichtigung preisgünstiger Lebensmittel

4.2.2.4 Ernährungsphysiologische Bewertung der Rezepte

Die Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität der von der Sarah Wiener Stiftung entwickelten Rezepte erfolgte auf der Grundlage der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung [DGE], 2018, 2019).

Allgemeine Anforderungen

Im Rahmen des Projektes „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ wurde von IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, in Kooperation mit der DGE ein Kriterienkatalog für ausgewogene Rezepte bzw. Gerichte entwickelt (DGE, 2019). Die allgemeinen Anforderungen sind in Abbildung 7 dargestellt und sollen VerbraucherInnen die Auswahl der Gerichte erleichtern. Die Ikako-Rezepte wurden mit diesen Kriterien abgeglichen.

Generelle Anforderungen	Beispiele für eine optimale Umsetzung, Erläuterung
Fettarme Zubereitung	Sparsamer Umgang mit Fetten. Beispiele für eine optimale Umsetzung sind Rapsöl (Standardöl), Walnussöl, Weizenkeimöl (beide nur für kalte Gerichte), Sojaöl sowie Olivenöl.
Sparsamer Einsatz von Salz und Zucker	Jodsalz mit Fluorid zum (sparsamen) Salzen einsetzen. Anstelle von Salz, Gewürze und Kräuter zum Würzen verwenden. Sparsam Süßen (Zucker, Honig, Sirup, Dicksäfte und mit Zucker zugesetzte Säfte).
Kein zugesetzter Alkohol	Alkohol/Alkoholaromen werden bei der Zubereitung nicht verwendet. Für Gerichte mit Alkoholeinsatz sind Alternativen angezeigt.
Das Nachkochen der Rezepte muss gelingen	Rezepte müssen erprobt sein.
Ein Foto muss vorhanden sein	Attraktives Foto, auf dem das zubereitete Gericht erkennbar ist.

Abbildung 7. Generelle Anforderungen an Rezepte (DGE, 2019)

Energie- und Nährstoffgehalt

Der Energie- und Nährstoffgehalt der Ikako-Rezepte wurde mit dem Nährwertberechnungsprogramm DGExpert auf der Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels (BLS 3.01) berechnet und mit den DGE-Referenzwerten für Haupt- und Zwischenmahlzeiten für Kinder im Alter von vier bis unter sieben Jahren (Kita) verglichen (DGE, 2018, 2019).

4.2.3 Kinderbefragungen

Bei der Nahrungszubereitung mit Kindern dienen Rezepte als unterstützendes Material für eine erfolgreiche Steuerung von Lehr-Lernprozessen. Die Rezepte sollen nicht nur die selbständige Zubereitung bei den Kindern begünstigen, sondern diese auch motivieren. Vor diesem Hintergrund wurde im Rahmen von zwei Kinderbefragungen untersucht, ob die Abbildungen auf den Rezepten Grundschulkinder motivieren, die Gerichte zuzubereiten und ob sie denken, dass ihnen die vorgeschlagenen Gerichte schmecken (Kinderbefragung A). Darüber hinaus wurde untersucht, wie Kinder die Zubereitung von ausgewählten Gerichten erleben (Kinderbefragung B).

4.2.3.1 Kinderbefragung A - Fotos

Motivation und Vorstellung zum Geschmack wurden bei 84 Dritt- und ViertklässlerInnen einer Grundschule im Raum Schwäbisch Gmünd anhand der Rezepte der Sarah Wiener Stiftung untersucht. Die Kinder waren zwischen acht und elf Jahre alt und verfügten über eine ausreichende Lesekompetenz. Jedem Kind wurden sechs Rezepte vorgelegt.

Den Kindern wurden zu jedem Rezept zwei Fragen zur Motivation („Ich glaube es macht Spaß, dieses Gericht zuzubereiten“, „Ich fände es interessant, dieses Gericht zuzubereiten“) und eine Frage zum Geschmack der Gerichte („Das schmeckt gut“) gestellt. Als Antwortformat wurde eine 4-stufige Smiley-Skala gewählt (siehe Abbildung 8). Die zwei Fragen zur Motivation wurden für die Auswertung aufsummiert und konnten dementsprechend einen Wert zwischen zwei und acht annehmen. Die Befragung fand im regulären Unterricht statt und wurde von zwei Lehramtsstudierenden der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd durchgeführt.

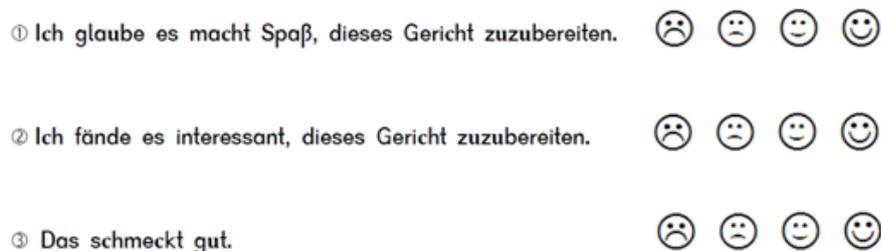


Abbildung 8. Fragen zu Motivation und Geschmack (1 = ☹️ bis 4 = 😄)

4.2.3.2 Kinderbefragung B - Zubereitung

Mit insgesamt 222 SchülerInnen im Raum Schwäbisch wurden fünf verschiedene Rezepte bzw. Kombinationen von Rezepten (Rosmarin-Kartoffelspalten mit Ketchup und Frucht-Vanille-Quark, Couscous-Salat mit Zitronen-Minz-Joghurt, Rosmarin-Kartoffel-Spalten, Knuspermüsli mit Obst, belegtes Brot mit Kräuterbutter) zubereitet. Die Kinder besuchten die dritte, vierte oder fünfte Klasse und waren zwischen acht und zwölf Jahre alt.

Die Zubereitung fand sowohl im regulären Unterricht als auch außerhalb des Unterrichtes (Betreuung, Projektwoche) statt und wurde von Lehramtsstudierenden (Alltagskultur und Gesundheit) der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd betreut.

Den Kindern wurden im Anschluss an die Nahrungszubereitung zu dem von ihnen zubereiteten Gericht zwei Aussagen zum Erleben der Zubereitung („Es hat Spaß gemacht, das Gericht zu kochen“, „Ich fand es toll, das Gericht zu kochen“) und eine Frage zum Geschmack des Gerichts („Das Gericht hat geschmeckt“) mit der Bitte vorgelegt, diese anhand einer 5-stufigen Skala zu bewerten (siehe Abbildung 9).

Es hat Spaß gemacht, das Gericht zu kochen.					
Ich fand es toll, das Gericht zu kochen.					
Das Gericht hat geschmeckt.					

Abbildung 9. Fragen zu Erleben und Geschmack bei der Zubereitung der Gerichte

4.3 Befragung der GenussbotschafterInnen

4.3.1 Ziel der Befragung

Die Befragung der GenussbotschafterInnen hatte das Ziel, die

- TeilnehmerInnen der Ikako-Fortbildung zu charakterisieren,
- die Qualität der Fortbildung aus ihrer Sicht zu bewerten,
- ihre Sichtweise in Bezug auf Umsetzungsaspekte in der Einrichtung, auf die Wirkung bei den Kindern und die Akzeptanz bei den Eltern hinsichtlich ernährungs- und gesundheitsbezogener Aspekte zu ermitteln.

4.3.2 Studiendesign und Vorgehen

Es wurde eine Fragebogenstudie mit zwei Zeitpunkten durchgeführt, bei der die GenussbotschafterInnen am Fortbildungstag (T1-Befragung) und erneut sechs bis zwölf Monate später (T2-Befragung) befragt wurden.

Zur Vorbereitung wurde die TrainerInnenschulung am 29.09.2017 in Berlin besucht und den TrainerInnen das Evaluationsteam und -vorhaben vorgestellt. Für die Entwicklung der Fragebögen hospitierten zwei ProjektmitarbeiterInnen an einer Ikako-Fortbildung am 28.11.2017 in Augsburg. Die TrainerInnen wurden durch eine ausführliche Präsentation am 07.06.2018 in Berlin nochmals persönlich von den ProjektmitarbeiterInnen über die GenussbotschafterInnenbefragung informiert.

Die T1-Befragung erfolgte als Vollerhebung, um ein repräsentatives Abbild der TeilnehmerInnen zu erhalten. Alle TeilnehmerInnen der Fortbildungen, die zwischen dem 25.06.2018 und

06.10.2018 stattfanden, erhielten am Ende des Fortbildungstags einen standardisierten Fragebogen mit der Bitte ihn vor Ort auszufüllen. Insgesamt beteiligten sich 1.298 GenussbotschafterInnen an der Befragung.

Die T2-Befragung startete am 15.04.2019 als standardisierte Online-Befragung. Die Sarah Wiener Stiftung, der die Teilnahmelisten der Fortbildungen im o.g. Zeitraum vorlagen, übernahm den Versand von Einladung und Link zur Befragung per E-Mail. Die TeilnehmerInnen wurden in drei Wellen gebündelt angemailt: $n = 470$ im April, $n = 300$ im Mai und $n = 689$ im Juni (2019). Zur Erhöhung der Teilnahmemotivation wurden Sachpreise (Gewinnspiel) und zwei Reminder-E-Mails eingesetzt.

Einen Überblick über den Ablauf und die Stichproben gibt Abbildung 10.

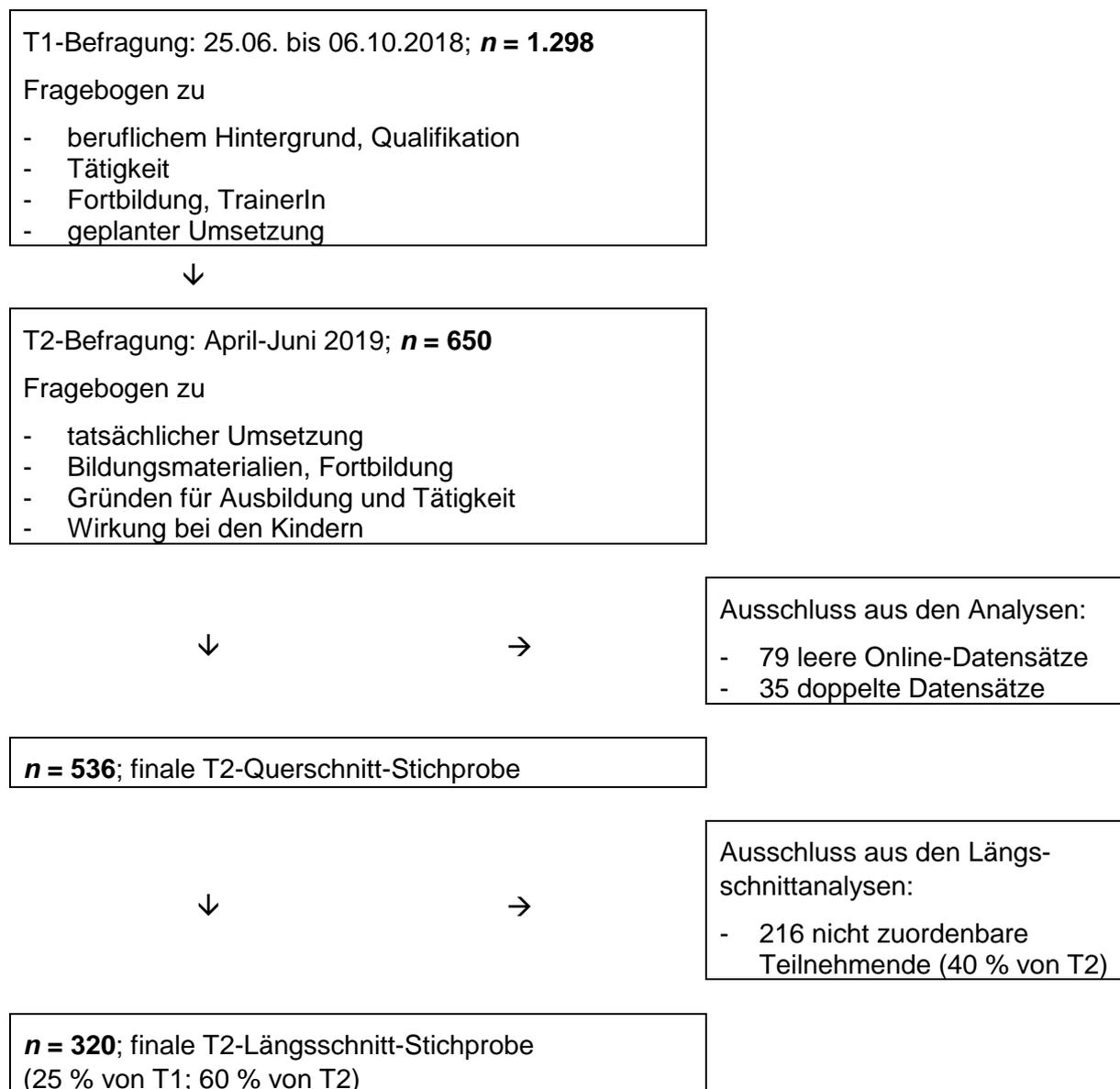


Abbildung 10. Vorgehen und Stichproben der GenussbotschafterInnenbefragung

Da der Rücklauf sehr zögerlich war, wurden zeitnah alternative Methoden diskutiert und im Ergebnis eine ergänzende paper pencil Befragung entwickelt. Damit sollte denjenigen die Teilnahme erleichtert werden, die online nicht erreichbar waren der online nicht teilnehmen

konnten. Die Sarah Wiener Stiftung übernahm den Versand der Fragebögen (Start: 22.07.2019), die in vorfrankierten Umschlägen direkt an die Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd gesandt werden sollten.

Insgesamt nahmen 650 GenussbotschafterInnen an der T2-Befragung teil; davon beantworteten 62 % den Online-Fragebogen und 38 % den paper-pencil Fragebogen der postalischen Befragung.

4.3.3 Ziel

Im Rahmen der Evaluation wurde das Ziel verfolgt, die fachwissenschaftliche und fachdidaktische Qualität der Bildungsmaterialien zu beurteilen, um aus der Perspektive der Ernährungsbildung und der Gesundheitsförderung Handlungsempfehlungen zu deren Weiterentwicklung auszusprechen.

Im Einzelnen hatte die Analyse das Ziel, ...

- die Bildungsmaterialien auf Fachinhalt, methodisch didaktische Aspekte und Gestaltung zu untersuchen
- die Bildungsmaterialien in Bezug auf ihre Anschlussfähigkeit an die Ikako-Ziele zu überprüfen
- die Handhabbarkeit der Rezepte im Bildungskontext zu untersuchen
- die ernährungsphysiologische Qualität der Ikako-Rezepte zu bewerten und
- bei Kindern die Rezepte bzw. die Zubereitung der entsprechenden Gerichte in Bezug auf Motivation und Geschmack zu untersuchen.

4.3.4 Stichprobenbeschreibung: Beschreibung der GenussbotschafterInnen

In den folgenden zwei Abschnitten erfolgt die Beschreibung der TeilnehmerInnen der T1-Befragung und der T2-Stichprobe.

4.3.4.1 T1-Stichprobe

Im Untersuchungszeitraum fanden 127 Fortbildungen in 75 Städten statt. Von insgesamt 1.298 FortbildungsteilnehmerInnen liegen ausgefüllte Fragebögen vor.

Der überwiegende Anteil der TeilnehmerInnen waren Frauen (93,8 %, $n = 1.208$). Nur 80 Personen waren Männer (6,2 %)⁴.

Das mittlere Alter lag bei 40,8 Jahren ($SD = 12,9$)⁵. Die jüngste FortbildungsteilnehmerIn war 16 Jahre alt und die älteste TeilnehmerIn war 92 Jahre alt. Die Verteilung der GenussbotschafterInnen auf Altersgruppen ist in Abbildung 11 zu sehen. Die 50-59-Jährigen waren mit 26,0 % die stärkste Gruppe, wenngleich auf die Altersgruppen ab 20 Jahre auch jeweils über 20,0 % der TeilnehmerInnen entfielen.

⁴ $n = 1.288$; es fehlen zehn Angaben zum Geschlecht.

⁵ $n = 1.283$; es fehlen 15 Angaben zum Alter.

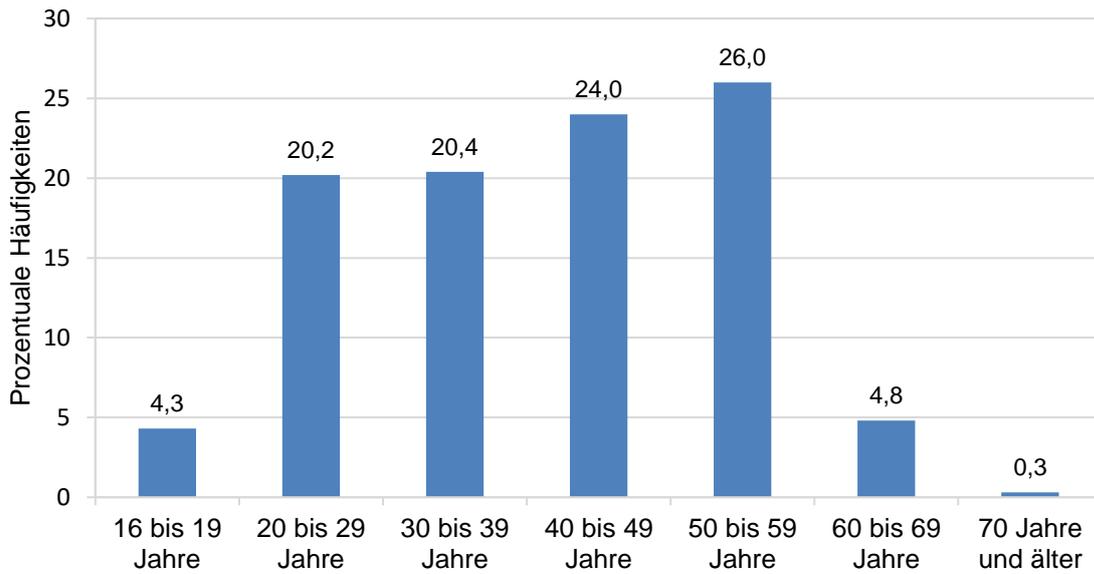


Abbildung 11. Altersverteilung der T1-Stichprobe; $n = 1.283$

Tabelle 5.

Tätigkeitsbereiche der T1-Stichprobe ($n = 1.288$)

Einrichtung	Antworten	Fälle
Kita (Kindergarten/Kindertagesstätte/Krippe)	568	44,1 %
Grundschule	265	20,6 %
offene Ganztagschule	14	1,1 %
Förderschule	75	5,8 %
weiterführende Schulen (Gesamt-, Haupt-, Realschule, Gymnasium)	88	6,9 %
Hort	84	6,5 %
Berufsschule	108	8,4 %
andere Schule	11	0,9 %
Einrichtung der Kinder- und Jugendhilfe	76	5,9 %
Kindertagespflege	49	3,8 %
Einrichtung der Freizeitgestaltung	43	3,3 %
Familienzentrum	6	0,5 %
andere Einrichtung	68	5,3 %
in Ausbildung	8	0,6 %
Gesamt	1.463	113,6 %

Anmerkungen. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Antworten die Teilnehmerzahl übersteigt.

Nahezu die Hälfte der TeilnehmerInnen war in einem Kindergarten bzw. einer Kindertagesstätte tätig (44,1 %). Ein Fünftel gab die Grundschule als Tätigkeitsbereich an (20,6 %). Eine Übersicht der Einrichtungen gibt Tabelle 5. Zu beachten ist, dass die meisten TeilnehmerInnen zwar in einer Einrichtung tätig waren (87,4 %; $n = 1.134$), 10,5 % der Befragten ($n = 136$) jedoch in zwei und 1,3 % ($n = 17$) in drei Einrichtungen. Eine Person gab an, in sechs verschiedenen Einrichtungen aktiv zu sein. Zehn Personen machten keine Angabe (0,8 %).

Die Befragten hatten unterschiedliche berufliche Hintergründe. Fast die Hälfte waren ErzieherInnen ($n = 594$; 46,3 %); weitere 7,1 % waren KinderpflegerInnen ($n = 91$). Lehrkräfte waren insgesamt 16,4 % ($n = 211$), davon 58 mit Schwerpunkt Ernährung. Knapp 10,0 % befanden sich derzeit in einer Ausbildung ($n = 127$). Für eine vollständige Übersicht siehe Tabelle 6.

Tabelle 6.

Berufliche Hintergründe der T1-Stichprobe ($n = 1.284$)

Beruflicher Hintergrund	Antworten	Fälle
ErzieherIn	594	46,3 %
KinderpflegerIn	91	7,1 %
Lehrkräfte	211	16,4 %
-ohne Schwerpunkt Ernährung	153	11,9 %
-mit Schwerpunkt Ernährung	58	4,5 %
SozialpädagogIn, PädagogIn, HeilpädagogIn, KindheitspädagogIn	110	8,6 %
Tagesmutter	13	1,0 %
HauswirtschafterIn	39	3,0 %
DiätassistentIn	23	1,8 %
OecotrophologIn	19	1,5 %
ErnährungsberaterIn	3	0,2 %
Koch/Köchin	16	1,2 %
Krankenschwester	7	0,5 %
andere Berufsgruppe	146	11,4 %
in der Ausbildung	127	9,9 %
Gesamt	1.399	109 %

Anmerkung. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Antworten die Teilnehmerzahl übersteigt.

Der wöchentliche Beschäftigungsumfang der TeilnehmerInnen betrug bei den meisten entweder 15-34 Stunden ($n = 571$; 44,7 %) oder 35 Stunden und mehr ($n = 570$; 44,6 %). Nur

6,7 % ($n = 86$) gaben an, weniger als 15 Stunden beschäftigt zu sein. Ein kleiner Anteil war zur Zeit der Befragung nicht beschäftigt ($n = 39$; 3,1 %), vorübergehend freigestellt ($n = 8$; 0,6 %) oder in Rente/Pension ($n = 3$; 0,2 %)⁶.

Die Berufserfahrung variierte stark zwischen den Befragten. Während fast die Hälfte ($n = 596$, 46,4 %) bisher weniger als sechs Jahre ihrer aktuellen Tätigkeit nachgingen, wiesen ca. ein Viertel ($n = 339$; 26,4 %) sechs bis 15 Jahre, 13,0 % ($n = 167$) 16-25 Jahre und 14,2 % ($n = 182$) über 25 Jahre Berufserfahrung auf.⁷

Ein Fünftel ($n = 265$, 20,7 %) der Befragten übte zum Zeitpunkt der Befragung eine Leitungsfunktion aus.⁸

4.3.4.2 T2-Längsschnitt-Stichprobe

An der T2-Befragung nahmen 650 GenussbotschafterInnen teil. Von 320 Befragten konnten die Fragebögen den 1.298 Befragten an T1 zugeordnet werden. Über die Gründe für die Zuordnungsrate von 60 % kann nur spekuliert werden: Der Code für die Zuordnung wurde möglicherweise nicht richtig ausgefüllt, Befragte hatten an der Fortbildung trotz Anmeldung nicht teilgenommen (z.B. wegen Krankheit) und daher keinen T1-Fragebogen ausgefüllt, und vermutlich waren von der Sarah Wiener Stiftung auch GenussbotschafterInnen angeschrieben worden, die außerhalb des relevanten Zeitfensters an der Fortbildung teilgenommen hatten.

Die Rücklaufquote der T2-Befragung beträgt damit 25 %.

Der überwiegende Anteil dieser T2-Längsschnittstichprobe waren Frauen (96,5 %, $n = 304$). Das mittlere Alter lag bei 43,5 Jahren ($SD = 11,7$, $n = 319$). Die jüngste FortbildungsteilnehmerIn war 16 Jahre alt und die älteste TeilnehmerIn war 71 Jahre alt. Die Verteilung der GenussbotschafterInnen auf Altersgruppen ist in Abbildung 12 zu sehen.

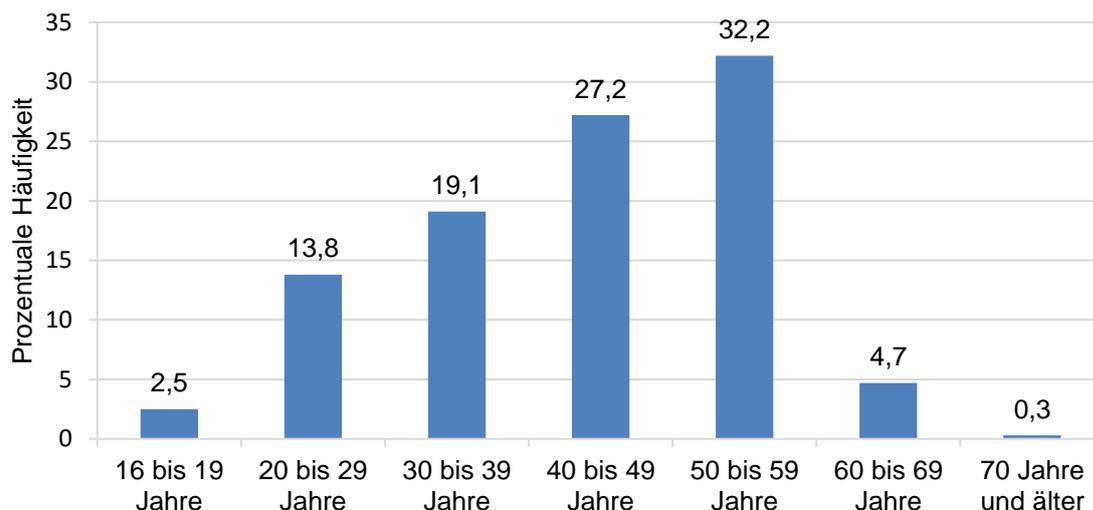


Abbildung 12. Altersverteilung der T2-Längsschnittstichprobe; $n = 319$

⁶ $n = 1.277$; es fehlen 21 Angaben zum Beschäftigungsumfang.

⁷ $n = 1.284$; es fehlen 14 Angaben zur Tätigkeitsdauer.

⁸ $n = 1.278$; es fehlen 20 Angaben zur Leitungsfunktion.

Nahezu die Hälfte der GenussbotschafterInnen war in einem Kindergarten bzw. einer Kindertagesstätte tätig (44,1 %). Ein Fünftel gab die Grundschule als Tätigkeitsbereich an (22,5 %). Eine Übersicht der Einrichtungen gibt Tabelle 7.

Tabelle 7.

Tätigkeitsbereiche der T2-Längsschnittstichprobe (n = 320)

Einrichtung	Antworten	Fälle
Kita (Kindergarten/Kindertagesstätte/Krippe)	141	44,1 %
Grundschule	72	22,5 %
offene Ganztagschule	3	0,9 %
Förderschule	20	6,3 %
weiterführende Schulen (Gesamt-, Haupt-, Realschule, Gymnasium)	30	9,4 %
Hort	22	6,9 %
Berufsschule	18	5,6 %
andere Schule	5	1,6 %
Einrichtung der Kinder- und Jugendhilfe	20	6,3 %
Kindertagespflege	5	1,6 %
Einrichtung der Freizeitgestaltung	9	2,8 %
Familienzentrum	0	0,0 %
andere Einrichtung	22	6,9 %
in Ausbildung	1	0,3 %
Gesamt	368	115 %

Anmerkungen. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Antworten die Teilnehmerzahl übersteigt.

Entsprechend des Tätigkeitsbereichs waren fast die Hälfte der T2-Befragten ErzieherInnen ($n = 143$; 44,7 %), 5,9% waren KinderpflegerInnen ($n = 19$) und 19,1% Lehrkräfte ($n = 61$). Von den Lehrkräften hatten 20 einen Schwerpunkt im Bereich Ernährung. Für eine vollständige Übersicht siehe Tabelle 8.

Der wöchentliche Beschäftigungsumfang zu T1 betrug in der T2-Längsschnittstichprobe bei den meisten entweder 15-34 Stunden ($n = 158$; 49,5 %) oder 35 Stunden und mehr ($n = 125$; 39,2 %). Nur 7,8 % ($n = 25$) gaben an, weniger als 15 Stunden beschäftigt zu sein. Ein kleiner Anteil war zum Zeitpunkt der T1-Befragung nicht beschäftigt gewesen ($n = 9$; 2,8 %), vorübergehend freigestellt ($n = 1$; 0,3 %) oder in Rente/Pension ($n = 1$; 0,3 %).

Tabelle 8.

Berufliche Hintergründe der T2-Längsschnittstichprobe (n = 320)

Beruflicher Hintergrund	Antworten	Fälle
ErzieherIn	143	44,7 %
KinderpflegerIn	19	5,9 %
Lehrkräfte	61	19,1 %
-ohne Schwerpunkt Ernährung	41	12,8 %
-mit Schwerpunkt Ernährung	20	6,3 %
SozialpädagogIn, PädagogIn, HeilpädagogIn, KindheitspädagogIn	26	6,3 %
HauswirtschafterIn	13	4,1 %
OecotrophologIn	8	2,5 %
DiätassistentIn	6	1,9 %
Krankenschwester	3	0,9 %
Tagesmutter	2	0,6 %
Koch/Köchin	2	0,6 %
andere Berufsgruppe	44	13,8 %
in der Ausbildung	19	5,9 %
Gesamt	346	108,1 %

Anmerkung. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Antworten die Teilnehmerzahl übersteigt.

Bei den meisten hatte die Berufserfahrung weniger als sechs Jahre betragen ($n = 126$; 39,4 %); 28,4 % hatten sechs bis 15 Jahre ($n = 91$), 16,9 % 16-25 Jahre ($n = 54$) und 15,3 % über 25 Jahre ($n = 49$) Berufserfahrung angeben.

Ein Fünftel ($n = 76$, 24,1 %) der T2-TeilnehmerInnen übte zum Zeitpunkt der T1-Befragung eine Leitungsfunktion aus.

Der Vergleich der T2-Längsschnitt-TeilnehmerInnen mit den Nicht-TeilnehmerInnen zeigte signifikante Unterschiede im Geschlecht, Alter und in Merkmalen der Tätigkeit (siehe Anhang C): Die T2-Längsschnitt-TeilnehmerInnen waren häufiger Frauen und im Durchschnitt etwas älter als die Nicht-TeilnehmerInnen. Sie waren häufiger in einer Hauptschule tätig und seltener in einer Berufsschule oder der Kindertagespflege. Beim beruflichen Hintergrund zeigte sich nur ein Unterschied: Der Anteil „in Ausbildung“ war bei den T2-Längsschnitt-TeilnehmerInnen geringer als bei den Nicht-TeilnehmerInnen. Die Berufserfahrung war dementsprechend höher.

Darüber hinaus fanden sich auch in einigen Evaluationsmerkmalen systematische Unterschiede, die bei der Interpretation der Ergebnisse zu berücksichtigen sind: Die T2-TeilnehmerInnen waren erfahrener, bewerteten Fortbildung und TrainerIn positiver und hatten zum Teil andere Pläne und Erwartungen an die Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern als die Nicht-TeilnehmerInnen (siehe Anhang C).

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass die GenussbotschafterInnen der T1-Befragung eine repräsentative und sehr engagierte Stichprobe war (siehe Kapitel 8.1), von denen die (besonders) engagierten und erfahrenen auch an der T2-Befragung teilnahmen. Bei der Längsschnitt-Stichprobe kann daher nicht mehr von repräsentativen Daten ausgegangen werden.

4.3.5 Instrumente der Datenerhebung

Im T1-Fragebogen waren von besonderem Interesse die Berufstätigkeit und Qualifikation der FortbildungsteilnehmerInnen, Bewertungen der TrainerIn und der Fortbildung, Pläne zur Umsetzung von Informationen und Anregungen aus der Fortbildung.

Im Zentrum der T2-Befragung standen Informationen zur tatsächlichen Umsetzung (Nahrungszubereitung mit Kindern, Einrichtung, Eltern), zur Nutzung und Bewertung der Bildungsmaterialien, zur retrospektiven Sicht auf die Fortbildung, zu Gründen für die Ausbildung und Tätigkeit sowie zur Wirkung bei den Kindern.

Im Folgenden werden die Indikatoren und ihre Erfassung beschrieben.

Für die Stichprobenbeschreibung wurden folgende Merkmale erhoben: Tätigkeitsbereich (Einrichtungsart mit geschlossenem Antwortformat, Mehrfachantworten möglich), beruflicher Hintergrund (geschlossenem Antwortformat, Mehrfachantworten möglich), Beschäftigungsumfang (in Stunden pro Woche, geschlossenes Antwortformat), Berufserfahrung (in Jahren, geschlossenes Antwortformat) und Ausübung einer Leitungsfunktion (*nein, ja*).

4.3.5.1 Qualifikation

In Bezug auf die Qualifikation interessierten die *Erfahrung* in der Nahrungszubereitung mit Kindern im pädagogischen Kontext (*nein, ja; wenn ja, wie lange*), eine vorhandene *Zusatzausbildung* im Bereich der Ernährungsbildung (*nein, ja; wenn ja, welche* [offenes Antwortformat]), Ernährungswissen, Kompetenzen und Motivation. Sie wurde im Rahmen der T1-Befragung erfasst; die Motivation wurde auch in der T2-Befragung erfasst.

Das *Ernährungswissen* wurde mit dem Test von Dickson-Spillmann und KollegInnen (2011) erhoben. Der Test zielt dabei weniger auf ernährungsphysiologische Kenntnisse, sondern auf praxisbezogenes Ernährungswissen ab. Der Test umfasst 20 Aussagen, die mit *ja* oder *nein* zu beantworten sind. Für jede richtige Antwort gibt es einen Punkt. Zum Vergleich liegen Ergebnisse der Schweizer Durchschnittsbevölkerung allgemein und mit Ernährungshintergrund vor (Dickson-Spillmann et al., 2011).

Die Kompetenzen wurden wie bei den TrainerInnen (siehe Kapitel 4.1.4.1) in Form der *Cooking and Food Skills* mit dem Fragebogen nach Lavelle und KollegInnen (2017b) erfasst.

Die *Motivation* wurde auch in Form der *intrinsischen Motivation* erhoben (siehe Kapitel 3.4 und 4.1.4.1). Von Interesse war sowohl die Motivation allgemein „Nahrung zuzubereiten“ als auch spezifisch „Nahrung mit Kindern zuzubereiten“. Beide Motivationen wurden mit je einer Skala bestehend aus fünf Items in Aussageform (z.B. „Gerichte und Mahlzeiten mit Kindern zuzubereiten macht mir Spaß.“) in Anlehnung an Miketinas und KollegInnen (2016) erfasst. Das Antwortformat war 5-stufig von 1 = *stimme überhaupt nicht zu* über 3 = *teils/teils* bis 5 = *stimme voll und ganz zu*.

4.3.5.2 *Bewertungen der TrainerIn*

Die TrainerInnen sollten von den FortbildungsteilnehmerInnen auf motivationsförderndes Verhalten ihnen gegenüber beurteilt werden. Dazu zählt laut SDT (Deci & Ryan, 1993, 2000, 2008) Verhalten, dass das Erleben von Kompetenz, Autonomie und sozialer Eingebundenheit fördert (siehe Kapitel 3.4.2).

Die Erfassung erfolgte wie bei den TrainerInnen (siehe Kapitel 4.1.4.2) in Anlehnung an den *Motivation to Cook Questionnaire* (Miketinas et al., 2016), das *Intrinsic Motivation Inventory* (McAuley et al., 1989) und eine Untersuchung zur SDT im Schulkontext von Standage und KollegInnen (2005).

Zur Förderung von Kompetenz wurden vier Aussagen (z.B. „Die TrainerIn gab uns das Gefühl, dass wir die Anforderungen der Fortbildung erfüllen können.“), zur Förderung von Autonomie sechs Aussagen (z.B. „Die TrainerIn gab mir Gestaltungsmöglichkeiten.“) und zur Förderung von sozialer Eingebundenheit wurden fünf Aussagen (z.B. „Die TrainerIn interessierte sich für uns und unsere Bedürfnisse.“) auf 5-stufigen Antwortskalen von 1 = *stimme überhaupt nicht zu* bis 5 = *stimme voll und ganz zu* beurteilt.

4.3.5.3 *Fortbildung*

Zur Fortbildung wurden Bewertungen und das Kompetenzerleben der TeilnehmerInnen in der Fortbildung erfasst. Wenn nicht anders angegeben, erfolgte die Erfassung im Rahmen der T1-Befragung.

Zunächst wurden quantitative Bewertungen von sechs Aspekten der Fortbildung wie Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang erfasst („Wie beurteilen Sie die Ikako-Fortbildung hinsichtlich der folgenden Aspekte?“; 5-stufige Antwortskala: -2 = *viel zu niedrig/gering*, 0 = *genau richtig*, 2 = *viel zu hoch/groß*). Die Bewertung des Inhalts (theoretischer [fachlicher] Anteil, pädagogisch-didaktischer Anteil, Praxisanteil) erfolgte auch in der T2-Befragung.

Zudem wurden qualitative Bewertungen der Fortbildung anhand von acht Aussagen z.B. zum Gefallen des Inhalts erfragt (5-stufige Antwortskala von 1 = *stimme überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *stimme voll und ganz zu*).

Daneben interessierte das *Kompetenzerleben* der TeilnehmerInnen in der Fortbildung, d.h. inwieweit sie sich in Bezug auf die Nahrungszubereitung mit Kindern und auf die Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern kompetent fühlen. Es wurde mit vier Aussagen in Anlehnung an Miketinas und KollegInnen (2016) erfasst (5-stufige Antwortskala von 1 = *stimme überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *stimme voll und ganz zu*).

4.3.5.4 Nutzung und Bewertung der Bildungsmaterialien

In der T2-Befragung wurden die GenussbotschafterInnen zu den Rezepten und dem Online-Portal befragt.

Die Nutzung der Rezepte wurde mit den Fragen erfasst „Haben Sie Rezepte aus dem Einsteigerkurs mit den Kindern zubereitet?“ (*nein, ja*) und „Wenn ja, welche?“. Es folgte eine Liste mit den 17 Rezepten, die jeweils angeklickt/angekreuzt werden konnten.

Zur Bewertung der Rezepte wurden verschiedene Aussagen vorgegeben wie „die Rezepte bzw. Gerichte schmecken den Kindern gut“, „sind einfach umzusetzen“ und „gelingen immer“ (5-stufige Antwortskala von 1 = *trifft überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *trifft voll und ganz zu*).

Zudem wurde gefragt, ob die Befragten weiterhin auch ihre eigenen Rezepte nutzen (*nein, ja*) und wie hoch sie das Verhältnis Ikako-Rezepte zu eigenen Rezepten einschätzen (5-stufige Antwortskala von 1 = *nur Ikako-Rezepte* über 3 = *beide gleich* bis 5 = *nur eigene Rezepte*).

Darüber hinaus wurde allgemein gefragt „Haben Sie das Online-Portal auf der Ich kann kochen!-Webseite genutzt?“ (*nein, ja*) und „Wenn ja, wie hilfreich waren die Informationen“. Es folgte eine Liste der zwölf Inhaltsbereiche wie Einsteigerkurs, Rezepte, Ideen für wenig Zeit bis zu den Hintergrundinformationen zu Hygiene und Prävention und 5-stufigen Antwortskalen von 1 = *gar nicht hilfreich*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *sehr hilfreich* (zzgl. nicht genutzt).

4.3.5.5 Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern

Von besonderem Interesse waren Informationen zur Umsetzung und Veränderungen der Nahrungszubereitung mit Kindern seit der Fortbildung (Häufigkeit, Aktivitäten und Themen), aber auch Informationen zu Rahmenbedingungen der Umsetzung. Umsetzung und Veränderung wurden in der T2-Befragung erfasst; Rahmenbedingungen auch schon in der T1-Befragung.

Die *Häufigkeit* der Nahrungszubereitung mit Kindern wurde offen für die Zeit vor und nach der Fortbildung erfragt (offene Antworten: Häufigkeit pro Monat). Zudem wurde gefragt, wie groß die Gruppe ist, mit der Nahrung zubereitet wird, und mit wie vielen Kindern schätzungsweise seit der Fortbildung Nahrung zubereitet wurde (offene Antworten: Anzahl der Kinder).

Veränderungen wurden zum einen über die Differenz zwischen den zwei Häufigkeiten bestimmt. Zum anderen wurde direkt gefragt, ob seit der Fortbildung neue *Elemente* im Kontext der Nahrungszubereitung aufgenommen wurden oder etwas anders gemacht wird („Haben Sie jetzt neue Elemente aufgenommen bzw. machen Sie jetzt etwas anders?“; *nein, ja*).

Um ein genaueres Bild zu erhalten, wurden anschließend elf *Aktivitäten* und 19 *Themen* aufgelistet und die Befragten gebeten, anzugeben, ob sie diese seit der Fortbildung seltener, gleich oft oder häufiger durchführen und ansprechen. Bei der Auswertung wurden die 3-stufigen Antworten dichotomisiert (0 = *seltener* oder *gleich oft* vs. 1 = *häufiger*). Zusätzlich wurde aufsummiert, wie viele Aktivitäten und Themen nach der Fortbildung häufiger aufgegriffen werden.

Bei den Rahmenbedingungen der Umsetzung interessierten die Einrichtungsart, Zielgruppe, die Form der Umsetzung, wahrgenommene Barrieren und das Vorhandensein einer Küche.

Es wurden dieselben *Einrichtungen* wie für den Tätigkeitsbereich vorgegeben und gebeten anzugeben, in welchen sie Nahrung mit Kindern planen (T1-Befragung) bzw. umsetzen (T2-Befragung). Es waren Mehrfachantworten möglich. Die absoluten Nennungen wurden bei der Auswertung in Relation zur Fallzahl gesetzt, um Aussagen über den Anteil an GenussbotschafterInnen zu treffen.

Die *Zielgruppe* wurde nach dem Alter der Kinder in vier Gruppen erfasst: unter drei Jahre, drei bis sechs Jahre, sieben bis elf Jahre und über elf Jahre (Mehrfachantworten möglich).

Bei der Form interessierten die geplante Umsetzung zu T1 und die tatsächliche Umsetzung zu T2. Für den Kita- und Schul-Bereich wurden verschiedene Formen vorgegeben. Im Kita-Bereich wurde unterschieden zwischen gelegentlichem und dauerhaftem Angebot; im Schul-Bereich zwischen außerhalb und innerhalb des Unterrichts. Außerhalb des Unterrichts stand während der Nachmittagsbetreuung und als Arbeitsgemeinschaft zur Auswahl; innerhalb des Unterrichts fachübergreifend und fachbezogen. Es waren Mehrfachantworten möglich und die absoluten Nennungen bei der Auswertung in Relation zur jeweiligen Fallzahl gesetzt, um Aussagen über den Anteil an GenussbotschafterInnen zu treffen.

Zur Erfassung von *Barrieren* der Umsetzung sollten 13 potenziell erschwerende Faktoren wie finanzielle, zeitliche und kompetenzbezogene Aspekte daraufhin beurteilt werden, ob sie die Umsetzung tatsächlich erschweren (T1: 5-stufiges Antwortformat von 1 = *trifft überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *trifft voll und ganz zu*; T2: *nein, ja*). Zudem konnten weitere Barrieren genannt werden (offenes Antwortformat). Für den Vergleich mit den Angaben der T2-Befragung wurden die Angaben der T1-Befragung dichotomisiert (0 = *trifft überhaupt nicht zu*, *trifft eher nicht zu*, *teils/teils* vs. 1 = *trifft eher zu*, *trifft voll und ganz zu*).

Zudem wurde in der T1-Befragung gefragt, ob es eine *Küche* in der Einrichtung gibt, die mit den Kindern genutzt werden kann (3-stufige Antwortskala: *ja, nein, weiß nicht*).

4.3.5.6 Gründe für die *Ikako-Ausbildung und Nahrungszubereitung mit Kindern*

Im Rahmen der T2-Befragung wurden die GenussbotschafterInnen gefragt „Warum haben Sie sich dazu entschlossen, sich als GenussbotschafterIn ausbilden zu lassen?“. Es folgten elf potenzielle Gründe (z.B., weil ich das Angebot in meiner Einrichtung erweitern möchte, weil ich das Thema Genuss ansprechend fand). Außerdem wurde gefragt „Wieso führen Sie Nahrungszubereitung mit Kindern durch?“ und neun mögliche Gründe aufgeführt, wie z.B.

„weil ich die Kinder für gesunde Ernährung sensibilisieren möchte“ oder „weil ich die Gesundheit der Kinder fördern möchte“. Die Bewertung der Gründe erfolgte auf 5-stufigen Antwortskalen von 1 = *trifft überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *trifft voll und ganz zu*.

4.3.5.7 Einrichtungen

In der T2-Befragung ging es auch um Umsetzungsaspekte in der Einrichtung: Veränderungen, Fragen zur Finanzierung und Sichtbarkeit sowie die Bewertung der Ikako-Initiative.

Veränderungen wurden mit der Frage erfasst „Hat Ihre Tätigkeit als GenussbotschafterIn zu Veränderungen/Impulsen in Ihrer Einrichtung geführt? (z.B. Interesse, Akzeptanz, Ausstattung, Ressourcen, ...?)“ (*nein, ja*).

Zur Finanzierung wurden vier Fragen gestellt: „Haben Sie die finanzielle Starthilfe bei der BARMER beantragt?“ (*nein, ja, weiß nicht*), „Wenn ja: erfolgte die Abwicklung reibungslos?“ (*nein, ja*), „Hätten Sie die Durchführung auch ohne finanzielle Starthilfe geschafft?“ (*nein; ja; ja, aber deutlich schwieriger*), und „Wäre Ihnen eine andere Form der Unterstützung hilfreich gewesen?“ (*nein, ja*).

Die Sichtbarkeit wurde mit folgenden drei Fragen erfragt: „Ist in Ihrer Einrichtung erkennbar, dass Sie GenussbotschafterIn der Ich kann kochen!-Initiative geworden sind?“ (*nein, ja, weiß nicht*), „Ist es erkennbar, dass es sich bei Ich kann kochen! um eine Initiative der Sarah Wiener Stiftung handelt?“ (*nein, ja, weiß nicht*), und „Ist es erkennbar, dass die Ich kann kochen!-Initiative von der BARMER unterstützt wird?“ (*nein, ja, weiß nicht*). Jeder Frage folgte im Fall des Bejahens die Nachfrage „Ist das für Ihre Tätigkeit förderlich“ (5-stufige Antwortskala von 1 = *sehr förderlich*, 3 = *weder noch*, 5 = *sehr hinderlich*).

Die Bewertung der Ikako-Initiative wurde mit den Fragen erfasst „Ist Ihre Tätigkeit als GenussbotschafterIn ein Gewinn für die Einrichtung?“ (*nein, ja*) und „Bewerten Sie Ihre Tätigkeit als GenussbotschafterIn als erfolgreich“ (*nein, ja*).

4.3.5.8 Eltern

In Bezug auf die Eltern interessierten Kenntnis, Einbezug und Akzeptanz (T2-Befragung): „Sind die Eltern über die Ich kann kochen!-Initiative informiert?“ (*nein, ja, weiß nicht*), „Beziehen Sie die Eltern in die Ich kann kochen!-Angebote mit ein?“ (*nein, ja*), und „Wie sehr schätzen die Eltern Ihre Tätigkeit als GenussbotschafterIn?“ (5-stufig von 1 = *außerordentlich* über 3 = *mittelmäßig* bis 5 = *gar nicht*, zzgl. *weiß nicht*).

4.3.5.9 Kinder

Außerdem wurde die Wirkung bei den Kindern in der T2-Befragung erfragt. Im Einzelnen interessierten ihre intrinsische Motivation, ihr Kompetenzerleben und die Veränderung ihres Essverhaltens.

Die *intrinsische Motivation der Kinder*, Nahrung zuzubereiten, wurde mit fünf Items (z.B. „Die Kinder genießen es, Gerichte und Mahlzeiten zuzubereiten.“) erfasst, das *Kompetenzerleben*

der Kinder mit vier Items (z.B. „Die Kinder denken, sie sind in der Nahrungszubereitung ziemlich gut.“). Die Aussagen wurden in Anlehnung an den Fragebogen von Miketinas und KollegInnen (2016) formuliert und daraufhin eingeschätzt, inwieweit sie auf die Kinder zutreffen, mit denen die GenussbotschafterInnen Nahrung zubereiten (5-stufiges Antwortformat von 1 = *stimme überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *stimme voll und ganz zu*).

Zudem wurde gefragt „Was glauben Sie, hat Ihre Tätigkeit als GenussbotschafterIn einen Einfluss auf das Essverhalten der Kinder?“ (*nein, ja*).

Abschließend wurde die globale Beurteilung erbeten, inwieweit es sich aus Sicht der befragten GenussbotschafterInnen bei der Ikako-Initiative um ein Programm zur Gesundheitsförderung und Prävention handelt (5-stufige Antwortskala von 1 = *trifft überhaupt nicht zu*, über 3 = *teils/teils*, bis 5 = *trifft voll und ganz zu*).

4.4 Einrichtungsuntersuchung

4.4.1 Ziel der Einrichtungsuntersuchung

Mit der Einrichtungsuntersuchung sollte die Wirkung der Ikako-Initiative bzw. der Tätigkeit der GenussbotschafterInnen in den Einrichtungen und den Elternhäusern sowie bei den Kindern umfassend und vertieft untersucht werden. Hierbei sollten auch die Sicht und Bewertung der Einrichtungsleitung, Eltern und Kinder mit einbezogen werden.

4.4.2 Studiendesign und Vorgehen

Im Rahmen der Evaluation wurden umfassende Untersuchungen in ausgewählten Einrichtungen, in denen GenussbotschafterInnen tätig sind, durchgeführt. Da die Mehrheit der GenussbotschafterInnen in Kitas tätig sind (siehe Kapitel 4.3.4.1), fokussierte sich die Evaluation von Los 1 auf diese Einrichtungsart.

Anders als im Evaluationsplan ursprünglich angedacht, wurden die Kitas bundesweit und nicht nur in den zwei Bundesländern der Evaluationsteams ausgewählt. Damit sollte ein möglichst breites Bild davon erhalten werden, wie die Ikako-Initiative in der Praxis umgesetzt wird. Aufgrund der vorhandenen zeitlichen und personellen Ressourcen wurden die Untersuchungen auf elf Einrichtungen begrenzt.

Die Kitas wurden von der Sarah Wiener Stiftung in Abstimmung mit der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd ausgewählt, telefonisch und schriftlich informiert und um Teilnahme an der Evaluation gebeten. Die Auswahl erfolgte mit dem Ziel einer großen Heterogenität in Bezug auf folgende Kriterien:

- Größe der Einrichtung bzw. Anzahl der betreuten Kinder
- geografische Lage (Bundesland und Region)
- soziale Lage
- Trägerschaft

- beruflicher Hintergrund der GenussbotschafterInnen
- Rahmenbedingungen und andere Aspekte der Durchführung praktischer Nahrungszubereitung (u.a. Küche, Häufigkeit, Gruppengröße).

Die Einrichtungsuntersuchung beinhaltete Befragungen von vier Zielgruppen: GenussbotschafterInnen, Einrichtungsleitungen, Eltern und Kinder. Sie erfolgte zwischen dem 15.10.2019 und dem 03.12.2019.

Vor den Befragungen wurden Zustimmungserklärungen für die Einrichtungsleitungen und Elternbriefe mit Einverständniserklärungen an die ausgewählten Einrichtungen verschickt. Nach dem Erhalt der Zustimmungserklärungen (per Mail oder postalisch), sind jeweils drei vom Evaluationsteam geschulte InterviewerInnen zu den ausgewählten Einrichtungen gereist. Bei den InterviewerInnen handelte es sich um AbsolventInnen des Lehramtsstudiengangs mit dem Fach Alltagskultur und Gesundheit an der Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd.

Sie führten in Teams jeweils Interviews mit der Einrichtungsleitung und den GenussbotschafterInnen durch. Zusätzlich wurden Fragebögen in frankierten Rückumschlägen für die Leitung, die GenussbotschafterInnen und die Eltern hinterlassen.

Mit den Kindern führten sie standardisierte Interviews in Form eines Spiels durch (siehe Kapitel 4.4.4.2). Einschlusskriterien war das Alter der Kinder (Vorschuljahr bzw. fünf Jahre und älter) und das Vorliegen einer Einverständniserklärung.

4.4.3 Stichprobenbeschreibung: Beschreibung der Einrichtungen und der befragten Zielgruppen

Die Stichprobenbeschreibung erfolgt in fünf Abschnitten. Zunächst werden die Einrichtungen beschrieben. Anschließend werden die befragten Einrichtungsleitungen, GenussbotschafterInnen, Kinder und Eltern vorgestellt.

4.4.3.1 Einrichtungen

Insgesamt nahmen elf Einrichtungen an der Untersuchung teil.

Die ausgewählten Einrichtungen unterschieden sich in der Größe und betreuen zwischen 45 und 100 Kinder. Sie lagen in sieben Bundesländern⁹ im städtischen, kleinstädtischen und ländlichen Raum. Die Trägerschaft war öffentlich und frei. Die dort tätigen GenussbotschafterInnen waren ausgebildete ErzieherInnen, KinderpflegerInnen oder andere pädagogische Fachkräfte, aber auch OecotrophologInnen.

Auch die strukturellen Rahmenbedingungen für die praktische Nahrungszubereitung unterschieden sich zwischen den Einrichtungen. Einige hatten Kinderlehrküchen, andere Kochecken oder provisorische Küchen. Teilweise waren die Küchen für das Kochen mit Kindern nur eingeschränkt nutzbar.

⁹ Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt

Praktische Ernährungsbildung bzw. Nahrungszubereitung fand in den Einrichtungen auf wöchentlicher oder monatlicher Basis statt. Die Gruppengröße variierte zwischen ca. sechs und 20 Kindern. Dabei handelte es sich sowohl um feste Kinderkochgruppen als auch um offene Kochangebote, an denen jedes Mal andere Kinder teilnehmen (durften).

4.4.3.2 *Einrichtungsleitung und GenussbotschafterInnen*

Einrichtungsleitung

Es konnte mit allen elf Leitungen ein Interview durchgeführt werden; von acht Leitungen liegen die ergänzenden Fragebögen vor.

GenussbotschafterInnen

An der Fragebogenerhebung nahmen zwölf GenussbotschafterInnen teil. Sie sind im Mittel 40,5 Jahre alt ($SD = 12,0$; *min.-max.* 23-57 Jahre) und elf der zwölf Befragten sind weiblich. Alle GenussbotschafterInnen gaben an, derzeit ausschließlich in einer dieser Kitas tätig zu sein.

Die meisten der Befragten waren ErzieherInnen ($n = 8$; 66,7 %), drei waren KinderpflegerInnen (25,0 %)¹⁰, jeweils einmal wurde „OecotrophologIn“ und „BA Kindheitspädagogin“ angegeben.

Die Berufserfahrung variierte stark zwischen den GenussbotschafterInnen. Jeweils ein Drittel waren bisher weniger als sechs Jahre ($n = 4$; 33,3 %) und zwischen sechs und 15 Jahren ($n = 4$; 33,3 %) beschäftigt, ein/e GenussbotschafterIn war zwischen 16 und 25 Jahren tätig. Zwei Personen (15,4 %) waren sehr erfahren, sie übten seit über 25 Jahren ihren Beruf aus¹¹.

Der wöchentliche Beschäftigungsumfang der Befragten betrug entweder 15-34 Stunden ($n = 7$; 58,3 %) oder 35 Stunden und mehr ($n = 5$; 41,7 %).

Keine/r der Befragten übte zum Zeitpunkt der Befragung eine Leitungsfunktion aus.

Das Kollektiv ist mit den GenussbotschafterInnen der T1-Befragung vergleichbar.

4.4.3.3 *Kinder und Eltern*

Eltern

Es liegen von 49 Eltern aus acht Einrichtungen Fragebögen vor. Von drei Einrichtungen wurden trotz mehrfacher Erinnerung keine Fragebögen zurückgeschickt.

Kinder

Mit 104 Vorschulkindern (ab fünf Jahren) konnten die spielbasierten standardisierten Interviews durchgeführt werden.

¹⁰ Eine Person gab Kinderpflegerin und Erzieherin an.

¹¹ Eine Antwortangabe fehlt.

4.4.4 Instrumente der Datenerhebung

Die Untersuchung erfolgte mittels standardisierten Erhebungsmethoden. Hierfür kamen schriftliche Befragungen und Interviews zum Einsatz. Diese wurden zudem teilweise kombiniert. Einen Überblick gibt Tabelle 9.

Tabelle 9.

Stichproben und Erhebungsmethoden im Überblick

	Standardisierte schriftliche Befragung (Fragebogen)	Standardisiertes Interview (Leitfadeninterview)
Einrichtungsleitung	<i>n</i> = 11	<i>n</i> = 8
GenussbotschafterInnen	<i>n</i> = 15	<i>n</i> = 12
Kinder	-	<i>n</i> = 104
Eltern	<i>n</i> = 49	-

4.4.4.1 Standardisierte schriftliche Befragungen

Einrichtungsleitungen

In den Fragebögen wurden die Leitungen zu Einrichtungsmerkmalen, wie beispielsweise Trägergruppe, pädagogischem Schwerpunkt und Größe befragt. Zudem war von besonderem Interesse, welche Aktivitäten zur Ernährungsbildung in den Einrichtungen aktuell durchgeführt wurden und inwieweit die beiden Akteure der Ikako-Initiative (*Sarah Wiener Stiftung* und *BARMER*) in den Einrichtungen erkennbar waren.

GenussbotschafterInnen

Der Fokus der Befragung der GenussbotschafterInnen lag auf den Veränderungen, die durch die Fortbildung erzielt wurden. Im Einzelnen ging es um die Aktivitäten oder Themen, die mit den Kindern in den Einrichtungen durchgeführt bzw. angesprochen wurden.

Eltern

Gegenstand der Elternbefragung war, inwieweit Anregungen aus den Aktivitäten der GenussbotschafterInnen in die Familien der Kinder getragen wurden. Die Fragebögen beinhalteten z.B. Items zur Einbindung mitgebrachter Ideen der Kinder aus der Einrichtung, zum Kompetenzzuwachs und zur Bereitschaft, neue Lebensmittel zu probieren.

4.4.4.2 Standardisierte Interviews

Die standardisierten Interviews wurden mit einem definierten Fragenkatalog (Leitfaden) durchgeführt und die Antworten schriftlich protokolliert. Durch diese Methode konnten einzelne Fragen und Themen der schriftlichen Befragung vertieft werden.

Einrichtungsleitungen

Bei den Einrichtungsleitungen wurden insbesondere der Einbezug der Eltern und die Impulse oder Veränderungen durch die GenussbotschafterInnen (z.B. Ausstattung, Ressourcen) näher beleuchtet.

GenussbotschafterInnen

Die Interviews mit den GenussbotschafterInnen konzentrierten sich vordergründig auf die Themen Ernährungsbildung, Aktivitäten mit Lebensmitteln in der Einrichtung, Veränderungen seit der Fortbildung sowie wahrgenommene Veränderungen bei den Kindern. Die Interviews mit den Einrichtungsleitungen sowie den GenussbotschafterInnen wurden mit Hilfe von Kategorien ausgewertet. Aus einzelnen Antworten wurden übergreifende Kategorien gebildet und diesen Kategorien dann alle Antworten zugeordnet. Weil es keine direkten Transkripte der Interviews gab, werden im Ergebnisteil ausformulierte Kategorien berichtet, aber keine Zitate als Beispiele für diese hervorgehoben.

Kinder

Die Befragung von Kita-Kindern stellt aufgrund der fehlenden oder mangelhaften Lese- und Schreibkompetenzen methodisch eine besondere Herausforderung dar. Die Kinder können nur mündlich befragt werden und auch hier stellt sich die Frage, inwiefern sie zuverlässige und valide Antworten geben können. Daher wurde festgelegt nur Vorschulkinder/Kinder ab 5 Jahren in die Untersuchung einzuschließen und die Befragung einzeln und mit einer maximalen Länge von 30 Minuten durchzuführen.

Im Wissenschaftsdiskurs über Effekte von Maßnahmen zur Nahrungszubereitung bei Kindern wird sehr stark auf das normative Gesundheitsverhalten fokussiert. Die in Kapitel 3 beschriebene Komplexität von Ernährung bzw. Ernährungsbildung bleibt oftmals unberücksichtigt. Folglich existieren auch keine Erhebungsinstrumente, die ernährungsbezogene Kompetenzen bei Kindern umfassend erfassen. Um dem speziellen Charakter der Ikako-Initiative gerecht zu werden, wurde ein neues Erhebungsinstrument entwickelt. Berücksichtigt wurden dabei die Erfahrungen von verschiedenen Autoren: Die fehlende Redebereitschaft von Kindern kann ein Problem sein (Vogl, 2015), dies wird jedoch beim Thema Lebensmittel und Nahrungszubereitung nicht erwartet. Wiseman und Harris (2015) empfehlen bei Kindern offene Fragen zu vermeiden und stets Erklärungsmöglichkeiten anzubieten. Da Lebensmittelpräferenzen bei Kindern eine übergeordnete Rolle spielen, sollten diese auch immer miteingefasst werden. Zudem sollten Fragenblöcke bei Vorschulkindern kurzgehalten werden (im Bereich von fünf Minuten), um die Aufmerksamkeit aufrechtzuerhalten.

Erhebungen mit Schulkindern (z.B. Lukas & Cunningham-Sabo, 2011) konzentrieren sich auf die Zuordnung und Kategorisierung von Lebensmitteln, die allerdings für jüngere Kinder als zu komplex gesehen werden könnte (Nachtsheim & König, 2019). Es sollte daher immer geklärt werden, ob InterviewerInnen und Kinder das gleiche verstehen (Wiseman & Harris, 2015).

Eine mögliche Divergenz kann durch ein spielbasiertes Interview verringert werden (Trautmann, 2010; Vogl, 2015).

Basierend auf diesen Erkenntnissen wurde auf die klassische Interview-Situation verzichtet. Um die Bereitschaft und das Interesse der Kinder zu wecken bzw. zu halten, wurde ein Spiel entwickelt, bei dem die Kinder interaktiv auf die Interviewerfragen reagieren (siehe Abbildung 13).



Abbildung 13. Spielbasiertes standardisiertes Interview mit Kindern

Es bestand aus vier Phasen, in denen anhand eines strukturierten Leitfadens Indikatoren für eine genussfähige Nahrungszubereitung spielbasiert erfasst wurden. Für die Kinder gab es ein Spielfeld und Lebensmittelkarten. Die Dauer betrug ca. fünf Minuten. Es gab zwei Durchgänge, zunächst für die Lebensmittelgruppe Gemüse, dann für die Lebensmittelgruppe Obst.

Die Befragung fand in einem separaten Raum statt, in dem sich nur das jeweils befragte Kind und die InterviewerInnen aufhielten.

Im Befragungsraum wurde hierzu ein „Spielfeld“ ausgelegt (siehe Abbildung 13). Abbildung 14 stellt das spielbasierte Interview und die formulierten Fragen schematisch dar. Die Kinder bekamen jeweils zehn Kärtchen mit Bildern von Lebensmitteln (zehn Obstkärtchen, zehn Gemüse kärtchen)¹², die sie in Beantwortung der Interviewfragen selbstständig in den Spielfeldern platzieren sollten. Die Antworten wurden von den InterviewerInnen im skalierten Antwortraster erfasst und ggf. mit Kommentaren ergänzt.

¹² Die Bilder sind dem Karten-Spielsatz der Ernährungspyramide, BZfE entnommen.

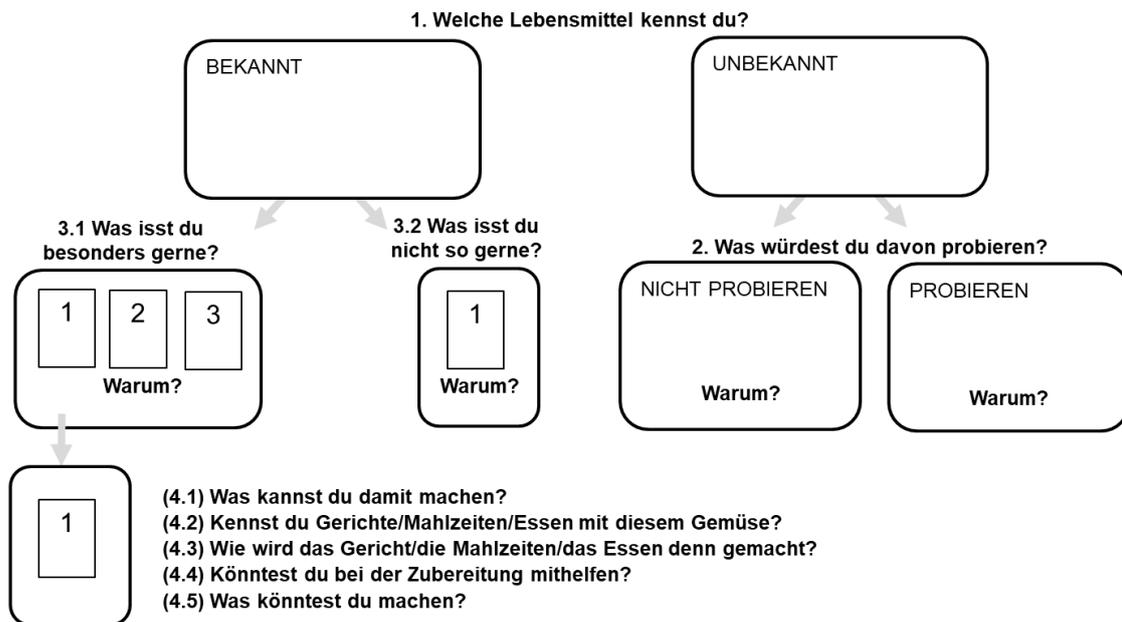


Abbildung 14. Schematische Darstellung des spielbasierten standardisierten Interviews

Das spielbasierte standardisierte Interview wurde in einem Pretest von den InterviewerInnen erprobt und entsprechend angepasst. Bei der Anpassung wurden die Reihenfolge der Fragen wie auch die Wortwahl modifiziert.

Zielgrößen und Indikatoren bei den Kindern

Die Ikako–Initiative zielt darauf ab, Kinder in den folgenden Punkten zu unterstützen (siehe Kapitel 3.2):

- Lebensmittel in ihrer Vielfalt kennenzulernen, auszuwählen und zu genießen,
- eine positive Haltung und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und einer genussvollen Nahrungszubereitung zu entwickeln bzw. zu zeigen,
- sich hinsichtlich einer genussvollen Nahrungszubereitung kompetent einzuschätzen und diese durchzuführen und
- Esssituationen mit Freude und Genuss zu gestalten.

Im Rahmen der Untersuchung wurden aus diesen Zielsetzungen messbare Zielgrößen formuliert:

- Lebensmittel kennen,
- Lebensmittel wertschätzen,
- Nahrungszubereitungs kompetenz einschätzen, und
- Motivation für die Nahrungszubereitung zeigen.

Tabelle 10 beschreibt die Indikatoren zur Erhebung dieser Zielgrößen über gängige Indikatoren für die jeweilige Zielgruppe (Hersch et al., 2014; Utter et al., 2017; DeCosta et al., 2017; Miketinas et al., 2016).

Tabelle 10.

Zielgrößen und Indikatoren bei den Kindern

Zielgrößen	Befragte Zielgruppe	Indikator (Verweis auf Ergebniskapitel)
Lebensmittel kennen	Kinder	Anzahl der erkannten Lebensmittel (anhand von 10 Obst- und 10 Gemüsekärtchen, Kapitel 10.1.3)
Lebensmittel wertschätzen	Kinder	Benennung und Begründung ihrer Präferenzen (Kapitel 10.1.3) <u>Fragen:</u> Was isst du besonders gerne (bzw. nicht so gerne) und warum? die Bereitschaft zum Probieren von unbekanntem Lebensmitteln (Kapitel 10.1.3) <u>Frage:</u> Was würdest du davon [unbekannte Lebensmittel] probieren?
	Eltern	die Bereitschaft zum Probieren von neuen/ unbekanntem Lebensmitteln (Kapitel 10.1.2) <u>Frage:</u> Ist ihr Kind durch Aktionen mit Lebensmitteln bzw. die Nahrungszubereitung eher bereit neue/unbekannte Lebensmittel zu probieren?
Nahrungszubereitungs-kompetenz einschätzen	Kinder	eigene Einschätzung zur Nahrungszubereitungs-kompetenz (Kapitel 10.1.3) <u>Frage:</u> bezogen auf ihre Lieblingslebensmittel (aus den 10 präsentierten Obst- und Gemüsesorten): – Was kannst du damit machen? – Kennst du Gerichte/Mahlzeiten/Essen mit diesem Gemüse/Obst? – Wie wird das Gericht/die Mahlzeiten/das Essen denn gemacht? – Könntest Du bei der Zubereitung mithelfen? – Was könntest Du machen?
	Eltern	Nahrungszubereitungs-kompetenz-Zuwachs (Kapitel 10.2.2) <u>Frage:</u> Übereinstimmung zu den Aussagen: Mein Kind... – hat mehr Freude/Spaß am Essen. – hat mehr Freude/Spaß am Zubereiten. – ist neugieriger gegenüber neuen Lebensmitteln. – ist motivierter etwas zuzubereiten. – hat eine bessere Sinneswahrnehmung. – hat mehr Ernährungswissen. – zeigt größere Wertschätzung für Lebensmittel/Gerichte. – zeigt größere Wertschätzung für das Essen in Gemeinschaften. – ist eher bereit neue Lebensmittel zu probieren. – traut sich mehr bei der Nahrungszubereitung. – ist in der Nahrungszubereitung kompetenter.

Tabelle 10 (Forts.).

Zielgrößen und Indikatoren bei den Kindern

Zielgrößen	Befragte Zielgruppe	Indikator (Verweis auf Ergebniskapitel)
Motivation für die Nahrungszubereitung zeigen	GenussbotschafterInnen	<p>Intrinsische Motivation zur Nahrungszubereitungskompetenz (Kapitel 10.1.1) <u>Fragen:</u> Übereinstimmung zu den Aussagen: Die Kinder/Den Kindern...</p> <ul style="list-style-type: none"> – genießen es, Gerichte und Mahlzeiten zuzubereiten – macht es Spaß, Gerichte und Mahlzeiten zuzubereiten. – sind bei der Zubereitung von Gerichten und Mahlzeiten mit voller Aufmerksamkeit dabei. – finden die Zubereitung von Gerichten und Mahlzeiten interessant. – gefällt die Zubereitung von Gerichten und Mahlzeiten sehr. <p>Eingeschätztes Kompetenzerleben (Kapitel 10.1.2) <u>Fragen:</u> Übereinstimmung zu den Aussagen: Die Kinder...</p> <ul style="list-style-type: none"> – denken, sie sind in der Nahrungszubereitung ziemlich gut. – denken, sie sind bei der Nahrungszubereitung sehr geschickt. – trauen sich zu, bei der Nahrungszubereitung mitzumachen. – denken, sie sind mit ihren Fähigkeiten bei der Nahrungszubereitung zufrieden.

4.5 Teilnehmende Beobachtung an Ikako-Fortbildungen

4.5.1 Ziel

Mit der teilnehmenden Beobachtung wurde das Ziel verfolgt, sich einen Einblick in die Ikako-Fortbildungen zu verschaffen. Im Einzelnen interessierten die konkrete Ausgestaltung und Qualität der Fortbildung, Eindrücke von der Fortbildung insgesamt sowie Verhalten, Qualifikation und Motivation der TrainerInnen und der FortbildungsteilnehmerInnen.

4.5.2 Vorgehen

Die teilnehmende Beobachtung wurde in zwei Ikako-Fortbildungen durchgeführt: Am 28.11.2017 in Augsburg und am 14.12.2018 in Schwäbisch Gmünd. Zwei ExpertInnen des Evaluationsteams nahmen an einer Fortbildung teil, zwei ExpertInnen an zwei Fortbildungen.

Die Beobachtungen erfolgten unsystematisch, d.h. ohne vorherige Festlegung dessen, was gezielt beobachtet werden soll.

Im Anschluss fanden jeweils im Evaluationsteam ein ausführlicher Austausch und eine Protokollierung der zentralen Eindrücke statt, um sie bei der Interpretation der Ergebnisse aus den Befragungen der TrainerInnen und der GenussbotschafterInnen zu berücksichtigen.

5 Ergebnisse zu den TrainerInnen

Die TrainerInnen führen die Ikako-Fortbildungen durch, in denen die GenussbotschafterInnen ausgebildet werden. Sie sollen die FortbildungsteilnehmerInnen bei der Erweiterung ihrer pädagogisch-didaktischen Kompetenzen in Hinblick auf eine genussfähige Nahrungszubereitung mit Kindern unterstützen (siehe Kapitel 3).

Die Ergebnisse stammen aus den Befragungen der TrainerInnen und der GenussbotschafterInnen (T1-Befragung). Im Fokus stehen Merkmale der Qualifikation, der Motivation und Persönlichkeit sowie die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung. Ausgewertet wurden jeweils die Fälle mit gültigen Werten. Eine Übersicht über die Evaluationsziele, Indikatoren und Methoden gibt Tabelle 11.

Tabelle 11.

Untersuchung der TrainerInnen im Überblick

Evaluationsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterisierung der TrainerInnen der Sarah Wiener Stiftung
Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Fachliche Qualifikation und Motivation • Motivationsfördernde Verhaltensweisen und Persönlichkeitseigenschaften • Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung
Methoden	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentenanalyse • Teilnehmende Beobachtung an Ikako-Fortbildungen • Befragung der TrainerInnen • Befragung der GenussbotschafterInnen (repräsentativ T1)

5.1 Auswahlkriterien der Sarah Wiener Stiftung

Die Stiftung legt für die Auswahl ihrer TrainerInnen folgende Auswahlkriterien¹³ zugrunde:

Formale Kriterien

- abgeschlossenes Hochschulstudium im Ernährungsbereich oder eine Ausbildung als DiätassistentIn

Praktische Erfahrungen

- in der Erwachsenenbildung, beim praktischen Kochen und/oder im Umgang mit Kindergruppen im Alter von drei bis zehn Jahren, insb. in Kochsituationen

Praktisch-organisatorische Kriterien

- Reisebereitschaft/Mobilität, hierbei spielt insb. auch der Wohnort und die individuelle Verfügbarkeit eine große Rolle

¹³ vgl. 170804_Trainerausbildung.pdf; internes Dokument

5.2 Qualifikation

5.2.1 Beruflicher Hintergrund

Fast alle TrainerInnen haben ein Hochschulstudium der Oecotrophologie abgeschlossen. Zudem weisen sie weitere berufliche Qualifikationen im Ernährungskontext auf, welche der Tabelle 12 entnommen werden können.

Tabelle 12.

Beruflicher Hintergrund der TrainerInnen (n = 16)

Beruflicher Hintergrund	Nennungen	Fälle
OecotrophologIn	13	81,3 %
KöchIn	2	12,5 %
KüchenmeisterIn	2	12,5 %
andere Ausbildung mit Ernährungsbezug	2	12,5 %
Studium mit Pädagogikbezug	2	12,5 %
pädagogische Ausbildung	1	6,3 %

Anmerkungen. Jeweils ein/e TrainerIn gab KonditorIn und HauswirtschafterIn an (offene Antwort). Mehrfachnennungen waren möglich.

Zusätzlich machten die TrainerInnen auch Angaben darüber, wie lange sie in diesen Bereichen bereits tätig sind. Bei der Hälfte liegt die Berufserfahrung bei über 15 Jahren (≤ 15 Jahre: $n = 7$; > 15 Jahre: $n = 9$).

5.2.2 Zusatzausbildungen

Neben der Berufsausbildung sowie der Ikako-TrainerInnenausbildung gaben 62,5 % ($n = 10$) der TrainerInnen weitere Zusatzausbildungen mit Bezug zur Ikako-Initiative an:

- UGB-Weiterbildungen (z.B. Kochen mit Kindern, Kinderernährung, ...) ($n = 5$)
- ErnährungsberaterIn ($n = 1$)
- BusinesstrainerIn ($n = 1$)
- KonditormeisterIn ($n = 1$)
- EhrenamtskoordinatorIn in der Erwachsenenbildung ($n = 1$)
- Systemische Familienbildung ($n = 1$)
- Montessori-Ausbildung für Kinder im Alter von 0 bis 3 Jahre ($n = 1$)

5.2.3 Erfahrung in der Nahrungszubereitung mit Kindern

Die Mehrzahl der TrainerInnen verfügt über Erfahrungen in der Nahrungszubereitung mit Kindern im pädagogischen Kontext (87,5 %; $n = 14$). Im Durchschnitt haben sie 7,67 Jahre Erfahrung in diesem Bereich ($SD = 7,39$; $min. - max.: 1 - 25$ Jahre).

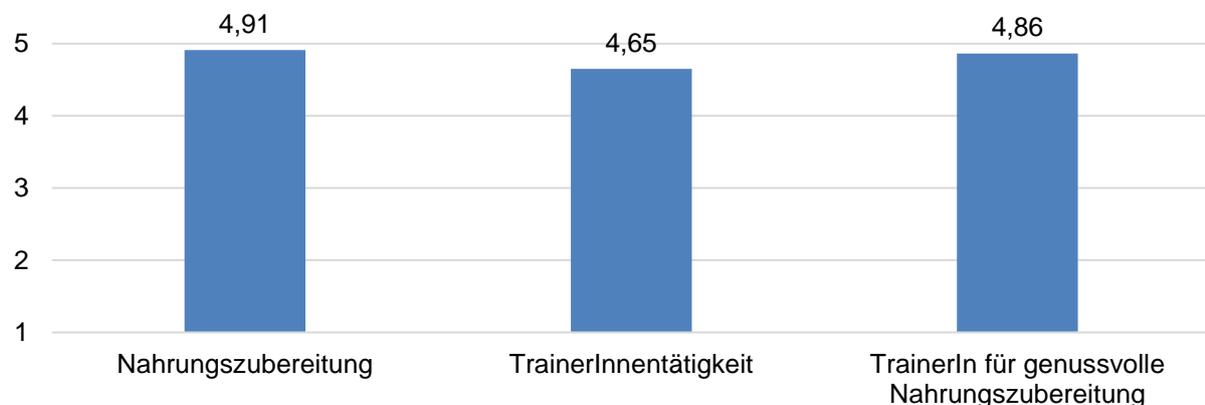
5.2.4 Cooking und Food Skills

Die Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung wurden mit 25 Items zu *Cooking*- und *Food-Skills* erfasst (siehe Kapitel 4.1.4.1).

Im Mittel erzielten die TrainerInnen einen Wert von 37,3 bei maximal 42 Punkten in der *Cooking-Skills* Skala ($SD = 5,0$; $min. - max.: 26 - 42$ Punkte) und von 125,8 bei maximal 133 Punkten in der *Food-Skills* Skala ($SD = 14,0$; $min. - max.: 80 - 133$).

5.2.5 Motivation

Die intrinsische Motivation der TrainerInnen wurde in Bezug dazu erfragt, Nahrung zuzubereiten und allgemein als Ikako-TrainerIn sowie speziell als Ikako-TrainerIn für genussvolle Nahrungszubereitung tätig zu sein (siehe Kapitel 3.4.1, in Anlehnung an Miketinas et al., 2016). Die Mittelwerte aller drei Motivationsskalen fielen generell sehr hoch aus (siehe Abbildung 15 *Abbildung 6*). Sie streuten kaum ($SD = 0,22$ [NZ]; $SD = 0,43$ [TrainerInnentätigkeit]; $SD = 0,19$ [Genussvolle NZ]), was deutlich macht, wie ähnlich sich die TrainerInnen in ihrer



hohen Motivation sind.

Abbildung 15. Intrinsischen Motivation Mittelwerte, $n = 16$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*)

5.2.6 Einschätzung durch die ExpertInnen

Es bestätigte sich in der teilnehmenden Beobachtung des Evaluationsteams an den Fortbildungen, dass die TrainerInnen über hohe fachliche, fachpraktische und fachdidaktische Kompetenzen in Bezug auf die Nahrungszubereitung verfügen und sehr motiviert sind. Zudem erwiesen sie sich als sehr kompetent in der Vermittlung der Fortbildungsinhalte, im flexiblen

Eingehen auf die verschiedenen Bedürfnisse, bei Fragen der TeilnehmerInnen und im Einhalten des Zeitmanagements.

5.3 Motivationsfördernde Verhaltensweisen und Persönlichkeitseigenschaften

Untersucht wurden im Rahmen der Evaluation Verhaltensweisen und Persönlichkeitseigenschaften der TrainerInnen, die Einfluss auf die Motivation und den Lernerfolg der FortbildungsteilnehmerInnen haben können.

5.3.1 Motivationsförderndes Verhalten

Sowohl die TrainerInnen als auch die TeilnehmerInnen (T1-Befragung) wurden befragt, inwieweit die/der TrainerIn in der Fortbildung das Erleben von Autonomie, Kompetenz und sozialer Eingebundenheit gefördert hat.¹⁴

Die Ergebnisse werden in Abbildung 16 gezeigt. Es ist deutlich erkennbar, dass das Verhalten der TrainerInnen in allen drei Aspekten als sehr unterstützend bewertet wurde. Im Mittel stimmten die TrainerInnen und auch die TeilnehmerInnen dem Großteil der Aussagen *eher bis voll und ganz zu*. Einige Verhaltensweisen wurden von den TeilnehmerInnen ausgeprägter wahrgenommen als von den TrainerInnen selbst (z.B. für Lösungswege der TN offen sein; TN zuhören, wie sie mit den Rezepten umgehen möchten).

Den Ergebnissen zufolge verhalten sich die TrainerInnen motivationsfördernd und legen damit eine gute Grundlage, dass sich die TeilnehmerInnen entsprechend erleben sollten (vgl. Kapitel 7).

¹⁴ Jeweils drei Skalen mit je fünf Items in Aussageform, die auf 5-stufigen Zustimmungsskalen zu beurteilen sind (1 = *stimme überhaupt nicht zu* bis 5 = *stimme voll und ganz zu* (in Anlehnung an Miketinas et al., 2016).

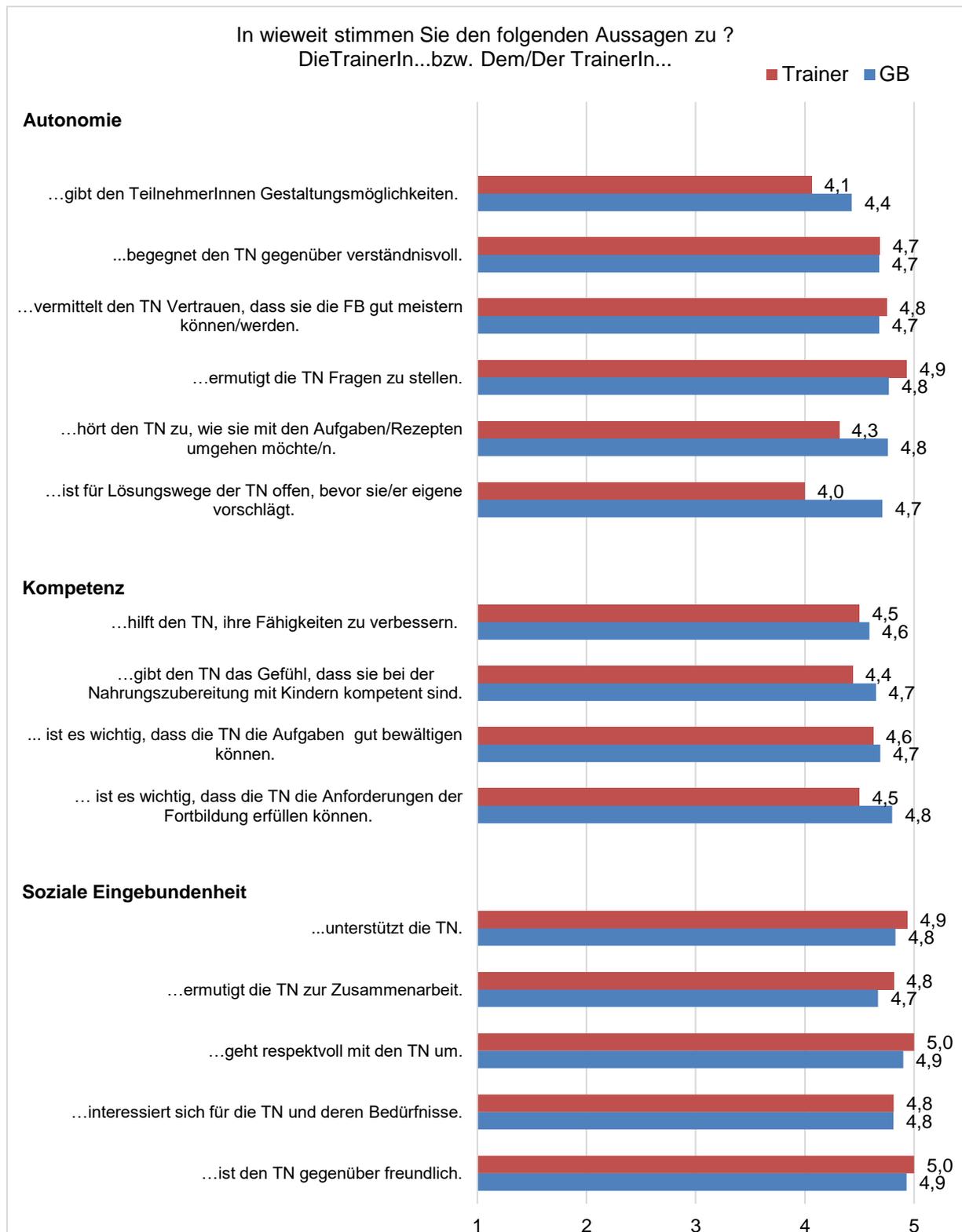


Abbildung 16: Förderung von Kompetenz- und Autonomieerleben sowie sozialer Eingebundenheit der FortbildungsteilnehmerInnen; TrainerInnenbefragung, $n = 16$; T1-Befragung der GenussbotschafterInnen, $n = 1.282-1.290$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*)

5.3.2 Motivationsfördernde Persönlichkeitseigenschaften

5.3.2.1 Big Five

Zur Erfassung der Persönlichkeitseigenschaften der TrainerInnen wurde das *Big Five Inventory* (BFI-10) von Rammstedt und KollegInnen (2012, 2013) eingesetzt.

Die Auswertung ergab bei fast allen Dimensionen erhöhte Ausprägungen im Vergleich zu einer Normstichprobe (Rammstedt et al., 2012). Die TrainerInnen sind demzufolge extravertiert, offen für neue Erfahrungen, strukturiert und ihnen sind die Bedürfnisse und Interessen anderer Personen wichtig. Bei der Dimension *Neurotizismus* lagen die Skalenmittelwerte leicht unterhalb der Normstichprobe (siehe Tabelle 13). Das bedeutet, dass die TrainerInnen eher ausgeglichen, entspannt und ruhig agieren und sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen lassen. Die geringere Varianz der Mittelwerte zeigt auf, dass die Angaben der TrainerInnen etwas homogener waren als bei der Referenzstichprobe.

Tabelle 13.

Mittelwerte Big Five

	TrainerInnen		Referenzwerte	
	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
Neurotizismus	2,34	0,57	2,42	0,88
Extraversion	4,06	0,51	3,47	0,95
Offenheit	4,28	0,60	3,41	0,93
Gewissenhaftigkeit	4,31	0,63	4,15	0,79
Verträglichkeit	4,03	0,53	3,45	0,80

Anmerkungen. TrainerInnen $n = 16$. Referenzwert-Stichprobe $n = 1.134$; 1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*.

5.3.2.2 Empathiefähigkeit

Mit der IRI-Skala zur Empathiefähigkeit schätzten die TrainerInnen ihre empathischen Fähigkeiten auf der kognitiven und emotionalen Ebene ein.

Die durchschnittliche Empathiefähigkeit der TrainerInnen war mit der Normstichprobe vergleichbar (Paulus, 2016; siehe Tabelle 14). Auch hier kann wieder beobachtet werden, dass sich die TrainerInnen bei den Antwortangaben ähnlicher waren als die Vergleichsstichprobe (siehe Standardabweichung), was auf eine sehr homogene Gruppe hindeutet.

Tabelle 14.

Mittelwerte der Subskalen und Gesamtwert der Empathiefähigkeit

	TrainerInnen		Referenzwerte	
	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
Perspective-Taking	15,56	1,79	14,46	3,21
Fantasy	13,56	3,14	14,24	3,36
Empathic Concern	15,47	2,36	14,56	2,60
Personal Distress	9,00	2,00	11,39	3,30
Gesamtwert Empathie	44,60	6,70	43,26	7,47

Anmerkungen. TrainerInnen $n = 16$; Referenzwert-Stichprobe $n = 7.097$; 1 = *nie*, 3 = *manchmal*, 5 = *immer*; für die Berechnung des Empathie-Gesamtwertes wird die Skala *Personal Distress* nicht berücksichtigt.

5.3.2.3 Direktivität/Non-Direktivität

Inwieweit die TrainerInnen einen eher direktiven oder non-direktiven Führungsstil aufweisen, wurde mit dem FDE nach Bastine (1977) erfasst. Die Auswertung zeigte, dass die TrainerInnen im Vergleich zu einer Referenzstichprobe von 135 Lehrerinnen ($M = 14,9$, $SD = 9,6$; Bastine, 1977), eher direktiv agieren (TrainerInnen: $M = 8,7$, $SD = 10,7$).

Dies kann als gute Grundlage dafür gesehen werden, dass die TrainerInnen die Abläufe der Fortbildungen eher lenken und kontrollieren können, um den TeilnehmerInnen einen klaren Rahmen zu geben, die Inhalte (Teile der Grundstruktur) in der begrenzten Zeit ausreichend zu thematisieren und den GenussbotschafterInnen zugleich Orientierung zu geben.

5.4 Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung

In Bezug auf die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung interessierte, inwieweit sich die TrainerInnen durch die Schulungen, die Organisation der Fortbildungen und durch die bereitgestellten Materialien/Rezepte unterstützt fühlen. Abbildung 17 ist zu entnehmen, dass dies der Fall ist.

Besonders hervorzugeben sind die hohen Ausprägungen ($M \geq 4,5$) bei den Zustimmungen in den Bereichen: *Vorbereitung durch die Schulungen*, *Unterstützung bei organisatorischen Fragen* und der bei der *Gesamtbewertung der bereitgestellten Materialien und Informationen für die Fortbildung*. Als etwas schwächer ($M < 4,0$) wurde die Unterstützung mit *Bildungsmaterialien* (Themenbereiche: Erwachsenenbildung, Nahrungszubereitung mit Kindern, Genussvermittlung) bewertet.

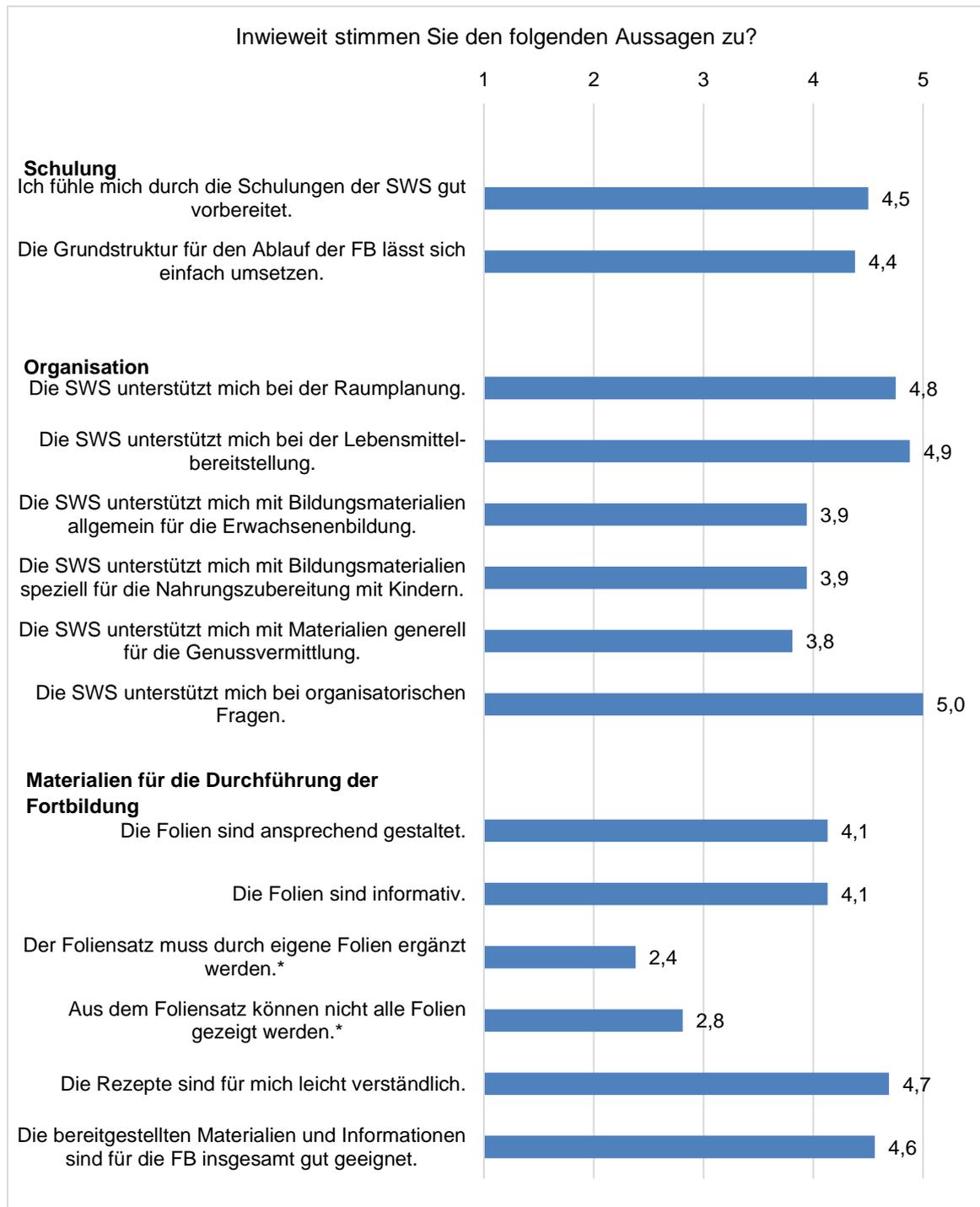


Abbildung 17. Unterstützung der Sarah Wiener Stiftung TrainerInnen; $n = 16$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*; *negativ formuliert;)

Zudem wurde gefragt, inwieweit sich die TrainerInnen in ihrer Autonomie, Kompetenz und sozialen Eingebundenheit durch die Sarah Wiener Stiftung unterstützt fühlen.¹⁵ Die Ergebnisse sind in Abbildung 18 dargestellt. Es ist deutlich erkennbar, dass die Sarah Wiener Stiftung in allen drei Aspekten als sehr unterstützend wahrgenommen wird. Im Mittel stimmten die TrainerInnen dem Großteil der Aussagen *eher bis voll und ganz zu*.

¹⁵ Jeweils fünf Items in Aussageform, die auf 5-stufigen Zustimmungsskalen zu beurteilen waren (1 „stimme überhaupt nicht zu“ bis 5 „stimme voll und ganz zu“; in Anlehnung an Miketinas et al., 2016).

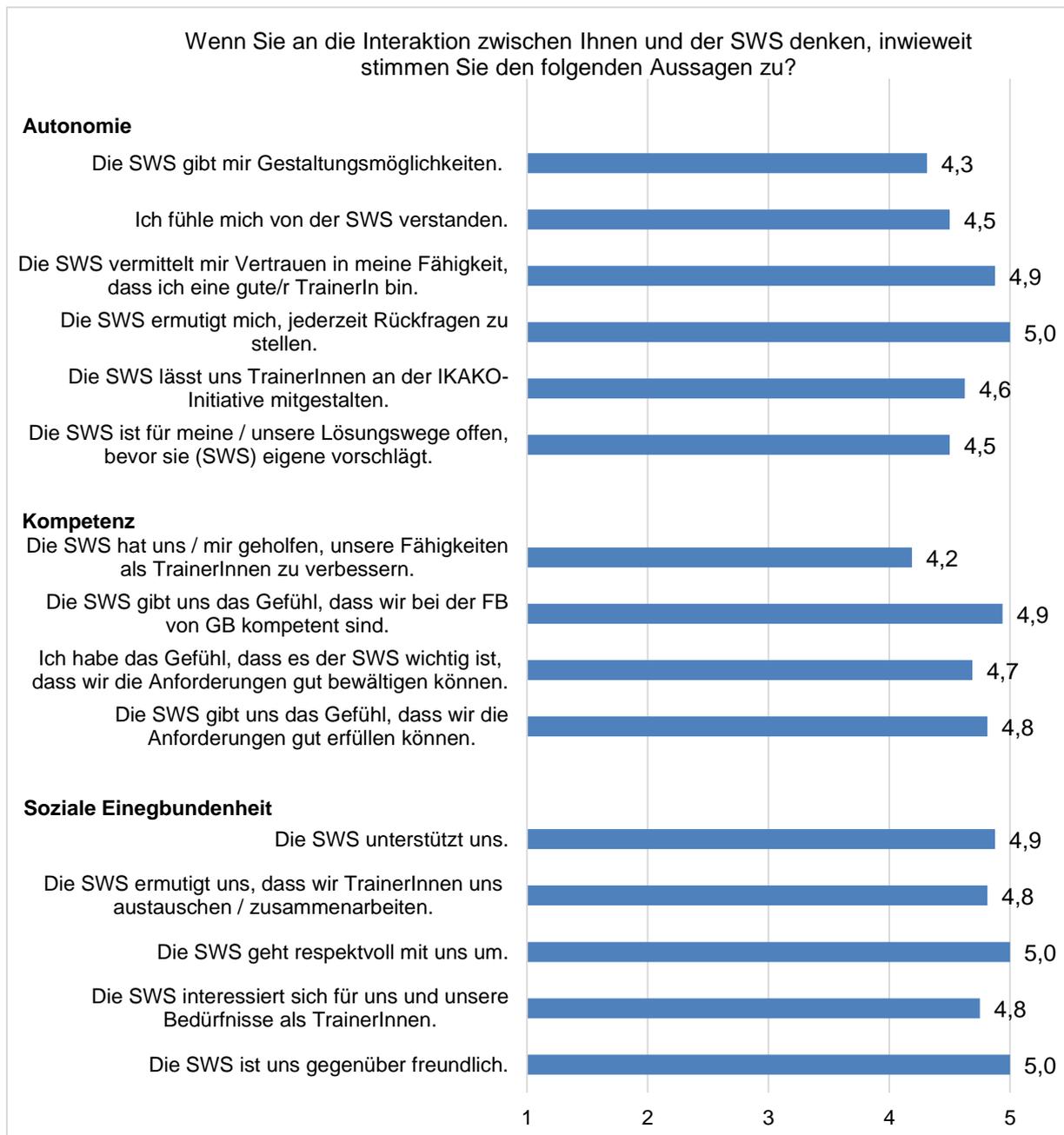


Abbildung 18. Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung, TrainerInnen $n = 16$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*)

5.5 Gesamtbewertung

Die Evaluation der TrainerInnen lieferte im Ergebnis Folgendes:

- Die Kriterien zur Auswahl der TrainerInnen werden von der Sarah Wiener Stiftung voll und ganz erfüllt.
- Die TrainerInnen verfügen über hohe fachliche, fachpraktische und fachdidaktische Kompetenzen in Bezug auf die Nahrungszubereitung mit Kindern. Die Gruppe ist sehr homogen.

- Sie üben ihre TrainerInnen-tätigkeit sehr motiviert aus und verhalten sich ihren FortbildungsteilnehmerInnen gegenüber grundsätzlich motivationsfördernd und empathisch, zugleich auch direktiv.
- Die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung ist sehr gut.

5.6 Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen

Die TrainerInnen werden von der Sarah Wiener Stiftung ausgewählt und geschult, um die Ikako-Fortbildungen durchzuführen und pädagogische Fachkräfte zu GenussbotschafterInnen auszubilden. Sie haben dabei einen entscheidenden Einfluss auf die späteren Aktivitäten der GenussbotschafterInnen. Daher nahm die Evaluation die Qualifikation der TrainerInnen, ihr Verhalten in der Fortbildung, ihre Persönlichkeit und die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung in den Fokus.

Es kann bestätigt werden, dass die TrainerInnen die Auswahlkriterien der Sarah Wiener Stiftung voll und ganz erfüllen. Sie verfügen über hohe fachliche, fachpraktische und fachdidaktische Kompetenzen in Bezug auf die Nahrungszubereitung mit Kindern und sind aus einer inneren Überzeugung als TrainerIn tätig.

Die TrainerInnen können als extravertiert, offen, gewissenhaft, bedürfnisorientiert und ausgeglichen charakterisiert werden. Dies sind nicht nur wichtige Eigenschaften für eine erfolgreiche TrainerInnen-tätigkeit, um insbesondere das Autonomieerleben der FortbildungsteilnehmerInnen zu fördern, sondern auch für die Zufriedenheit mit ihrer beruflichen Tätigkeit (Judge, Heller & Mount, 2002, zitiert nach Rammstedt et al., 2012). Diese Zufriedenheit wird zusätzlich durch die gute Unterstützung und Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung gefördert.

Die TrainerInnen verhalten sich gegenüber den FortbildungsteilnehmerInnen sehr motivationsfördernd und legen damit eine gute Grundlage dafür, dass diese die Informationen und Anregungen aus der Fortbildung motiviert und erfolgreich umsetzen können (siehe Kapitel 8.2).

Zudem ist anzumerken, dass die Angaben der TrainerInnen nur wenig Varianz aufwiesen. Es scheint daher ein sehr homogenes Kollektiv zu sein, was im Falle der stark ausgeprägten Kompetenzen eher positiv zu bewerten ist.

Vor diesem Hintergrund ist der Sarah Wiener Stiftung zu empfehlen, ihr Vorgehen bei der Auswahl der TrainerInnen und die Zusammenarbeit mit ihnen beizubehalten. Lediglich bei der Bereitstellung von Bildungsmaterialien gibt es einen geringen Optimierungsbedarf.

6 Ergebnisse zu den Bildungsmaterialien

Übergeordnetes Ziel der Bildungsmaterialien ist es, die TrainerInnen in der Fortbildung und die GenussbotschafterInnen hinsichtlich der Erweiterung ihrer pädagogisch-didaktischen Handlungskompetenzen und der Durchführung der Ikako-Initiative zu unterstützen. Im Rahmen der Evaluation wurde die fachwissenschaftliche und fachdidaktische Qualität der Bildungsmaterialien bewertet. Die Ergebnisse basieren auf der umfassenden Dokumentenanalyse der ExpertInnen für Ernährungsbildung in Kita und Schule, den Kinderbefragungen zu den Rezepten bzw. zubereiteten Gerichten (siehe Kapitel 4.2) und der T2-Befragung der GenussbotschafterInnen (siehe Kapitel 4.3).

Eine Übersicht über die Teilziele, Indikatoren und Methoden bei der Evaluation der Bildungsmaterialien liefert Tabelle 15.

Tabelle 15.

Teilziele, Indikatoren und Methoden der Evaluation der Bildungsmaterialien

Evaluationsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung der Qualität der Bildungsmaterialien (fachwissenschaftlich und didaktisch) • Entwicklung von ernährungs- und gesundheitswissenschaftlich orientierten Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung der Bildungsmaterialien
Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Qualität (fachwissenschaftlich und didaktisch) • Motivation (GenussbotschafterInnen und Kinder) • Nutzung der Bildungsmaterialien
Methoden	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentenanalysen • Kinderbefragungen • Standardisierte schriftliche Befragungen der GenussbotschafterInnen (T2)

6.1 Rezepte

6.1.1 Motivation der Kinder

Bei der Nahrungszubereitung mit Kindern dienen Rezepte als unterstützendes Material für eine erfolgreiche Steuerung von Lehr-Lernprozessen. Die Rezepte sollen nicht nur die selbständige Zubereitung bei den Kindern begünstigen, sondern diese auch motivieren Nahrung zuzubereiten.

Im Rahmen einer Kinderbefragung wurde untersucht, ob Kinder motiviert sind, die von der Sarah Wiener Stiftung zur Verfügung gestellten Gerichte zuzubereiten und ob sie denken,

dass ihnen die vorgeschlagenen Gerichte schmecken (Kinderbefragung A, siehe Kapitel 4.2.3.1).

Die Ergebnisse der Befragung zur Motivation sind in Abbildung 19 dargestellt. Bei allen Gerichten war die Motivation der Kinder, diese zuzubereiten im Mittel sehr hoch. Besonders hoch war die Motivation beim Frucht-Vanille-Quark und Frucht-Smoothie. Hier wurden im Mittel mehr als sieben von acht möglichen Punkten vergeben.

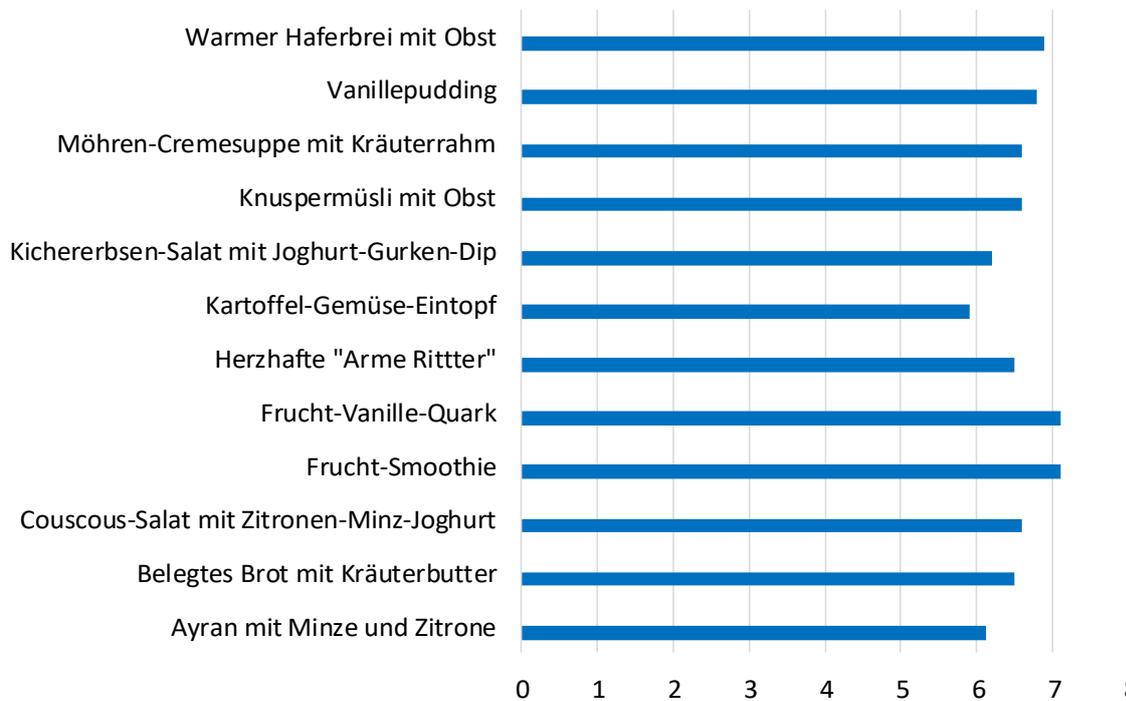


Abbildung 19. Motivation der Kinder, die Gerichte zuzubereiten; Darstellung von Mittelwerten (2 = 😐 😐; 8 = 😊 😊)

Abbildung 20 stellt den Anteil der Kinder dar, die angaben, dass ihnen die abgebildeten Zutaten bzw. Gerichte gut schmecken werden. Bei fast allen Gerichten gab der größte Teil der Kinder an, dass ihnen die Zutaten bzw. Gerichte gut schmecken werden. Besonders groß war die Zustimmung beim Vanillepudding, Frucht-Vanille-Quark und Frucht-Smoothie. Im Mittel gaben hier jeweils mehr als 80 % der Kinder an, dass ihnen die Gerichte gut schmecken werden. Nicht ganz so hoch war die Zustimmung dagegen bei Möhren-Cremesuppe mit Kräuterrahm, Kichererbsen-Salat mit Joghurt-Gurken-Dip, Kartoffel-Gemüse-Eintopf und Couscous-Salat mit Zitronen-Minz-Joghurt. Diese Gerichte stießen bei etwas mehr als der Hälfte der Kinder auf Zustimmung.

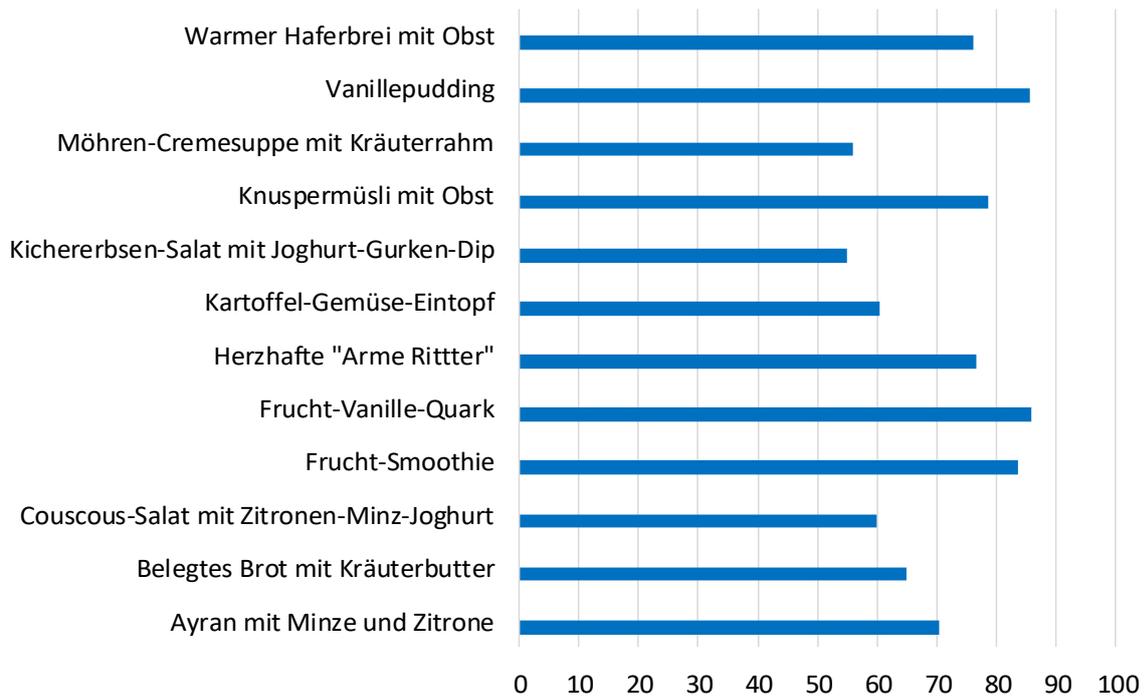


Abbildung 20. Anteil der Kinder (in %), die der Aussage „Das schmeckt gut“ zustimmten

In einer weiteren Befragung (Kinderbefragung B, siehe Kapitel 4.2.3.2) wurden mit Kindern verschiedene Rezepte zubereitet. Anschließend wurden die Kinder befragt, wie sie die Zubereitung der ausgewählten Gerichte erlebt haben.

Die Ergebnisse dieser Kinderbefragung sind in Abbildung 21 dargestellt. Den Kindern machte es großen Spaß und sie empfanden es als „toll“, die Gerichte zuzubereiten. Alle zubereiteten Gerichte mit Ausnahme des Couscous-Salates mit Zitronen-Minz-Joghurt schmeckten den Kindern sehr gut. Interessant ist, dass den Kindern die Zubereitung des Couscous-Salates mit Zitronen-Minz-Joghurt dennoch großen Spaß machte.

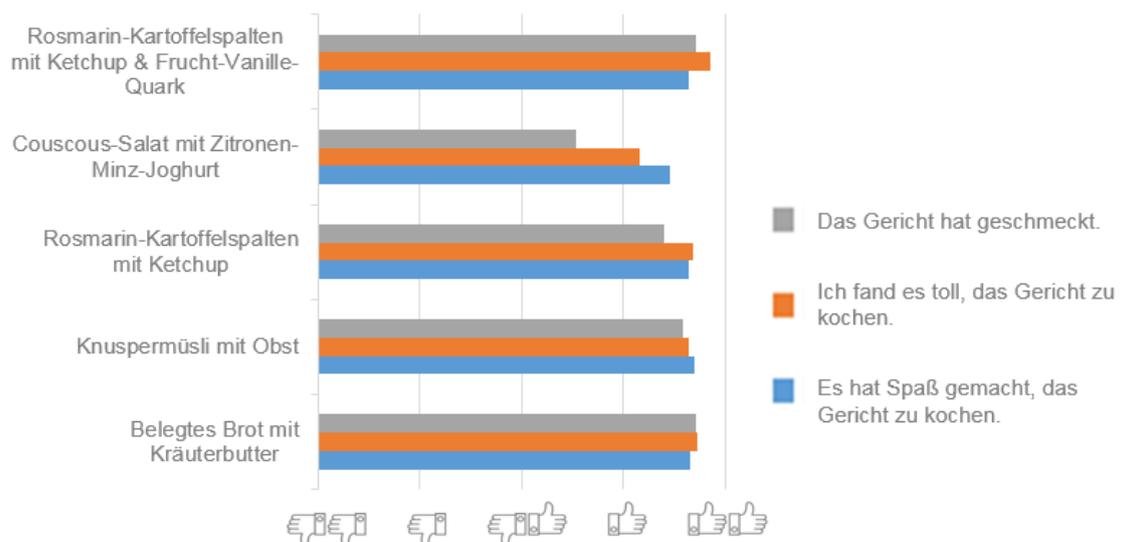


Abbildung 21. Erleben und Geschmack der Kinder bei der Zubereitung der Gerichte

6.1.2 Handhabbarkeit im Bildungskontext

Die Rezepte wurden von ExpertInnen der Ernährungsbildung in Kita und Schule auf ihre allgemeine Handhabbarkeit und die Möglichkeiten der Einbindung in einen pädagogischen Kontext überprüft (siehe Kapitel 4.2.2.3).

In Tabelle 16. werden die Kriterien und die jeweilige Beurteilung aufgezeigt. Die Rezepte sind durchweg ansprechend gestaltet. Hierbei deckte sich die Einschätzung der ExpertInnen mit der der Kinder: Die Rezepte motivieren die Kinder, die Gerichte zuzubereiten.

Positiv hervorzuheben ist ebenfalls, dass bei den Rezepten überwiegend haushaltsübliche Portionsgrößen, kulturell geeignete und verfügbare Lebensmittel und gering bzw. nicht verarbeitete Lebensmittel verwendet werden. Zudem werden Aspekte der Saisonalität und Regionalität angesprochen. Insbesondere aus der Perspektive der „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ sind diese Punkte positiv zu bewerten.

Die Rezepte sind verständlich und eignen sich für die Zubereitung mit Kindern. Aus Sicht der ExpertInnen ist davon auszugehen, dass die Gerichte den Kindern mehrheitlich schmecken werden.

Die Rezepte beinhalten teilweise Angabe zu den Techniken der Zubereitung, teilweise werden diese nur an anderen Stellen, wie z.B. dem Online-Einsteigerkurs oder in der Fortbildung genannt, teilweise fehlen diese. Zudem fehlen Zeitangaben für die Zubereitung der Rezepte.

Die Preise für die angegebenen Rezepte bzw. Lebensmittel sind sehr unterschiedlich und insgesamt angemessen. Die Rezepte ermöglichen auch eine preisgünstige Zubereitung, was für die Einrichtungen unter bestimmten Rahmenbedingungen sinnvoll sein kann.

Tabelle 16.

Evaluation der Handhabbarkeit der Rezepte - Allgemein

Kriterium	Hintergrund / Anmerkung	Bewertung
ansprechende Gestaltung	<ul style="list-style-type: none"> • Motivation der GenussbotschafterInnen • Motivation der Kinder 	sehr gelungen
Verwendung von haushaltsüblichen Portionsgrößen	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Lebensmittelbeschaffung • Erleichterung der Zubereitung • Vermeidung von Lebensmittelresten 	überwiegend gegeben
Verwendung von kulturell geeigneten und verfügbaren Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Lebensmittelbeschaffung • ökologische Aspekte • größere Akzeptanz der Gerichte 	überwiegend gegeben
Verwendung von nicht bzw. gering verarbeiteten Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • gesundheitliche Aspekte • Erfahrungen mit natürlichen Lebensmitteln ermöglichen • ökologische Aspekte • Geschmack 	überwiegend gegeben
Saisonalität	<ul style="list-style-type: none"> • ökologische Aspekte • Geschmack 	wird berücksichtigt
Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> • ökologische Aspekte • Geschmack 	wird berücksichtigt
Verständlichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Zubereitung 	gegeben
Eignung für die Zubereitung mit Kindern	<ul style="list-style-type: none"> • angemessener Schwierigkeitsgrad • Motivation 	gegeben
Aufwand	<ul style="list-style-type: none"> • angemessen in Bezug auf die Vorerfahrungen der Zielgruppe 	sehr unterschiedlich
Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> • spricht Kinder an 	gegeben
Angabe zu den Techniken	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Zubereitung • Erlernen von Techniken 	teilweise vorhanden
Zeitangaben	<ul style="list-style-type: none"> • Erleichterung der Zubereitung • Erleichterung der Einbindung in einen pädagogischen Kontext 	fehlen
Preis der Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Variabilität • Berücksichtigung preisgünstiger Lebensmittel 	angemessen

Es wurde überprüft, ob die Rezepte die Möglichkeit bieten, sie in einen bestimmten pädagogischen Kontext einzuordnen. Insbesondere dann, wenn die Nahrungszubereitung in der Kita oder im Schulunterricht stattfindet, ist eine Anbindung der Nahrungszubereitung an die entsprechenden Curricula (Orientierungs-, Lehr- oder Bildungspläne) notwendig (KMK, 2017; Lührmann, 2019a, 2019b). Die hierfür notwendigen Kriterien sind Tabelle 17 aufgeführt. Es zeigte sich, dass die Rezepte nicht explizit einem pädagogischen Rahmen zugeordnet werden können. Hierfür fehlt die Anbindung an konkrete Lernziele, die Formulierung von zu erweiternden Kompetenzen im Kontext der Nahrungszubereitung, die Thematisierung der notwendigen Vorerfahrungen der Kinder und die Präzisierung der Lernumgebung. Nicht vorhanden sind zudem Hinweise zum Förderbedarf, für die Differenzierung und zur Anzahl der Lehrpersonen, bzw. unterstützenden Personen, die in die Zubereitung mit einbezogen werden (müssen). Eine konkrete Anleitung zur Durchführung, Zeitangaben für die Zubereitung, die umfassende Angabe zu den Techniken der Nahrungszubereitung und Zwischenschritte bei der Zubereitung fehlen. Hinweise zu Allergien und Unverträglichkeiten fehlen auf den Rezepten, die keine Allergene enthalten.

Tabelle 17.

Evaluation der Handhabbarkeit der Rezepte - Einordnung in einen pädagogischen Kontext

Kriterium	Bewertung
Anbindung an konkrete Lernziele	fehlt
Formulierung von zu erweiternden Kompetenzen	fehlt
Thematisierung der notwendigen Vorerfahrungen	fehlt
Präzisierung der Lernumgebung	fehlt
Hinweise zum Förderbedarf	fehlen
Hinweise für die Differenzierung	fehlen
Hinweise zur Anzahl der Lehrpersonen, bzw. unterstützenden Personen bezogen auf die Anzahl der Kinder	fehlen
Anleitung zur Durchführung	fehlt
Zeitangaben für die Zubereitung	fehlen
Angabe zu den Techniken	teilweise vorhanden
Zwischenschritte bei der Zubereitung	fehlen
Hinweise zu Allergien und Unverträglichkeiten	fehlen

Überprüft wurde zudem, ob sich die Rezepte leicht verständlich mit der Ernährungspyramide (BZfE, 2019) verknüpfen lassen. Für die leichtere Verknüpfung einzelner Rezepte mit der

Ernährungspyramide sehen wir jedoch noch Verbesserungspotenzial. So werden z.B. bei dem Rezept „warmer Haferbrei mit Obst“ sechs Portionen Obst (eine Orange und fünf Äpfel) und ein Liter Vollmilch (sechs Portionen) angegeben. Das Rezept ist jedoch für zwölf Kinder ausgelegt. Würde man das Rezept für sechs Kinder vorschlagen, wäre das für jedes Kind eine Portion Obst und eine Portion Milch. Jedes Kind könnte z.B. eine Portion Obst in den Händen halten bzw. zubereiten. Der Bezug zur Ernährungspyramide wäre so für die GenussbotschafterInnen einfacher herstellbar und für die Kinder besser nachvollziehbar. Im Falle des Haferbreis mit Obst würde die Änderung der Anzahl der Kinder (Zutaten für sechs Kinder anstatt für zwölf Kinder) dazu führen, dass die Menge einen Energiegehalt aufweist, der der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für eine Mittagsmahlzeit entspricht (siehe Kapitel 6.1.3.2)

6.1.3 Ernährungsphysiologische Bewertung

6.1.3.1 Allgemeine Anforderungen

Die Überprüfung der Rezepte in Bezug auf die von „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ formulierten Anforderungen zeigte, dass drei Kriterien vollumfänglich erfüllt werden. Salz und Zucker werden sparsam eingesetzt, den Rezepten wird kein Alkohol zugesetzt und das Nachkochen der Rezepte gelingt immer (siehe Tabelle 18.).

Eine fettarme Zubereitung ist dagegen nicht immer gegeben (siehe auch Kapitel 6.1.3.2). Die Ikako-Rezepte beinhalten zudem nicht das geforderte Foto des zubereiteten Gerichtes, sondern „nur“ ein Foto der verwendeten Zutaten. Allerdings zeigten die Ergebnisse eigener Untersuchungen, dass die von der Stiftung gewählten Fotos die Kinder motivieren, die Rezepte zuzubereiten, und dass die Motivation bei Abbildung des entsprechend zubereiteten Gerichtes nicht größer ist (siehe Zwischenbericht, 2018).

Tabelle 18.

Ernährungsphysiologische Bewertung: - Allgemeine Kriterien

Kriterium	Anmerkung	Bewertung
fettarme Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • aufgrund großzügiger Verwendung von Ölen wird die empfohlene Fettzufuhr bei einigen Gerichten überschritten (siehe Kapitel 6.1.3.2) 	nicht erfüllt
sparsamer Einsatz von Salz und Zucker	<ul style="list-style-type: none"> • es wird sparsam gesüßt • teilweise wird Honig als alternatives Süßungsmittel verwendet • Gewürze und Kräuter werden großzügig verwendet • Verweise auf Jodsalz fehlen 	(überwiegend) erfüllt
kein zugesetzter Alkohol	<ul style="list-style-type: none"> • kein Gericht enthält Alkohol 	erfüllt
das Nachkochen der Rezepte muss gelingen	<ul style="list-style-type: none"> • im Rahmen von zahlreichen Studierendenarbeiten zeigte sich, dass das Nachkochen der Rezepte einwandfrei gelingt 	erfüllt
ein Foto muss vorhanden sein	<ul style="list-style-type: none"> • ein Foto ist vorhanden, allerdings „nur“ von den Zutaten • das Foto motiviert Kinder zur Zubereitung (siehe Kapitel 6.1.1) • ein Foto der zubereiteten Gerichte fehlt 	(teilweise) erfüllt

6.1.3.2 Energie- und Nährstoffgehalt

Der mit dem Nährwertberechnungsprogramm DGExpert berechnete Energiegehalt der Gerichte ist in Abbildung 22 im Vergleich zu den Empfehlungen für Kinder im Alter von vier bis unter sieben Jahren dargestellt.

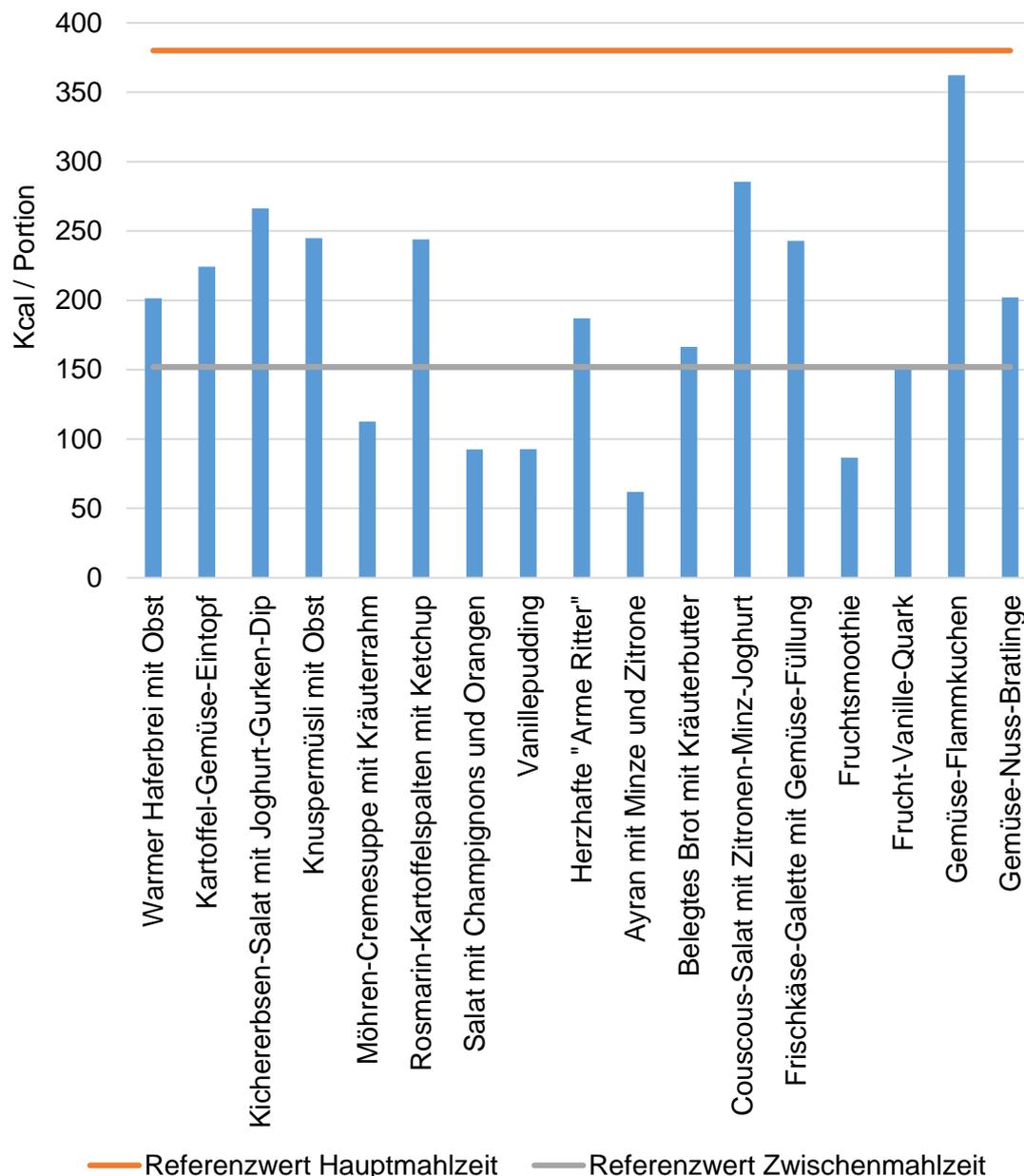


Abbildung 22. Energiegehalt der Ikako-Rezepte (in kcal pro Portion) im Vergleich zu den Referenzwerten Haupt- und Zwischenmahlzeiten für Kinder von 4 bis unter 7 Jahren

Der Energiegehalt der einzelnen Gerichte ist sehr unterschiedlich und liegt bezogen auf eine Portion im Bereich von 62 kcal (Ayran mit Minze und Zitrone) bis 362 kcal (Gemüse-Flammkuchen). Teilweise liegt der Energiegehalt im Bereich der Referenzwerte für Zwischenmahlzeiten, teilweise aber auch deutlich darunter bzw. darüber. Mit keinem Gericht werden die Referenzwerte für Hauptmahlzeiten erreicht. Lediglich der Gemüse-Flammkuchen bewegt sich hinsichtlich seines Energiegehaltes im empfohlenen Bereich für eine Hauptmahlzeit.

In Abbildung 23 ist der Kohlenhydratgehalt der Rezepte als prozentualer Anteil der Energiezufuhr dargestellt. Die meisten Rezepte weisen einen Kohlenhydratgehalt im Bereich der DGE-Empfehlung auf. Einige Gerichte sind jedoch relativ arm an Kohlenhydraten (Möhren-Cremesuppe mit Kräuterrahm, Salat mit Champignons und Orangen sowie Ayrans mit Minze und Zitrone) bzw. sehr kohlenhydrathaltig (Frucht-Smoothie).

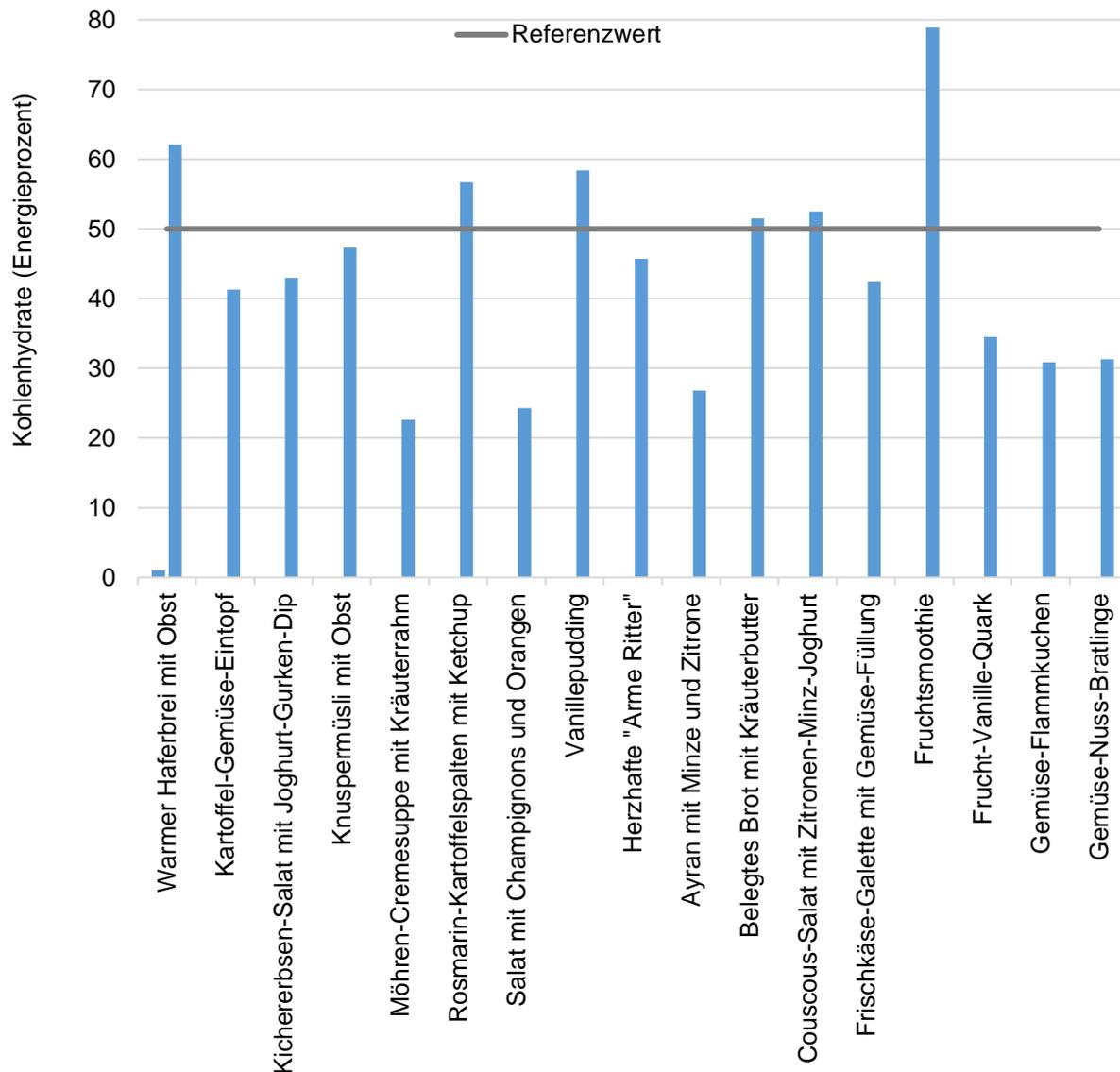


Abbildung 23. Kohlenhydratgehalt (als Prozent der Energiezufuhr) der Ikako-Rezepte im Vergleich zum DACH-Referenzwert (50 Energieprozent)

Abbildung 24 zeigt den Fettgehalt der Rezepte als prozentualen Anteil der Energiezufuhr. Etwa die Hälfte der Rezepte weist einen Fettgehalt im Bereich der Empfehlung der DGE auf. Zwei Gerichte sind sehr fettarm (warmer Haferbrei mit Obst und Frucht-Smoothie) und sieben Gerichte relativ fettreich. Vier Gerichte weisen mit mehr als 50 Prozent der Energiezufuhr einen extrem hohen Fettgehalt auf: Möhren-Cremesuppe mit Kräuterrahm, Salat mit Champignons und Orangen, Gemüse-Flammkuchen und Gemüse-Nuss-Bratlinge.

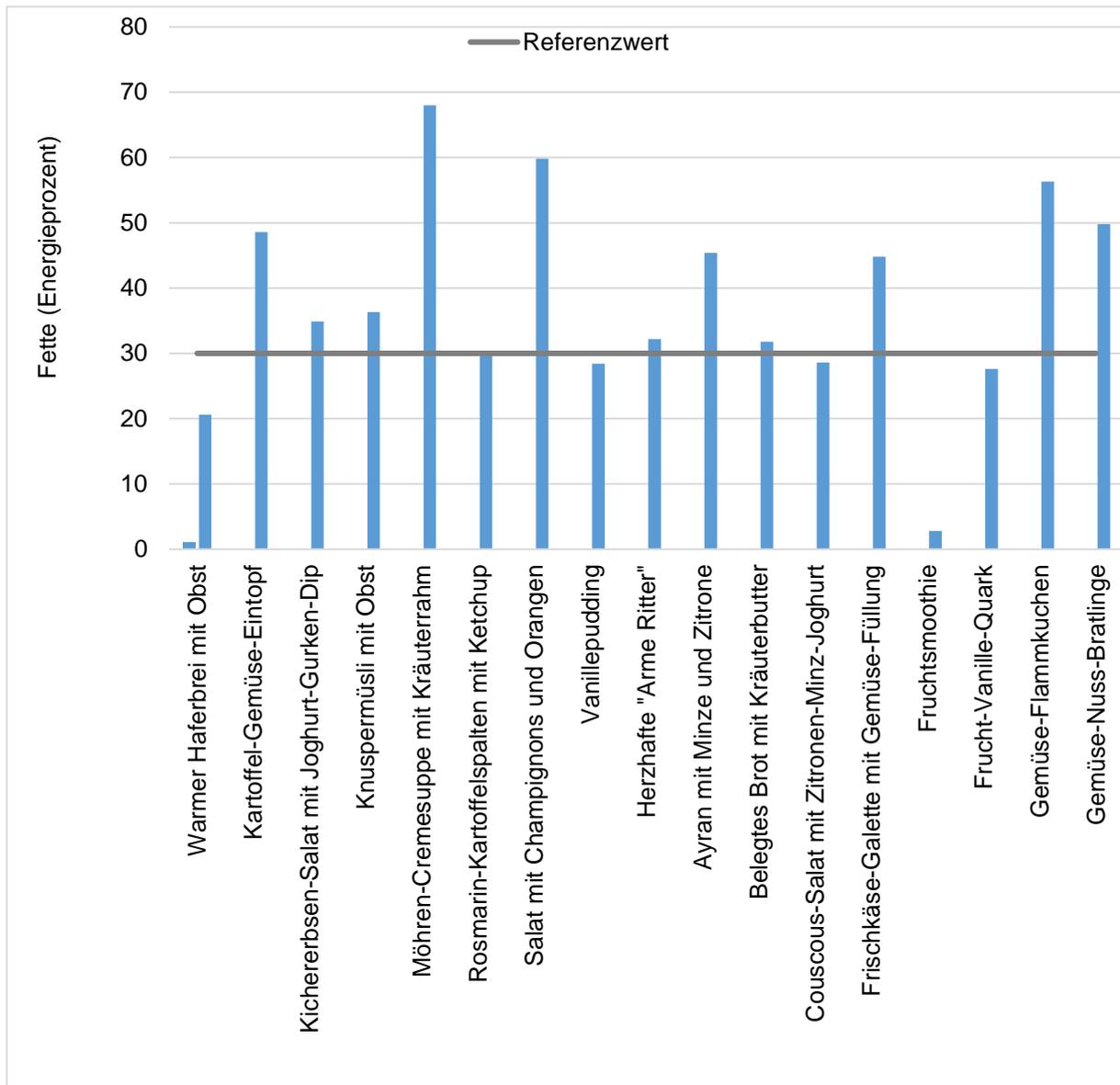


Abbildung 24. Fettgehalt (als Prozent der Energiezufuhr) der Ikako-Rezepte im Vergleich zum DACH-Referenzwert (30 Energieprozent)

In Abbildung 25 ist der Proteingehalt der Rezepte als prozentualer Anteil der Energiezufuhr dargestellt. Bei fast allen Rezepten liegt der Proteingehalt unterhalb der Empfehlung der DGE. Einen Proteingehalt im Bereich der Empfehlung weisen Herzhafte „Arme Ritter“ und Ayran mit Minze und Zitrone auf. Der Proteingehalt von Frucht-Vanille-Quark ist relativ hoch.

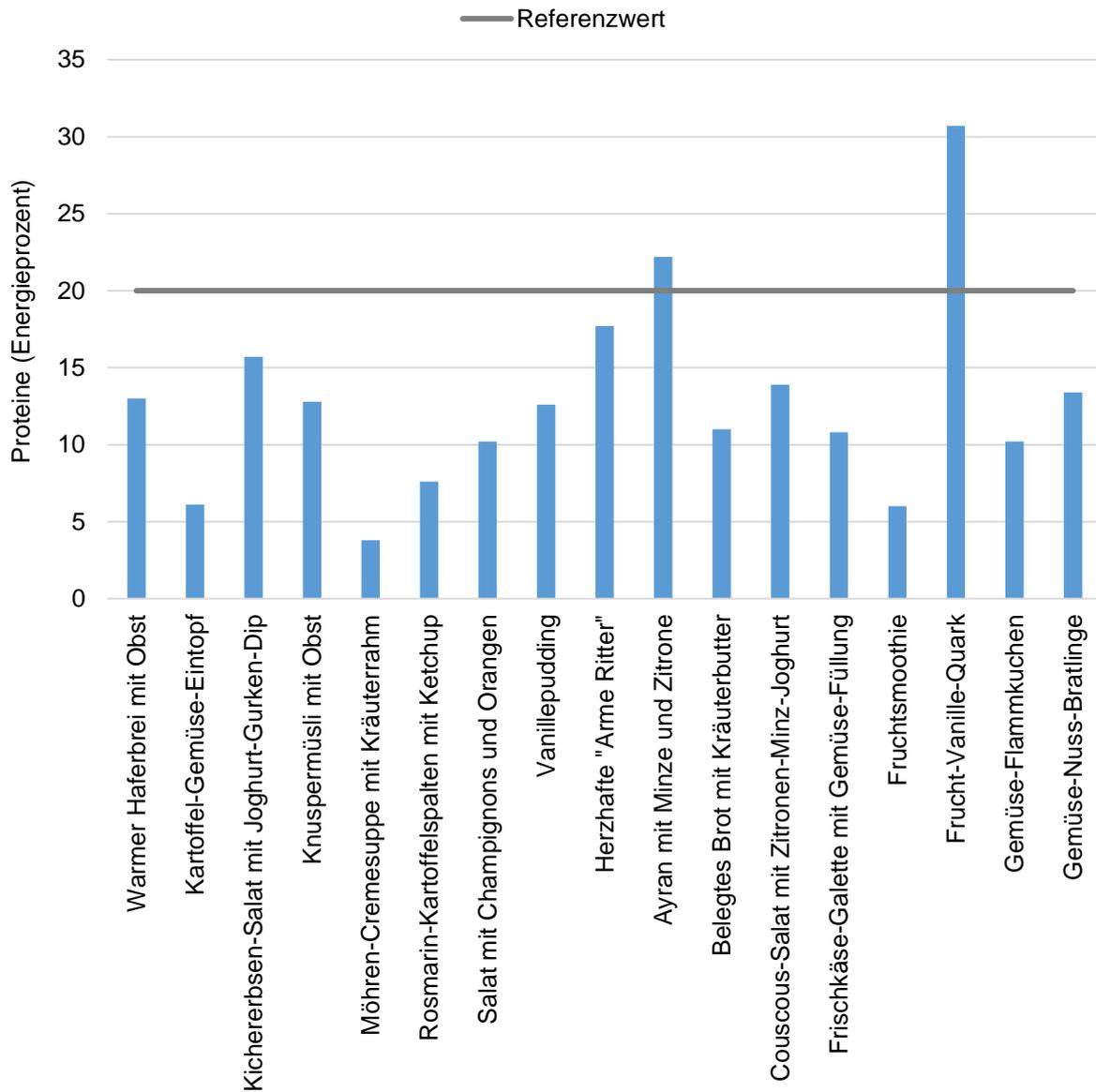


Abbildung 25. Proteingehalt (als Prozent der Energiezufuhr) der Ikako-Rezepte im Vergleich zum DACH-Referenzwert (20 Energieprozent)

Abbildung 26 zeigt den Ballaststoffgehalt der Rezepte jeweils bezogen auf 1.000 kcal. Die meisten Rezepte weisen einen Ballaststoffgehalt im Bereich bzw. über der Empfehlung der DGE von 10 g pro 1.000 kcal auf. Lediglich der Vanillepudding und Ayran mit Minze und Zitrone haben einen extrem geringen Ballaststoffgehalt.

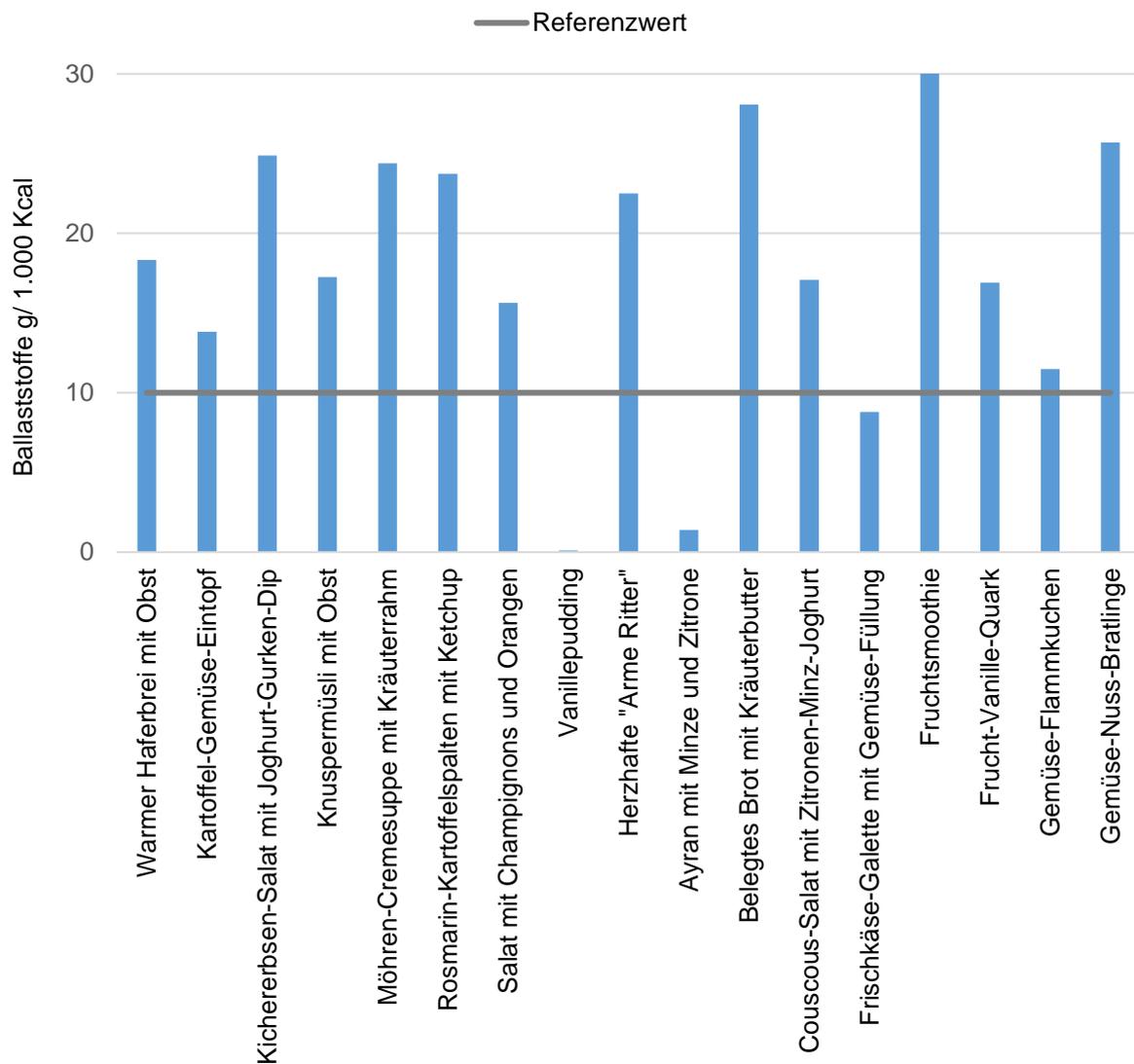


Abbildung 26. Ballaststoffgehalt (g pro 1.000 kcal) der Ikako-Rezepte im Vergleich zum DACH-Referenzwert (10 g pro 1.000 kcal)

6.1.4 Nutzung und Bewertung der Rezepte durch die GenussbotschafterInnen

Die GenussbotschafterInnen wurden im Rahmen der T2-Befragung auch zu den Rezepten der Sarah Wiener Stiftung befragt (siehe Kapitel 4.3.5.4).

Etwa zwei Drittel (70,5 %) der GenussbotschafterInnen verwendeten bei der Umsetzung von Anregungen aus der Ikako-Initiative auch Rezepte aus dem Einsteigerkurs.

Am häufigsten wurde dabei belegtes Brot mit Kräuterbutter, Frucht-Vanille Quark, Rosmarin-Kartoffelspalten mit Ketchup und Fruchtsmoothies zubereitet (Abbildung 27). Die Rezepte für

die Zubereitung von Salat mit Champignons und Orangen sowie Frischkäse-Galette mit Gemüse-Füllung wurden fast gar nicht genutzt.

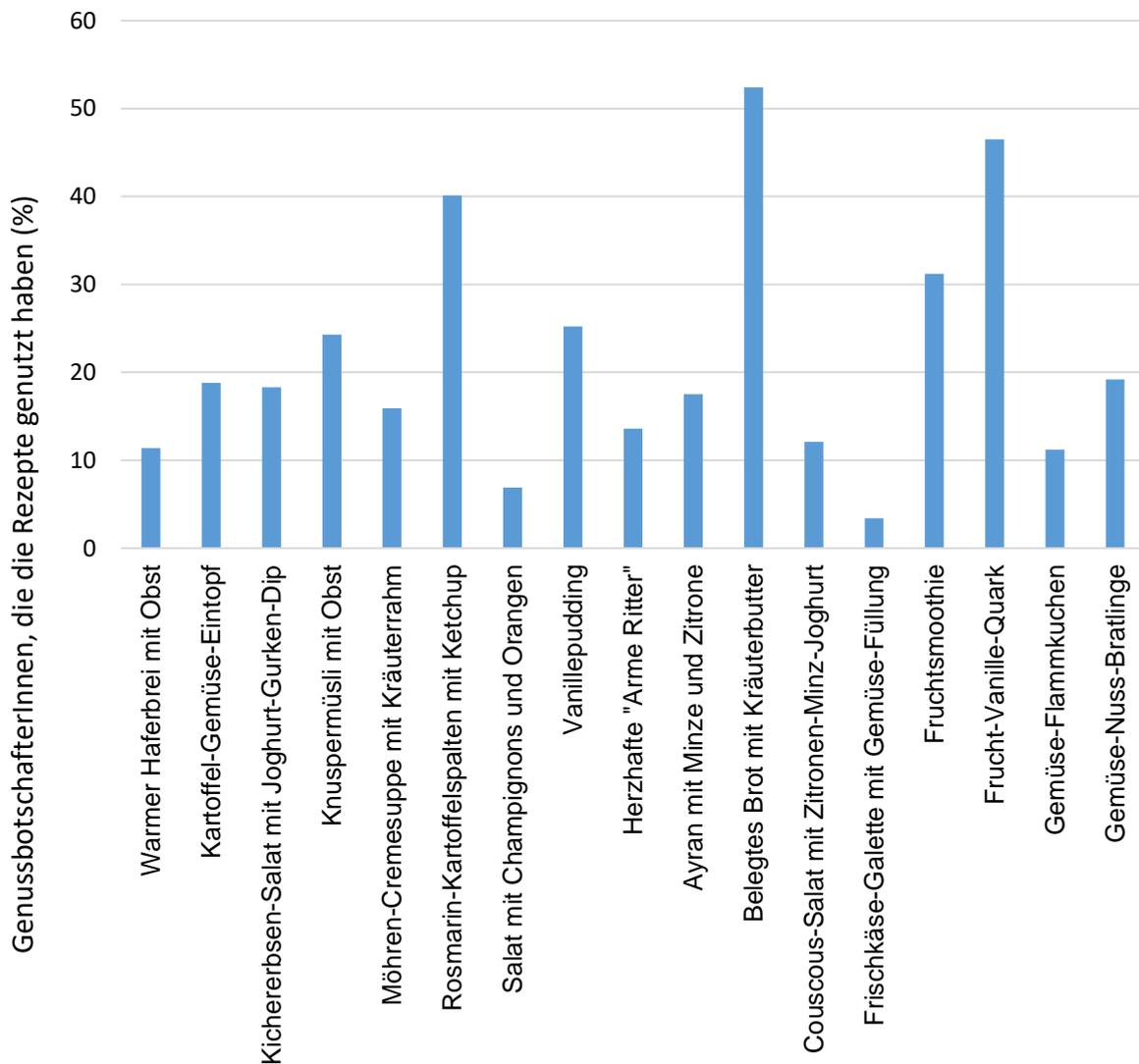


Abbildung 27. Einsatz der Ikako-Rezepte durch die GenussbotschafterInnen (n = 536)

Die GenussbotschafterInnen, die die Rezepte der Stiftung nutzen, stimmten zum größten Teil den Aussagen zu, dass die mit den Ikako-Rezepten zubereiteten Gerichte den Kindern gut schmecken (60,5 %), einfach umzusetzen sind (82,2 %) und immer gelingen (69,0 %; *trifft eher zu / trifft voll und ganz zu*).

Allerdings nutzten fast alle GenussbotschafterInnen (97,9 %) auch eigene Rezepte. Auf die Frage zum Verhältnis von Ikako-Rezepten und eigenen Rezepten, antworteten die GenussbotschafterInnen folgendermaßen:

- 0,7 % verwendeten nur Ikako-Rezepte
- 11,5 % verwendeten mehr Ikako-Rezepte
- 34,0 % verwendeten Ikako-Rezepte und eigene Rezepte in etwa gleichem Maße
- 51,5 % verwendeten mehr eigene Rezepte
- 2,3 % verwendeten nur eigene Rezepte.

6.2 Bildungsmaterialien Allgemein

6.2.1 Fachinhalt, methodisch didaktische Aspekte und Gestaltung

Im Rahmen einer Dokumentenanalyse wurde von ExpertInnen der Ernährungsbildung in Kita und Schule untersucht, inwieweit sich die von der Sarah Wiener Stiftung entwickelten Bildungsmaterialien in Bezug auf ihre fachliche Qualität, methodisch didaktische Aspekte und die Gestaltung für die Unterstützung der GenussbotschafterInnen und somit für die Ernährungsbildung von Heranwachsenden eignen. Die Bewertung der Materialien erfolgte auf der Grundlage des Materialkompasses Verbraucherbildung (vzbv, n.d.). Als Hauptkriterien wurden der fachliche Inhalt, die Methodik und Didaktik und die Gestaltung formuliert (siehe Tabelle 2).

Die detaillierten Ergebnisse zur Bewertung des fachlichen Inhalts sind in Tabelle 19 und Anhang B dargestellt. Die Materialien sind gut strukturiert. Es wird transparent kommuniziert und Sachverhalte werden wertneutral dargestellt. Die Rezepte sind meistens thematisch gut an die Modulthemen angepasst und die Informationen zu den Zutaten sind gelungen. Der Lebensweltbezug wird hergestellt. Es fehlen jedoch Hinweise für die Erzeugung von Sinnhaftigkeit bei den Kindern. Bei den Fachinformationen gibt es zum Teil erhebliche Ungenauigkeiten. Insbesondere in den Hintergrundinformationen finden sich fachliche Mängel. Sie enthalten zahlreiche plakative, fachlich falsche Aussagen. Oftmals fehlen auch die relevanten Quellen.

Tabelle 19.

Bewertung des fachlichen Inhalts der Bildungsmaterialien

Indikatoren	Punkte
Sachrichtigkeit	2
Lebensweltbezug	4
Kontroversität/Pluralität/Multiperspektivität	3
Handlungsmöglichkeiten/Veränderbarkeit	3-4
Wertorientierung	4-5
sachgerechte Darstellung/Analyse	2
Einflussnahme/Lobbyismus	4
inhaltliche Strukturierung	4
sonstiges	1
erreichte Punkte von 45	28
Bewertung	befriedigend

Insgesamt ergaben sich für den fachlichen Inhalt 28 von 45 Punkten (62 %), was der Note „befriedigend“ entspricht.

Tabelle 20 und Anhang B zeigen die Ergebnisse zur Bewertung der Methodik und Didaktik. In den Bildungsmaterialien werden Lernziele formuliert, wobei diese nicht unbedingt deckungsgleich mit den übergeordneten Zielen der Ikako-Initiative sind (siehe auch Kapitel 6.2.2) und mit den vorhandenen Informationen nicht immer erfüllbar sind.

Tabelle 20.

Bewertung der Methodik und Didaktik der Bildungsmaterialien

Indikatoren	Punkte
GenussbotschafterInnen-/Zielgruppenorientierung	4
offene Lernatmosphäre	5
Zielorientierung	4
Handlungsorientierung	3-4
Kompetenzorientierung	2
Methodenorientierung	2-3
Sozialformen	4
Arbeitsaufträge	3-4
didaktischer Begleittext	2-3
sonstiges	2
erreichte Punkte von 55	33
Bewertung	gut

Für die Methodik und Didaktik wurden insgesamt 33 von 55 Punkten (66 %) vergeben. Das entspricht der Note „gut“.

Die Bildungsmaterialien unterstützen eine offene Lernatmosphäre und berücksichtigen unterschiedliche Sozialformen. Die Materialien sind zielgruppenorientiert, allerdings fehlt eine Differenzierung (Kita vs. Grundschule bzw. erfahrene vs. unerfahrene GenussbotschafterInnen in Bezug auf die Nahrungszubereitung mit Kindern). Die Bildungsinhalte zielen überwiegend darauf ab, dass Kinder im Handeln (Nahrungszubereitung) Erfahrungen sammeln. Sie bieten auch Raum für Reflexion, allerdings wird hier keine entsprechende Anleitung gegeben (wie und wo?). Es werden verschiedene etablierte Methoden und Materialien erwähnt (Ernährungspyramide, Tellerlogik, Saisonkalender); Hinweise auf ihre Einbindung fehlen jedoch. Zudem fehlen Hinweise auf eine (beispielhafte) Verortung der Themen zu konkreten Kompetenzen bzw. eine Einbettung in bestehende Curricula (Orientierungs-, Lehr- oder Bildungspläne). Bei den Rezepten fehlen (beispielhafte) übergeordnete Strukturen (z.B. Rezeptauswahl, Zeitmanagement, Gruppenbildung, Aufbau einer Einheit, geeignete Impulse zur Sinnhaftigkeit usw.). Die Möglichkeit, Zusatzinformationen zu generieren, ist für erfahrene

GenussbotschafterInnen sicher von Vorteil. Für im Kontext der Ernährungsbildung Unerfahrene kann dies aber auch verwirren und vom Wesentlichen (Kerninhalte) ablenken.

Die detaillierten Ergebnisse zur Bewertung der formalen Gestaltung sind in Tabelle 21 und Anhang B dargestellt. Die Materialien sind klar strukturiert, interaktiv und übersichtlich gestaltet. Der modulare Aufbau ist hilfreich und gelungen. Abbildungen ergänzen das Material, passen meistens zum Thema und können auch gut eingesetzt werden. Nicht immer ganz klar ist der Adressatenbezug. Das Design ist gelungen, lediglich der Hintergrund ist etwas unruhig.

Tabelle 21.

Bewertung der formalen Gestaltung der Bildungsmaterialien

Indikatoren	Punkte
Gesamtform	4-5
Abbildungen	4-5
Typografie/Seitengestaltung/Informationsdesign	4-5
Adressatenbezug	4
modulare Verwendung	4-5
sonstiges	4-5
erreichte Punkte von 30	26,5
Bewertung	sehr gut

Insgesamt ergaben sich für die formale Gestaltung 26,5 von 30 Punkten (88 %) was der Note „sehr gut“ entspricht.

Die Bildungsmaterialien wurden auf Grundlage des Materialkompasses Verbraucherbildung mit „gut“ bewertet (siehe Tabelle 22.).

Tabelle 22.

Gesamtbewertung der Bildungsmaterialien

	Maximale Punktzahl	Erreichte Punkte	Anteil der erreichten Punkte (%)	Note
Fachinhalt	45	28	62	befriedigend
Didaktik und Methodik	50	34	68	gut
formale Gestaltung	30	26,5	88	sehr gut
Gesamt	125	87,5	70	gut

6.2.2 Ziele von Ikako

Im Rahmen einer Dokumentenanalyse wurde untersucht, inwieweit in den Bildungsmaterialien direkt oder indirekt Bezug auf die Ikako-Ziele genommen wird. Abbildung 28 zeigt, wie häufig die Ikako-Ziele in den Bildungsmaterialien in Bezug auf die GenussbotschafterInnen thematisiert werden.

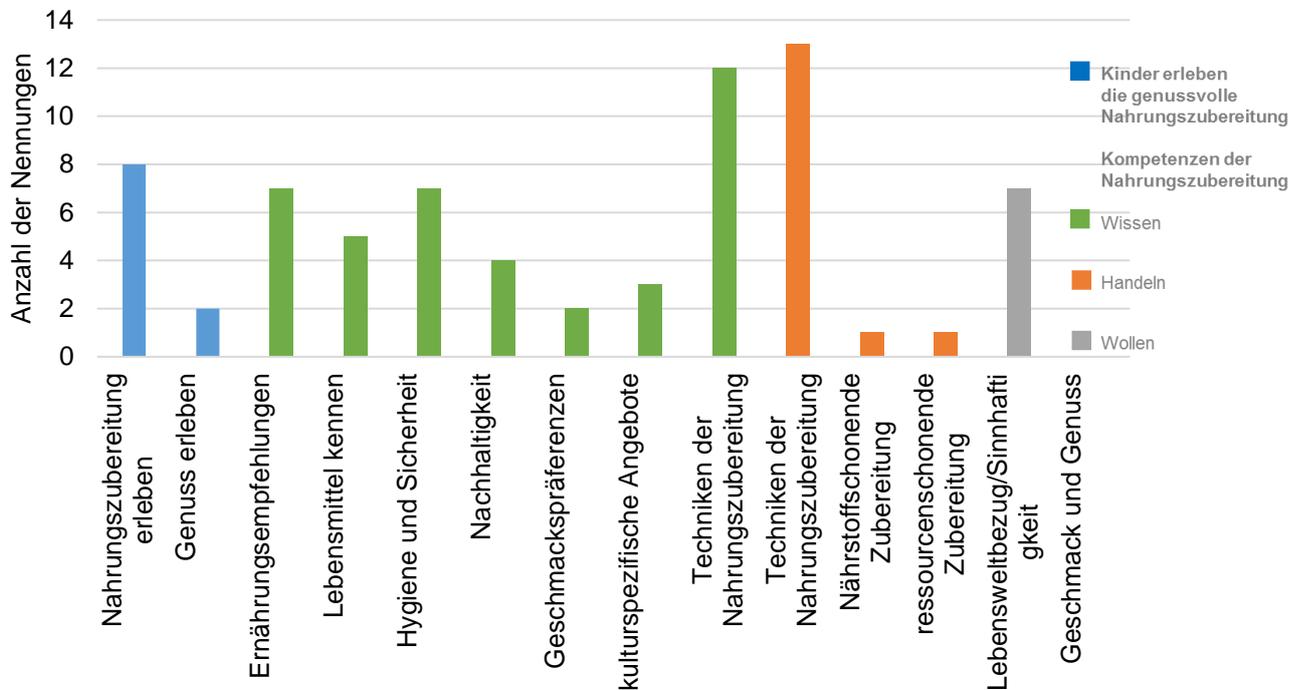


Abbildung 28. Thematisierung der Ikako-Ziele in den Bildungsmaterialien in Bezug auf die GenussbotschafterInnen

In Abbildung 29 ist die Nennung der Ikako-Ziele in den Bildungsmaterialien in Bezug auf die Kinder dargestellt.

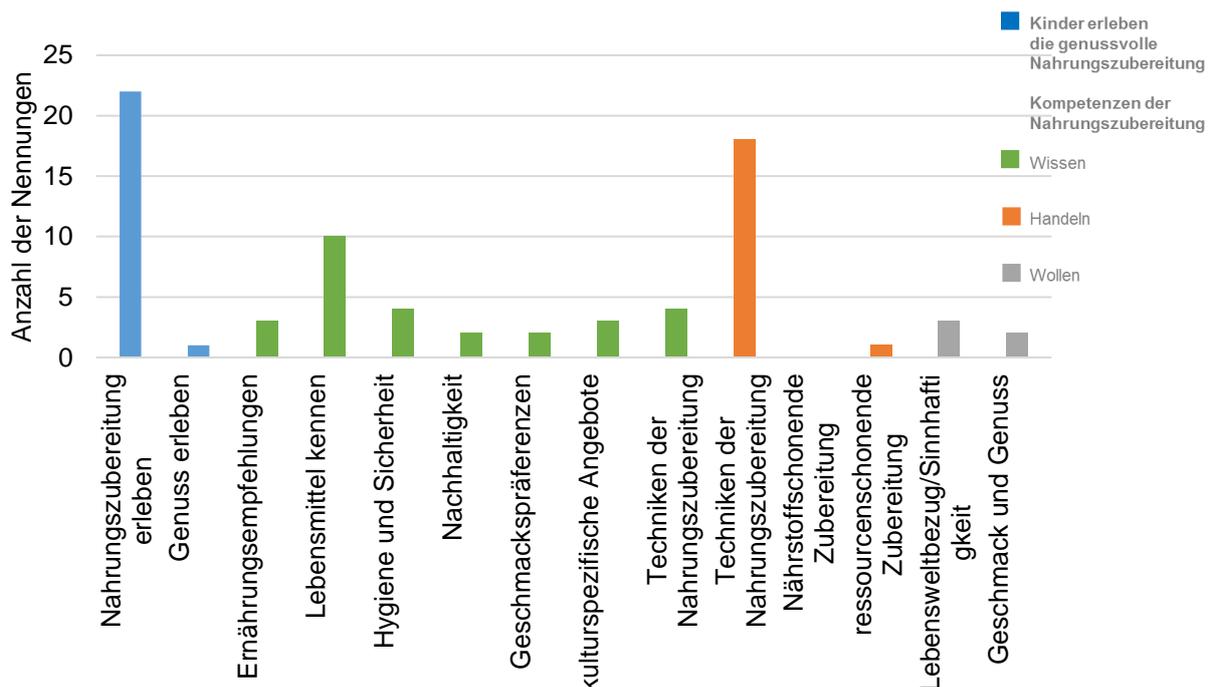


Abbildung 29. Anknüpfung der Bildungsmaterialien an die Ikako-Ziele in Bezug auf die Kinder

Ein zentrales Ziel von Ikako ist das Erleben einer genussvollen Nahrungszubereitung. In den Bildungsmaterialien wird bei den Kindern und den GenussbotschafterInnen das Erleben der Nahrungszubereitung thematisiert. Jedoch wird weder bei den GenussbotschafterInnen noch bei den Kindern in nennenswertem Maße am Ziel „Genuss erleben“ angeknüpft.

Das zweite Hauptziel von Ikako ist die Erweiterung der Kompetenzen in der Nahrungszubereitung. Dabei geht es um das Wissen, Handeln und Wollen (Weinert, 2001; siehe auch Zwischenbericht, 2018). Bezüglich des Wissens sind bei den GenussbotschafterInnen die Themen „Techniken der Nahrungszubereitung“, „Hygiene und Sicherheit“, „Ernährungsempfehlungen“, „Lebensmittel kennen“ und „Nachhaltigkeit“ dominierend. Bei den Kindern steht das Thema „Lebensmittel kennen“ im Mittelpunkt. Beim Handeln geht es sowohl bei den GenussbotschafterInnen als auch bei den Kindern in erster Linie um Techniken der Nahrungszubereitung. Nährstoff- und ressourcenschonende Zubereitung spielt kaum eine Rolle. Beim Wollen wird an den Lebensweltbezug bzw. an die Sinnhaftigkeit angeknüpft. Geschmack und Genuss spielen hier in den Bildungsmaterialien weder bei den GenussbotschafterInnen noch bei den Kindern relevant sind, obwohl sie in der Fortbildung eine zentrale Rolle spielen.

6.2.3 Nutzung und Bewertung des Online-Portals durch die GenussbotschafterInnen

Im Rahmen der T2-Befragung der GenussbotschafterInnen (siehe Kapitel 4.3.5.4) gaben 70,7 % der GenussbotschafterInnen an, das Online-Portal zu nutzen. Knapp ein Drittel der GenussbotschafterInnen griff nicht auf das Online-Portal zu. Auffällig ist, dass Akteure aus der Schule (76,0 %) das Online-Portal häufiger besuchten als Akteure aus der Kita (68,5 %).

Die meisten Materialien wurden jeweils von etwa der Hälfte der GenussbotschafterInnen genutzt (siehe Tabelle 25.). Am häufigsten wurden die Rezepte verwendet und am seltensten die Ideen für die Elternarbeit, Organisatorisches und die Starthilfe. Die GenussbotschafterInnen, die die Materialien nutzten, bewerteten diese überwiegend als (sehr) hilfreich. Am besten wurden die Rezepte beurteilt. Die Ideen für die Elternarbeit wurden dagegen nur von etwa der Hälfte der GenussbotschafterInnen als (sehr) hilfreich bewertet.

Tabelle 23

Nutzung und Bewertung von Materialien des Online-Portals

Materialien	Nutzung (Anteil der Genuss- botschafterInnen in %)	NutzerInnen, die das Material als (sehr) hilfreich bewerteten (Anteil in %*)
Einsteigerkurs	59,3	80,5
Rezepte	63,6	91,5
Starthilfe	41,8	75,0
Projektideen für die Einrichtung	51,5	76,0
Ideen für Elternarbeit	39,7	55,4
Ideen für wenig Zeit	53,5	81,5
Organisatorisches	40,1	67,9
Hintergrundinformationen zu Warenkunde	51,3	80,0
Hintergrundinformationen zu Hygiene	56,2	84,4
Hintergrundinformationen zu Ernährung und Gesundheit	52,4	80,8
Hintergrundinformation zu Prävention	50,0	77,6
Hintergrundinformation zu Nachhaltigkeit	48,1	82,5

Anmerkung. *Bezogen auf die GenussbotschafterInnen, die die Materialien genutzt haben.

6.3 Gesamtbewertung

Die Evaluation der Bildungsmaterialien mit dem Fokus auf den Rezepten lieferte insgesamt folgende Ergebnisse:

- Die Rezepte sind ansprechend gestaltet. Bei den Kindern ist die Motivation, die Gerichte zuzubereiten sehr hoch. Selbst bei Gerichten, die den Kindern nach deren eigener Einschätzung nicht gut schmecken (werden), ist die Motivation zur Zubereitung hoch.
- Die Gerichte schmecken den Kindern und es macht ihnen Spaß diese zuzubereiten.
- Die Rezepte sind bezüglich der verwendeten Lebensmittel (geringer Verarbeitungsgrad, Regionalität, Saisonalität, Verfügbarkeit, usw.) positiv zu bewerten.

- Die mit den Rezepten zubereiteten Gerichte stellen oft weder Haupt- noch Zwischenmahlzeiten dar. Die Portionsgrößen sind tendenziell zu gering. Die Relation der energieliefernden Nährstoffe weicht zum Teil von den DGE-Empfehlungen ab.
- Werden die Rezepte losgelöst von der Fortbildung und den zusätzlichen Hinweisen im Online-Portal, insb. dem Online-Einsteigerkurs betrachtet, fällt ein Einsatz im pädagogischen Kontext schwer. Es fehlen methodisch didaktische Hinweise und die fachliche Verortung. Dann ist auch eine Verknüpfung mit der Ernährungspyramide schwierig.
- Die Rezepte werden von den GenussbotschafterInnen genutzt und als hilfreich empfunden, allerdings werden bei der Durchführung in den Einrichtungen überwiegend eigene Rezepte verwendet.

Die *Bildungsmaterialien* wurden insgesamt mit der Note „gut“ bewertet. Das heißt, Einwände liegen nicht mehr nur vereinzelt und marginal vor, überschreiten aber auch einen bestimmten Umfang nicht – im Gesamturteil ist das Material trotz bestimmter Kritikpunkte in weiten Teilen empfehlenswert (vgl. Kapitel 4.2.2.1). Im Einzelnen liefert die Evaluation folgende Ergebnisse:

- Die formale Gestaltung der Bildungsmaterialien ist insgesamt sehr gut gelungen.
- Die Materialien sind aus methodisch-didaktischer Sicht insgesamt gut.
- Die Fachinhalte werden mit befriedigend bewertet. Zahlreiche Aspekte sind unpräzise formuliert. Die Hintergrundinformationen sind aus der fachlichen Sicht zum Teil mangelhaft.
- In den Bildungsmaterialien finden sich nur sehr wenige Anknüpfungspunkte zu den Themen Geschmack und Genuss, den Kernkompetenzen von Ikako.
- Von den GenussbotschafterInnen werden die Bildungsmaterialien überwiegend als (sehr) hilfreich bewertet. Allerdings werden die einzelnen Module nur von etwa der Hälfte der GenussbotschafterInnen genutzt.

6.4 Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen

Kernstück der Bildungsmaterialien sind die von der Sarah Wiener Stiftung entwickelten *Rezepte*, die im Rahmen der Evaluation auf verschiedene Aspekte hin untersucht wurden. Dabei zeigte sich, dass die Rezepte viele aber nicht alle gewünschten Kriterien einhalten. Vor dem Hintergrund, dass vermutlich auch nicht alle im Rahmen der Evaluation überprüften Kriterien einlösbar sind bzw. eingehalten werden müssen, wird der Sarah Wiener Stiftung empfohlen, zunächst die Zielrichtung der entwickelten Rezepte klarer zu bestimmen. Es gilt zu klären, was die Aufgabe der Rezepte ist und welche Kriterien sie vor dem Hintergrund des Projektziels erfüllen sollen. Je nach Zielsetzung sollten dann die Schwerpunkte bei der Weiterentwicklung gelegt werden.

Sollte es der Stiftung im Wesentlichen um eine ansprechende Gestaltung, die Verwendung von möglichst unverarbeiteten, regionalen und saisonalen Lebensmitteln und Schmackhaftigkeit gehen (Bildung für nachhaltige Entwicklung), erfüllen die Rezepte weitestgehend ihren Zweck. Dann wäre lediglich eine Anpassung der Portionsgrößen auf den Energiegehalt von mindestens einer Zwischenmahlzeit bzw. der Hinweis auf die Verwendung von Jodsalz notwendig.

Sollte jedoch auch die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit auf der Ebene der Hauptnährstoffe eine Rolle spielen, müssten die Rezepte weiterentwickelt werden und/oder günstige Kombinationsvorschläge erarbeitet werden. Insbesondere dann, wenn die Rezepte exemplarisch für eine Maßnahme der Gesundheitsförderung stehen, ist es aus unserer Sicht notwendig, dass gewisse ernährungsphysiologische Kriterien erfüllt werden. Eine andere Option wäre es, auf die bereits geprüften ernährungsphysiologisch ausgewogenen Rezepte etablierter Organisationen bzw. Plattformen (IN FORM, FitKids, DGE oder BZfE) zurückzugreifen. Bedacht werden sollte auch, dass die GenussbotschafterInnen in ihren Einrichtungen überwiegend eigene Rezepte verwenden. Zur Qualität der verwendeten Rezepte können dabei keine Aussagen gemacht werden. Da nur wenige der GenussbotschafterInnen einen ernährungsbezogenen Hintergrund haben (siehe Kapitel 4.3.4.1), wird der Sarah Wiener Stiftung daher empfohlen, die GenussbotschafterInnen in Hinblick auf die Auswahl von geeigneten gesundheitsförderlichen Rezepten zu schulen. Schließlich repräsentieren die zubereiteten Gerichte auch die Ikako-Initiative bzw. eine Maßnahme der Gesundheitsförderung.

Da sich die Ikako-Initiative als eine Ernährungsbildungsmaßnahme versteht, ist eine Ausdifferenzierung der Rezepte bzw. die Entwicklung von Begleitmaterial für den Einsatz im pädagogischen Bereich notwendig. Methodisch didaktische Aspekte (Setting, Alter der Lernenden, Vorerfahrungen, Lernziele, Förderbedarf, Differenzierungsmöglichkeiten, Zeit und Hinweise für die Durchführung, Lernumgebung, usw.) werden zum Teil in der Fortbildung und den Online-Materialien thematisiert, sollten aber noch stärkere Berücksichtigung finden und verfügbar gemacht werden. Alle Rezepte sollten zudem Hinweise zu Allergien und Unverträglichkeiten enthalten, auch die, die keine Allergene enthalten.

In Hinblick auf die *Bildungsmaterialien* insgesamt wird eine Weiterentwicklung empfohlen. Insbesondere die Fachinformationen bedürfen einer gründlichen Überarbeitung. Möglicherweise ist bei den Hintergrundinformationen auch ein Verweis (über einen Link) auf die Informationen von Fachgesellschaften (z.B. BZfE oder DGE) sinnvoll. Diese Option sollte geprüft werden.

In Hinblick auf die Didaktik und Methodik stellt die Heterogenität der Zielgruppen (GenussbotschafterInnen und Kinder) die größte Herausforderung dar. Pädagogischen Fachkräften wird vermutlich aufgrund ihrer Qualifikationen und Erfahrungen die didaktische Verortung der Inhalte gelingen. Didaktisch weniger erfahrene GenussbotschafterInnen benötigen deutlich klarere Hinweise für die Verortung der Nahrungszubereitung in Bezug auf die zu erweiternden Kompetenzen bei den Kindern und die Verortung in den jeweils relevanten Curricula.

Insbesondere Anknüpfungspunkte zum Thema Geschmack und Genuss sowie Vorschläge für eine entsprechende Reflexion sollten hier eine deutlich stärkere Berücksichtigung finden. Nur so ist es möglich, dem Anspruch der Ernährungsbildung vollumfänglich gerecht zu werden. Um die GenussbotschafterInnen hier zu unterstützen sind möglicherweise auch entsprechende Schulungen notwendig. Des Weiteren sollte darüber nachgedacht werden, bei den Bildungsmaterialien stärker zwischen den Settings Kita und Grundschule bzw. dem Alter der Kinder zu differenzieren. Hiervon würden die Materialien sicher profitieren. Das Thema Genuss bzw. die genussvolle Ernährungspraxis sollte zudem in den Bildungsmaterialien deutlich stärker thematisiert werden, zumal das Thema Genuss eines der zentralen Ziele von Ikako darstellt.

Bezüglich der formalen Gestaltung der Materialien könnte darüber nachgedacht werden, den Hintergrund der Abbildungen in der Farbe weiß zu halten, da die Materialien sich so besser zum Kopieren eignen.

Geprüft werden sollte auch, wie es gelingen kann, dass alle GenussbotschafterInnen, die Bildungsmaterialien zur Erweiterung ihrer Kompetenzen und als Grundlage ihrer Arbeit in den Einrichtungen nutzen. Schließlich werden zum aktuellen Stand der Evaluation von der Sarah Wiener Stiftung weder Vorgaben zu den fachlichen Qualifikationen der GenussbotschafterInnen gemacht, noch gibt es Vorgaben zur Art der Aktivitäten in den Einrichtungen (z.B. Verwendung von Rezepten) oder zur Nutzung der Bildungsmaterialien aus dem Online-Portal. Aus der Perspektive der Ernährungsbildung sind jedoch gewisse Voraussetzungen notwendig, um bei den Angeboten ein Mindestmaß an Qualität sicherzustellen.

Abschließend sei nochmals darauf hingewiesen, dass sich die Auswertungen zu den Bildungsmaterialien auf den Stichtag 30.06.2018 beziehen und die Materialien zwischenzeitlich weiterentwickelt wurden. Bereits im Februar 2019 fand an der Pädagogischen Hochschule in Schwäbisch Gmünd ein Workshop mit VertreterInnen der Sarah Wiener Stiftung und dem Evaluationsteam sowie den ExpertInnen für Ernährungsbildung zur Evaluation der Bildungsmaterialien statt. Hier wurden die Ergebnisse ausführlich diskutiert. Zahlreiche Anregungen wurden zwischenzeitlich aufgenommen. Insbesondere im Bereich der Hintergrundinformationen (eine der wesentlichen Schwachstellen) haben inzwischen Änderungen und Verlinkungen mit Fachgesellschaften (DGE, Deutscher Allergie- und Asthmabund) stattgefunden. Somit ist davon auszugehen, dass sich die Qualität der Materialien zwischenzeitlich verbessert hat, wie insbesondere auch am Merkblatt „Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“ deutlich wird. Für eine konkrete Bewertung müsste aber ein erneuter Abgleich mit dem Materialkompass Verbraucherbildung (vzbv, n.d.) erfolgen.

7 Ergebnisse zur Ikako-Fortbildung

Die Ikako-Fortbildung ist der Kern der Initiative: In ihr werden pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kita, Schule und außerschulischen Lernorten zu sogenannten GenussbotschafterInnen ausgebildet. Sie vermittelt Informationen und Anregungen für die Nahrungszubereitung mit Kindern, mit denen die GenussbotschafterInnen in ihren Einrichtungen entsprechende Angebote durchführen können.

Bei der Evaluation standen die Durchführung der Fortbildung, Bewertungen u.a. vom Inhalt und das Erleben der TeilnehmerInnen im Fokus. Die ausgewerteten Daten stammen aus den Befragungen der TrainerInnen und der GenussbotschafterInnen (T1- und T2-Befragung). Ausgewertet wurden jeweils die Fälle mit gültigen Werten. Eine Übersicht über die Evaluationsziele, Indikatoren und Methoden gibt Tabelle 24.

Tabelle 24.

Untersuchung der Ikako-Fortbildung im Überblick

Evaluationsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung der Ikako-Fortbildung • Entwicklung von Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung der Fortbildung für die GenussbotschafterInnen
Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Bewertung der Durchführung aus Sicht der TrainerInnen • Quantitative und qualitative Bewertung verschiedener Aspekte der Fortbildung (Inhalt, Niveau, Tempo, Umfang) • Motivationsbezogenes Erleben der TeilnehmerInnen
Methode	<ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmende Beobachtung an Fortbildungen • Befragung der TrainerInnen • Befragung der GenussbotschafterInnen (repräsentativ T1, Längsschnitt T2)

7.1 Durchführung der Fortbildung

7.1.1 Grundstruktur

Die Grundstruktur der Ikako-Fortbildung besteht aus acht Teilen. Diese Struktur ist vorgegeben, um Ablauf und Inhalt der einzelnen Fortbildungen und verschiedenen TrainerInnen zu standardisieren. Sie kann und soll aber von den TrainerInnen an die jeweilige Fortbildungsgruppe angepasst werden.

Um den Umsetzungsgrad der Grundstruktur zu beschreiben, wurden die TrainerInnen gebeten, für jeden der acht Teile einzuschätzen, wie hoch der Anteil im Durchschnitt ist, den sie wie vorgegeben umsetzen. Abbildung 30 ist zu entnehmen, dass die Umsetzung der einzelnen Teile im Vergleich zur Vorgabe stark variiert.

Auffällig ist, dass im Durchschnitt keiner der acht Fortbildungsteile in vollem Umfang umgesetzt wurde. Beim ersten Teil der „Vorbereitung, Begrüßung und Einführung“ (96 %) und dem Praxisanteil (90 %) war der durchschnittliche Umsetzungsgrad am höchsten; beim theoretischen Teil der „Ernährungspyramide“ (61 %) sowie bei der „Umsetzung in den Einrichtungen“ (65 %) war er am geringsten.

Im Vergleich dazu wurde der pädagogische Teil „Bildungsauftrag Gesundheit und pädagogisches Kochen“ im Durchschnitt zu 76 % und der theoretische Teil „So lernen Kinder essen“ zu 88 % wie vorgegeben umgesetzt.

"Bitte geben Sie für die einzelnen Inhalte in Prozent an, wie hoch der Anteil im Durchschnitt ist, den Sie wie vorgegeben umsetzen."

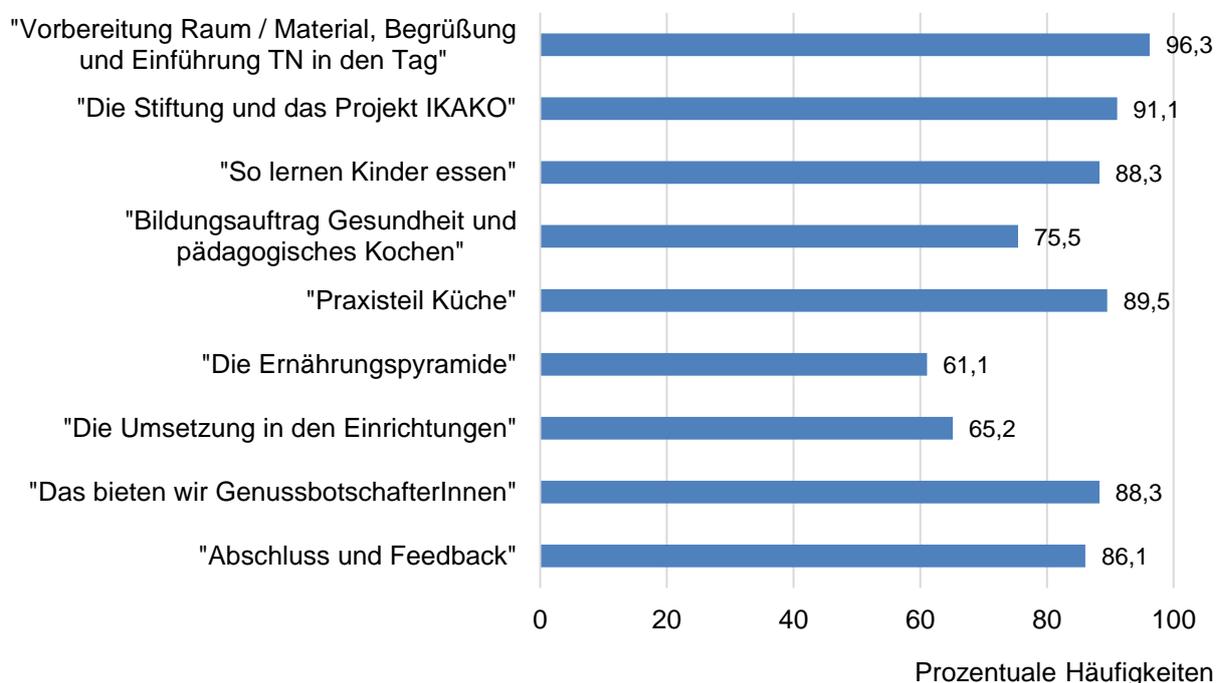


Abbildung 30. Umsetzungsgrad der acht Fortbildungsteile; $n = 16$

7.1.2 Wahrgenommene Barrieren

Die TrainerInnen wurden zudem nach Barrieren gefragt, die ihnen die Durchführung der Fortbildung erschweren. Dazu wurden ihnen zwölf potenziell erschwerende Faktoren aus den Bereichen Ablauf/Räumlichkeiten, FortbildungsteilnehmerInnen und Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung zur Beurteilung vorgegeben. Darüber hinaus konnten die TrainerInnen weitere Barrieren nennen.

Die größte Barriere schien der Zeitfaktor zu sein, wie den Ergebnissen in Tabelle 25 zu entnehmen ist. Es folgten schlechte räumliche Gegebenheiten der Küchen. Demgegenüber standen die Unterstützung und Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung, die nicht als erschwerend wahrgenommen wurden. Bei den TeilnehmerInnen wurde die Heterogenität in Bezug auf Qualifikation und Einrichtung als größte Barrieren wahrgenommen. Mangel an Qualifikation oder Interesse spielten hingegen keine Rolle.

Tabelle 25.

Wahrgenommene Barrieren bei der Durchführung der Ikako-Fortbildung (TrainerInnen Befragung, n = 16)

	<i>min.</i>	<i>max.</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
Ablauf/Räumlichkeiten				
... zu wenig Zeit für Vorbereitung	1	4	2,69	0,79
... zu wenig Zeit für Durchführung	1	5	3,06	1,29
... erschwerter Zugang zu Küchen	1	4	2,38	1,09
... schlechte räumliche Gegebenheiten der Küchen (z.B. zu wenig Arbeitsplätze)	1	4	2,88	0,96
... schlechte Ausstattungen der Küchen (z.B. fehlende Gegenstände wie Brettchen, Messer, Schürzen)	1	4	2,69	1,08
TeilnehmerInnen				
... unzureichendes Interesse der TN	1	4	1,69	0,79
... unzureichende Qualifikation der TN	1	3	1,87	0,62
... die Heterogenität der Gruppe hinsichtlich der Qualifikation	1	5	2,75	1,18
... unzureichende Erfahrung der TN	1	4	2,06	0,68
... die Heterogenität der Gruppe hinsichtlich der Einrichtung (z.B. Schule / Kita)	1	5	2,56	1,15
Sarah Wiener Stiftung (SWS)				
... unzureichende Unterstützung durch die SWS	1	4	1,31	0,79
... die Art der Zusammenarbeit mit der SWS	1	5	1,38	1,03

Anmerkung. 1 = stimme überhaupt nicht zu; 3 = teils/teils; 5 = stimme voll und ganz zu.

Im offenen Antwortformat wurden fehlende bzw. zu spät gelieferte Lebensmittel (n = 2), Belastungen durch die Anreise bzw. Übernachtung (n = 1) und schlechte Parksituationen vor Ort (n = 1) genannt. Auch hier wurde das Thema Zeit von zwei TrainerInnen aufgegriffen: „zu viele, teils anspruchsvolle Inhalte für die angesetzte Zeit“, „viele Änderungen, die sehr zeitaufwendig in der Ein-/Umarbeitung der GBF sind“.

7.2 Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang

Die Beurteilung von Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang der Fortbildung erfolgte sowohl durch die TrainerInnen als auch die TeilnehmerInnen, wobei die TrainerInnen Beurteilungen aus ihrer eigenen Sicht und aus Sicht ihrer TeilnehmerInnen abgaben. Die Ergebnisse der Befragung sind in Abbildung 31 ersichtlich.

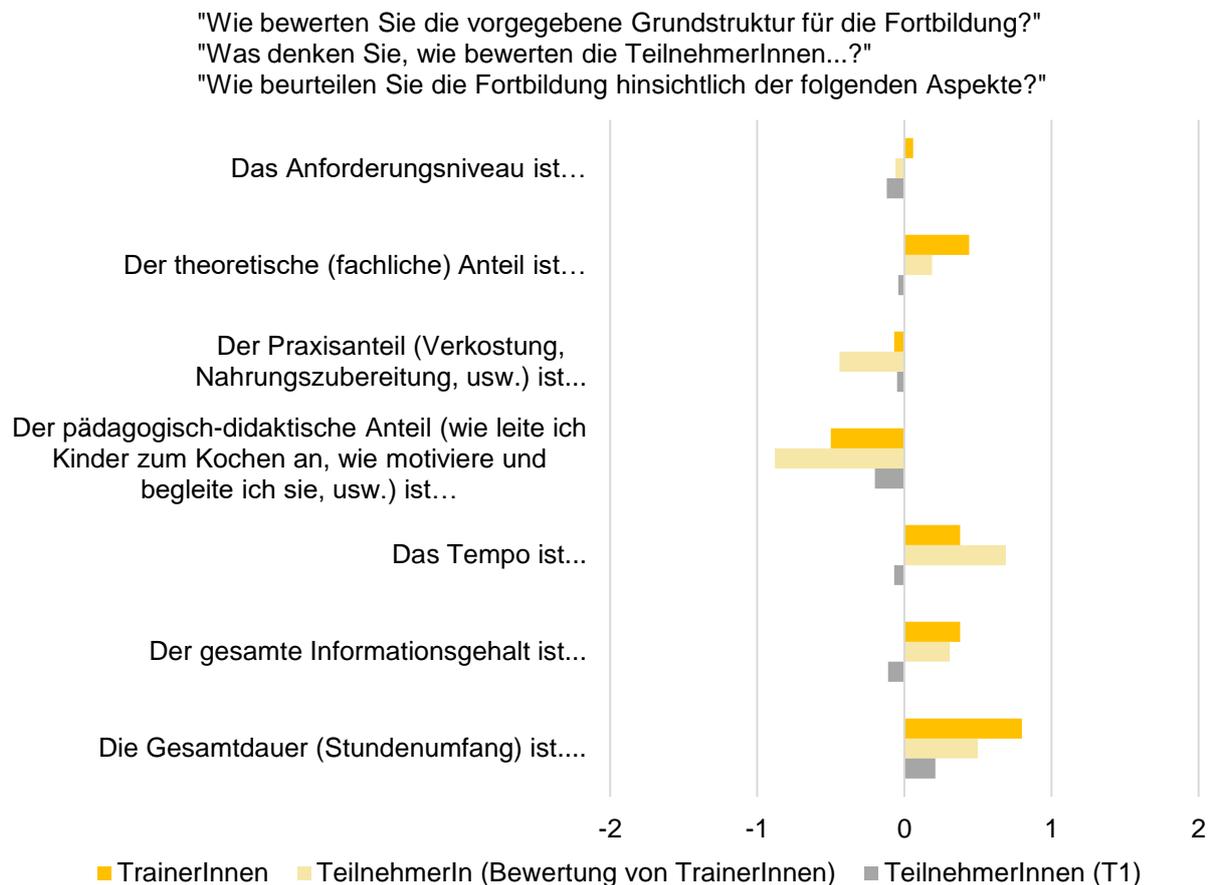


Abbildung 31. Quantitative Bewertung von Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang; TrainerInnen-Befragung, $n = 16$; TeilnehmerInnen (T1), $n = 1.278-1.288$; Darstellung von Mittelwerten (-2 = viel zu niedrig/gering bis +2 = viel zu hoch/groß)

Das Anforderungsniveau wurde aus den verschiedenen Perspektiven als *genau richtig* eingeschätzt. Tempo, Informationsgehalt und Dauer wurde von den TrainerInnen tendenziell als *etwas zu hoch* beurteilt. Das gleiche galt aus ihrer Sicht auch für die TeilnehmerInnen, die diese Aspekte der Fortbildung jedoch selbst im Durchschnitt „genau richtig“ fanden.

Dasselbe Muster fand sich bei der Einschätzung des theoretischen Anteils: Die TrainerInnen schätzten ihn selbst und für ihre TeilnehmerInnen als *etwas zu hoch* ein, wohingegen die TeilnehmerInnen ihn *genau richtig* ansahen. Noch deutlicher fielen die Unterschiede beim Praxis- und pädagogisch-didaktischen Anteil aus: Die TrainerInnen sahen auch diese Anteile tendenziell als *etwas zu gering* für ihre TeilnehmerInnen an, während die TeilnehmerInnen diese Anteile *genau richtig* fanden.

Über die Zeit veränderte sich die Bewertung der TeilnehmerInnen jedoch deutlich, wenn man diejenigen betrachtet, die an der T1- und auch an der T2-Befragung teilnahmen: Im Nachhinein bewerteten sie den Praxisanteil sowie den pädagogisch-didaktischem Anteil als eher *zu gering*, $t(309) \geq 2,27$, $p < .05$ (siehe Abbildung 32). Der Theorieteil wurde weiterhin als *genau richtig* beurteilt, $p > .10$.

Die teilnehmenden Beobachtungen bestätigten diese Bewertungen: Der Praxisanteil war sehr groß, während der pädagogisch-didaktische Anteil vergleichsweise gering war. Es blieben einige Fragen offen, insbesondere im Bereich der Fachdidaktik der Ernährungsbildung. Deutlich wurde auch, dass der Zeitumfang bezogen auf den Tag nicht größer hätte sein dürfen.

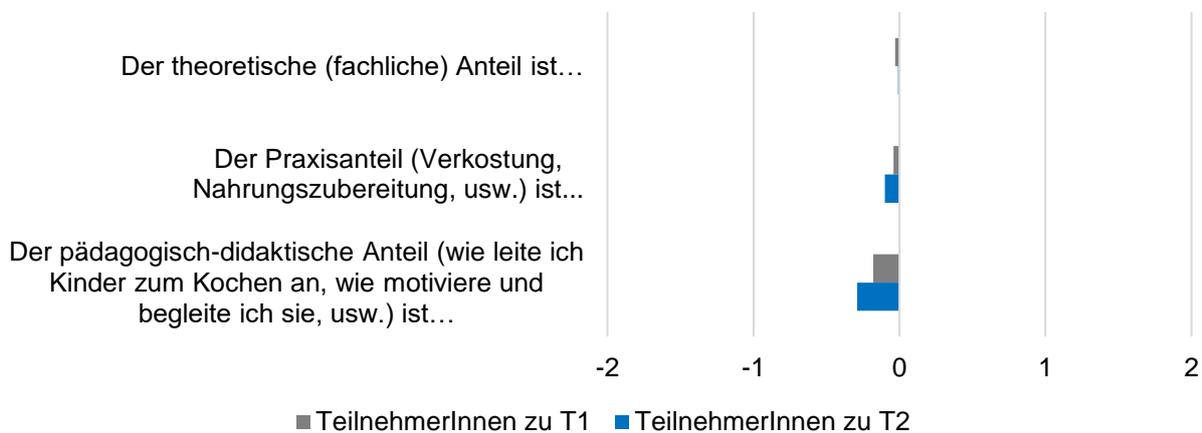


Abbildung 32. Quantitative Bewertung der Fortbildung durch die TeilnehmerInnen direkt im Anschluss (T1-Befragung), $n = 1.278-1.285$) und 6 bis 12 Monate später (T2-Befragung), $n = 310-312$; Darstellung von Mittelwerten (-2 = viel zu niedrig/gering bis +2 = viel zu hoch/groß)

Diese Ergebnisse spiegelten sich auch in den Wünschen nach vertiefenden und weiterführenden Inhalten wider. Rückblickend hätte sich ein Viertel der GenussbotschafterInnen eine Vertiefung einzelner Aspekte gewünscht (24,3 %; $n = 119$) und 14,1 % ($n = 43$) zusätzliche Inhalte. Am häufigsten wurden diesbezüglich pädagogisch-didaktische Anteile genannt („der pädagogische Anteil, wie bringe ich Kindern bei sich gesund zu ernähren“, „genaueres Eingehen darauf, wie es mit Kindern funktioniert“, „in welchen Schritten leite ich Kinder an?“) und der Umgang mit besonderen Rahmenbedingungen, wie große Gruppen oder wenig Zeit. Auch eine Vertiefung der Praxis wurde gewünscht.

Fast alle GenussbotschafterInnen bejahten die Frage, ob sie eine weitere Ikako-Fortbildung besuchen würden, wenn sie die Möglichkeit dazu hätten (90,5 %, $n = 276$). Inhaltlich favorisierten sie Fortbildungen mit neuen Rezepten, weiteren pädagogischen und didaktischen Hinweisen und weitere Praxisvertiefungen. Auch Informationen zu Regionalität und Saisonalität von Lebensmitteln und zum Umgang mit verschiedenen Zielgruppen und Rahmenbedingungen wurden genannt. Zudem schienen verschiedene Ernährungsstile (vegan, vegetarisch) und Allergene von besonderem Interesse zu sein.

7.3 Allgemeine Bewertung der Fortbildung

Allgemein wurde die Fortbildung von den TeilnehmerInnen am Ende des Fortbildungstages positiv bewertet (T1-Befragung). Der Aussage „Die Fortbildung hat mir insgesamt gefallen“ stimmten 76,4 % ($n = 979$) voll und ganz zu. Die Mittelwerte der einzelnen Angaben variieren zwischen 4,2 und 4,8. Die TeilnehmerInnen stimmten den Aussagen demnach im Mittel *eher bis voll und ganz* zu (siehe Abbildung 33). Der Praxisanteil gefiel etwas mehr als der pädagogische und theoretische Anteil. Die geringste Zustimmung erhielt die Aussage, dass sich das Gelernte gut im Arbeitsalltag umsetzen lassen wird.

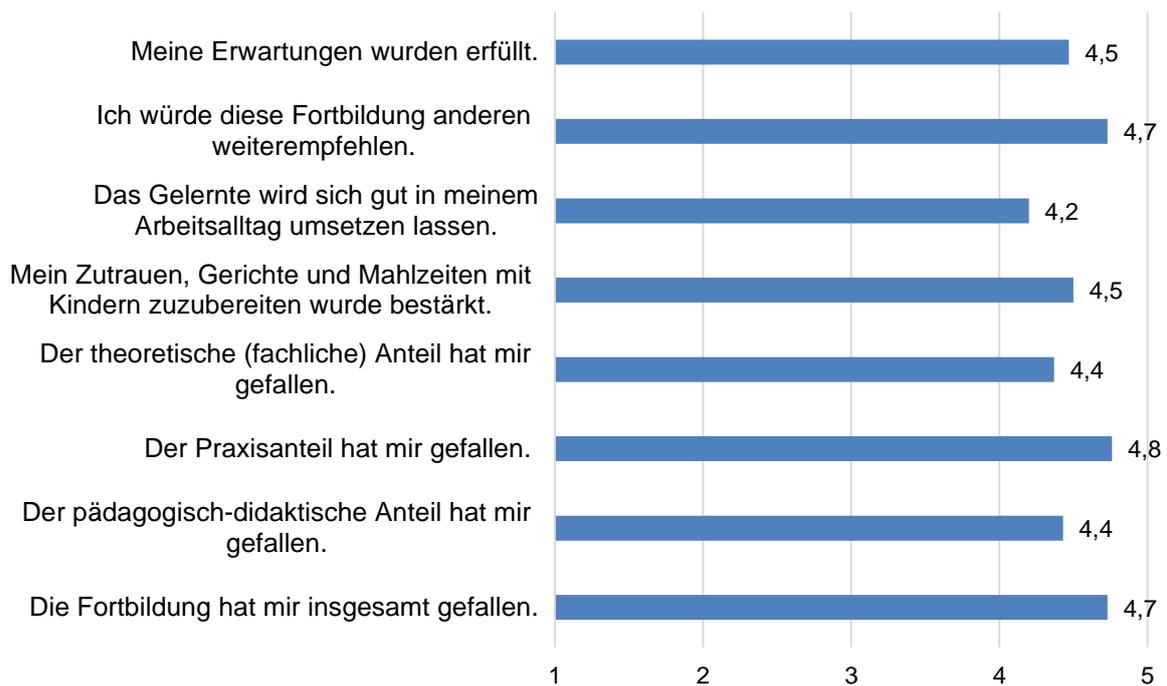


Abbildung 33. Qualitative Bewertung der Fortbildung durch die TeilnehmerInnen (T1-Befragung), $n = 1.277-1.283$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*)

Der Eindruck, dass die Fortbildung den TeilnehmerInnen sehr gut gefällt, bestätigte sich auch in den teilnehmenden Beobachtungen.

7.4 Erleben der TeilnehmerInnen in der Fortbildung

Abschließend interessierte das Erleben von Autonomie und Kompetenz der TeilnehmerInnen in der Fortbildung. Die Ergebnisse bestätigten das selbstberichtete Verhalten der TrainerInnen (siehe Kapitel 5.3):



Abbildung 34. Kompetenzerleben der TeilnehmerInnen (T1-Befragung), $n = 1.268-1.281$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*)

Die TeilnehmerInnen erlebten sich in der Fortbildung im Durchschnitt als sehr kompetent, wie Abbildung 34 zu entnehmen ist. Bei genauer Betrachtung fällt auf, dass sie sich etwas kompetenter darin fühlten, Angebote der Nahrungszubereitung durchführen zu können, die in der Fortbildung vermittelt oder angeregt wurden, als ganz allgemein Nahrung mit Kindern zuzubereiten. In Abbildung 35 ist erkennbar, dass sie sich auch äußerst selbstbestimmt erlebten.

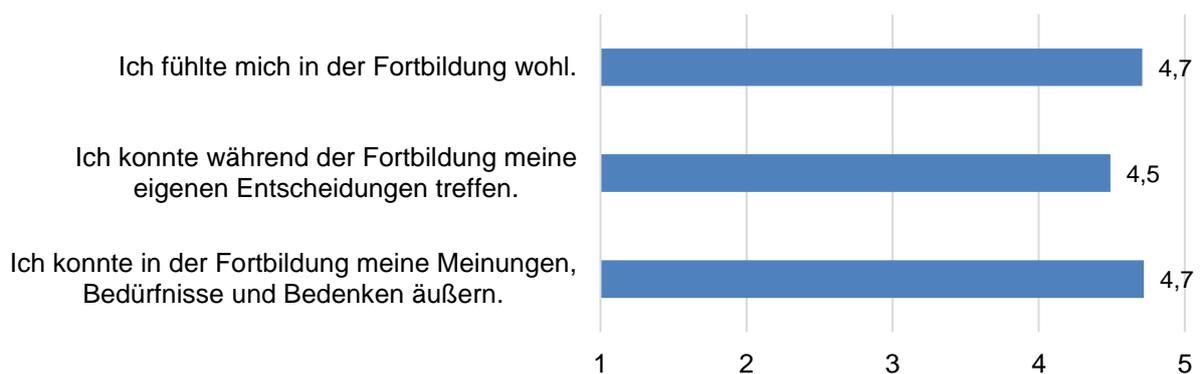


Abbildung 35. Autonomieerleben der TeilnehmerInnen (T1-Befragung), $n = 1.268-1.285$; Darstellung von Mittelwerten (1 = *stimme überhaupt nicht zu*, 3 = *teils/teils*, 5 = *stimme voll und ganz zu*)

Da Kompetenz- und Autonomieerleben laut Selbstdeterminationstheorie (SDT; Deci & Ryan, 1993, 2000, 2008) entscheidend für die Ausbildung und Aufrechterhaltung von intrinsischer Motivation ist, liegen am Ende des Fortbildungstags gute Voraussetzungen hierfür vor. Es ist von einer hohen intrinsischen Motivation der GenussbotschafterInnen und infolgedessen von einer gelingenden Umsetzung der Informationen und Anregungen aus der Fortbildung auszugehen (siehe Kapitel 8).

7.5 Gesamtbewertung

Die Evaluation der Ikako-Fortbildung lieferte insgesamt folgende Ergebnisse:

- Die Fortbildung wird von den TrainerInnen unterschiedlich konsequent umgesetzt und von den TeilnehmerInnen allgemein sehr gut bewertet.
- Der *Praxisteil* wird nahezu wie vorgegeben umgesetzt und hat den FortbildungsteilnehmerInnen am besten gefallen. Im Rückblick wurde er allerdings als eher zu gering bewertet und der Wunsch nach einer stärkeren Vertiefung in der Fortbildung oder im Rahmen weiterer Fortbildungen geäußert.
- Beim *pädagogischen Teil* ist der Umsetzungsgrad etwas geringer. Die TeilnehmerInnen bewerten ihn im Nachgang als zu gering und äußern hierzu am häufigsten den Wunsch nach Vertiefung oder zusätzlichen Fortbildungsinhalten.
- Der *theoretische Teil* wird am wenigsten wie vorgegeben umgesetzt, zumindest der mit Gesundheitsbezug (Ernährungspyramide). Die TeilnehmerInnen finden auch diesen Teil etwas weniger gut als den Praxisteil, aber insgesamt genau richtig.
- Der Teil zur *Umsetzung in den Einrichtungen* wird ebenfalls nur zu einem geringen Anteil wie vorgegeben umgesetzt. Hierzu werden im Rückblick viele Wünsche nach Vertiefung oder zusätzlichen Fortbildungsinhalten und weiteren Fortbildungen geäußert.
- Die TrainerInnen empfinden *Zeitmangel* als stärkste Barriere für die Durchführung der Fortbildung. Informationsgehalt, Tempo und Dauer werden als eher zu hoch eingeschätzt.
- In Bezug auf die Teilnehmerschaft erschwert den TrainerInnen die *heterogene Zusammensetzung* der TeilnehmerInnen (Qualifikation und Heimateinrichtung) am stärksten die Durchführung, nicht jedoch per se die unzureichende Qualifikation der TeilnehmerInnen.
- Allgemein wird die Fortbildung von den TeilnehmerInnen positiv bewertet.
- Die TeilnehmerInnen fühlen sich in der Fortbildung kompetent und selbstbestimmt, was gute Voraussetzungen für intrinsische Motivation und gelingende Umsetzung sind. Sie sehen sich am Ende des Fortbildungstags kompetent darin, Angebote der Nahrungszubereitung durchführen zu können, die die Fortbildung vermittelt oder angeregt hat.

7.6 Handlungsempfehlungen

Kern der Ikako-Initiative sind die eintägigen Fortbildungen, die im Rahmen der Evaluation auf Durchführung, Bewertung und motivationsbezogenes Erleben der TeilnehmerInnen untersucht wurden.

Dabei zeigte sich, dass die Fortbildungen nicht immer wie vorgegeben umgesetzt werden. Dies kann nicht per se als negativ, sondern auch als Ausdruck des Zuschneidens auf die jeweilige Fortbildungsgruppe, gewertet werden. Zumal die TeilnehmerInnen die Fortbildung allgemein positiv beurteilen und sich kompetent erleben, mit den Informationen und An-

regungen für die Nahrungszubereitung mit Kindern entsprechende Angebote in ihren Einrichtungen durchführen zu können. Zugleich weisen TrainerInnen und teilnehmende Beobachtung darauf hin, dass der eine Fortbildungstag nicht ausreicht, für einige Inhalte die Zeit zu knapp ist und Fragen offenbleiben. Die TeilnehmerInnen sind zwar sehr engagiert (siehe Kapitel 8.1), aber im Nachgang wird deutlich, dass sie noch mehr Informationen und Anregungen für die Umsetzung von Angeboten zur Nahrungszubereitung gebraucht hätten.

Das straffe Zeitkorsett durch die Begrenzung auf einen Tag und die Heterogenität der TeilnehmerInnen in Bezug auf Qualifikation und Tätigkeitsbereich (siehe Kapitel 8.1) schränken das Konzept bzw. das gezielte Zuschneiden auf die Teilnehmerschaft allerdings stark ein.

Vor diesem Hintergrund und unter Berücksichtigung der Ergebnisse zu den Anteilen an Theorie, Praxis und Pädagogik-Didaktik werden der Sarah Wiener Stiftung folgende Empfehlungen ausgesprochen:

Erstens sollte der **Umfang** der Fortbildung erhöht werden. Zwei Fortbildungseinheiten, verteilt auf zwei Tage, sollten der Mindeststandard sein. Ausgehend davon, dass insbesondere im pädagogisch-didaktischen Bereich Vertiefungen und mehr Inhalte gewünscht werden, sollte vor allem die spezielle Fachdidaktik der Ernährungsbildung noch stärker Berücksichtigung finden (siehe Kapitel 3).

Zweitens ist eine **Ausdifferenzierung** des Fortbildungsangebots empfehlenswert. Eine Möglichkeit wären unterschiedliche Konzepte für pädagogische Fachkräfte aus dem Kita-Bereich, dem Schulbereich und dem außerschulischen Bereich, in denen z.B. die jeweiligen Rahmenbedingungen für die Umsetzung (noch) gezielter thematisiert werden könnten. Eine Alternative stellt die Modularisierung von Theorie, Fachdidaktik und Praxis dar. Dann könnten die TeilnehmerInnen je nach Primärqualifikation die notwendigen theoretischen und fachpraktischen Grundlagen, insbesondere aber auch die notwendigen fachdidaktischen Kompetenzen erwerben, um im Namen der Sarah Wiener Stiftung und der BARMER Ernährungsbildung bzw. Gesundheitsförderung durchführen zu können.

Schließlich ist auch an eine gezielte **Steuerung** der TeilnehmerInnen zu denken, d.h. für die Teilnahme an den Fortbildungen wären bestimmte Qualifikationen, wie z.B. eine pädagogische Ausbildung, Voraussetzung.

8 Ergebnisse zu den GenussbotschafterInnen

Die GenussbotschafterInnen werden in den Ikako!-Fortbildungen geschult und wirken direkt in den Einrichtungen und auf die Kinder, indem sie diese beim Gestalten und Erleben einer genussfähigen Nahrungszubereitung und bei der Erweiterung ihrer Kompetenzen in der genussfähigen Zubereitung unterstützen (siehe Kapitel 3).

Die Ergebnisse stammen aus den Befragungen der TrainerInnen (siehe Kapitel 4.1) und der GenussbotschafterInnen (siehe Kapitel 4.3). Im Fokus stehen Merkmale der Qualifikation und Umsetzung. Ausgewertet wurden jeweils die Fälle mit gültigen Werten. Eine Übersicht über die Evaluationsziele, Indikatoren und Methoden gibt Tabelle 28.

Tabelle 26.

Untersuchung der GenussbotschafterInnen im Überblick

Evaluationsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterisierung der TeilnehmerInnen der GenussbotschafterInnenfortbildung • Ermittlung der Sichtweise der GenussbotschafterInnen in Bezug auf die Umsetzungsmöglichkeiten in der Einrichtung (T1 und T2)
Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Beruflicher Hintergrund (Primärqualifikation, Berufserfahrung) • Qualifikationen und Erfahrungen im Kontext Ernährung und Nahrungszubereitung sowie im pädagogischen Bereich • Ernährungsbezogene Kompetenzen (Wissen, Fertigkeiten, Einstellungen, Motivation) • Motivation, Interesse, Erwartungen zur Umsetzung von Fortbildungsinhalten/Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern • Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern • Allgemeine Bewertung der Durchführung
Methoden	<ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmende Beobachtung an Ikako-Fortbildungen • Befragung der TrainerInnen • Befragung der GenussbotschafterInnen (repräsentativ T1; Längsschnitt T2)

8.1 Qualifikation

Die Qualifikation der GenussbotschafterInnen wurde im Rahmen der T1-Befragung erfasst (siehe Kapitel 4.3.5.1). Zudem wurden die TrainerInnen um ihre Einschätzung zur Qualifikation der FortbildungsteilnehmerInnen gebeten (siehe Kapitel 4.1.4.4).

8.1.1 Erfahrung in der Nahrungszubereitung mit Kindern

Zunächst zeigte sich, dass die Hälfte der Befragten über Erfahrung in der Nahrungszubereitung mit Kindern im pädagogischen Kontext verfügt (50,8 %; $n = 638$).¹⁶ Von diesen gaben 353 Personen auch die Länge der Erfahrung an. Sie reichte von drei Monaten bis 40 Jahre, im Durchschnitt 11,6 ($SD = 9,7$) Jahre.

8.1.2 Zusatzausbildungen im Bereich der Ernährungsbildung

Eine Zusatzausbildung im Bereich der Ernährungsbildung hatten 15,1 % der FortbildungsteilnehmerInnen ($n = 193$; 16 Personen ohne Angabe).

Darunter waren Fortbildungen zu etablierten Ernährungsprogrammen wie AOK JolinchenKids ($n = 5$) bzw. AOK TigerKids ($n = 10$), Bewusste Kinderernährung (BeKi; $n = 3$), Ernährungsführerschein ($n = 3$) sowie Das gesunde Boot ($n = 3$).

8.1.3 Ernährungswissen

Das ernährungsbezogene Praxiswissen wurde mit dem Test von Dickson-Spillmann und KollegInnen (2011) erfasst (siehe Kapitel 4.3.5.1). Die FortbildungsteilnehmerInnen beantworteten im Mittel 13,3 der 20 Aussagen richtig ($SD = 3,83$). Diese Punktzahl ist etwa vergleichbar mit der der Schweizer Durchschnittsbevölkerung (durchschnittliche Punktzahl 13,0), aber etwas niedriger als die der Schweizer Bevölkerung mit Ernährungshintergrund (durchschnittliche Punktzahl 14,6; Dickson-Spillmann et al., 2011). Die Häufigkeitsverteilung der Gesamtpunktzahl des Wissenstests ist Abbildung 36 zu entnehmen. Rund 15,8 % der FortbildungsteilnehmerInnen verfügten über ein sehr geringes Ernährungswissen (Gesamtwert unter 10 Punkten; $n = 167$).

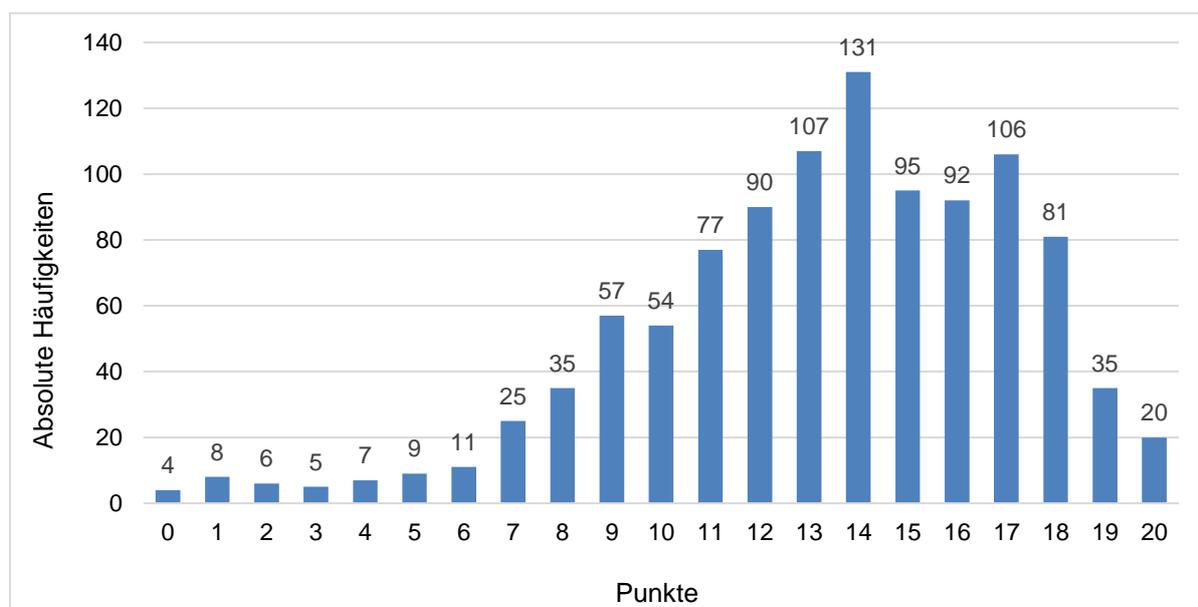


Abbildung 36. Verteilung richtiger Antworten im Ernährungswissenstest nach Dickson Spillmann und KollegInnen (2011) (T1-Befragung), $n = 1.055$

¹⁶ $n = 1.256$; es fehlen 42 Angaben zur Erfahrung.

8.1.4 Cooking und Food Skills

Die Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung wurden bei den FortbildungsteilnehmerInnen auch mit dem Fragebogen von Lavelle und KollegInnen (2017b) erfasst (siehe Kapitel 4.3.5.1).

Im Mittel erzielten sie 32,1 von 42 Punkten auf der Cooking Skills Skala ($SD = 6,2$; $min.-max.$: 5-42; $n = 1.284$) und 109,6 von 133 Punkten auf der Food Skills Skala ($SD = 17,4$; $min.-max.$: 7-133; $n = 1.285$).

Für die einzelnen Kompetenzen zeigt Abbildung 37a/b, dass jeweils die Hälfte der TeilnehmerInnen ihre Kompetenzen als gut oder sehr gut einschätzten. „Gemüse schälen“ (siehe Abbildung 37a) sowie „das Mindesthaltbarkeitsdatum verstehen“ und „Lager-/Haltbarkeitsinformationen verstehen“ (siehe Abbildung 37b) wurde sogar von über 80 % der Befragten als *gut* oder *sehr gut* eingestuft. Es gab nur eine Ausnahme: Die Kompetenz „rohen Fisch zubereiten“ zu können, wurde von nur 34 % TeilnehmerInnen als gut oder sehr gut eingestuft.

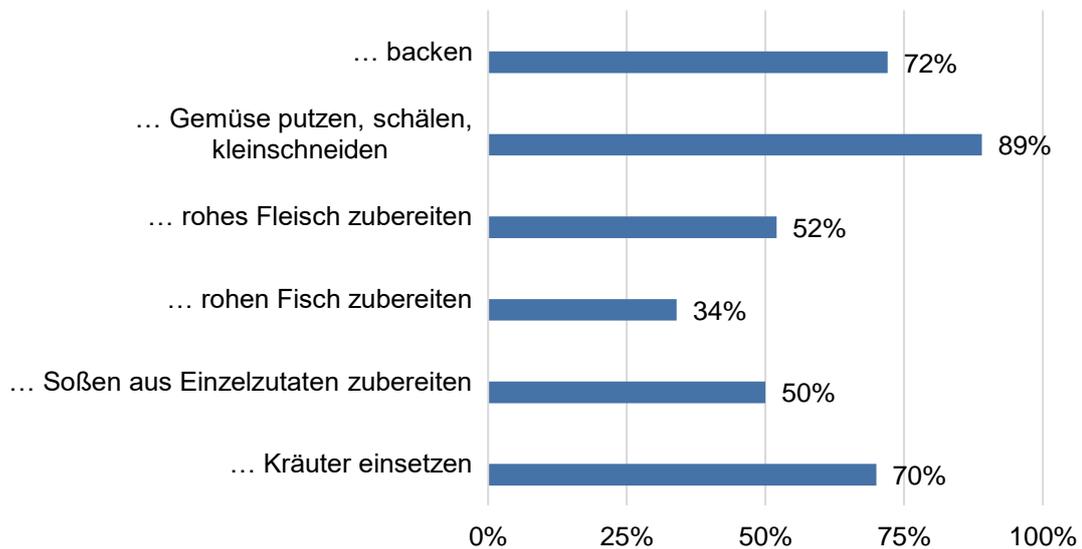


Abbildung 37a. FortbildungsteilnehmerInnen mit (sehr) guten Cooking-Skills (T1-Befragung), $n = 1.261-1.282$)

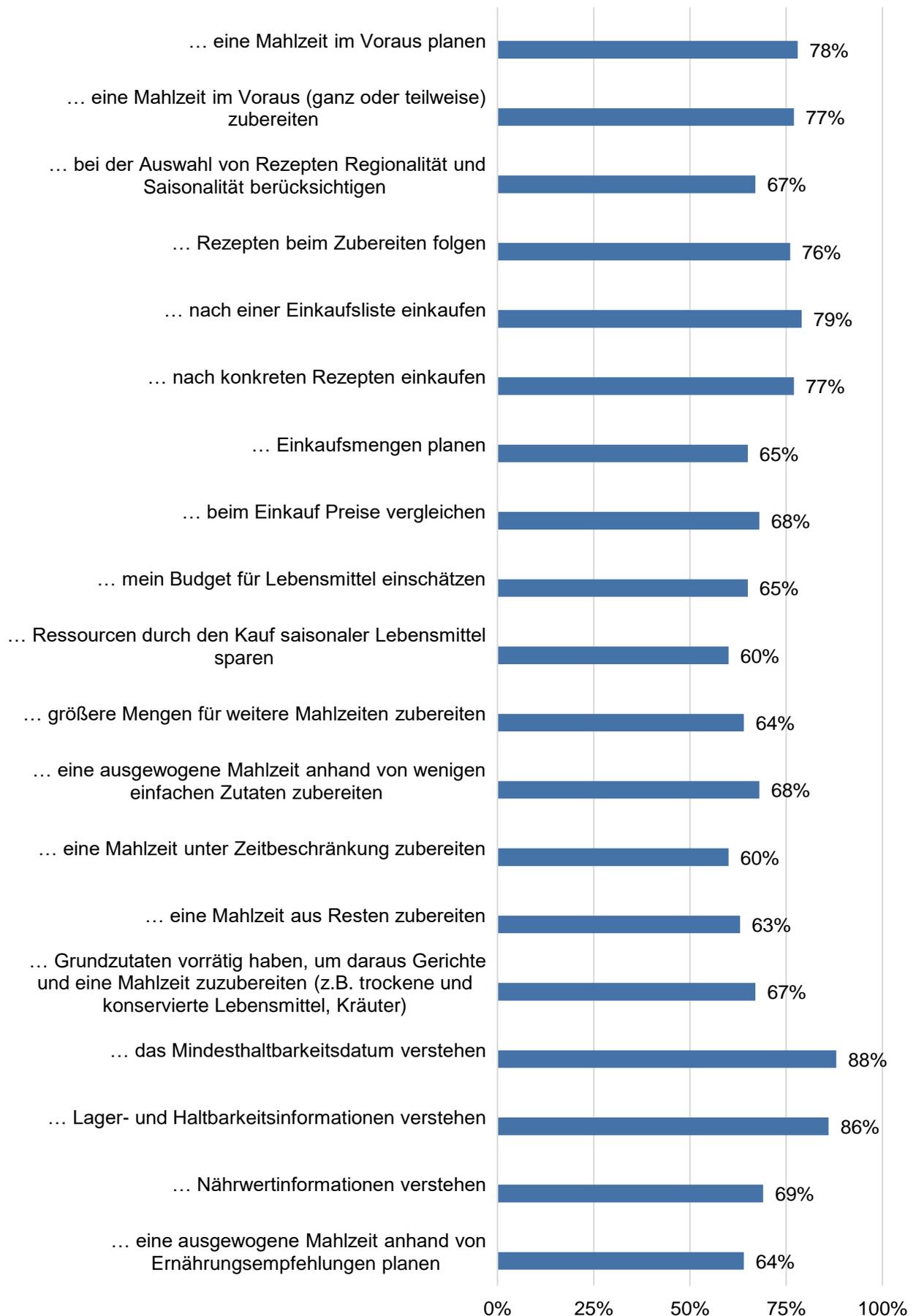


Abbildung 37b. FortbildungsteilnehmerInnen mit (sehr) guten Food-Skills (T1-Befragung), n = 1.261-1.282

Die GenussbotschafterInnen wurden zudem zu ihrer intrinsischen Motivation befragt. Von Interesse war die allgemeine Motivation, „Nahrung zuzubereiten“ sowie die spezifischere Motivation, „Nahrung mit Kindern zuzubereiten“ (Miketinas et al., 2016). Diese Motivationen wurden in der T1- und in der T2-Befragung mit 5-stufigen Antwortskalen erfasst (siehe Kapitel 4.3.5.1).

Die Ergebnisse zeigten, dass die FortbildungsteilnehmerInnen insgesamt hoch motiviert waren. Dabei war die mittlere intrinsische Motivation zur Nahrungszubereitung mit Kindern direkt im Anschluss an die Fortbildung etwas höher ausgeprägt ($M = 4,47$; $SD = 0,59$) als ihre intrinsische Motivation zur Nahrungszubereitung allgemein ($M = 4,43$; $SD = 0,67$), $t(1.275) = 3,05$, $p < .05$. Damit bestätigten sich die Ergebnisse zum Verhalten der TrainerInnen (siehe Kapitel 5.3) und zum Erleben in der Fortbildung (siehe Kapitel 7.4).

Über die Zeit veränderte sich die Motivation der GenussbotschafterInnen nicht, wenn man diejenigen betrachtet, die an der T1- und auch an der T2-Befragung teilnahmen.

8.1.5 Einschätzung durch die TrainerInnen und ExpertInnen

Die TrainerInnen beurteilten die Qualifikation der FortbildungsteilnehmerInnen anhand der sechs in Tabelle 27 aufgeführten Aussagen. Sie sahen vor allem im Bereich der Ernährungs- bildung Defizite bei den TeilnehmerInnen. Demgegenüber stand die Qualifikation im pädagogischen Umgang mit Kindern, die die höchste Zustimmung erfuhr.

Tabelle 27.

Qualifikation der FortbildungsteilnehmerInnen aus Sicht der TrainerInnen (n = 16)

	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
Ich denke die TN sind qualifiziert...				
... in der Nahrungszubereitung allgemein	2	4	3,36	0,62
... in der Nahrungszubereitung mit Kindern	2	4	3,38	0,62
... in der genussvollen Nahrungszubereitung mit Kindern	2	4	3,38	0,62
... im pädagogischen Umgang mit Kindern	3	5	4,25	0,68
... in der Umsetzung der IKAKO-Angebote	3	5	3,75	0,78
... in fachlichen Fragen der Ernährungs- bildung	2	3	2,63	0,50

Anmerkung. 1 = stimme überhaupt nicht zu; 3 = teils/teils; 5 = stimme voll und ganz zu.

In der teilnehmenden Beobachtung des Evaluationsteams an den Fortbildungen bestätigte sich das Bild, das die Befragungen zeichneten: Die FortbildungsteilnehmerInnen waren bereits erfahren in der Nahrungszubereitung mit Kindern und heterogen in Bezug auf Ausbildung, Wissen und Kompetenzen. Insgesamt waren sie sehr interessiert und motiviert mit Kindern (weiter) Nahrung zuzubereiten, um deren Gesundheit zu fördern.

8.2 Umsetzung von Angeboten zur Nahrungszubereitung

Die GenussbotschafterInnen wurden in der T1-Befragung zu ihren Plänen sowie in der T2-Befragung zur tatsächlichen Durchführung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern befragt. Von besonderem Interesse waren Informationen zu Rahmenbedingungen (Häufigkeit, Einrichtung, Zielgruppe, Form) und Barrieren (siehe Kapitel 4.3.5.5). In der T2-Befragung wurden auch konkrete Aktivitäten und Themen der Umsetzung erfragt. Zudem wurden die TrainerInnen um eine Fremdeinschätzung der Umsetzungsrate und -barrieren gebeten (siehe Kapitel 4.1.4).

8.2.1 Rate/Wahrscheinlichkeit und Häufigkeit

Die TrainerInnen schätzten, dass 68,5 % ihrer FortbildungsteilnehmerInnen Angebote der Nahrungszubereitung mit Kindern durchführen werden ($SD = 13,1$; $min.-max.: 49,0-87,5$).

Die Befragung der GenussbotschafterInnen (T2-Befragung) zeigte, dass die Hälfte der Befragten nach der Fortbildung häufiger Nahrung mit Kindern zubereiteten als vor der Fortbildung (49 %, $n = 153$).¹⁷ Vor der Fortbildung betrug die durchschnittliche Häufigkeit 2,6 Mal pro Monat ($SD = 4,3$; $min.-max.: 0-40$), nach der Fortbildung waren es im Mittel 3,8 Mal pro Monat ($SD = 5,4$; $min.-max.: 0-56$), $t(310) = 6,30$, $p < .01$.¹⁸ Die Zubereitung erfolgte in Gruppen mit durchschnittlich 9,9 Kindern ($SD = 5,5$) Die Anzahl variierte zwischen 2 und 33 Kindern.¹⁹ Im Mittel gaben die Befragten an mit über 50 Kindern seit ihrer Fortbildung Nahrung zubereitet zu haben ($M = 53,7$; $SD = 86,1$; $min.-max.: 3-999$).²⁰ Die Häufigkeitsverteilungen dieser Angaben sind in Anhang D dargestellt.

Drei Viertel der GenussbotschafterInnen nahmen seit der Fortbildung neue Elemente auf oder machten etwas anders (76,1 %, $n = 235$).²¹

Ein differenzierter Blick für die Umsetzungseinrichtungen Kita und Grundschule zeigte, dass die Häufigkeit der Nahrungszubereitung mit Kindern in beiden Einrichtungen gleichermaßen anstieg (siehe Tabelle 28).²² Die Häufigkeit nach der Fortbildung und der Anteil derjenigen, die neue Elemente aufnahmen bzw. etwas anders machten, waren in der Grundschule tendenziell höher (84,7 %, $n = 50$) als in der Kita (75,8 %, $n = 97$). Auch die Anzahl der seit der Fortbildung einbezogenen Kinder ($M = 61,5$; $SD = 88,8$) war in der Grundschule von der Tendenz her höher als in der Kita ($M = 43,4$; $SD = 45,5$). Nur die größere Gruppengröße in der Grundschule ($M = 11,5$; $SD = 4,6$) unterschied sich jedoch statistisch signifikant von der Kita ($M = 9,4$; $SD = 6,4$), $t(170) = 2,27$, $p < .05$.

¹⁷ 51 % in der T2-Querschnittstichprobe ($n = 263$)

¹⁸ in der T2-Querschnittstichprobe stieg die Anzahl von durchschnittlich 2,77 Mal ($SD = 4,72$) auf 4,02 Mal pro Monat ($SD = 5,49$), $t(517) = 9,59$, $p < .01$

¹⁹ in der T2-Querschnittstichprobe im Durchschnitt mit 10,3 Kindern ($SD = 5,8$)

²⁰ in der T2-Querschnittstichprobe im Durchschnitt mit 54,8 Kindern ($SD = 94,7$)

²¹ 76,4 % in der T2- Querschnittstichprobe ($n = 394$)

²² Kita: $t(126) = 6,83$, $p < .01$; Grundschule: $t(59) = 5,13$, $p < .01$

Tabelle 28.

Häufigkeit der Nahrungszubereitung mit Kindern pro Monat vor u. nach der Fortbildung (T2-Befragung)

	n	Vor der Fortbildung		Nach der Fortbildung		t-Test
		M	SD	M	SD	
Kita ^a	127	2,02	3,09	3,19	3,58	*
Grundschule	60	2,17	2,48	3,46	2,71	*

Anmerkungen. ^aKita: Kindergarten/Kindertagesstätte/Krippe; * $p < .01$.

8.2.2 Aktivitäten und Themen

Um ein genaueres Bild der Tätigkeit im Kontext der Nahrungszubereitung mit Kindern zu erhalten, wurden bei der Befragung der GenussbotschafterInnen konkrete Aktivitäten und Themen genannt und die GenussbotschafterInnen gebeten, anzugeben, ob sie diese nach der Fortbildung nun seltener, gleich oft oder häufiger durchführen und ansprechen.

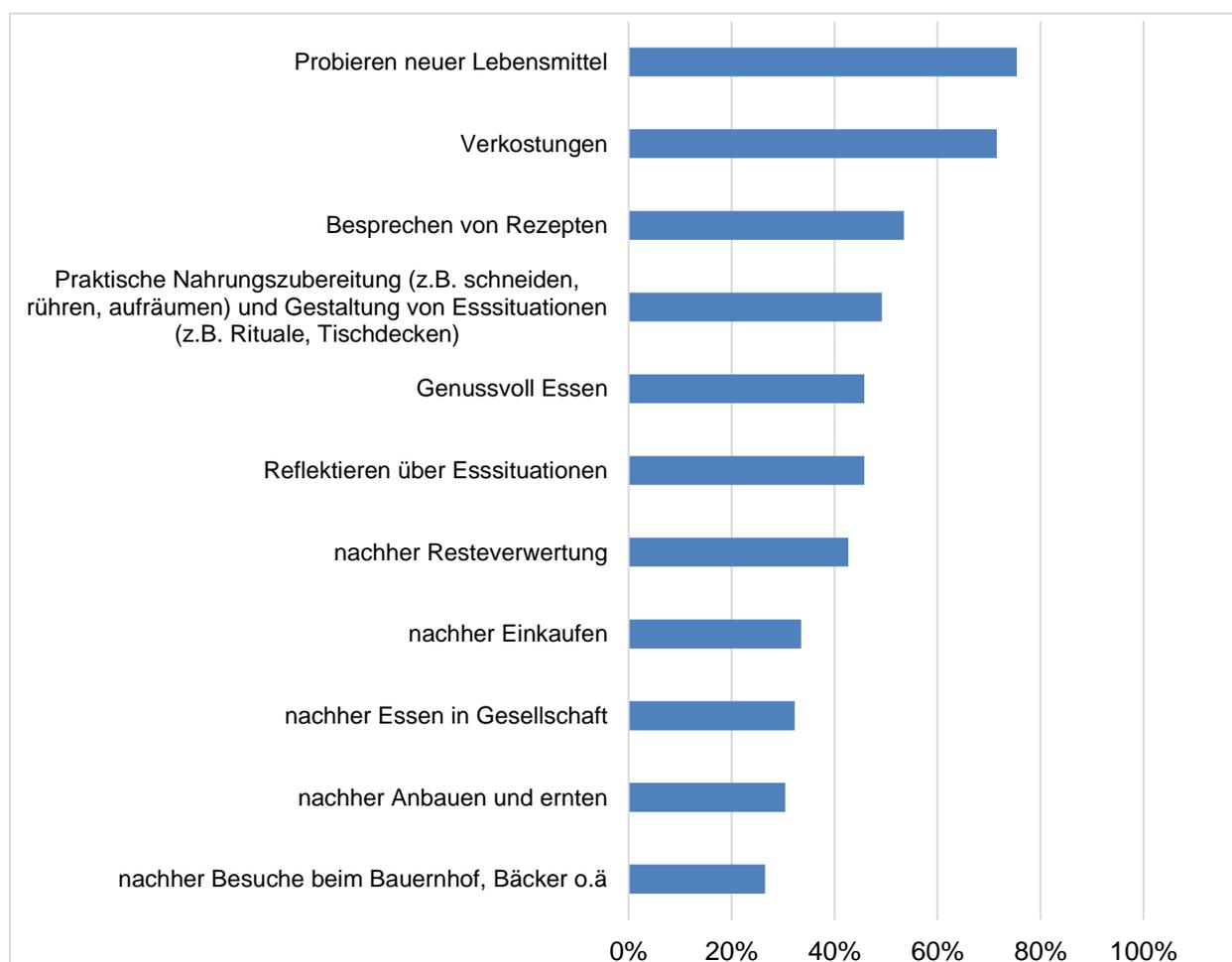


Abbildung 38. Anteil an GenussbotschafterInnen, der die jeweilige Aktivität seit der Fortbildung häufiger durchführt (T2-Befragung), $n = 260$

In Abbildung 38 ist deutlich erkennbar, dass Kerninhalte der Ikako-Initiative häufiger in den Aktivitäten der GenussbotschafterInnen aufgegriffen wurden. Mehr als zwei Drittel der

Befragten führten häufiger das Probieren neuer Lebensmittel und Verkostungen durch. Zudem wurden Rezepte von gut der Hälfte häufiger besprochen.

Abbildung 39 zeigt, welche Themen nach der Ikako-Fortbildung häufiger angesprochen wurden. Es wird deutlich, dass sich Kerninhalte der Ikako-Initiative auch in den Themen wiederfinden, die mehr als die Hälfte der Genussbotschafter seit der Fortbildung häufiger mit den Kindern ansprechen: Regionalität, Umweltaspekte, Verpackungen, neue Lebensmittel und Lebensmittelauswahl. Auch Genuss war bei der Hälfte der GenussbotschafterInnen häufiger ein Thema.

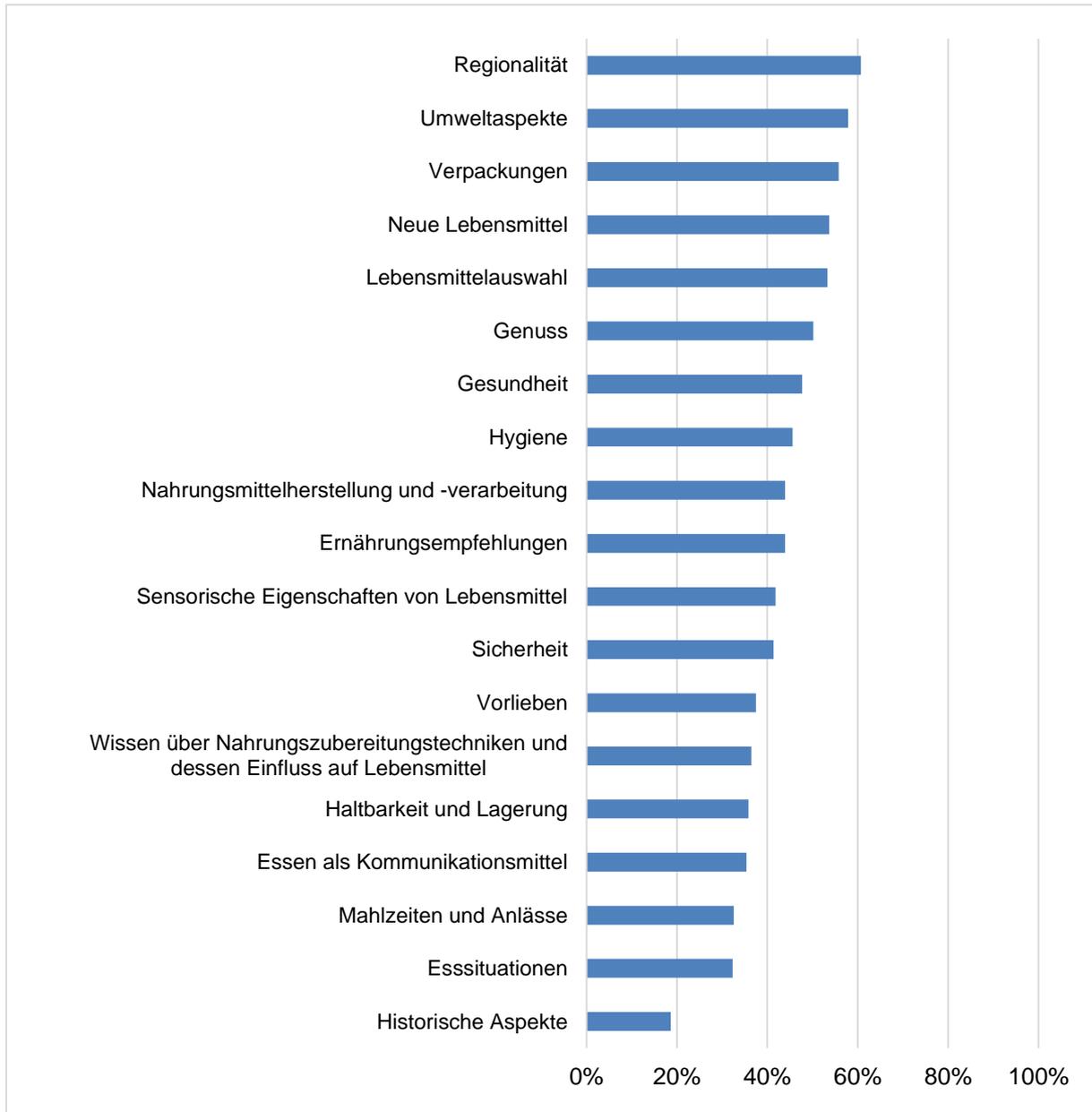


Abbildung 39. GenussbotschafterInnen, die das jeweilige Thema seit der Fortbildung häufiger ansprechen (T2-Befragung), $n = 285$)

Der Vergleich zwischen den Umsetzungseinrichtungen Kita und Grundschule zeigte, dass hier keine Abweichungen in den durchgeführten Aktivitäten bestehen. Bei den angesprochenen Themen fanden sich einzelne Unterschiede: In der Grundschule wurde seit der Fortbildung häufiger Hygiene und historische Aspekte thematisiert, in der Kita häufiger das Thema Vorlieben (siehe Tabelle 29).

Tabelle 29.

Themen, die nach der Fortbildung in Kita und Grundschule unterschiedlich häufig angesprochen werden (T2-Befragung)

	Einrichtung	N	Nach der Fortbildung			Chi ² -Test
			seltener	gleich oft	häufiger	
Hygiene	Kita ^a	131	3,8 %	55,7 %	40,5 %	*
	Grundschule	63	9,5 %	34,9 %	55,6 %	
Vorlieben	Kita ^a	128	3,1 %	61,7 %	35,2 %	*
	Grundschule	62	16,1 %	58,1 %	25,8 %	
Historische Aspekte	Kita ^a	128	37,5 %	52,3 %	10,2 %	*
	Grundschule	60	28,3 %	45,0 %	26,7 %	

Anmerkungen. ^aKindergarten/Kindertagesstätte/Krippe; * $p < .05$.

8.2.3 Einrichtung

Über die Hälfte der FortbildungsteilnehmerInnen hatte geplant, Angebote der Nahrungszubereitung mit Kindern in einem Kindergarten bzw. einer Kindertagesstätte durchzuführen (52,6 %; $n = 677$). Fast ein Viertel gab die Grundschule als Umsetzungsort an (24,3 %; $n = 313$). Auch andere Schulen und der Hort wurden von 18,0 bzw. 11,0 % der FortbildungsteilnehmerInnen genannt. Die Ergebnisse derjenigen, die auch an der T2-Befragung teilnahmen, bestätigten die Bedeutung dieser Umsetzungseinrichtungen: Kita und Grundschule waren die primären Umsetzungsorte. Eine vollständige Übersicht gibt Tabelle 30.

Tabelle 30.

Einrichtungen, in denen Angebote der Nahrungszubereitung mit Kindern geplant waren und durchgeführt wurden

	Geplant zu T1 ($n = 1286$)		Durchgeführt zu T2 ($n = 306$)	
	Antworten	Fälle	Antworten	Fälle
Kita (Kindergarten/Kindertagesstätte/Krippe)	677	52,6 %	141	46,1 %
Grundschule	313	24,3 %	71	23,2 %
offene Ganztagschule	14	1,1 %	3	1,0 %
Förderschule	84	6,5 %	8	2,6 %
weiterführende Schule (Gesamt-, Haupt-, Realschule, Gymnasium)	105	8,1 %	40	13,1 %
Berufsschule	13	1,0 %	7	2,3 %
andere Schule	10	0,8 %	4	1,3 %
Hort	136	10,6 %	31	10,1 %
Einrichtung der Kinder- und Jugendhilfe	107	8,3 %	26	8,5 %
Einrichtung der Freizeitgestaltung	71	5,5 %	20	6,5 %
Kindertagespflege	68	5,3 %	8	2,6 %
Familienzentrum	7	0,5 %	1	0,3 %
andere Einrichtung	49	3,8 %	20	6,5 %
Gesamt	1.654	128,6 %	380	124,2 %

Anmerkungen. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Häufigkeiten die Teilnehmerzahl übersteigt. Einige Befragte machten keine Angabe.

8.2.4 Zielgruppe

Entsprechend der Umsetzungseinrichtungen waren Kinder im Alter zwischen drei und sechs Jahren die Zielgruppe von ca. der Hälfte der Befragten, gefolgt von Kindern im Alter zwischen sieben und elf Jahren (siehe Tabelle 31).

Tabelle 31.

Altersgruppe der Kinder, mit denen Angebote der Nahrungszubereitung geplant waren und durchgeführt wurden

	Geplant zu T1 (n = 1.291)		Durchgeführt zu T2 (n = 270)	
	Antworten	Fälle	Antworten	Fälle
unter 3 Jahre	277	21,5 %	35	13,0 %
3 bis 6 Jahre	725	56,2 %	132	48,9 %
7 bis 11 Jahre	595	46,1 %	119	44,1 %
über 11 Jahre	276	21,4 %	58	21,5 %
Gesamt	1.873	145,1 %	344	127,4 %

Anmerkungen. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Häufigkeiten die Teilnehmerzahl übersteigt. Einige Befragte machten keine Angabe.

8.2.5 Form der Umsetzung

Tabelle 32 zeigt, in welcher Form Angebote der Nahrungszubereitung mit Kindern geplant und durchgeführt wurden.

In der Kita gaben ca. zwei Drittel der GenussbotschafterInnen an, dass diese Angebote gelegentlich stattfinden (sollen).

In der Schule gaben mehr Befragte an, dass es sich um Angebote außerhalb des Unterrichts handelt bzw. handeln soll. Bei der Integration in den Unterricht unterschieden sich die Angaben zwischen T1 und T2: Während mehr FortbildungsteilnehmerInnen fachübergreifende Angebote geplant hatten, berichteten mehr TeilnehmerInnen der T2-Befragung von fachbezogenen Angeboten.

Tabelle 32.

Form der geplanten und durchgeführten Angebote der Nahrungszubereitung mit Kindern

	Geplant zu T1 (n = 1.215)		Durchgeführt zu T2 (n = 243)	
	Antworten	Fälle	Antworten	Fälle
Kita^a				
-als gelegentliches Angebot	451	59,7 %	82	62,6 %
-als dauerhaftes Angebot	342	45,2 %	56	42,7 %
Gesamt Kita	793	105 %	138	105 %
Schule außerhalb des Unterrichts				
-während der Nachmittags- betreuung	213	40,3 %	44	36,7 %
-als Arbeitsgemeinschaft	209	39,6 %	41	34,2 %
Gesamt außerhalb	422		85	
Schule innerhalb des Unterrichts				
-fachübergreifend	173	32,8 %	29	24,2 %
-fachbezogen	117	22,2 %	42	35,0 %
Gesamt innerhalb	290		71	
Gesamt Schule	712	135 %	156	130 %

Anmerkungen. Es waren Mehrfachantworten möglich, sodass die Summe der Häufigkeiten die Teilnehmerzahl übersteigt. Einige Befragte machten keine Angabe.
^aKindergarten/Kindertagesstätte/Krippe

8.2.6 Barrieren

Zur Untersuchung von Barrieren für die Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern wurden sowohl die TrainerInnen als auch die GenussbotschafterInnen gebeten, 13 Faktoren wie finanzielle, zeitliche und kompetenzbezogene Aspekte daraufhin zu beurteilen, ob sie den TeilnehmerInnen bzw. ihnen selbst die Umsetzung erschweren (siehe Kapitel 4.1.4 und 4.3.5.5). In Abbildung 40 sind die Ergebnisse der drei Befragungen gegenübergestellt.

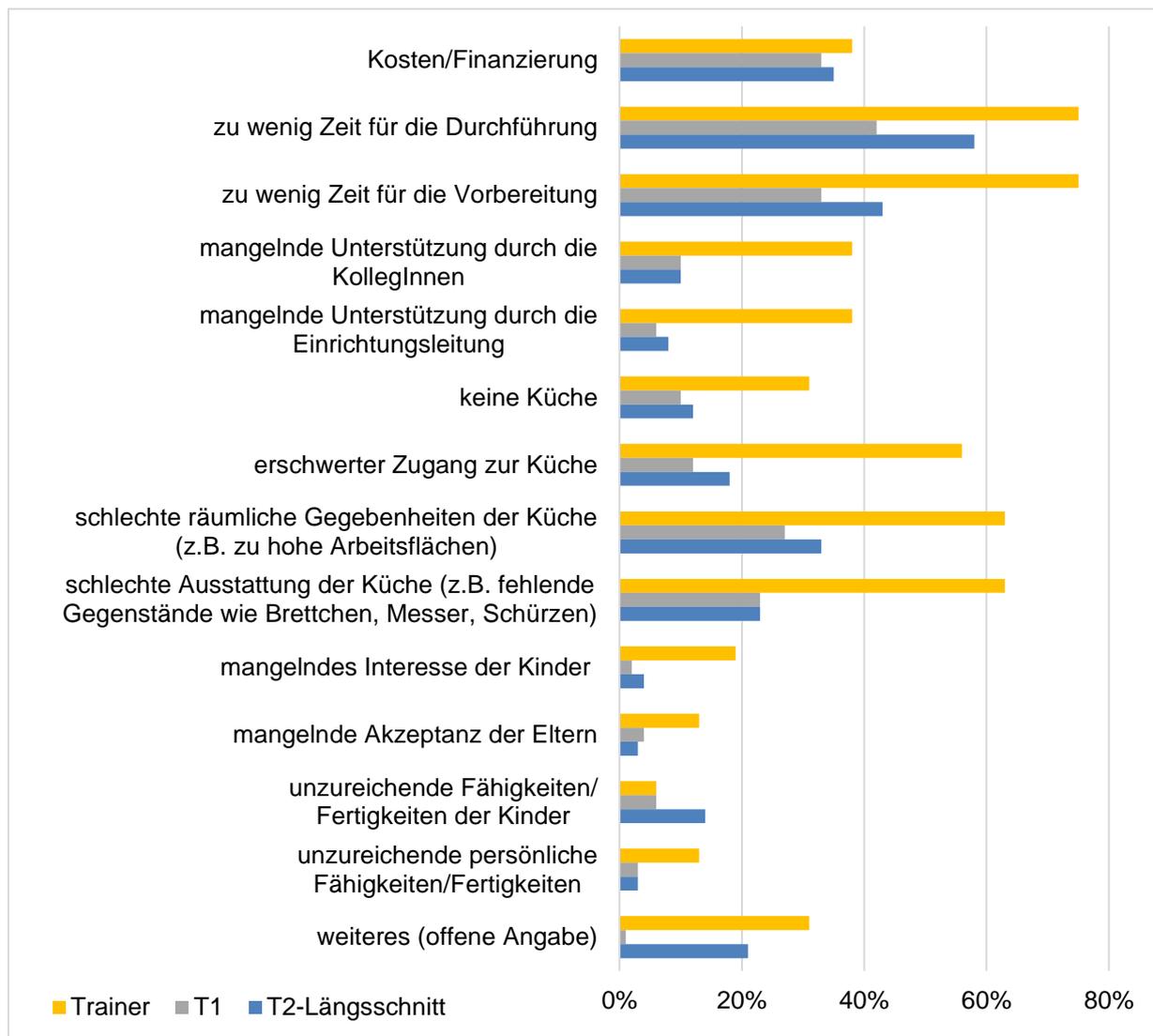


Abbildung 40. Prozentualer Anteil der TrainerInnen ($n = 16$) und GenussbotschafterInnen (T1-Befragung, $n = 1.278$; T2-Befragung: $n = 316$), die die jeweiligen Barrieren für die Umsetzung von Angeboten der Nahrungszubereitung mit Kindern angab

Es war klar erkennbar, dass die TrainerInnen die vorgegebenen Aspekte deutlich häufiger als Barriere wahrnahmen als die FortbildungsteilnehmerInnen. Dies betraf insbesondere die Themen Unterstützung, Küche (räumliche Gegebenheiten, Ausstattung und Zugang) und verschiedene Zeitaspekte. Zusätzlich zu den vorgegebenen Barrieren, gaben fünf TrainerInnen Angst, hygienerechtliche Hürden, ein Überangebot in den Einrichtungen, gepaart mit einem niedrigen Stellenwert des Themas Ernährung und Gesundheit im (Arbeits-)Alltag an. Zudem wurden Zeit- und Personalmangel noch einmal explizit betont.

Mangelndes Interesse der Kinder und Eltern sowie mangelnde Fähigkeiten der GenussbotschafterInnen oder der Kinder wurden weder von den TrainerInnen noch von den TeilnehmerInnen als Barrieren beurteilt.

Die frisch ausgebildeten GenussbotschafterInnen stimmten zu T1 dem Großteil der möglichen Barrieren *eher nicht* zu und vermittelten dahingehend zunächst eine sehr optimistische Haltung. Am ehesten sahen sie Zeitmangel für die Durchführung und Vorbereitung aber auch

die Finanzierung als mögliche Hindernisse. Darüber hinaus wurden Umsetzungsschwierigkeiten, durch schlechte räumliche Gegebenheiten sowie schlechte Ausstattung der Küche, befürchtet. Ergänzend nannten zwei GenussbotschafterInnen im offenen Antwortformat „das Alter der Kinder“ als mögliche Barriere. Die offenen Antworten zeigten außerdem, dass die Barrieren „zu wenig Zeit für Vorbereitung“ bzw. „zu wenig Zeit für Durchführung“ häufig durch „Personalmangel“ ($n = 3$) bedingt wurden.

Nach der Fortbildung sowie sechs bis zwölf Monaten Praxiserfahrung bewerteten mehr GenussbotschafterInnen viele Aspekte als Barriere. Ihre Angaben gleichten sich denen der TrainerInnen an. Betrachtet man die GenussbotschafterInnen, die an der T1- und auch der T2-Befragung teilnahmen, gewannen zeitliche Beschränkungen, Hemmnisse im Zusammenhang mit der Küche (Vorhandensein, Zugang, räumliche Gegebenheiten), aber auch Mangel an Interesse der Kinder und Akzeptanz der Eltern signifikant an Bedeutung.

Die offene Frage nach weiteren Barrieren nutzten 44 GenussbotschafterInnen und ergänzten am häufigsten wie schon zu T1 „Personalmangel“ ($n = 8$). Ansonsten wurden unzureichende räumliche Gegebenheiten ($n = 7$), zeitliche Einschränkungen ($n = 3$) und die Finanzierung ($n = 2$) genannt und zum Teil detailliert beschrieben, was die Relevanz dieser Barrieren noch einmal unterstreicht. Auch das Alter der Kinder wurde wie schon zu T1 als Barriere genannt ($n = 3$).

8.2.7 Küche

Von den FortbildungsteilnehmerInnen gaben zu T1 86,0 % an, dass es in ihrer Einrichtung eine Küche gibt ($n = 1.104$). Nur 7,1 % verneinten die Frage ($n = 91$) und 6,9 % wussten es nicht ($n = 88$).²³

8.2.8 Gelingensfaktoren

Zur Identifikation von Gelingensfaktoren wurden die GenussbotschafterInnen, bei denen eine Steigerung in der Häufigkeit der Nahrungszubereitung mit Kindern festgestellt wurde (49 %, $n = 153$), mit denjenigen ohne Steigerung der Nahrungszubereitung (51 %, $n = 158$) verglichen.

Die erstgenannte Gruppe kann als „quantitativ erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen verstanden werden, die erkennbar viel aus der Fortbildung mitnehmen konnte: Sie steigerte sich von durchschnittlich 1,49 Mal pro Monat vor der Fortbildung ($SD = 2,22$; *min.-max.*: 0-16) auf durchschnittlich 4,17 Mal pro Monat nach der Fortbildung ($SD = 5,31$; *min.-max.*: 0,5-56). Die zweite Gruppe kann als „quantitativ weniger erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen bezeichnet werden. Sie bereitete vor der Fortbildung im Mittel 3,74 Mal pro Monat Nahrung mit Kindern zu ($SD = 5,47$; *min.-max.*: 0-40) und nach der Fortbildung im Mittel 3,58 Mal pro Monat ($SD = 5,44$; *min.-max.*: 0-40). Beide Gruppen unterschieden sich in verschiedenen Evaluationsmerkmalen.

²³ $n = 1.283$; es fehlen 15 Angaben zur Küche.

In Bezug auf die *Qualifikation* ist festzustellen, dass die „quantitativ erfolgreichen“ GenussbotschafterInnen zum Zeitpunkt der T2-Befragung stärker intrinsisch für die Nahrungszubereitung mit Kindern motiviert waren (siehe Tabelle 33) und vor der Fortbildung bereits häufiger über Erfahrung verfügten (61 % vs. 49 %). Gleichwohl hatten sie vor der Fortbildung weniger häufig Nahrung mit Kindern zubereitet als die „quantitativ weniger erfolgreichen“ GenussbotschafterInnen. Im Ernährungswissen oder den Kompetenzen für die Nahrungszubereitung fanden sich zum Zeitpunkt der Fortbildung (T1) keine Unterschiede zwischen den Gruppen.

Tabelle 33.

Qualifikation und Durchführung quantitativ erfolgreicher im Vergleich zu quantitativ weniger erfolgreicher GenussbotschafterInnen (T1- und T2-Befragung)

	<i>n</i>	„Quantitativ erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen		„Quantitativ weniger erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen		<i>t</i> - Test
		<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	
Ernährungswissen (T1)	257	14,18	3,00	13,94	3,88	
Cooking-Skills (T1)	311	33,14	5,67	32,77	5,82	
Food-Skills (T1)	311	112,46	14,59	110,49	18,03	
Intrinsische Motivation für die Nahrungszubereitung mit Kindern	298	4,60	0,51	4,42	0,66	*
Anzahl an Aktivitäten, die seit der Fortbildung häufiger durchgeführt werden	305	5,21	2,84	3,24	2,82	*
Anzahl an Themen, die seit der Fortbildung häufiger aufgegriffen werden	305	8,92	5,25	6,14	4,63	*

Anmerkungen. Quantitativ erfolgreiche GBs: Differenz zwischen Häufigkeit an Nahrungsbereitung mit Kindern vor und nach der Fortbildung > 0; quantitativ weniger erfolgreiche GBs: Differenz zwischen Häufigkeit an Nahrungsbereitung mit Kindern vor und nach der Fortbildung ≤ 0. Angaben, wenn nicht anders angegeben, aus T2-Befragung; **p* < .05.

Bei der *Durchführung* von Nahrungszubereitung mit Kindern berichteten die „quantitativ erfolgreichen“ GenussbotschafterInnen mehr Aktivitäten und Themen, die sie seit der

Fortbildung häufiger aufgreifen (siehe Tabelle 34.). Sie waren vergleichbar häufig wie die „quantitativ weniger erfolgreichen“ GenussbotschafterInnen in der Kita (68 %) und Grundschule (32 %) tätig.

Tabelle 34.

Gründe für die Ausbildung als GenussbotschafterIn quantitativ erfolgreicher im Vergleich zu quantitativ weniger erfolgreichen GenussbotschafterInnen (T2-Befragung)

	<i>n</i>	„Quantitativ erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen		„Quantitativ weniger erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen		<i>t</i> - Test
		<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	
Ausbildung zur/zum GenussbotschafterIn, weil ich...						
...das Angebot in meiner Einrichtung erweitern möchte.	297	4,15	0,98	3,77	1,08	*
...das Image der Einrichtung aufwerten möchte.	296	3,36	1,18	2,93	1,29	*
...die finanzielle Unterstützung der BARMER in Anspruch nehmen wollte.	296	3,07	1,38	2,48	1,31	*
...das Thema Genuss ansprechend fand.	292	4,30	0,86	4,04	1,11	*
Nahrungszubereitung mit Kindern, weil ich...						
...die Gesundheit der Kinder fördern möchte.	263	4,67	0,57	4,33	0,84	*
...Kinder für gesunde Ernährung sensibilisieren möchte.	263	4,73	0,56	4,41	0,79	*
...einen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten möchte.	263	4,55	0,66	4,18	0,86	*

Anmerkungen. Quantitativ erfolgreiche GBs: Differenz zwischen Häufigkeit an Nahrungsbereitung mit Kindern vor und nach der Fortbildung > 0; quantitativ weniger erfolgreiche GBs: Differenz zwischen Häufigkeit an Nahrungsbereitung mit Kindern vor und nach der Fortbildung ≤ 0; **p* < .05).

In Bezug auf die *Bildungsmaterialien* berichteten mehr „quantitativ erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen das Online-Portal genutzt zu haben (81 %) als „quantitativ weniger erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen (65 %).

Es beantragten zudem mehr „quantitativ erfolgreiche“ GenussbotschafterInnen die finanzielle Starthilfe der BARMER (52 %; „quantitativ weniger Erfolgreiche“: 19 %).

Bei der Wirkung in die Einrichtung fiel auf, dass die Tätigkeit der „quantitativ erfolgreichen“ GenussbotschafterInnen häufiger zu Veränderungen und Impulsen in der Einrichtung führten (70 % vs. 56 %; siehe auch Kapitel 9.1). Sie führten die Nahrungszubereitung mit Kindern häufiger in der Kita als dauerhaftes Angebot (44 % vs. 27 %) und in der Schule außerhalb des Unterrichts als Arbeitsgemeinschaft (42 % vs. 18 %) durch.

Schließlich unterschieden sich beide Gruppen auch in ihren Beweggründen für die Ausbildung zur/zum Genussbotschafter/in und für die Nahrungszubereitung mit Kindern (siehe Tabelle 34): Die „quantitativ erfolgreichen“ GenussbotschafterInnen entschieden sich eher für die Fortbildung, weil sie das Angebot in ihrer Einrichtung erweitern, das Image der Einrichtung aufwerten sowie die finanzielle Unterstützung der BARMER in Anspruch nehmen wollten und sie das Thema Genuss ansprechend fanden. Sie führten häufiger Nahrungszubereitung mit Kindern durch, weil sie die Gesundheit der Kinder fördern, die Kinder für gesunde Ernährung sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten möchten.

8.3 Gesamtbewertung

Die Evaluation der GenussbotschafterInnen lieferte insgesamt folgende Ergebnisse:

- Die Fortbildung erreicht die anvisierte Zielgruppe: Die TeilnehmerInnen sind mehrheitlich im Kita-Bereich und der Grundschule tätig, d.h. ErzieherInnen oder KinderpflegerInnen und Lehrkräfte. Es interessierten sich aber auch andere Berufsgruppen und Auszubildende für die Tätigkeit als GenussbotschafterIn.
- Jede zweite FortbildungsteilnehmerIn bringt bereits Erfahrung sowie eine hohe intrinsische Motivation für die Nahrungszubereitung mit Kindern mit. Sie weisen durchschnittliche Kompetenzen und durchschnittliches Ernährungswissen auf. Einige jedoch verfügen über sehr geringes Ernährungswissen (16 %) und nur 15 % haben eine Zusatzausbildung im Bereich der Ernährungsbildung.
- Die TrainerInnen sind sich der Defizite ihrer TeilnehmerInnen im Bereich der Ernährungsbildung bewusst und sehen ihre Stärken im pädagogischen Umgang mit Kindern. Sie gehen davon aus, dass durchschnittlich 69 % der TeilnehmerInnen Fortbildungsinhalte umsetzen.
- Nach der Fortbildung bereitet tatsächlich jede zweite GenussbotschafterIn häufiger Nahrung mit Kindern zu (im Durchschnitt 3,8 Mal pro Monat), drei von vier haben neue Elemente aufgenommen oder machen jetzt etwas anders (76 %). Diese Veränderungen finden sich in Kita und Grundschule gleichermaßen. Die nun häufiger aufgegriffenen Aktivitäten und Themen spiegeln die Kernaspekte der Ikako-Initiative wider: Probieren

neuer Lebensmittel und Verkostungen; Regionalität, Umweltaspekte und Verpackungen. Offen bleibt allerdings, was zubereitet wird.

- Die GenussbotschafterInnen sind mehrheitlich in der Kita (Ü3) oder Grundschule tätig.
 - In der Kita setzen sie die Nahrungszubereitung primär mit Kindern zwischen drei und sechs Jahren sowie als gelegentliches Angebot um.
 - In der Schule überwiegt die Umsetzung außerhalb des regulären Unterrichts. Innerhalb des Unterrichts wird das Angebot fachbezogen umgesetzt.
- Eine Küche ist in den Einrichtungen überwiegend vorhanden. In der Praxis zeigen sich hier allerdings Einschränkungen für die Umsetzung von Nahrungszubereitung mit den Kindern. An erster Stelle jedoch sind es zeitliche und auch finanzielle Aspekte, die die Tätigkeit erschweren.
- Als Gelingensfaktoren für die erfolgreiche Umsetzung der Informationen und Anregungen aus der Fortbildung kristallisieren sich folgende Merkmale heraus:
 - Motivation und Erfahrung;
 - Bereitschaft seine Kompetenzen zu erweitern (siehe Online-Portal Nutzung), wohingegen Wissen und Kompetenzen an sich nicht entscheidend sind;
 - gesundheitsbezogene Motive für die Nahrungszubereitung mit Kindern;
 - Erzielen von Veränderungen in der Einrichtung;
 - Anliegen das Thema Nahrungszubereitung in der Einrichtung voranzubringen (Interesse an finanzieller Unterstützung, Angebotserweiterung, Image-Aufwertung), und nicht zuletzt
 - Interesse am Thema Genuss.

Das heißt, dass die ausgebildeten GenussbotschafterInnen am meisten von der Fortbildung profitieren, die besonders motiviert und erfahren sind und denen Nahrungszubereitung sowie Gesundheit wichtige Anliegen für die Kinder und ihre Einrichtung sind.

8.4 Handlungsempfehlungen

Die GenussbotschafterInnen werden in eintägigen Ikako-Fortbildungen geschult, um Kinder beim Gestalten und Erleben einer genussfähigen Nahrungszubereitung und bei der Erweiterung ihrer Kompetenzen in der genussfähigen Zubereitung zu unterstützen. Von ihnen hängt die Wirkung in die Einrichtungen und auf die Kinder ab. Daher nahm die Evaluation die Qualifikation der GenussbotschafterInnen, die Umsetzung der Informationen und Anregungen aus der Fortbildung sowie mögliche Gelingensfaktoren in den Fokus.

Es zeigt sich, dass die anvisierte Zielgruppe von pädagogischen Fachkräften aus dem Kita-Bereich und der Grundschule erreicht werden. Die auffällig hohe Motivation bestätigt, dass pädagogische Fachkräfte großes Interesse an der Nahrungszubereitung mit Kindern haben. Die Gruppe der GenussbotschafterInnen ist insgesamt jedoch relativ heterogen, insbesondere

ihre Qualifikation im Bereich Ernährung und praktischer Ernährungsbildung unterscheidet sich sehr. Für die Umsetzung der Informationen und Anregungen aus der Fortbildung (Gelingensfaktoren) spielen Wissen und Kompetenzen allerdings eine untergeordnete Rolle. Vielmehr sind Erfahrung und Motivation entscheidend sowie die Bereitschaft zur Weiterbildung (betr. Online-Portal Nutzung).

Da die Ikako-Initiative weder Vorgaben zu den fachlichen Qualifikationen der GenussbotschafterInnen noch zur Art der Ikako-Aktivitäten in den Einrichtungen (z.B. Verwendung von Rezepten) oder zur Nutzung der Bildungsmaterialien aus dem Online-Portal macht, bleibt offen, was die GenussbotschafterInnen im Einzelnen genau thematisieren und zubereiten.

Um die Qualität der Ikako-Initiative aus der Perspektive der Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung sicherzustellen und einer reinen Projektitis der GenussbotschafterInnen vorzubeugen, sind jedoch bei den GenussbotschafterInnen gewisse Grundkompetenzen der Ernährungsbildung unerlässlich. Vor diesem Hintergrund ist der Sarah Wiener Stiftung zu empfehlen, im Sinne der **Qualitätssicherung** den Interessengruppen mit ihrer unterschiedlichen Qualifikation gerecht zu werden. Die Ikako-Fortbildung sollte hierzu, wie bereits in der Evaluation der Fortbildung herausgearbeitet, angepasst werden (siehe Kapitel 7.6; vgl. Kapitel 6.4).

Ausgehend von den angegebenen **Umsetzungsbarrieren** ist zu empfehlen, dass die Initiative noch mehr zeitlich niederschwellige Aktivitäten der Nahrungszubereitung vermittelt. Zudem wäre es vermutlich hilfreich, wenn die Starthilfe der BARMER auch zur Verbesserung der Rahmenbedingungen in der Küche verwendet werden dürfte.

Schließlich legen die Ergebnisse differenzierte Handlungsempfehlungen für das Setting Kita und Schule nahe: In der **Kita** wird die Nahrungszubereitung primär nur als gelegentliches Angebot umgesetzt, bei größerem Erfolg jedoch als dauerhaftes Angebot (Gelingensfaktoren). Daher wäre es hier sicherlich wünschenswert, die GenussbotschafterInnen stärker darin zu unterstützen, Nahrungszubereitung als regelmäßiges Angebot zu etablieren. Denkbar wäre hier eine stärkere Thematisierung in der Fortbildung oder einem Zusatzmodul, zumal dieser Teil der Fortbildung nur zu einem vergleichsweise geringen Anteil wie vorgegeben umgesetzt wird und viele Wünsche zu Vertiefungen und zusätzlichen Inhalten rund um die Umsetzung auf Seiten der GenussbotschafterInnen bestehen (siehe Kapitel 7.6).

In der **Schule** scheint die Umsetzung unter den gegebenen Rahmenbedingungen schwieriger und eher außerhalb des Unterrichts möglich zu sein. Da es für den Unterricht spezielle Anforderung gibt (Anbindung an Bildungspläne, Fachdidaktik) und das Thema Ernährung komplex und die Didaktik der Ernährungsbildung entsprechend anspruchsvoll sind (siehe Kapitel 3), ist das gut nachvollziehbar und mit einer eintägigen Fortbildung vermutlich in diesem Setting auch nicht leistbar. Zumal fachdidaktische Inhalte von den GenussbotschafterInnen im Nachgang als zu gering bewertet wurden und am häufigsten für Vertiefungen oder zusätzliche Fortbildungsinhalte gewünscht wurden (siehe Kapitel 7.2).

9 Ergebnisse zu den Einrichtungen und Eltern

Die im Rahmen der Ikako-Initiative geschulten GenussbotschafterInnen setzen entsprechende Anregungen und Angebote zur Nahrungszubereitung in ihren Einrichtungen um (siehe auch Kapitel 8.2).

Die Evaluation hatte das Ziel, die Wirkung der Umsetzung in den Einrichtungen zu untersuchen. Zudem sollte überprüft werden, wie die Einrichtungsleitungen und die Eltern die Angebote und Anregungen der Ikako-Initiative bewerten.

Die ausgewerteten Daten stammen aus den Befragungen der GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, Einrichtungsuntersuchung), der Einrichtungsleitungen und der Eltern (beide im Rahmen der Einrichtungsuntersuchung). Ausgewertet wurden jeweils die Fälle mit gültigen Werten. Eine Übersicht über die Evaluationsziele, Indikatoren und Methoden gibt Tabelle 35.

Tabelle 35.

Untersuchung der Einrichtungen und Eltern Überblick

Evaluationsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Ermittlung der Wirkung in den Einrichtungen • Ermittlung der Wirkung bei den Eltern • Bewertung der Ikako-Initiative
Indikatoren	<p>Einrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wirkungen in den Einrichtungen • Inanspruchnahme der finanziellen Unterstützung • Sichtbarkeit der Ikako-Initiative • Allgemeine Bewertung der Ikako-Initiative <p>Eltern</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einbezug der Eltern in die Nahrungszubereitung • Wirkung in den Familien
Methoden	<ul style="list-style-type: none"> • Befragung der Einrichtungsleitung (Einrichtungsuntersuchung) • Befragung der GenussbotschafterInnen (Längsschnitt T2 und Einrichtungsuntersuchung) • Befragung der Eltern (Einrichtungsuntersuchung)

9.1 Einrichtungen

Im Rahmen der T2-Befragung wurden alle GenussbotschafterInnen befragt, welche Effekte ihre durch die Ikako-Fortbildung angeregten Tätigkeiten auf die Einrichtung haben (siehe Kapitel 3.3). Zusätzlich wurden bundesweit elf Kita-Einrichtungen aufgesucht und dort die jeweils tätigen GenussbotschafterInnen und Einrichtungsleitungen zur Ikako-Initiative und ihrer Wirkung auf die Einrichtungen interviewt (siehe Kapitel 4.44.4).

9.1.1 Veränderungen in den Einrichtungen

In der T2-Befragung (Querschnittsstichprobe) gaben 92 %²⁴ ($n = 492$) der GenussbotschafterInnen an, seit der Fortbildung Nahrungszubereitung in ihrer Einrichtung durchgeführt zu haben. Davon gaben über die Hälfte (56 %)²⁵ an, dass ihre Tätigkeit als GenussbotschafterInnen zu Veränderungen bzw. Impulsen in ihren Einrichtungen geführt hatte. Die durchschnittliche Anzahl an durchgeführten Nahrungszubereitungseinheiten stieg vor und nach der Fortbildung von 2,8-mal auf 4,0-mal pro Monat²⁶. Genauso erhöhte sich sowohl die durchschnittliche Anzahl an durchgeführten Aktivitäten mit Lebensmitteln als auch die Anzahl an angesprochenen Themen (Aktivitäten von 6,5 auf 8,5 bei maximal 11 und Themen von 11,1 auf 14,3 bei maximal 19)²⁷.

In zehn der elf ausgewählten Kitas der Einrichtungsuntersuchung führten die Aktivitäten der GenussbotschafterInnen ebenfalls zu Veränderungen bzw. neuen Impulsen. Diese wurden von den Leitungen und den GenussbotschafterInnen wie folgt beschrieben:

Die Einrichtungsleitungen berichteten im Interview, dass mehr Aktivitäten im Bereich Ernährung durchgeführt wurden. Außerdem wurde vermehrt mit Lebensmitteln gearbeitet und der Schwerpunkt beim Essen häufiger auf den Genuss gelegt. Die Tätigkeit der GenussbotschafterInnen führte nach Einschätzung einiger Einrichtungsleitungen zudem zu einer Erweiterung und Verbesserung der hauswirtschaftlichen Ausstattung. Zusätzlich wurden der Austausch und die Offenheit des Personals für das Thema Ernährung angeregt und zu einer verbesserten Information der Eltern beigetragen. Bezüglich der Speisenzubereitung setzte eine GenussbotschafterIn die Reduktion von Salz und Zucker durch. Die interviewten Leitungen berichteten zudem, dass von den Kindern die Tätigkeit der GenussbotschafterInnen mit Interesse und Freude wahrgenommen wird.

Die GenussbotschafterInnen berichteten in den Interviews ebenfalls, dass generell vermehrt Aktivitäten im Bereich Ernährung wie Koch-AGs, gemeinsames Einkaufen oder Eigenanbau durchgeführt wurden.²⁸ Außerdem fand eine tiefere Auseinandersetzung mit den Themen Essen und Lebensmitteln statt. Die Kinder waren seither offener, interessierter sowie selbständiger und trugen ihre Freude bei der Nahrungszubereitung auch nach Hause. Auch die Akzeptanz und das Interesse der KollegInnen, Eltern und Kinder an Ernährungsbildung sind gestiegen. Die GenussbotschafterInnen gaben zudem an, dass Veränderungen in ihrem Umgang mit den Kindern erkennbar seien. So gingen sie nach eigenen Angaben beispielsweise mehr auf die Bedürfnisse der Kinder ein, zeigten sich offener bei Fragen rund um das Essen und konnten die Kinder besser für die Nahrungszubereitung motivieren. Diese Veränderung wurde nicht nur in der Einrichtung deutlich, sondern auch im eigenen Familienleben. Die GenussbotschafterInnen berichteten auch, dass das Personal der Kita verstärkt die eigene Vorbildfunktion einsetzt und selbstsicherer und organisierter bei der Arbeit mit den

²⁴ in der T2-Längsschnittstichprobe 96 % ($n = 306$)

²⁵ in der T2-Längsschnittstichprobe 58 % ($n = 178$)

²⁶ in der T2-Längsschnittstichprobe stieg die Anzahl von durchschnittlich 2,6 auf 3,8 Mal pro Monat

²⁷ in der T2-Längsschnittstichprobe Aktivitäten von 6,5 auf 8,4 max. 11 und Themen von 11,1 auf 14,2 max. 19

²⁸ „Hat sich in Ihrem Tun bei den Aktivitäten mit den Kindern seit Ikako etwas verändert?“

Kindern ist. Nach Einschätzung der GenussbotschafterInnen wurden die Kinder durch das veränderte Verhalten der GenussbotschafterInnen zu mehr Selbstständigkeit und Partizipation angeregt. Einige GenussbotschafterInnen berichteten, dass in ihrer Einrichtung eine neue Ausstattung angeschafft bzw. eine Kinderkochecke eingerichtet wurde. Zusätzlich dazu wurden mehr Gelder für Lebensmittel bereitgestellt.

Auffällig ist, dass die Tätigkeit der GenussbotschafterInnen, bei denen eine Steigerung in der Häufigkeit der Nahrungszubereitung mit Kindern festgestellt wurde, häufiger zu Veränderungen und Impulsen in der Einrichtung geführt hat (70 % vs. 56 %; ausführliche Darstellung in Kapitel 8.2.8).

9.1.2 Finanzierung

Die BARMER bietet den Einrichtungen, in denen GenussbotschafterInnen tätig sind, die Möglichkeit, eine finanzielle Starthilfe von 500 Euro für die Finanzierung von Lebensmitteln zu beantragen.

In der T2-Befragung (Querschnittstichprobe) gab etwa ein Drittel der GenussbotschafterInnen ($n = 163$; 30,4 %) an, die finanzielle Starthilfe der BARMER beantragt zu haben. Der größte Teil der GenussbotschafterInnen hatte die Starthilfe nicht beantragt ($n = 265$; 58,2 %). Von diesen AntragstellerInnen bejahten 42 (25,0 %) die Frage, ob sie die Durchführung auch ohne finanzielle Hilfe geschafft hätten (*nein*: 23; 13,7 %). Der größte Teil antwortete mit *ja, aber deutlich schwieriger* ($n = 103$; 61,3 %).

Bei der Befragung der Leitungen der ausgewählten Einrichtungen ergab sich ein etwas anderes Bild. Hier berichtete die Mehrheit ($n = 6$; 75,0 %) der Leitungen im Fragebogen, dass ihre Einrichtung die finanzielle Starthilfe bei der Barmer beantragt hatte. Vergleichbar mit den GenussbotschafterInnen hatten zwei der sechs Einrichtungen, die die Starthilfe beantragt hatten, die Durchführung auch ohne finanzielle Starthilfe geschafft, vier Einrichtungen gaben an *ja, aber deutlich schwieriger*.

Der überwiegende Teil ($n = 138$; 91,4 %) der GenussbotschafterInnen gab im Fragebogen an, dass die Abwicklung der finanziellen Starthilfe reibungslos erfolgte. Bei den Leitungen der ausgewählten Einrichtungen antworteten auf diese Frage nur vier der sechs Einrichtungsleitungen: Drei waren mit der Abwicklung zufrieden, eine hatte Probleme.

Darüber hinaus wurden die GenussbotschafterInnen (T2) und die Leitungen der ausgewählten Einrichtungen im Fragebogen gefragt, ob eine andere Form der Unterstützung hilfreich gewesen wäre. Der größte Teil der GenussbotschafterInnen ($n = 313$; 78,1 %) und die Hälfte der Einrichtungsleitungen ($n = 4,50$ %) antwortete mit *nein*. Im offenen Antwortformat für nähere Angaben äußerten die Einrichtungsleitungen hier den Wunsch nach einer Finanzierung der Grundausstattung in der Küche (Töpfe, Messer, Pfannen).

9.1.3 Sichtbarkeit

In Bezug auf die Sichtbarkeit interessierte, inwieweit die GenussbotschafterInnen, die Sarah Wiener Stiftung und die BARMER in der Einrichtung erkennbar sind bzw. wahrgenommen werden. Wurden diese Fragen bejaht, folgte jeweils die Nachfrage „ist das für Ihre Tätigkeit förderlich“.

Fast ein Drittel der GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, $n = 139$; 29,4 %) gab an, dass es in ihrer Einrichtung erkennbar ist, dass sie GenussbotschafterInnen der Ikako-Initiative sind. Bei den Leitungen der ausgewählten Einrichtungen berichtete die Hälfte (vier von acht), dass es erkennbar ist, dass ErzieherInnen als GenussbotschafterInnen der Ikako-Initiative ausgebildet worden sind. Sowohl bei den GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, $n = 102$; 73,4 %) als auch bei den Einrichtungsleitungen (fünf von acht) gab die Mehrheit an, dass die Sichtbarkeit der GenussbotschafterInnen *sehr* oder *eher förderlich* ist.

Etwa die Hälfte der GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, $n = 257$; 57,6 %) und der Leitungen der ausgewählten Einrichtungen (vier von acht) gaben an, dass es in ihrer Einrichtung erkennbar ist, dass es sich bei Ikako um eine Initiative der Sarah Wiener Stiftung handelt. Bei den GenussbotschafterInnen empfanden 44 % ($n = 110$) und bei den befragten Einrichtungsleitungen drei von fünf die Sichtbarkeit der Stiftung als *sehr* oder *eher förderlich*.

Die Erkennbarkeit, dass die Ikako-Initiative von der BARMER unterstützt wird, wurde ebenfalls von der Hälfte der GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, $n = 213$; 59,5 %) und Leitungen (vier von acht) mit *ja* beantwortet. Die Erkennbarkeit der BARMER wurde von 47,5 % ($n = 97$) der GenussbotschafterInnen als *sehr* bzw. *eher förderlich* empfunden. Bei den befragten Einrichtungsleitungen empfanden drei diese Sichtbarkeit als *eher förderlich*, zwei konnten sich scheinbar nicht entscheiden und antworteten mit *weder noch*.²⁹

9.1.4 Bewertung der Ikako-Initiative

Für eine Bewertung der Ikako-Initiative wurden die GenussbotschafterInnen und Einrichtungsleitungen gefragt, ob sie die Tätigkeit als GenussbotschafterIn bzw. der GenussbotschafterIn als einen Gewinn für die Einrichtung ansehen.

Von den GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, Querschnittsstichprobe) stimmte der größte Teil zu ($n = 326$; 82,1 %).

Die in den ausgewählten Einrichtungen interviewten GenussbotschafterInnen stimmten alle ($n = 15$) dieser Frage zu. In den Interviews wurde dies von den GenussbotschafterInnen mit erkennbaren positiven Veränderungen sowohl bei ihnen selbst als auch bei den Kindern begründet. Einige GenussbotschafterInnen bemerkten neben dem Wissenszuwachs ein erhöhtes Bewusstsein für das Thema Ernährung und die Vermittlung von entsprechenden Inhalten. Darüber hinaus berichteten sie, dass durch die Fortbildung ihre Motivation gefördert wurde und sie zu kreativen Ideen für Projekte und Aktivitäten angeregt wurden. Außerdem wurde nach ihren Angaben der Austausch zwischen den KollegInnen sowie mit den Eltern

²⁹ drei Antwortangaben fehlen.

gefördert und die GenussbotschafterInnen fungierten nun als AnsprechpartnerInnen rund um das Thema Essen für alle Beteiligten.

Die Sicht der Einrichtungsleitung bestätigte den Bericht der GenussbotschafterInnen. Auch hier gaben alle Leitungen ($n = 11$) im Interview an, dass sie die Tätigkeit der GenussbotschafterIn als einen Gewinn für die Einrichtung ansehen. Sie hoben besonders hervor, dass durch die GenussbotschafterInnen das Thema Ernährungsbildung in den Alltag der Einrichtung integriert wird und sie als AnsprechpartnerIn fungieren. Dadurch wurde nach ihrer Einschätzung ein Beitrag zur Gesundheitsförderung in der Lebenswelt Kita geleistet, was gleichzeitig ein Qualitätsmerkmal der Einrichtung darstellt. Einige Leitungen berichteten außerdem, dass die GenussbotschafterIn neue Impulse und Ideen in die Einrichtung bringen und sowohl das Wissen als auch die Motivation des gesamten Teams fördern.

Zudem bewertete die Mehrheit der GenussbotschafterInnen ihre Tätigkeit als erfolgreich (T2-Befragung, $n = 322$; 82,6 %). Die interviewten Einrichtungsleitungen werteten die Tätigkeit der GenussbotschafterInnen einstimmig als erfolgreich. Die Leitungen sahen die Tätigkeit vor allem als Bereicherung der pädagogischen Arbeit. Der Erfolg wurde aus Sicht der interviewten Leitungen vor allem an der Freude der Kinder deutlich. Diese schienen offener gegenüber neuen Lebensmitteln und selbständiger zu sein. Darüber hinaus waren auch die KollegInnen begeistert. Einige Leitungen berichteten auch, dass sich die praktische Umsetzung verändert hat und innerhalb der Einrichtung als positiv eingeschätzt wird. So wurden beispielsweise die Ausstellung und Sammlung von Rezepten in der Einrichtung oder das Aufräumen des Mitarbeiterkühlschranks nach den gelernten Regeln zur Lebensmittellagerung genannt.

Abschließend sei darauf hingewiesen, dass Aktivitäten im Bereich der Ernährung für Eltern ein Kriterium für die Kita-Wahl sein kann: Mehr als der Hälfte der Eltern (59,2 %, $n = 29$) gaben in der Einrichtungsuntersuchung an, dass ihnen bereits vor der Anmeldung ihres Kindes bekannt war, dass *Ernährung* ein wichtiges Thema in der Einrichtung ist. Für 41,4 % ($n = 12$) der Eltern war dies der entscheidende Grund, ihr Kind bei dieser Einrichtung anzumelden.

9.2 Eltern

Auch die Eltern sind eine Zielgruppe der Ikako-Initiative, die direkt einbezogen und/oder indirekt über die Kinder angesprochen wird. Auf beiden Wegen kommt ihnen Bedeutung für die Wirkung bei den Kindern zu. In der Evaluation war daher von Interesse, ob und wie die Eltern in Aktivitäten der GenussbotschafterInnen miteinbezogen werden und ob und wie die Tätigkeit der GenussbotschafterInnen in die Familien wirkt.

9.2.1 Einbezug der Eltern

Gut ein Drittel der GenussbotschafterInnen gab in der T2-Befragung an, dass sie die Eltern in die Ikako-Aktivitäten miteinbeziehen.

Bei den Einrichtungsuntersuchungen war der Anteil der Eltern, der mit in die Angebote eingebunden wurde, deutlich höher. So gaben im Elternfragebogen über die Hälfte der Eltern (9 von

17)³⁰ an, dass sie aktiv in die Initiative eingebunden werden. Die Interviews mit den GenussbotschafterInnen bestätigte die intensivere Beteiligung an gemeinsamen Aktionen mit Lebensmitteln in den elf ausgewählten Einrichtungen. Fast die Hälfte (7 von 15) der GenussbotschafterInnen gab an, dass die Eltern in die Ikako – Angebote mit einbezogen werden.

Die Beteiligung geschah in unterschiedlicher Weise. Die Eltern gaben an, sich hauptsächlich bei gemeinsamen Aktionen mit ihren Kindern, wie z.B. Plätzchen backen oder Müsli zubereiten, beteiligt zu haben. Während einige Eltern zusätzliche Informationen erhielten (z.B. Buch, Rezepte), wurden andere Eltern lediglich über die Befragung auf die Ikako-Initiative in der Einrichtung ihrer Kinder aufmerksam.

Die interviewten GenussbotschafterInnen berichteten, Eltern regelmäßig in die Ikako - Angebote miteinzubeziehen, wie beispielsweise bei der Erstellung des Speiseplans oder bei Aktivitäten wie Elternabenden und monatlichen Kochkursen. Zudem gaben sie an, die Eltern bei einzelnen Aktionen zu involvieren. Dazu zählen beispielsweise Festivitäten wie das Sommerfest oder gemeinsame Eltern-Kind-Aktionen. Auch für zu Hause bekamen die Kinder und Eltern Anregungen sowie Rezepte mit.

In Bezug auf die Wertschätzung der Aktivitäten der GenussbotschafterInnen zeigte sich in der T2-Befragung, dass ein Großteil der GenussbotschafterInnen nicht angeben konnte, inwieweit die Eltern ihre Tätigkeit wertschätzen. Dies könnte daran liegen, dass die GenussbotschafterInnen davon ausgingen, dass ein Großteil der Eltern (56,4 %) nicht über die Ikako-Initiative informiert war (*nein* oder *weiß nicht*). Diejenigen GenussbotschafterInnen, die eine Aussage treffen konnten, erfuhren eine deutliche Wertschätzung (siehe Abbildung 41).

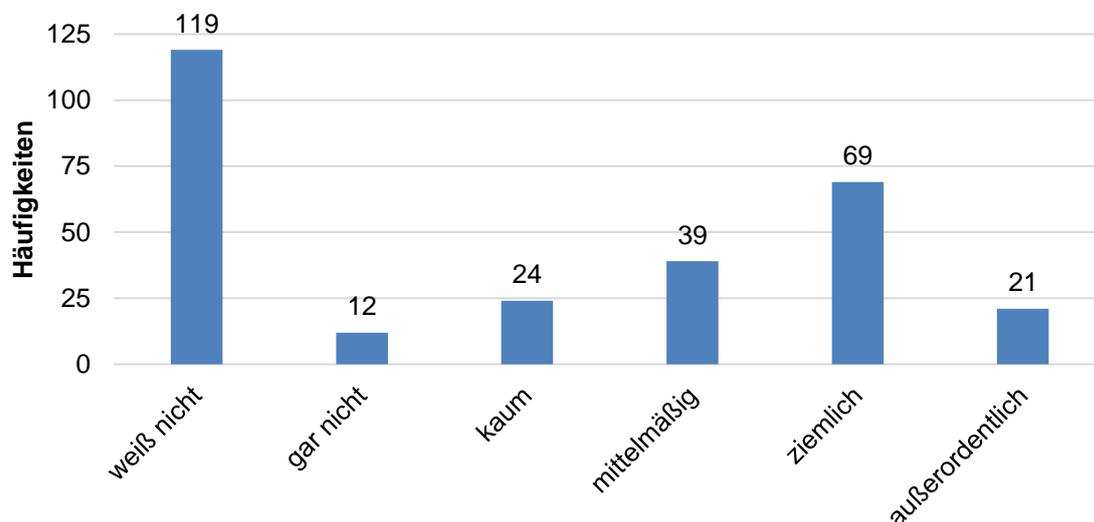


Abbildung 41. Wahrgenommene Wertschätzung der Tätigkeit als GenussbotschafterIn durch die Eltern (T2-Befragung) $n = 284$

In den Interviews mit den Einrichtungsleitungen bestätigte sich der Eindruck aus der T2-Befragung zur Wertschätzung. Etwas weniger als die Hälfte ($n = 5$; 45,5 %) der Leitungen gab an, dass die Eltern die Arbeit der GenussbotschafterInnen *ziemlich* schätzen, zwei Leitungen

³⁰ Die Frage nach der Einbindung in Ikako-Initiative richtete sich nur an Eltern ($n = 17$), denen die Initiative bekannt war (Filterfrage).

($n = 2$; 18,2 %) beantworteten dies mit *außerordentlich*. Bei circa einem Drittel der Einrichtungen ($n = 4$; 36,4 %) wussten die Leitungen nicht, ob sie die Arbeit der GenussbotschafterInnen anerkennen.

9.2.2 Transfer in die Familien

Zunächst ist festzustellen, dass den Eltern, den Angaben im Fragebogen zufolge, das Thema *Ernährung zu Hause wichtig* (36,7 %) oder sogar *sehr wichtig* (51,0 %) war. Alle Eltern haben das Thema *Ernährung zu Hause* angesprochen und fast alle ($n = 46$) haben ihr Kind auch zu Hause aktiv in die Nahrungszubereitung mit eingebunden.

Die Mehrzahl der befragten Eltern (79,6 %) gab an, dass ihr Kind zu Hause von Aktionen mit Lebensmitteln oder vom Kochen in der Einrichtung etwas erzählt. Etwa zwei Drittel berichteten, dass ihre Kinder (63,3 %) diese Aktionen auch zu Hause machen möchten. Etwas weniger als die Hälfte der Eltern berichteten von konkreten Ideen, die ihr Kind mit nach Hause bringt. Wenn solche Ideen nach Hause mitgebracht wurden, dann wurden diese auch aufgegriffen (siehe Abbildung 42).

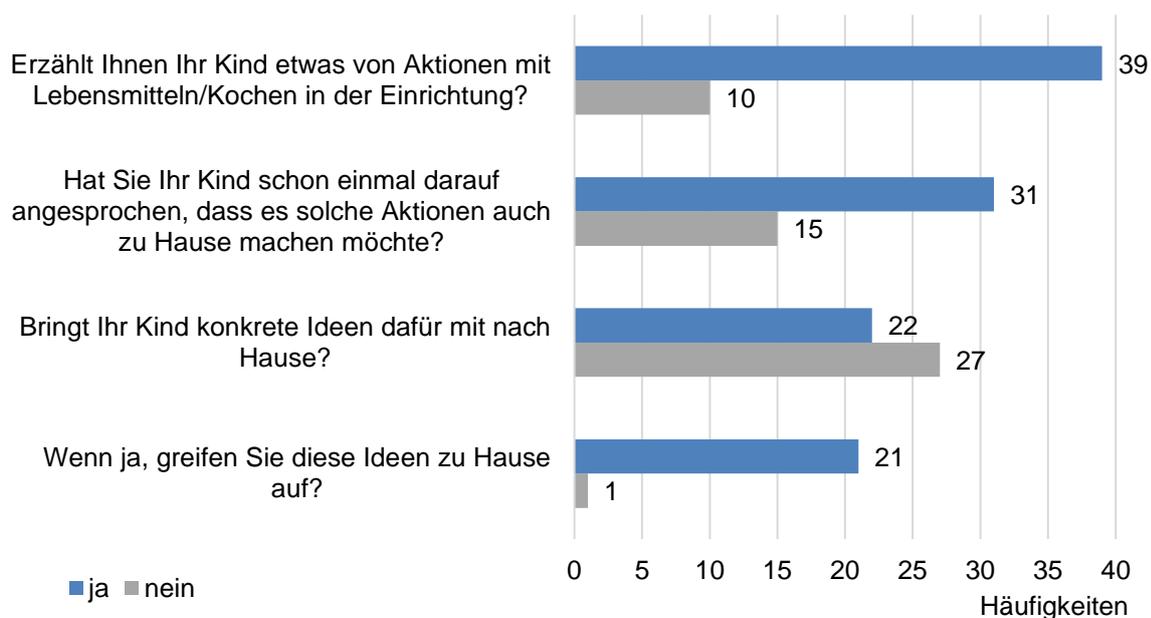


Abbildung 42. Transfer der Aktivitäten der GenussbotschafterInnen in die Familien (Elternbefragung), $n = 46-49$)

Darüber hinaus konnten die Eltern im Fragebogen offen angeben, welche Impulse und Ideen die Kinder von den Einrichtungen mit nach Hause gebracht haben, was sie gerne umsetzen möchten und was tatsächlich in den Familien umgesetzt wird. Dabei fanden in der eigenen Küche vor allem gemeinsame Aktivitäten wie das Backen von Brötchen, Kuchen oder Waffeln statt. Auch das gemeinschaftliche Zubereiten von vollwertigen Speisen wie Kürbissuppe und kleineren Gerichten wie beispielsweise Obstsalat oder Rote-Beete-Salat hatte einen hohen Stellenwert. Die Beteiligung der Kinder zeigte sich nach den Angaben der Eltern insbesondere beim Schälen und Schneiden von Zutaten, aber auch beim Waschen, Umrühren und Würzen.

Ebenso waren eine vermehrte Entscheidungsfreude beim Festlegen und Zubereiten von Mahlzeiten sowie ein gesteigertes Interesse für die Zubereitung der Speisen erkennbar. Darüber hinaus wurden neue Rezepte zu Hause ausprobiert und nachgekocht oder bisherige Gerichte abgewandelt. Weitere Aktivitäten wie das Anpflanzen von Gemüse und Kräutern, das gemeinsame Einkaufen oder der Besuch eines Wochenmarktes wurden ebenfalls in der Familie übernommen.

9.3 Gesamtbewertung

Die Evaluation zur Zielgruppe der Eltern und Einrichtungen liefert insgesamt folgende Ergebnisse:

- Durch die Aktivitäten der GenussbotschafterInnen ist das Thema Ernährung in den Einrichtungen stärker in den Vordergrund gerückt; es werden vermehrt Aktivitäten zum Thema Ernährung durchgeführt, das Thema Ernährung bzw. Ernährungsbildung gewinnen an Bedeutung.
- Die Rahmenbedingungen der Einrichtungen für das Thema Ernährung werden gestärkt, z.B. durch das Vorhandensein einer AnsprechpartnerIn oder einer verbesserten Ausstattung in der Küche.
- Die Aktivitäten der GenussbotschafterInnen sind für die Einrichtungen ein Gewinn und bringen neue Impulse im Kontext der Ernährungsbildung, vor allem bei den sehr aktiven GenussbotschafterInnen, die mehr Verantwortung übernehmen und ihre Rolle als AnsprechpartnerIn zum Thema Ernährungsbildung annehmen.
- Die finanzielle Starthilfe bei der Barmer wurde von einem Drittel der ausgebildeten GenussbotschafterInnen sowie von der Mehrheit der ausgewählten Einrichtungen beantragt; die Abwicklung lief weitestgehend reibungslos.
- In etwa der Hälfte der Einrichtungen sind die Ikako-Akteure (GenussbotschafterInnen, Sarah Wiener Stiftung und BARMER) sichtbar, jedoch scheint primär das Wissen um die GenussbotschafterInnen als förderlich für die Einrichtung gesehen zu werden.
- Die Eltern werden in die Angebote der Nahrungszubereitung einbezogen.
- Den befragten Eltern ist das Thema Ernährung wichtig.
- Den Eltern wird größtenteils von der Nahrungszubereitung in der Kita durch ihre Kinder berichtet. Etwa zwei Drittel der Kinder möchten die Aktivitäten auch zu Hause ausüben und Eltern greifen die Ideen auf.

9.4 Schlussfolgerung und Handlungsempfehlungen

Durch die Aktivitäten der GenussbotschafterInnen ist das Thema Ernährung in den Einrichtungen stärker in den Vordergrund gerückt. Dies wird sowohl von den Eltern als auch den Einrichtungsleitungen geschätzt. Die GenussbotschafterInnen, insbesondere die, die ihre Aktivitäten deutlich steigern, liefern dabei auch neue Impulse für die Einrichtungen und wirken

somit unmittelbar in die Strukturen der Einrichtungen. Auf diese Art und Weise können die Verhältnisse in den Kitas günstig beeinflusst werden (Verhältnisprävention).

Deutlich wird auch, dass die Aktivitäten zur Nahrungszubereitung in die Familien wirken.

Günstig wäre es, wenn die Ikako-Initiative bzw. die BARMER auch – wie von einigen Einrichtungen gewünscht – die Grundausstattung der Kitas für eine genussvolle Nahrungszubereitung (z.B. Küchenkleingeräten, Gartengeräte oder Hochbeete) finanziell unterstützen könnte. Möglicherweise wären dann die Effekte auf die Verhältnisse noch größer.

Bei der Interpretation der Ergebnisse ist jedoch zu berücksichtigen, dass die ausgewählten Einrichtungen nicht repräsentativ für die große Zahl an Einrichtungen sind, in denen GenussbotschafterInnen tätig sind. Vermutlich haben an der Untersuchung eher an Ernährungsfragen interessierte Einrichtungen und bei den Eltern wiederum eher die Ernährungsinteressierten teilgenommen. Weiterführende Untersuchungen in den Einrichtungen wären hier sicher sinnvoll.

10 Ergebnisse zu den Kindern

Die GenussbotschafterInnen werden im Rahmen der Ikako-Initiative geschult, in ihren Einrichtungen genussfähige Nahrungszubereitung mit Kindern durchzuführen. Die Kinder sollen dadurch Lebensmittel in ihrer Vielfalt kennenlernen und wertschätzen. Sie sollen sich hinsichtlich der Durchführung einer genussvollen Nahrungszubereitung kompetent einschätzen und motiviert sein, Esssituationen zu gestalten. Auf diese Weise soll ein Beitrag zur Gesundheitsförderung der Kinder geleistet werden.

Die Evaluation hatte das Ziel, die Wirkung bei den Kindern in Hinblick auf die genussfähige Nahrungszubereitung zu untersuchen (siehe Kapitel 3).

Die ausgewerteten Daten stammen aus den Befragungen der TrainerInnen, GenussbotschafterInnen (T2-Befragung, Einrichtungsuntersuchung), Eltern und Kinder (beide im Rahmen der Einrichtungsuntersuchung).

Eine Übersicht über die Evaluationsziele, Indikatoren und Methoden gibt Tabelle 36.

Tabelle 36.

Untersuchung der Kinder im Überblick

Evaluationsziele	<ul style="list-style-type: none">• Wirksamkeit in Bezug auf Gesundheitsförderung und Prävention
Indikatoren	<ul style="list-style-type: none">• Intrinsische Motivation• Ernährungsbezogene Kompetenzen• Fähigkeiten und Fertigkeiten• Wissen (Geschmack, Genuss, Lebensmittelvielfalt ...)• Essverhalten
Methoden	<ul style="list-style-type: none">• Befragung der Kinder (Einrichtungsuntersuchung)• Befragung der GenussbotschafterInnen (Querschnitt T2 und Einrichtungsuntersuchung)• Befragung der Eltern (Einrichtungsuntersuchung)• Befragung der Einrichtungsleitung (Einrichtungsuntersuchung)

10.1 Motivation und Kompetenzen in Bezug auf Nahrungszubereitung

10.1.1 Motivation

Motivation – speziell der intrinsischen Motivation – wird im Rahmen der Ikako-Initiative große Bedeutung beigemessen: Es wird angenommen, dass intrinsisch für die genussvolle Nahrungszubereitung motivierte Kinder im weiteren Lebensverlauf häufiger Nahrung selbst zubereiten und Sinneserlebnisse in diesem Kontext bewusster reflektieren können als

extrinsisch motivierte Kinder. Dies stellt wiederum eine bedeutende Ressource für die Gesundheit dar (siehe Kapitel 3).

Die Ergebnisse der GenussbotschafterInnen-Befragung (T2-Befragung) zeigten, dass die Kinder als sehr stark motiviert wahrgenommen werden. Der Mittelwert der Gesamtskala (5 Items) der Intrinsischen Motivation lag bei $M = 4,48$ ($SD = 0,59$). Die Einzelitems der Skala werden in Tabelle 37 dargestellt.

Tabelle 37.

Mittelwerte der Items zur Intrinsischen Motivation der Kinder zur Nahrungszubereitung

	Min.	Max.	M	SD
Die Kinder/Den Kindern ...				
... genießen es, Gerichte und Mahlzeiten zuzubereiten	1	5	4,53	0,66
... macht es Spaß, Gerichte und Mahlzeiten zuzubereiten.	1	5	4,65	0,57
... sind bei der Zubereitung von Gerichten und Mahlzeiten mit voller Aufmerksamkeit dabei.	1	5	4,23	0,80
... finden die Zubereitung von Gerichten und Mahlzeiten interessant.	1	5	4,44	0,71
... gefällt die Zubereitung von Gerichten und Mahlzeiten sehr.	1	5	4,53	0,69

Anmerkung. $n = 414-417$; 1 = „stimme überhaupt nicht zu“; 3 = *teils/teils*; 5 = *stimme voll und ganz zu*.

Die Befunde deckten sich mit den Ergebnissen der Kinderbefragung zu den Rezepten, die zeigten, dass bei Kindern die Motivation, Ikako-Gerichte zuzubereiten sehr hoch ist (siehe Kapitel 6.1.1). Den Kindern machte es zudem Spaß, Nahrung zuzubereiten. Selbst bei Gerichten, die den Kindern nach deren eigener Einschätzung nicht gut schmecken (werden), war die Motivation, diese zuzubereiten, hoch.

10.1.2 Kompetenzerleben

Zur Ausbildung und Aufrechterhaltung der intrinsischen Motivation ist nach der Selbst-determinationstheorie (SDT) von Deci und Ryan (1993, 2000, 2008) das Kompetenzerleben bedeutend (siehe Kapitel 3.4.2).

Daher wurden die GenussbotschafterInnen (T2-Befragung) auch gefragt, wie kompetent sich die Kinder bei der gemeinsamen Nahrungszubereitung erleben. Im Mittel wurde das Kompetenzerleben mit 3,93 ($SD = 0,65$) bewertet, was einem relativ hohen Kompetenzerleben entspricht. Bei den Ergebnissen ist besonders hervorzuheben, dass das Zutrauen für die

Teilnahme an der Nahrungszubereitung bei den Kindern besonders hoch eingeschätzt wurde (siehe Tabelle 38).

Tabelle 38.

Eingeschätztes Kompetenzerleben

	Min.	Max.	M	SD
Die Kinder ...				
... denken, sie sind in der Nahrungszubereitung ziemlich gut.	1	5	3,82	0,82
... denken, sie sind bei der Nahrungszubereitung sehr geschickt.	1	5	3,64	0,80
... trauen sich zu, bei der Nahrungszubereitung mitzumachen.	1	5	4,24	0,74
... denken, sie sind mit ihren Fähigkeiten bei der Nahrungszubereitung zufrieden.	1	5	4,01	0,75

Anmerkung. n = 408-411; 1 = stimme überhaupt nicht zu; 3 = teils/teils; 5 = stimme voll und ganz zu.

10.1.3 Nahrungszubereitungskompetenz

In der Einrichtungsuntersuchung wurden die Kinder selbst mit in die Evaluation einbezogen. Ihre Nahrungszubereitungskompetenz wurde im Rahmen eines spielbasierten standardisierten Interviews erfasst (siehe Kapitel 4.4.4.2). Im Einzelnen wurden die folgenden Indikatoren ermittelt:

- Lebensmittel kennen,
- Lebensmittel wertschätzen und
- die eigene Nahrungszubereitungskompetenz einschätzen können.

Lebensmittel kennen

Den Kindern wurden Kärtchen mit jeweils zehn verschiedenen Gemüse- und Obstarten vorgelegt. Sie wurden gebeten einzuteilen, welche ihnen bekannt und welche unbekannt sind. Es zeigte sich, dass die Kinder die meisten Lebensmittel kannten und benennen konnten. Im Mittel kannten die Kinder beim Obst 9,3 (*SD* = 1,1; *min.-max.*: 4-10) und beim Gemüse 8,4 (*SD* = 1,1; *min.-max.*: 5-10) der zehn präsentierten Obst- und Gemüsearten.

Lebensmittel wertschätzen

Für die unbekanntesten Lebensmittel wurde gefragt, ob die Kinder bereit wären, diese zu probieren. Über die Hälfte der Kinder zeigte Bereitschaft die unbekanntesten Lebensmittel zu probieren (siehe Tabelle 39.). Beim Gemüse war die Probierbereitschaft etwas höher als beim

Obst. Bei den bekannten Lebensmitteln wurde gefragt, welches Obst und Gemüse die Kinder besonders gerne und nicht so gerne essen und aus welchen Gründen. Fast alle Kinder konnten ihre Lebensmittelpräferenzen – was sie besonders gerne bzw. nicht so gerne essen – begründen. Bei den unbeliebten Lebensmitteln wurden etwas seltener Begründungen angeführt.

Tabelle 39.

Lebensmittelwertschätzung der Kinder (spielbasiertes standardisiertes Interview); n = 82-104

Unbekannte Lebensmittel	Anteil der Lebensmittel, die die Kinder probieren würden	
	Obst	Gemüse
Was würdest Du davon probieren?	56,5 %	65,1 %
Bekannte Lebensmittel	Anteil der Kinder, die Begründungen anführen konnten	
	Obst	Gemüse
Warum isst Du das besonders gerne?	92,6 %	93,2 %
Warum isst Du das nicht so gerne?	86,6 %	78,8 %

Nahrungszubereitungskompetenz einschätzen können

Bei den Lebensmitteln, welche die Kinder besonders gerne essen, wurden weitere Fragen zur Zubereitung gestellt. Fast alle Kinder nannten etwas, was sie mit dem Lebensmittel zubereiten können (siehe Tabelle 40). Etwa drei Viertel der Kinder kannten auch ein entsprechendes Gericht, beim Obst z.B. „Erdbeerkuchen Teig“. Beim Gemüse war der Anteil geringfügig höher; genannt wurde z.B. „Suppe mit Karotte“. Die meisten Kinder erklärten auch, wie das von ihnen genannte Gericht zubereitet wird (über 90 %). Es wurden zu den exemplarischen Gerichten beispielsweise folgende Schritte der Zubereitung genannt:

- „bisschen Wasser, Mehl, Zucker; kneten, gehen lassen; Erdbeeren drauf; in den Ofen“
- „Karotten schälen, schneiden und in die Suppe; ist fertig, wenn die Karotten weich sind“

Um die 80% der Kinder sagten auch, dass sie bei der Zubereitung helfen könnten. Über drei Viertel beschrieben, was sie speziell dabei machen könnten (siehe Tabelle 40), z.B.:

- „Teig machen, Erdbeeren schneiden und Grün weg“
- „schneiden“

Tabelle 40.

Einschätzung der Nahrungszubereitungscompetenz der Kinder (spielbasiertes standardisiertes Interview); n = 82-104

Bekannte und besonders gerne gegessene Lebensmittel	Obst	Gemüse
Anteil der Kinder, die		
... Angaben machen konnten (Was kannst du damit machen?)	95,2 %	98,1 %
... Gerichte/Mahlzeiten/Essen benennen konnten (Kennst Du Gerichte/Mahlzeiten/Essen mit diesem Obst/Gemüse?)	73,1 %	81,7 %
... Angaben zur Zubereitung des Gerichtes/der Mahlzeit/des Essens machen können (Wie wird das Gericht/ die Mahlzeit/das Essen denn gemacht?)	96,1 %	91,8 %
... bei der Zubereitung helfen können (Könntest Du bei der Zubereitung mithelfen?)	84,2 %	81,2 %
... benennen, was sie bei der Zubereitung machen können (Was könntest du machen?)	78,9 %	76,5 %

10.2 Wirkung der Nahrungszubereitungsaktivitäten

Zu möglichen Veränderungen bei den Kindern durch die Tätigkeit der GenussbotschafterInnen wurden sowohl die GenussbotschafterInnen (T2-Befragung siehe Kapitel 4.3.5.9 und Einrichtungsuntersuchung) als auch die Einrichtungsleitungen und Eltern in der Einrichtungsuntersuchung (siehe Kapitel 4.4) befragt.

10.2.1 Veränderung der Kompetenzen

Zunächst interessierten Veränderungen in den Kompetenzen für die Nahrungszubereitung. Hierzu wurden die Eltern gezielt gefragt. Rund die Hälfte (53 %, $n = 24^{31}$) bejahten die Frage, ob die Aktivitäten der GenussbotschafterInnen mit Lebensmitteln bzw. die Nahrungszubereitung bei ihren Kindern zu einen Kompetenzzuwachs in der Nahrungszubereitung geführt haben.

Bei der Nachfrage, wo sie diesen Kompetenzgewinn beobachten konnten, gaben die Eltern an, dass sich dieser vor allem im sichereren Verhalten bei der Nahrungszubereitung zeigte. Neben dem Beachten von allgemeinen Küchenregeln und verstärkter Selbständigkeit hätte sich beispielweise auch der sichere Umgang mit dem Messer verbessert. Zusätzlich lernten

³¹ Vier Eltern machten keine Angabe.

die Kinder neue Lebensmittel sowie deren gesundheitliche Bedeutung kennen und zeigten ein gesteigertes Interesse am Kochen sowie Backen.

Auch die GenussbotschafterInnen und Leitungen der ausgewählten Einrichtungen berichteten in den Interviews, dass sie bei den Kindern einen Kompetenzzuwachs im Bereich der Nahrungszubereitung wahrnehmen.

Die GenussbotschafterInnen beobachteten bei den Kindern ein gesteigertes Wissen über Lebensmittel und den Umgang mit diesen sowie mehr Freude, Selbstbewusstsein und Selbständigkeit bei der Nahrungszubereitung. Einige GenussbotschafterInnen berichteten zudem, dass die Kinder offener, interessierter und selbständiger geworden sind. Andere gaben an, dass die Aktivitäten bei den Kindern zu mehr Wertschätzung und einem steigenden Bewusstsein für Lebensmittel geführt haben.

Die interviewten Einrichtungsleitungen wiesen auf einen Wissenszuwachs sowie einen Kompetenzerwerb im Bereich der praktischen und feinmotorischen Fähigkeiten hin. Zudem wurde von einer erhöhten Offenheit gegenüber neuen Lebensmitteln, einer größeren Freude gegenüber der Nahrungszubereitung und einer größeren Selbständigkeit berichtet.

10.2.2 Veränderungen im Essverhalten

Des Weiteren wurden Veränderungen im Essverhalten untersucht. Rund 75 % ($n = 304$) der GenussbotschafterInnen bejahten in der T2-Befragung die Frage, ob sich ihre Tätigkeit auf das Essverhalten der Kinder ausgewirkt hat.³²

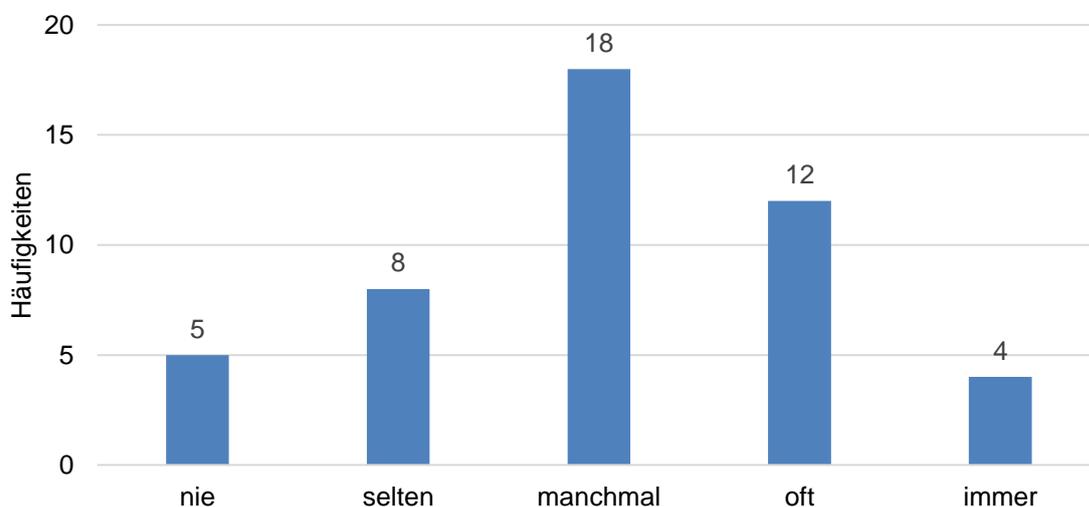


Abbildung 43. Bereitschaft der Kinder neue/unbekannte Lebensmittel zu probieren (Elternbefragung), $n = 47$

Zudem wurden die Eltern in der Einrichtungsuntersuchung gefragt, ob ihr Kind durch Aktionen mit Lebensmitteln bzw. die Nahrungszubereitung eher bereit ist neue/unbekannte Lebensmittel zu probieren. Wie in Abbildung 43 erkennbar, gaben rund 28 % der Eltern an, dass die Aktionen keinen Einfluss hatten (*nie/selten*). Demgegenüber stehen 34 % der Eltern, die der

³² Teilstichprobe derjenigen, die Angaben nach der Fortbildung mit den Kindern Nahrungszubereitung durchgeführt zu haben.

Meinung waren, dass solche Aktivitäten durchaus einen Einfluss auf das Essverhalten der Kinder hatten (*oft/immer*). Im Durchschnitt schien der Umgang mit Lebensmitteln in der Kita das Probieren neuer oder unbekannter Lebensmittel anregen zu können.

Die 15 in der Einrichtungsuntersuchung interviewten GenussbotschafterInnen bestätigten dieses Ergebnis. Alle bis auf eine/n GenussbotschafterIn gaben an, dass ihre Tätigkeit einen Einfluss auf das Essverhalten der Kinder hat. Sie nannten vor allem ihre Vorbildfunktion, durch die sie eine positive Haltung gegenüber Lebensmitteln vermitteln. Zudem erkannten sie einen direkten Einfluss durch vermehrte Möglichkeiten zum Mitmachen, sowohl in der Einrichtung als auch Zuhause. Die Kinder zeigten ein gesteigertes Interesse an der Zubereitung von Lebensmitteln und eine vermehrte Bereitschaft für das Kennenlernen neuer Lebensmittel. Dabei lernten die Kinder mehr über Lebensmittel, gewannen an Selbstvertrauen und profitierten in Bezug auf ihr Sozialverhalten.

10.2.3 Allgemeine Veränderungen

Im Interview wurden die GenussbotschafterInnen zudem gefragt, wo sie seit ihrer Tätigkeit als GenussbotschafterIn positive Veränderungen bei den Kindern wahrgenommen haben, und gebeten, die drei größten Veränderungen zu beschreiben.

Insgesamt nahmen die GenussbotschafterInnen einige positive Veränderungen bei den Kindern wahr.

Genannt wurden Wissen über Namen, Herkunft und Produktion von Lebensmitteln, bis hin zu mehr Bewusstsein für Ernährung und einem verbesserten Essverhalten. Die Kinder zeigten sich offener sowie mutiger im Hinblick auf das Kennenlernen und Probieren von unbekanntem Lebensmittel. Sie konnten deutlicher ausdrücken, ob ihnen etwas schmeckt oder nicht und dies außerdem begründen. Auch im Umgang mit den Nahrungsmitteln verhielten sich die Kinder achtsamer. Durch die verstärkte Partizipation der Kinder bei der Essenzubereitung konnte deren Selbständigkeit gestärkt werden, sodass sie nun beispielsweise zu Hause Essensanregungen gaben oder ihr eigenes Frühstück vorbereiten konnten. Insgesamt hatten die Kinder mehr Freude und zeigten ein gesteigertes Interesse am Thema Ernährung, sowohl auf theoretischer als auch auf praktischer Ebene. Lediglich ein/e GenussbotschafterIn konnte keine Veränderungen feststellen, da in dieser Einrichtung das Thema Ernährung bereits vor den Ikako-Aktivitäten einen hohen Stellenwert hatte.

Auch die Eltern wurden zu den von ihnen beobachteten Veränderungen gefragt (Fragebogen, geschlossenes Antwortformat). Ihre Einschätzungen zu den elf potenziell veränderten Kompetenzen (Fähigkeiten, Fertigkeiten, Wissen, Motivation) sind in Tabelle 41 dargestellt. Eine Veränderung konnte insbesondere im Zutrauen in die eigenen Fähigkeiten, an einer größeren Freude/Spaß am Zubereiten und bei der Motivation etwas zuzubereiten von den Eltern beobachtet werden.

Tabelle 41.

Beobachteter Kompetenzzuwachs der Kinder

	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
Mein Kind ...				
... traut sich mehr bei der Nahrungszubereitung.	1	5	3,81	1,09
... hat mehr Freude/Spaß am Zubereiten.	1	5	3,71	1,15
... ist motivierter etwas zuzubereiten.	1	5	3,60	1,14
... ist in der Nahrungszubereitung kompetenter.	1	5	3,56	1,07
... ist neugieriger gegenüber neuen Lebensmitteln.	1	5	3,32	1,11
... ist eher bereit neue Lebensmittel zu probieren.	1	5	3,26	0,99
... hat mehr Freude/Spaß am Essen.	1	5	3,23	1,15
... hat mehr Ernährungswissen.	1	5	3,19	1,16
... zeigt größere Wertschätzung für das Essen in Gemeinschaften.	1	5	3,13	1,12
... zeigt größere Wertschätzung für Lebensmittel/Gerichte.	1	5	3,02	1,03
... hat eine bessere Sinneswahrnehmung.	1	5	2,98	1,10

Anmerkung. n = 47-48; 1 = stimme überhaupt nicht zu; 3 = teils/teils; 5 = stimme voll und ganz zu.

10.3 Ikako als Programm der Gesundheitsförderung Prävention

Die Ikako-Initiative wird im Rahmen des Präventionsgesetzes von der BARMER gefördert. Daher wurden die verschiedenen Akteure zusätzlich zu den vorgestellten Wirkungsanalysen auch nach ihrer allgemeinen Einschätzung gefragt, ob es sich bei der Ikako-Initiative um ein Programm zur Gesundheitsförderung und Prävention handelt.

Fast 90% der GenussbotschafterInnen stimmten in der T2-Befragung der Aussage zu, dass es sich bei Ikako um ein Programm der Gesundheitsförderung und Prävention handelt (siehe Abbildung 44).

Dieser Befund deckte sich mit den Ergebnissen der Einrichtungsuntersuchung. Alle acht befragten Einrichtungsleitungen stimmten *voll und ganz zu*, dass es sich bei der Nahrungszubereitung mit Kindern um einen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention handelt.

Auch die Eltern waren mehrheitlich der Meinung, dass es sich bei Ikako um ein Programm zur Gesundheitsförderung und Prävention handelt.³³ Acht (47,1 %) Eltern stimmten *voll und ganz zu* und neun (52,9 %) Eltern *eher*.

³³ Teilstichprobe derjenigen, die Angaben die Ikako-Initiative zu kennen (*n* = 17).

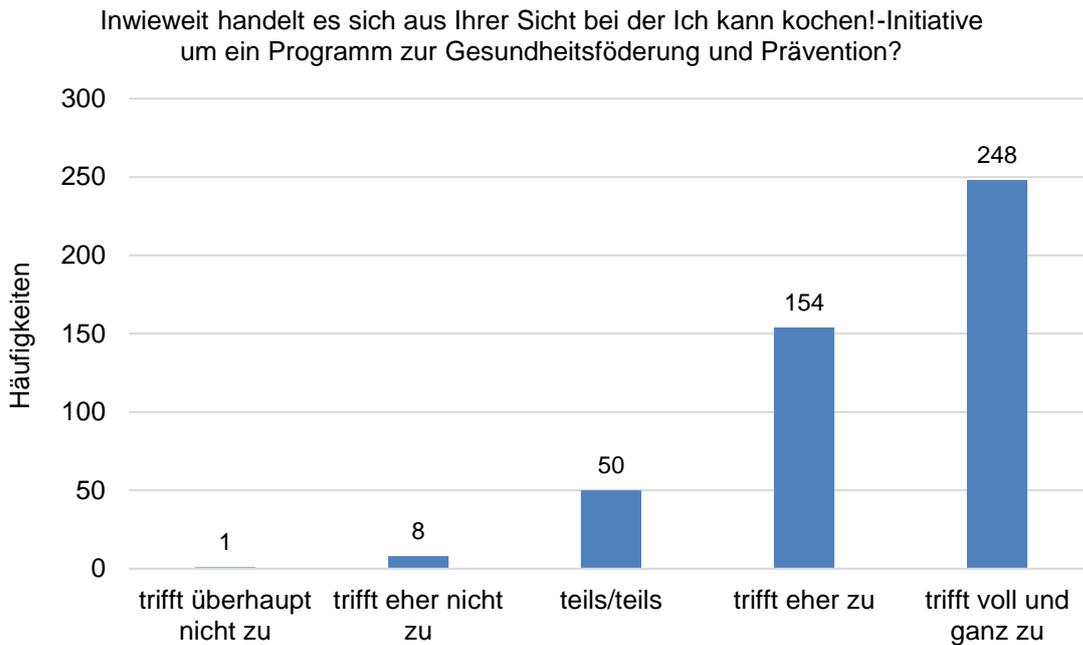


Abbildung 44. Beurteilung, inwieweit Ikako ein „Programm zur Gesundheitsförderung und Prävention“ ist (T2-Befragung), $n = 461$

10.4 Gesamtbewertung

Die Evaluation zur Zielgruppe der Kinder liefert insgesamt folgende Ergebnisse

- Die intrinsische Motivation der Kinder für die Nahrungszubereitung ist groß.
- Die Kinder erleben sich bei der Nahrungszubereitung als sehr kompetent.
- Kinder aus Kitas, in denen regelmäßig Nahrung zubereitet wird, weisen relativ hohe Kompetenzen in der Nahrungszubereitung auf (Kennen, Bewerten, Probieren und Verarbeiten von Lebensmitteln).
- GenussbotschafterInnen und Eltern nehmen bei Kindern, die regelmäßig in der Kita Nahrung zubereiten einen Kompetenzzuwachs wahr (Wissen, Verarbeitung und Bewusstsein für Lebensmittel). Sie berichten, dass die Nahrungszubereitung in der Kita bei Kindern zu einem häufigeren Probieren von Lebensmitteln und zu günstigen Änderungen im Essverhalten führt.
- GenussbotschafterInnen, Einrichtungsleitungen und Eltern bewerten die Ikako-Initiative mehrheitlich als Programm zur Gesundheitsförderung und Prävention.

10.5 Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen

Insgesamt zeigen die Ergebnisse, dass Nahrungszubereitung in der Kita bei den teilnehmenden Kindern die Motivation und die Kompetenzen für eine genussvolle Nahrungszubereitung steigert. Dies wird auch von den Eltern so wahrgenommen, was darauf hindeutet, dass die Aktivitäten in den Kitas auch in die Familien wirken.

Eine Zunahme der Nahrungszubereitungscompetenz kann langfristig als Ressource für die Gesundheit der Kinder gewertet werden (siehe Kapitel 3). Auch von den GenussbotschafterInnen, Einrichtungsleitungen und Eltern werden die Aktivitäten zur Nahrungszubereitung als Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention bewertet.

Einschränkend ist jedoch anzumerken, dass die Anzahl der befragten Einrichtungen und damit das Untersuchungskollektiv der Kinder relativ klein ist. Zudem ist davon auszugehen, dass bei der Untersuchung eher an den Themen Ernährung und Gesundheit interessierte Einrichtungen und bei den Eltern wiederum eher die Ernährungsinteressierten teilnahmen (siehe Kapitel 9). Daher kann eine Überschätzung der Wirkung bei den Kindern angenommen werden.

Um die Qualität der Ergebnisse zu erhöhen, wäre es sinnvoll die Stichprobe zu erweitern und eine Kontrollgruppe - Kitas in denen Nahrungszubereitung eine untergeordnete Rolle spielt - hinzuzuziehen. So könnten die Ergebnisse auf ihre Reproduzierbarkeit überprüft werden. Zudem würde eine größere Stichprobe auch multivariate Analysen zum Zusammenhang von Nahrungszubereitung und Gesundheitsförderung erlauben.

11 Zusammenfassung und Fazit

Ich kann kochen! (Ikako) ist eine bundesweite Initiative, die einen Beitrag zur praktischen Ernährungsbildung und somit zur Gesundheitsförderung von Kindern leisten möchte. Sie wird von der Sarah Wiener Stiftung verantwortet und von der BARMER im Rahmen des Präventionsgesetzes (Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsförderung und der Prävention, PräVG, 2015) gefördert.

Kern der Ikako-Initiative sind kostenfreie eintägige Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte, in denen die TeilnehmerInnen zu sogenannten GenussbotschafterInnen ausgebildet werden. Sie erhalten hierbei Informationen und Anregungen für die Nahrungszubereitung mit Kindern, um so in ihren Einrichtungen entsprechende Angebote durchführen zu können. Ein weiterer Bestandteil der Initiative sind umfangreiche Bildungsmaterialien, zu denen die FortbildungsteilnehmerInnen über ein Online Portal kostenfrei Zugang erhalten.

Das übergeordnete Ziel der Ikako-Initiative ist, Kinder an das Thema „Kochen und Genuss“ – die genussvolle Nahrungszubereitung im Sinne von Ernährungspraxis – heranzuführen. Dies wird als eine zentrale Ressource für die individuelle Gesundheit angesehen (Engler-Stringer, 2010; Lavelle et al., 2017a; McGowan et al., 2017; Hasan et al., 2019; Utter et al., 2017; DeCosta et al., 2017). Gerade für die Bereitschaft von Kindern, neue Lebensmittel zu probieren und eine emotional positive Prägung gegenüber gesundheitsförderlichen Ernährungsmustern zu entwickeln, ist eine positive Haltung gegenüber Lebensmitteln und Nahrungszubereitung besonders relevant. Zudem gehen häufige Kochaktivitäten während der Kindheit auch mit höheren Kompetenzen in der Nahrungszubereitung im Erwachsenenalter einher (Cunningham-Sabo & Lohse, 2013; Hersch et al., 2014; Quinn et al., 2003; Hagmann et al., 2020).

Im Sinne einer qualitätsgesicherten Gesundheitsförderung (PräVG § 20 und § 20a) wird die Initiative mit einem interdisziplinären und multimethodalen Konzept extern evaluiert (Los 1 Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Los 2 Friedrich-Schiller-Universität Jena). Ziel der Evaluation aus Perspektive der Ernährungswissenschaft und Gesundheitspsychologie (Los 1) ist es, die inhaltlichen Aspekte in Bezug auf Ernährung, Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung sowie die Umsetzung und Wirkung bei Kindern und anderen relevanten Zielgruppen im Setting (Einrichtungen) zu bewerten.

Die Evaluation erfolgte über insgesamt fünf Teilstudien:

1. Standardisierte schriftliche Befragung der **TrainerInnen**
2. **Teilnehmende Beobachtung** an Ikako-Fortbildungen
3. Untersuchung der **Bildungsmaterialien** (Dokumentenanalyse, Kinderbefragungen)
4. Standardisierte schriftliche Befragungen der **GenussbotschafterInnen** (unmittelbar nach der Fortbildung, repräsentativ: T1 und etwa 9 Monate danach: T2)
5. Untersuchung von elf ausgewählten **Einrichtungen** (Kitas), in denen GenussbotschafterInnen tätig sind (spielbasiertes standardisiertes Interview der **Kinder**,

Kurzinterview und standardisierte schriftliche Befragung der **GenussbotschafterInnen** und **Leitung**, standardisierte schriftliche Befragung der **Eltern**)

Einem Multiplikatoren-Ansatz folgend werden von der Sarah Wiener Stiftung **TrainerInnen** ausgewählt und geschult, um die Ikako-Fortbildungen durchzuführen und pädagogische Fachkräfte zu GenussbotschafterInnen auszubilden. Die TrainerInnen haben dabei einen entscheidenden Einfluss auf die späteren Aktivitäten der GenussbotschafterInnen. Daher nahm die Evaluation die Qualifikation der TrainerInnen, ihr Verhalten in der Fortbildung, ihre Persönlichkeit und die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung in den Fokus.

Die Evaluation zeigt, dass die TrainerInnen über hohe fachliche, fachpraktische und fachdidaktische Kompetenzen in Bezug auf die Nahrungszubereitung mit Kindern verfügen und äußerst kompetent und aus innerer Überzeugung heraus als TrainerIn tätig sind.

Die TrainerInnen können als extravertiert, offen, gewissenhaft, bedürfnisorientiert und ausgeglichen charakterisiert werden. Dies sind nicht nur wichtige Eigenschaften für eine erfolgreiche TrainerInnentätigkeit, um insbesondere das Autonomieerleben der FortbildungsteilnehmerInnen zu fördern, sondern auch Indiz für die Zufriedenheit mit ihrer beruflichen Tätigkeit (Judge, Heller & Mount, 2002, zitiert nach Rammstedt et al., 2012). Dieser Zufriedenheit kommt sicher auch die gute Unterstützung und Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung zugute.

Die TrainerInnen verhalten sich gegenüber den GenussbotschafterInnen sehr motivationsfördernd und legen damit eine gute Grundlage dafür, dass die FortbildungsteilnehmerInnen motiviert und erfolgreich die Informationen und Anregungen aus der Fortbildung umsetzen können.

Insgesamt scheint es sich um eine sehr homogene Gruppe zu handeln, was im Falle ihrer Eigenschaften und der stark ausgeprägten Kompetenzen positiv zu bewerten ist.

Die **Ikako-Fortbildung** ist der Kern der Initiative: In ihr werden die TeilnehmerInnen zu sogenannten GenussbotschafterInnen ausgebildet. Sie vermittelt Informationen und Anregungen für die Nahrungszubereitung mit Kindern, mit denen die GenussbotschafterInnen in ihren Einrichtungen entsprechende Angebote durchführen können.

Die Ergebnisse der Evaluation zeigen, dass die TeilnehmerInnen die Fortbildung insgesamt positiv bewerten. Am Ende des Fortbildungstags sehen sich die TeilnehmerInnen kompetent darin, Angebote der Nahrungszubereitung durchführen zu können, die die Fortbildung vermittelt oder angeregt hat. Die Fortbildungen jedoch nicht immer wie von der Sarah Wiener Stiftung vorgegeben umgesetzt werden. Dies muss nicht per se als negativ gewertet werden, sondern kann auch Ausdruck des Zuschneidens auf die jeweilige Fortbildungsgruppe sein. Zumal die Fortbildung von den TeilnehmerInnen allgemein positiv beurteilt wird. TrainerInnen und teilnehmende Beobachtung weisen zugleich jedoch darauf hin, dass ein Fortbildungstag nicht ausreicht, die Zeit für einige Inhalte zu knapp ist und Fragen offenbleiben. Die TeilnehmerInnen sind zwar sehr engagiert und erleben sich kompetent entsprechende Angebote zur Nahrungszubereitung mit Kindern durchführen zu können, aber im Nachgang

(T2 Befragung der GenussbotschafterInnen) wird deutlich, dass sie noch mehr Informationen und Anregungen gebraucht hätten, insbesondere im Bereich der Fachdidaktik der Ernährungsbildung. Das straffe Zeitkorsett durch die Begrenzung auf einen Tag und die Heterogenität der TeilnehmerInnen in Bezug auf Qualifikation und Tätigkeitsbereich schränken das Konzept bzw. gezielte Zuschneiden aktuell stark ein.

Die im **Online-Portal bereitgestellten Bildungsmaterialien** sollen die TrainerInnen in der Fortbildung und die GenussbotschafterInnen hinsichtlich der Erweiterung ihrer pädagogisch-didaktischen Handlungskompetenzen und der Durchführung der Ikako-Initiative unterstützen. Im Rahmen der Evaluation wurde daher die fachwissenschaftliche und fachdidaktische Qualität der Bildungsmaterialien bewertet.

Die Bildungsmaterialien des Online-Portals werden von den ExpertInnen der Ernährungs- und Verbraucherbildung auf der Grundlage des Materialkompasses Verbraucherbildung (vzbv, n.d.) insgesamt mit der Note „gut“ bewertet. Das heißt, Einwände liegen nicht mehr nur vereinzelt und marginal vor, überschreiten aber auch einen bestimmten Umfang nicht – im Gesamturteil ist das Material trotz bestimmter Kritikpunkte in weiten Teilen empfehlenswert (vgl. Kapitel 4.2.2.1). Die formale Gestaltung der Bildungsmaterialien ist insgesamt „sehr gut“ gelungen und die Materialien sind aus methodisch-didaktischer Sicht insgesamt „gut“. Allerdings wurden die Fachinhalte nur mit „befriedigend“ bewertet. In den Bildungsmaterialien finden sich zudem nur sehr wenige Anknüpfungspunkte zu den Themen Geschmack und Genuss, den Kernanliegen von Ikako. Von den GenussbotschafterInnen werden die Bildungsmaterialien überwiegend als (sehr) hilfreich beurteilt. Allerdings werden die einzelnen Module der Bildungsmaterialien nur von etwa der Hälfte der GenussbotschafterInnen genutzt. Positiv zu bewerten ist, dass die Bildungsmaterialien von der Sarah Wiener Stiftung kontinuierlich weiterentwickelt werden. Die im Rahmen der Evaluation identifizierten kritischen Punkte wurden so zum Teil bereits aufgegriffen.

Kernstück der Bildungsmaterialien sind die von der Sarah Wiener Stiftung entwickelten **Rezepte**. Sie wurden im Rahmen der Evaluation auf verschiedene Qualitätskriterien hin untersucht. Dabei zeigt sich, dass die Rezepte viele aber nicht alle Kriterien einhalten: Die Rezepte sind ansprechend gestaltet. Bei den Kindern ist die Motivation, die Gerichte zuzubereiten sehr hoch und die Gerichte schmecken den Kindern. Bezüglich der verwendeten Lebensmittel (geringer Verarbeitungsgrad, Regionalität, Saisonalität, Verfügbarkeit, usw.) sind die Rezepte ebenfalls positiv zu bewerten. Die mit den Rezepten zubereiteten Gerichte stellen oft weder Haupt- noch Zwischenmahlzeiten dar. Die Portionsgrößen sind tendenziell zu gering. Die Relation der energieliefernden Nährstoffe weicht zum Teil von den DGE-Empfehlungen ab. Werden die Rezepte losgelöst von der Fortbildung und den zusätzlichen Hinweisen im Online-Portal, insb. dem Online-Einsteigerkurs betrachtet, fällt ein Einsatz im pädagogischen Kontext schwer. Es fehlen methodisch didaktische Hinweise und eine fachliche Verortung. Die Rezepte werden von den GenussbotschafterInnen genutzt und als hilfreich empfunden. Allerdings verwenden sie bei der Nahrungszubereitung mit den Kindern in den Einrichtungen überwiegend eigene Rezepte.

Die **GenussbotschafterInnen** werden in eintägigen Ikako-Fortbildungen geschult, um Kinder beim Gestalten und Erleben einer genussfähigen Nahrungszubereitung und bei der Erweiterung ihrer Kompetenzen in der genussfähigen Zubereitung zu unterstützen. Von ihnen hängt die Wirkung in die Einrichtungen und auf die Kinder ab. Daher nahm die Evaluation die Qualifikation der GenussbotschafterInnen, die Umsetzung der Informationen und Anregungen aus der Fortbildung und mögliche Gelingensfaktoren in den Fokus. Die repräsentativen Ergebnisse der T1-Befragung zeigen, dass die Fortbildung die anvisierte Zielgruppe erreicht: Die TeilnehmerInnen sind mehrheitlich im Kita-Bereich und der Grundschule tätig, d.h. ErzieherInnen oder KinderpflegerInnen und Lehrkräfte. Die auffällig hohe Motivation bestätigt, dass pädagogische Fachkräfte großes Interesse an der Nahrungszubereitung mit Kindern haben. Die Gruppe der GenussbotschafterInnen ist insgesamt jedoch relativ heterogen, insbesondere ihre Qualifikation im Bereich Ernährung und praktischer Ernährungsbildung unterscheidet sich sehr. Im Mittel verfügen sie über durchschnittliche ernährungsbezogene Kompetenzen und durchschnittliches Ernährungswissen. Jede/r zweite FortbildungsteilnehmerIn bringt bereits Erfahrung in der Nahrungszubereitung mit Kindern mit. Insgesamt lässt sich daraus schließen, dass das Interesse an Fortbildungen zur praktischen Ernährungsbildung bei pädagogischen Fachkräften im Setting Kita und Schule groß zu sein scheint. Entsprechende Fortbildungsangebote werden dabei eher von in der Nahrungszubereitung mit Kindern erfahreneren pädagogischen Fachkräften in Anspruch genommen.

In der T2-Befragung zeigt sich, dass die ausgebildeten GenussbotschafterInnen, das in der Ikako-Fortbildung Erlernte auch in ihrer Einrichtung umsetzen. So bereitet nach der Fortbildung tatsächlich jede/jeder zweite GenussbotschafterIn häufiger Nahrung mit Kindern zu (von im Mittel 2,6 auf 3,8 Mal pro Monat). Zudem werden die Anregungen aus der Fortbildung aufgenommen: drei von vier (76 %) nehmen neue Aktivitäten und Themen auf oder machen etwas anders. Diese Veränderungen finden sich in Kita und Grundschule gleichermaßen. Die nach der Fortbildung häufiger aufgegriffenen Aktivitäten und Themen spiegeln die Kernthemen der Ikako-Initiative wider: Probieren neuer Lebensmittel und Verkostungen; Regionalität, Umweltaspekte und Verpackungen. Offen bleibt allerdings, was zubereitet wird, da überwiegend eigene Rezepte verwendet werden. Eine Küche ist in den Einrichtungen mehrheitlich vorhanden. In der Praxis zeigen sich hier dennoch Einschränkungen für die Umsetzung von Nahrungszubereitung mit den Kindern. An erster Stelle jedoch sind es zeitliche und auch finanzielle Aspekte, die die Tätigkeit erschweren.

Als Gelingensfaktoren für die erfolgreiche Umsetzung (im Sinne der Quantität) der Informationen und Anregungen aus der Fortbildung kristallisieren sich folgende Merkmale heraus: Motivation und Erfahrung, die Bereitschaft seine Kompetenzen zu erweitern (Nutzung des Online-Portals), das Anliegen Nahrungszubereitung als Thema in der Einrichtung voranzubringen (Interesse an finanzieller Unterstützung, Angebotserweiterung, Image-Aufwertung) und nicht zuletzt Interesse am Thema Genuss. D.h. dass die ausgebildeten GenussbotschafterInnen am meisten von der Fortbildung profitieren, die besonders motiviert und erfahren sind und denen Nahrungszubereitung sowie Gesundheit wichtige Anliegen für die Kinder und ihre Einrichtung sind.

In den Interviews mit den Leitungen und GenussbotschafterInnen bundesweit ausgewählter Kitas der Einrichtungsuntersuchung wird berichtet, dass durch die Aktivitäten der GenussbotschafterInnen das Thema Ernährung in den **Einrichtungen** stärker in den Vordergrund gerückt wird. Dies wird sowohl von den Eltern als auch den Einrichtungsleitungen geschätzt. Die GenussbotschafterInnen, insbesondere die, die ihre Aktivitäten deutlich steigern, liefern dabei auch neue Impulse für die Einrichtungen und wirken somit unmittelbar in die Strukturen der Einrichtungen (Ansprechpartner für Ernährungsbildung, Verbesserung der Ausstattung, Stärkung des Austauschs in der Einrichtung, Anpassungen im Verpflegungsangebot, Erweiterung des finanziellen Spielraums für Nahrungszubereitung). Auf diese Art und Weise werden die Verhältnisse in den Kitas günstig beeinflusst (Verhältnisprävention). Den befragten **Eltern** ist das Thema Ernährung wichtig. Die Kinder berichten ihnen größtenteils von der Nahrungszubereitung in der Kita. Etwa zwei Drittel der Kinder aus den untersuchten Ikako-Einrichtungen möchte die entsprechenden Aktivitäten auch zu Hause ausüben. Die Eltern greifen dabei ihre Ideen auch auf.

In Bezug auf die untersuchten **Kinder** konnte nachgewiesen werden, dass ihre intrinsische Motivation für die Nahrungszubereitung sehr stark ausgeprägt ist. Kinder aus Kitas, in denen regelmäßig Nahrung zubereitet wird (ausgewählte Einrichtungen), weisen relativ hohe Kompetenzen in der Nahrungszubereitung auf (Kennen, Bewerten, Probieren und Verarbeiten von Lebensmitteln). GenussbotschafterInnen nehmen bei diesen Kindern einen Kompetenzzuwachs wahr (Wissen, Produktion und Bewusstsein für Lebensmittel, Wertschätzung und Offenheit gegenüber Lebensmitteln). Sie berichten zudem, dass die Nahrungszubereitung in der Kita bei Kindern zu einem häufigeren Probieren von Lebensmitteln und günstigen Änderungen im Essverhalten führt. Dies wird auch von den Eltern so wahrgenommen, was ebenfalls darauf hinweist, dass die Aktivitäten in den Kitas auch in die Familien wirken. Von den GenussbotschafterInnen, Einrichtungsleitungen und Eltern wird die Ikako-Initiative überwiegend als Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention bewertet.

Einschränkend ist anzumerken, dass die Anzahl der ausgewählten Kitas für die Einrichtungsuntersuchung und damit auch das Untersuchungskollektiv der Kinder relativ klein waren. Zudem ist davon auszugehen, dass die ausgewählten Kitas nicht repräsentativ für die Einrichtungen sind, in denen GenussbotschafterInnen tätig sind. Vermutlich haben an der Untersuchung eher an Ernährungsfragen interessierte Einrichtungen und bei den Eltern wiederum eher die Ernährungsinteressierten teilgenommen. Dies könnte zu einer Überschätzung der Wirkung führen. Um die Qualität der Ergebnisse zu erhöhen, wäre es sinnvoll, die Stichprobe zu erweitern und eine Kontrollgruppe – Kitas, in der Nahrungszubereitung eine untergeordnete Rolle spielt, - hinzuzuziehen. So könnten die Ergebnisse auf ihre Reproduzierbarkeit überprüft werden. Zudem würde eine größere Stichprobe auch multivariate Analysen zum Zusammenhang von Nahrungszubereitung und Gesundheitsförderung erlauben.

Trotz der Qualität der Ikako-Fortbildung und der hohen Motivation von GenussbotschafterInnen und Kindern für die Nahrungszubereitung bleibt aus Sicht der Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung eine zentrale Frage offen: Wie kann es der

Ikako-Initiative gelingen, die Qualität der Aktivitäten der GenussbotschafterInnen in den Einrichtungen sicherzustellen? So werden von der Sarah Wiener Stiftung aktuell zwar „pädagogische Fachkräfte“ angesprochen. Fachliche Voraussetzungen für die Teilnahme an den Ikako-Fortbildungen wurden zum aktuellen Stand der Evaluation jedoch nicht formuliert bzw. überprüft. Zudem gibt es keine konkreten Vorgaben im Sinne eines standardisierten Programms zu den Aktivitäten der GenussbotschafterInnen in den Einrichtungen (z.B. Themen, Verwendung von Rezepten) oder zur Nutzung der Bildungsmaterialien aus dem Online-Portal. Insbesondere vor dem Hintergrund der sehr heterogenen Qualifikation der GenussbotschafterInnen, der Tatsache, dass nur etwa die Hälfte der GenussbotschafterInnen die Bildungsmaterialien des Online-Portals nutzt und fast alle GenussbotschafterInnen bei der Nahrungszubereitung überwiegend auf eigene Rezepte zurückgreifen, sollte der Aspekt der Qualitätssicherung besondere Berücksichtigung finden. Aus der Perspektive der Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung sind gewisse Voraussetzungen notwendig, um bei den Angeboten ein Mindestmaß an Qualität sicherstellen zu können.

Im Rahmen der Evaluation kristallisieren sich dabei folgende zentralen Handlungsempfehlungen heraus:

Erstens sollte der Umfang der Fortbildung erhöht werden. Zwei Fortbildungseinheiten, verteilt auf zwei Tage, sollten der Mindeststandard sein. Ausgehend davon, dass insbesondere im pädagogisch-didaktischen Bereich Vertiefungen und mehr Inhalte gewünscht werden, sollte vor allem die spezielle Fachdidaktik der Ernährungsbildung noch stärker Berücksichtigung finden. Didaktisch weniger erfahrene GenussbotschafterInnen benötigen deutlich klarere Hinweise für die Verortung der Nahrungszubereitung in Bezug auf die zu erweiternden Kompetenzen bei den Kindern und die Verortung in den jeweils relevanten Curricula. Insbesondere Anknüpfungspunkte zum Thema Geschmack und Genuss sowie Vorschläge für eine entsprechende Reflexion sollten hier eine deutlich stärkere Berücksichtigung finden. Zudem sollten GenussbotschafterInnen auf die Auswahl und Zusammenstellung von gesundheitsförderlichen Rezepten bzw. Gerichten geschult werden. Nur so ist es möglich, dem Anspruch der Ernährungsbildung vollumfänglich gerecht zu werden.

Zweitens ist eine Ausdifferenzierung des Fortbildungsangebots empfehlenswert. Eine Möglichkeit wären unterschiedliche Konzepte für pädagogische Fachkräfte aus dem Kita-Bereich, dem Schulbereich und dem außerschulischen Bereich, in denen z.B. die jeweiligen Rahmenbedingungen für die Umsetzung (noch) gezielter thematisiert werden könnten. Eine Alternative stellt die Modularisierung von Theorie, Fachdidaktik und Praxis dar. Dadurch könnten die TeilnehmerInnen je nach Primärqualifikation die notwendigen theoretischen und fachpraktischen Grundlagen, insbesondere aber auch die notwendigen fachdidaktischen Kompetenzen erwerben, um im Namen der Sarah Wiener Stiftung und der BARMER Ernährungsbildung bzw. Gesundheitsförderung durchführen zu können.

Schließlich ist auch an eine gezielte Steuerung der TeilnehmerInnen zu denken, indem man beispielsweise Teilnahmevoraussetzungen für die Fortbildungen formuliert, z.B. bestimmte Qualifikationen wie eine pädagogische Ausbildung.

Los 1 – Abschlussbericht

Insgesamt zeigen die Ergebnisse der mehrperspektivischen Evaluation deutlich, dass es für die Prävention und Gesundheitsförderung in Lebenswelten lohnenswert ist, bei Kindern die Kompetenzen für eine genussvolle Nahrungszubereitung zu fördern. Die Settings Kita und Schule sind dabei von besonderem Interesse, da hier alle Kinder – unabhängig ihrer sozialen Herkunft – erreicht werden. Genau hier setzt die Initiative Ikako an.

12 Literatur

- Allirot, X., da Quinta, N., Chokupermal, K., & Urdaneta, E. (2016). Involving children in cooking activities: A potential strategy for directing food choices toward novel foods containing vegetables. *Appetite*, 103, 275-285. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.04.031>
- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A. & Lührmann, P. ... & Schulz-Greve, S. (2013). Ernährungsbildung - Standort und Perspektiven. *Ernährungs Umschau*, 61(2), M84-M95.
- Bartsch, S. & Methfessel, B. (2012). Haushaltslehre – Vom Emanzipations- zum Kompetenzdiskurs. In M. Kampshoff & C. Wiepcke (Hrsg), *Handbuch Geschlechterforschung und Fachdidaktik* (S.199–212). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Bartsch, S., Methfessel, B. (2016). Ernährungskompetenz in einer globalisierten (Ess-)Welt. *Ernährung im Fokus*, 16(03-04), 68-73.
- Bastine, R. (1977). *Fragebogen zur direktiven Einstellung*. Göttingen: Hogrefe.
- Borrmann, A. & Mensink, G. (2016). Kochhäufigkeit in Deutschland. *Journal of Health Monitoring*, 1(2), 43-49.
- Brunner, T. A., van der Horst, K. & Siegrist, M. (2010). Convenience food products. Drivers for consumption. *Appetite*, 55(3), 498-506.
- Bryant, F. B. & Veroff, J. (2017). *Savoring. A New Model of Positive Experience* (1. Aufl.). London: Taylor and Francis.
- Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (2019). *Die Ernährungspyramide: Eine für alle: Ampel, Bausteine und Handmaß*. Zugriff am 18.09.2019. Verfügbar unter <https://www.bzfe.de/inhalt/die-aid-ernaehrungspyramide-640.html>
- Caraher, M., Dixon, P., Lang, T., & Carr-Hill, R. (1999). The state of cooking in England: The relationship of cooking skills to food choice. *British Food Journal*, 101(8), 590-609.
- Cunningham-Sabo, L. & Lohse, B. (2013). Cooking with Kids positively affects fourth graders' vegetable preferences and attitudes and self-efficacy for food and cooking. *Childhood obesity*, 9(6), 549-556.
- Cunningham-Sabo, L. & Lohse, B. (2014). Impact of a school-based cooking curriculum for fourth-grade students on attitudes and behaviors is influenced by gender and prior cooking experience. *Journal of nutrition education and behavior*, 46(2), 110-120.
- D-A-CH EVB im Internet (2005). *Ernährungsbildung*. Zugriff am 28.08.2018. Verfügbar unter www.evb-online.de/glossar_ernaehrungsbildung.php
- D-A-CH EVB (2018). 3. *D-A-CH Erklärung zur Sicherung fachdidaktischer Qualifizierung und Professionalisierung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung – (EVB)*. Verfügbar unter http://www.habifo.de/resources/3.-DACH_Muenchner_Erklaerung_final_1.pdf.

Los 1 – Abschlussbericht

- Deci, E. L. & Ryan, R. M. (1993). Die Selbstbestimmungstheorie der Motivation und ihre Bedeutung für die Pädagogik. *Zeitschrift für Pädagogik*, 39(2), 223-238.
- Deci, E. L. & Ryan, R. M. (2000). Self-Determination Theory and the Facilitation of Intrinsic Motivation, Social Development, and Well-Being. *American Psychologist*, 55(1), 68-78.
<https://psycnet.apa.org/doi/10.1037/0003-066X.55.1.68>
- Deci, E. L. & Ryan, R. M. (2008). Self-determination theory: A macrotheory of human motivation, development, and health. *Canadian Psychology*, 49, 182-185.
<https://psycnet.apa.org/doi/10.1037/a0012801>
- DeCosta, P., Møller, P., Frøst, M. B. & Olsen, A. (2017). Changing children's eating behaviour - A review of experimental research. *Appetite*, 113, 327-357.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.03.004>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). (Hrsg.) (2018). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder*, (5. Aufl., 3. korrig. Nachdruck). Bonn, DGE.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2019). Geprüfte IN FORM-Rezepte. Zugriff am 21.09.2019. Verfügbar unter <https://www.dge.de/service/gepruefte-in-form-rezepte/>
- Dickson-Spillmann, M., Siegrist, M. & Keller, C. (2011). Development and validation of a short, consumer-oriented nutrition knowledge questionnaire. *Appetite*, 56(3), 617-620.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.01.034>
- Eckert, M. & Sieland, B. (2017). Psychologie der Lehrerpersönlichkeit. In M. Schweer (Hrsg.), *Lehrer-Schüler-Interaktion*. *Schule und Gesellschaft* (3. Aufl., S. 147-165). Wiesbaden: Springer.
- Ellrot, T. (2012). Aktuelle Trends im Essverhalten. *Ernährung und Medizin*, 27(3), 115-119.
<http://dx.doi.org/10.1055/s-0032-1325199>
- Engler-Stringer, R. (2010). Food, cooking skills, and health: a literature review. *Canadian journal of dietetic practice and research: a publication of Dietitians of Canada*, 71(3), 141-145.
<https://doi.org/10.3148/71.3.2010.141>
- Ernährung und Verbraucherbildung im Internet (EVB) (2015). *REVIS*. Zugriff am 13.09.2019. Verfügbar unter www.evb-online.de/evb_revis.php
- Fertig, A. R., Loth, K. A., Trofholz, A. C., Tate, A. D., Miner, M. & Neumark-Sztainer, D. & Berge, J.M. (2019). Compared to pre-prepared meals, fully and partly home-cooked meals in diverse families with young children are more likely to include nutritious ingredients. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(5), 818-830.
<https://doi.org/10.1016/j.jand.2018.12.006>
- Gibbs, L., Staiger, P. K., Johnson, B., Block, K., Macfarlane, S. & Gold, L. ... & Ukoumunne, O. (2013). Expanding children's food experiences: the impact of a school-based kitchen garden program. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 45(2), 137-146.
<https://doi.org/10.1016/j.jneb.2012.09.004>

- Hagmann, D., Siegrist, M., & Hartmann, C. (2020). Acquisition of Cooking Skills and Associations With Healthy Eating in Swiss Adults. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 52(5), 483-491. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2019.12.016>
- Hasan, B., Thompson, W. G., Almasri, J., Wang, Z., Lakis, S. & Prokop, L. J. ... & Hassan Murad, M. (2019). The effect of culinary interventions (cooking classes) on dietary intake and behavioral change: a systematic review and evidence map. *BMC Nutrition*, 5(29). <https://doi.org/10.1186/s40795-019-0293-8>
- Hattie, J. (2009). *Visible Learning. A Synthesis of Over 800 Meta-Analyses Relating to Achievement*. London: Routledge.
- Hattie, J. (2014). *Lernen sichtbar machen*. Überarbeitete deutschsprachige Ausgabe von "Visible Learning". Baltmannsweiler: Schneider.
- Heckhausen, J. & Heckhausen H. (2018). *Motivation und Handeln*. Berlin: Springer.
- Heindl, I. (2009). Ernährungsbildung – curriculare Entwicklung und institutionelle Verantwortung. *Ernährungs Umschau*, 56, 568-573.
- Hersch, D., Perdue, L., Ambroz, T. & Boucher, J. L. (2014). The impact of cooking classes on food-related preferences, attitudes, and behaviors of school-aged children: a systematic review of the evidence, 2003-2014. *Preventing chronic disease*, 11, E193. <http://dx.doi.org/10.5888/pcd11.140267>
- Heseker, H., Schlegel-Matthies, K., Heindl, I. & Methfessel, B. (2005). *REVIS Modellprojekt. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (2003–2005)*. Paderborn.
- Hoefert, H. W. & Klotter C. (2013). *Gesundheitszwänge*. Lengerich: Pabst Science Publishers.
- Jaffe, J. & Gertler, M. (2006). Victual Vicissitudes: Consumer Deskillling and the (Gendered) Transformation of Food Systems. *Agriculture and Human Values*, 23(2), 143-162. <https://doi.org/10.1007/s10460-005-6098-1>
- Jomori, M. M., Vasconcelos, F. A. G., Bernardo, G. L., Uggioni, P. L., & Proença, R. P. C. (2018). The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. *Revista de Nutrição*, 31(1), 119-135. <https://doi.org/10.1590/1678-98652018000100010>
- Kolodinsky, J., Harvey-Berino, J. R., Berlin, L., Johnson, R. K. & Reynolds, T. W. (2007). Knowledge of current dietary guidelines and food choice by college students: better eaters have higher knowledge of dietary guidance. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(8), 1409-1413. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2007.05.016>.
- Koppenhöfer, E. (2004). *Kleine Schule des Genießens. Ein verhaltenstherapeutisch orientierter Behandlungsansatz zum Aufbau positiven Erlebens und Handelns*. Lengerich: Pabst Science Publisher.
- Knoll, N., Scholz, U., & Rieckmann, N. (2017). *Einführung Gesundheitspsychologie (4. Aufl)*. München: Ernst Reinhardt.

Los 1 – Abschlussbericht

- Krapp, A. (2005a). Basic needs and the development of interest and intrinsic motivational orientations. *Learning and Instruction*, 15(5), 381-395. <https://doi.org/10.1016/j.learninstruc.2005.07.007>
- Krapp, A. (2005b). Psychologische Bedürfnisse und Interesse. Theoretische Überlegungen und praktische Schlussfolgerungen. In R. Vollmeyer & J. Brunstein (Hrsg.), *Motivationspsychologie und ihre Anwendung* (S. 23-38). Stuttgart: Kohlhammer.
- Kultusministerkonferenz (KMK). (2016). *Bildungsplan 2016. Sachunterricht*. (Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg., Hrsg.). Verfügbar unter <http://www.bildungsplaene-bw.de/Lde/LS/BP2016BW/ALLG/GS/SU>
- Kultusministerkonferenz (KMK). (2017). *Bildungspläne / Lehrpläne der Länder im Internet*. Zugriff am 20.09.2019. Verfügbar unter www.kmk.org/dokumentation-statistik/rechtsvorschriften-lehrplaene/uebersicht-lehrplaene.html
- Lavelle, F., Benson, T., Hollywood, L., Surgenor, D., McCloat, A. & Mooney, E. ... & Dean, M. (2019). Modern transference of domestic cooking skills. *Nutrients*, 11(4), 870. <https://doi.org/10.3390/nu11040870>
- Lavelle, F., Bucher, T., Dean, M., Brown, H. M., Rollo, M. E., & Collins, C. E. (2020). Diet quality is more strongly related to food skills rather than cooking skills confidence: Results from a national cross-sectional survey. *Nutrition & Dietetics*, 77(1), 112-120. <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12583>
- Lavelle, F., Hollywood, L., Caraher, M., McGowan, L., Spence, M., Surgenor, D. ... & Dean, M. (2017a). Increasing intention to cook from basic ingredients: A randomised controlled study. *Appetite*, 116, 502-510. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.024>
- Lavelle, F., McGowan, L., Hollywood, L., Surgenor, D., McCloat, A., Mooney, E. ... & Dean, M. (2017b). The development and validation of measures to assess Cooking Skills and Food Skills. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 14(1), 1-13. <https://doi.org/10.1186/s12966-017-0575-y>
- Lippke, S. & Steinkopf, J. (2018). Motivation für gesundheitsförderliches Verhalten. In C.-W. Kohlmann, C. Salewski & M. A. Wirtz (Hrsg.), *Psychologie in der Gesundheitsförderung* (S.99-111). Bern: Hogrefe.
- Lührmann, P. (2019a). Ernährungsbildung ist kulturelle Bildung. In: I. Heindl & C. Rademacher (Hrsg.), *Ernährungsbildung in die Zukunft gedacht* (S. 18-22). Wiesbaden: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.
- Lührmann, P. (2019b). Anspruch und Rahmenbedingungen von Ernährungsbildung in der Schule. In: I. Heindl & C. Rademacher (Hrsg.), *Ernährungsbildung in die Zukunft gedacht* (S. 23-34). Wiesbaden: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH.
- Lührmann, P. & Carlsohn, A. (2019). Ernährung und Ernährungsverhalten – ein wichtiges Feld der Prävention und Gesundheitsförderung. In M. Tiemann & M. Mohokum (Hrsg.), *Prävention und*

- Gesundheitsförderung* (S. 1-23, Springer Reference Pflege – Therapie – Gesundheit [Buchreihe]). Berlin, Heidelberg: Springer.
- Lukas, C. V., & Cunningham-Sabo, L. (2011). Qualitative investigation of the Cooking with Kids program: focus group interviews with fourth-grade students, teachers, and food educators. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(6), 517-524.
<https://doi.org/10.1016/j.jneb.2011.05.009>
- Lutz, R. & Koppenhöfer, E. (1983). Kleine Schule des Genießens. In R. Lutz (Hrsg.), *Genuß und Genießen. Zur Psychologie genußvollen Erlebens und Handelns* (S. 112–125). Weinheim: Beltz.
- Martins, C. A., Machado, P. P., da Costa Louzada, M. L., Levy, R. B., & Monteiro, C. A. (2020). Parents' cooking skills confidence reduce children's consumption of ultra-processed foods. *Appetite*, 144, 104452. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104452>
- McAuley, E., Duncan, T. & Tammen, V. V. (1989). Psychometric properties of the Intrinsic Motivation Inventory in a competitive sport setting: a confirmatory factor analysis. *Research quarterly for exercise and sport*, 60 (1), 48-58. <https://doi.org/10.1080/02701367.1989.10607413>
- McCrae, R. R. & Costa, P. T. (1997). Personality Trait Structure as a Human Universal. *The American psychologist*, 52(5), 509-516. <https://doi.org/10.1037/0003-066X.52.5.509>
- McGowan, L., Caraher, M., Raats, M., Lavelle, F., Hollywood, L., McDowell, D. ... & Dean, M. (2017). Domestic cooking and food skills: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(11), 2412-2431. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1072495>
- Meier-Gräwe, U. & Klünder, N. (2015). *Ausgewählte Ergebnisse der Zeitbudgeterhebungen 1991/92, 2001/02 und 2012/13*. (2. aktualisierte Aufl.) Heinrich Böll Stiftung. Zugriff am 28.08.2018
Verfügbar unter https://www.boell.de/sites/default/files/neu-e-paper_1511_zeitbudgeterhebungen_kluender_2aktualisierteausgabe.pdf
- Methfessel, B. (2006). Information – Belehrung – Begleitung. Ernährungskommunikation in Bildung und Beratung. In E. Barlösius & R. Rehaag (Hrsg.) (2006). *Skandal oder Kontinuität: Anforderungen an eine öffentliche Ernährungskommunikation* (S. 51-60). (Discussion Papers / Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung, Forschungsschwerpunkt Bildung, Arbeit und Lebenschancen, Forschungsgruppe Public Health, 2006-306). Berlin: Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung gGmbH. Verfügbar unter: <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0168-ssoar-110131>
- Methfessel, B., Höhn, K., Miltner-Jürgensen, B., & Arens-Azevêdo, U. (2016). *Essen und Ernährungsbildung in der KiTa: Entwicklung - Versorgung - Bildung* (Entwicklung und Bildung in der Frühen Kindheit, 1. Aufl.). Stuttgart: Kohlhammer.
- Methfessel, B., Oliva Guzmán, R. A. & Lührmann, P. (2020). Bedürfnisbefriedigung durch Essen und Trinken. *HiBiFo - Haushalt in Bildung und Forschung*, 1, 105-136.
<https://doi.org/10.3224/hibifo.v9i1.07>

Los 1 – Abschlussbericht

- Miketinas, D., Cater, M., Bailey, A., Craft, B. & Tuuri, G. (2016). Exploratory and confirmatory factor analysis of the Adolescent Motivation to Cook Questionnaire: A Self-Determination Theory instrument. *Appetite*, 105, 527-533. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.06.024>
- Nachtsheim, J., & König, S. (2019). Befragungen von Kindern und Jugendlichen. In M. Baur & J. Blasius (Hrsg.), *Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung* (S. 927-933). Wiesbaden: Springer.
- Nestlé Deutschland AG (Hrsg.). (2011). Nestlé Studie 2011 – *So is(s)t Deutschland*. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag.
- Niemiec, P. & Ryan, R. M. (2009). Autonomy, competence, and relatedness in the classroom: Applying self-determination. *SAGE Publications*, 7(2), 133-144. <https://doi.org/10.1177/1477878509104318>
- Niggemeier, C. & Schmid, A. (2016): Einfluss von Lebensmittelverarbeitung und Mahlzeitenzubereitung auf die Lebensmittelauswahl, die Nährstoffzufuhr, die Zufuhr von Zusatzstoffen und das Körpergewicht von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen (S. 203-264). In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): *13. DGE-Ernährungsbericht*. Bonn: DGE.
- Paulus, C. M. (2009). *Der Saarbrücker Persönlichkeitsfragebogen SPF (IRI) zur Messung von Empathie: Psychometrische Evaluation der deutschen Version des Interpersonal Reactivity Index*. Saarbrücken Universitäts- und Landesbibliothek. Zugriff am 01.09.2019. Verfügbar unter <http://psydok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2009/2363/>
- Paulus, C. M. (2016). *Normwerte in altersgestuften Tabellen. Deskriptive Daten*. Zugriff am 01.09.2019. Verfügbar unter <http://bildungswissenschaften.uni-saarland.de/personal/paulus/homepage/files/Mittelwerte-und-StandAbw.pdf>
- Pendergast, D., Garvis, S. & Kanasa, H. (2011). Insight from the Public on Home Economics and Formal Food Literacy. *Family and Consumer Sciences Research Journal*, 39(4), 415-430. <https://doi.org/10.1111/j.1552-3934.2011.02079.x>
- Quinn, L., Horacek, T. & Castle, J. (2003). The impact of Cookshop™ on the Dietary Habits and Attitudes of Fifth Graders. *Topics Clinical Nutrition*, 18(1), 42-48. <http://dx.doi.org/10.1097/00008486-200301000-00006>
- Rammstedt, B., Kemper, C. J., Klein, M. C., Beierlein, C., & Kovaleva, A. (2012). *Eine kurze Skala zur Messung der fünf Dimensionen der Persönlichkeit: Big-Five-Inventory-10 (BFI-10)*. (GESIS-Working Papers, 2012/23). Mannheim: GESIS - Leibniz-Institut für Sozialwissenschaften.
- Rammstedt, B., Kemper, C. J., Klein, M. C., Beierlein, C., & Kovaleva, A. (2013). Eine kurze Skala zur Messung der fünf Dimensionen der Persönlichkeit: 10 Item Big Five Inventory (BFI-10). *Methoden, Daten, Analysen (mda)*, 7(2), 233-249. <https://doi.org/10.12758/mda.2013.013>
- Reicks, M., Kocher, M. & Reeder, J. (2018). Impact of Cooking and Home Food Preparation Interventions Among Adults: A Systematic Review (2011-2016). *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 50(2), 148-172. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2017.08.004>

Los 1 – Abschlussbericht

- REVIS (2005). *Bildungsziele und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung*. Zugriff am 28.08.2018. Verfügbar unter <http://www.evb-online.de/docs/kompetenzraster-vertikal-endaussage.pdf>
- Rieger, B. (2017). Essgenuss im Jugendalter. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 6(1), 62-78. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v6i1.06>
- Rosas, R., Pimenta, F., Leal, I., & Schwarzer, R. (2020). FOODLIT-PRO: Food Literacy Domains, Influential Factors and Determinants—a qualitative study. *Nutrients*, 12(1), 88. <https://doi.org/10.3390/nu12010088>
- Short, F. (2003). Domestic cooking practices and cooking skills: Findings from an English study. *Food Service Technology*, 3(3-4), 177-185. <https://doi.org/10.1111/j.1471-5740.2003.00080.x>
- Standage, M., Duda, J. & Ntoumanis, N. (2005). A test of self-determination theory in school physical education. *British Journal of Educational Psychology*, 75(3), 411-433. <https://doi.org/10.1348/000709904X22359>
- Techniker Krankenkasse (Hrsg.) (2017). *Iss was, Deutschland. TK-Studie zur Ernährung*. Detmold: Bösmann Medien und Druck.
- Trautmann, T. (2010). *Interviews mit Kindern: Grundlagen, Techniken, Besonderheiten, Beispiele*. Wiesbaden: Springer.
- Truman, E., Lane, D., & Elliott, C. (2017). Defining food literacy: A scoping review. *Appetite*, 116, 365-371. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.007>
- Tull, A. (2018). *Food and Cooking Skills Education: Why teach people how to cook?* (1. Aufl.). London: Taylor and Francis.
- Utter, J., Fay, A. P., & Denny, S. (2017). Child and youth cooking programs: more than good nutrition? *Journal of hunger & environmental nutrition*, 12(4), 554-580. <https://doi.org/10.1080/19320248.2015.1112758>
- Utter, J., Larson, N., Laska, M. N., Winkler, M., & Neumark-Sztainer, D. (2018). Self-perceived cooking skills in emerging adulthood predict better dietary behaviors and intake 10 years later: A longitudinal study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 50(5), 494-500. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2018.01.021>
- Velardo, S. (2015). The Nuances of Health Literacy, Nutrition Literacy, and Food Literacy. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 47(4), 385-389. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2015.04.328>
- Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv). (n.d.). *Das Schulportal für Verbraucherbildung*. Zugriff am 18.09.2019. Verfügbar unter <https://www.verbraucherbildung.de/suche/materialkompass>
- Vidgen, H. (Hrsg.) (2016). *Food literacy. Key concepts for health and education*. New York: Routledge.
- Vogl, S. (2015). *Interviews mit Kindern führen: Eine praxisorientierte Einführung*. Weinheim, Basel: Beltz Juventa.

Los 1 – Abschlussbericht

- Weinert, F. E. (2001). Vergleichende Leistungsmessung in Schulen – Eine umstrittene Selbstverständlichkeit. In F. E. Weinert (Hrsg.), *Leistungsmessungen in Schulen* (1. Aufl., S. 17-32). Weinheim: Beltz.
- Wiseman, N., & Harris, N. (2015). A systematic review of data collection techniques used to measure preschool children's knowledge of food and nutrition. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 47(4), 345-353. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2015.03.013>
- Wolfson, J. A., Leung, C. W., & Richardson, C. R. (2020). More frequent cooking at home is associated with higher Healthy Eating Index-2015 score. *Public Health Nutrition*, 1-11. <https://doi.org/10.1017/S1368980019003549>
- Zwischenbericht (2018). Verfügbar unter https://ichkannkochen.de/fileadmin/ichkannkochen/content/05_die-initiative/03_evaluation/Zwischenbericht_Evaluation_Ikako_2018.pdf