

Essen in Kindertageseinrichtungen

Orientierungsmuster von Fachkräften zwischen Anpassung und Ermöglichung

Alexandra Klein · Sandra Landhäußer

Eingegangen: 24. August 2022 / Angenommen: 28. Oktober 2022 / Online publiziert: 1. Dezember 2022
© Der/die Autor(en) 2022

Zusammenfassung Immer mehr Kinder besuchen täglich pädagogische Einrichtungen und verbringen dort zunehmend mehr Zeit; dies führt dazu, dass sie auch vermehrt in pädagogischen Einrichtungen essen. Als Qualitätsmerkmal von Kindertageseinrichtungen wird dabei zunehmend das Thema Essen als *gesunde* Ernährung zentral. Gleichzeitig liegen bislang erst wenige Studien vor, die auch die Beteiligungs- und Selbstbestimmungsmöglichkeiten von Kindern beim Essen im Alltag der Kindertageseinrichtung betrachten. Auf der empirischen Basis der Frankfurter Kinderbefragung 2018 fragt der vorliegende Beitrag danach, mit welchen kollektiven Orientierungsmustern pädagogische Fachkräfte in Kindertageseinrichtungen die Mahlzeiten gestalten und welche Rolle sie den beteiligten Akteur*innen darin zuweisen. Während in den Gruppendiskussionen einerseits disparate Orientierungen an Ernährungserziehung und Ernährungsbildung sichtbar werden, eint sie andererseits, dass den Kindern selbst kaum substanzielle Einflussmöglichkeiten auf die soziale Gestaltung der Mahlzeit eröffnet werden.

Schlüsselwörter Ernährung · Mahlzeiten · Gruppendiskussion · Dokumentarische Methode · Beteiligung

✉ Alexandra Klein
Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Mainz, Deutschland
E-Mail: alexandra.klein@uni-mainz.de

Sandra Landhäußer
Universität Paderborn, Paderborn, Deutschland
E-Mail: sandra.landhaeusser@uni-paderborn.de

Eating in child day care centers

Approaches of professionals between adaptation and enabling

Abstract More and more children are visiting educational institutions and are spending increasing amounts of time there. As a result, they also eat more often in the educational institutions. As a quality criterion of day care centers, the topic of eating in regard to “healthy” nutrition is becoming more important. At the same time, however, only few studies are available that also consider children’s opportunities for participation and self-determination in the context of eating in the day care centers. On an empirical basis of the 2018 Frankfurt Children’s Survey, this article asks which collective orientation patterns educational professionals in day care centers use to arrange meals and which role they assign to the actors involved. Differing approaches were identified in the group discussions, but they also agreed that the children are given hardly any substantial opportunities to influence the social organization of the meal.

Keywords Nutrition · Meals · Focus group · Documentary method · Participation

Immer mehr Kinder besuchen täglich pädagogische Einrichtungen und verbringen dort zunehmend mehr Zeit; dies führt dazu, dass sie auch vermehrt in pädagogischen Einrichtungen essen: In Kindertageseinrichtungen sind es mittlerweile fast drei Millionen Kinder, die dort zu Mittag essen – das sind knapp 75 % aller Kinder, die eine solche Einrichtung besuchen (Statistisches Bundesamt 2019). Doch nicht nur das Mittagessen wird als Mahlzeit dort eingenommen, meist auch das Frühstück, und es finden verschiedene Snacksituationen statt. Dabei variieren auch diese routinisierten Essenssituationen erheblich, sowohl zwischen den Einrichtungen als auch zwischen den einzelnen Mahlzeiten (Klein und Landhäußer 2022; Schulz 2016b): beispielsweise in Bezug darauf, ob das Essen von zu Hause mitgebracht, von einem Caterer geliefert oder das Essen in der Einrichtung zubereitet wird. Außerdem unterscheiden sich die zeitlichen Gestaltungsweisen des Essens, zum Beispiel, wenn Mahlzeiten zu einem bestimmten Zeitpunkt gemeinsam begonnen und beendet werden oder ein Zeitraum zur Verfügung steht, in dem Kinder eigenständig das Essen einnehmen können. Darüber hinaus werden teilweise die einzelnen Komponenten einer Mahlzeit am Tisch auf den Teller geschöpft oder Kinder können sich in Form eines Buffets selbst bedienen. Angesichts dieser Vielfalt an Gestaltungsweisen für Essenssituationen in Kindertageseinrichtungen soll in dem vorliegenden Beitrag in den Blick genommen werden, wie sich pädagogische Fachkräfte zu der jeweiligen Gestaltung der Essenssituationen in ihrer Einrichtung positionieren. Wie bewerten und begründen die Mitarbeiter*innen die Gestaltung der Essenssituationen? Welche Bedeutung wird in diesem Zusammenhang den Kindern, die in diesen Einrichtungen essen, zugesprochen? Vor diesem Hintergrund nimmt der vorliegende Beitrag die Gestaltung von Essenssituationen aus der Perspektive von pädagogischen Fachkräften in den Blick.

1 Essen in Kindertageseinrichtungen

In einer Untersuchung der Bertelsmann-Stiftung wurden 2014 erstmals in größerem Umfang Kindertageseinrichtungen zu ihrem Mahlzeitenangebot befragt (Arenz-Azevedo et al. 2014). Unter dem Titel „Is(s)t KiTa gut?“ sollten der Status quo und die Veränderungsbedarfe der Verpflegungssituation in Kindertageseinrichtungen beleuchtet werden. Die Befunde machten Handlungsnotwendigkeiten bei der Gemeinschaftsverpflegung sichtbar, die jedoch vorrangig auf die Qualität und Zusammenstellung der Speisen bezogen waren. Dass für „einen Großteil der Kinder kein gesundheitsförderliches Mittagsangebot sichergestellt“ (Arenz-Azevedo et al. 2014, S. 5) werde, war ein zentrales Ergebnis dieser Untersuchung. Gleichwohl machte die Studie deutlich, dass die Rahmenbedingungen für die Bereitstellung von guter Verpflegung in vielen Einrichtungen schwierig seien. Essen wurde zwar in dieser breit rezipierten ernährungswissenschaftlichen Studie als bedeutsamer Qualitätsbereich von Kindertageseinrichtungen und wesentlicher Beitrag zum Wohlbefinden aller Kinder gefasst, blieb aber auf den Bereich des *gesunden* Essens reduziert.

Das Thema Essen wird in den letzten Jahren insbesondere als *gesunde* Ernährung zunehmend auch als Qualitätsmerkmal von Kindertageseinrichtungen zentral (u. a. Rose und Sturzenhecker 2009; Tull 2019). Diese Verknüpfung ist vor dem Hintergrund zu sehen, dass auch in unterschiedlichen gesundheitswissenschaftlichen Studien seit geraumer Zeit wiederkehrend der Anteil von als übergewichtig klassifizierten Kindern problematisiert wird (Heudorf 2017; Schienkiewitz et al. 2018). Kindertageseinrichtungen erscheinen als optimaler Ort, um Ernährung gesundheits-erzieherisch und bildungsfördernd zu nutzen (Schulz 2010; Mayer 2015)

„So sollen sich Gesundheitserziehung und Bildungsförderung verzahnen, indem etwa die institutionellen Frühstückssituationen als Lernsituationen erkannt und evaluiert werden und Eltern miteingezogen werden, die nicht der gesellschaftlichen Norm der ausgewogenen Ernährung folgen. Die institutionelle Verpflegungssituation wird folglich mit erwünschten gesundheitlichen und sozialen Lerneffekten, die im Akt der Essensherstellung und des Verzehrs versteckt sind, aufgeladen.“ (Schulz 2010, S. 38)

Diese Kopplung von Ernährung und Bildung stellt ein besonderes Merkmal von Kindertagesstätten im Unterschied zur Schule dar (Schulz 2016a, S. 136): Während in der Schule zwischen Lern- und Regenerationszeiten räumlich und zeitlich unterschieden wird, gilt diese Trennung in Kindertageseinrichtungen nicht. Vor diesem Hintergrund ist es hier möglich, die zunehmende Fokussierung des Kindergartens als Bildungsinstitution auch auf den Bereich des Essens zu beziehen. Der Gegenstand „Essen in der Kindertagesstätte“ – so analysierte es etwa Cornelia Dietrich (2016) – ist in der aktuellen Literatur in verschiedene, wenngleich sich überlagernde Diskurse eingebettet. So identifiziert Dietrich zum einen eben jenen Gesundheitsdiskurs, in dem vor allem thematisiert wird, wie Kinder an gesundes Essen herangeführt und gewöhnt werden (sollen), und zum anderen einen Gemeinschaftsdiskurs, in dem Essenssituationen vorrangig als ritualisierte Gemeinschaftsbildung in den Blick genommen werden. In diesen Diskursen wird Essen in Kindertageseinrichtungen als eine pädagogische Praxis erkennbar, in der „mehr geschieht als das Sattmachen von

hungrigen Kindern. Der zum Essen genutzte Tisch in der Kita wird zum Bildungs-ort, in dem sich Sinne und Geschmack, Sozialität, Regelbewusstsein, interkulturelles Lernen und Sprachkompetenzen, Feinmotorik, Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und noch manches mehr bilden oder bilden lassen oder bilden lassen sollten“ (Dietrich 2016, S. 66). Hierbei wird deutlich, dass die „Frage danach, welche Aneignungs- und Selbsttätigkeiten in der Kindertageseinrichtung für Kinder möglich sind, die wiederum kindliche Erfahrungs-, Lern- und Bildungsmöglichkeiten strukturieren, (...) Bildung nicht einseitig im Sinne einer ‚Ernährungsbildung‘“ (Schulz 2016b, S. 145) aufgelöst werden kann. Im Zuge dessen liefern die Studien, die sich dezidiert (auch) mit der Perspektive von Kindern und ihrem Wohlergehen in den jeweiligen pädagogischen Einrichtungen beschäftigen, eine Vielzahl von Gründen, die dafür sprechen, Kinder an der Gestaltung von Essens- und Verpflegungssituationen zu beteiligen. Gleichzeitig liegen bislang allerdings erst sehr wenige empirische Studien vor, die auch die Rolle der Kinder und insbesondere ihre Beteiligungs- und Selbstbestimmungsmöglichkeiten beim Essen im Alltag der Kindertageseinrichtung betrachten (Tull 2019).

2 Gegenstandstheoretische und methodische Hintergründe

Essen stellt eine Reaktion auf ein individuelles physisches Bedürfnis dar, da ein Körper einen gewissen Nahrungsbedarf hat, um bestimmte physiologische Prozesse im Organismus zu gewährleisten (Barlösius 2011, S. 21). Mit diesen Fragen beschäftigen sich die Ernährungswissenschaften, auch mit Blick auf eine gesunde Ernährung. Essen in Kindertageseinrichtungen bedeutet aus dieser Perspektive, dass dort der physiologische Bedarf an Nährstoffen während eines Tages gestillt werden muss. Neben dieser körperlichen Bedeutung stellt Essen auch eine soziale und kulturelle Praxis dar, die allerdings deutlich seltener Gegenstand sozial- und auch erziehungswissenschaftlicher Untersuchungen ist (Täubig 2016, S. 7). In diesem Zusammenhang rückt die Frage, *was* und vor allem *wie* in Kindertageseinrichtungen gegessen wird, in den Vordergrund.

Eva Barlösius (2011) identifiziert in Bezug auf das Essen drei Institutionen im Sinne sozialer Regelhaftigkeiten, in denen sich die „die soziale Eigenbedeutung des Essens“ (S. 23) in besonderer Weise zeigt: die sozialen Regeln der Lebensmittelauswahl, die Zubereitung und die Mahlzeit. In Kindertageseinrichtungen sind alle drei Regelhaftigkeiten relevant, da die Speisen ausgewählt und zubereitet sowie die Mahlzeiten gestaltet werden. Wenn die Zubereitung der Speisen beim Mittagessen von einem Caterer übernommen und die zubereitete Mahlzeit in die Einrichtungen geliefert wird, so wird meist auch die Lebensmittelauswahl vom Dienstleister beeinflusst, da die Einrichtungen vorwiegend aus einer Zusammenstellung an Gerichten auswählen können (Klein und Landhäußer 2022). Snacks und das Frühstück werden häufig in den Einrichtungen selbst angerichtet oder von zu Hause mitgebracht. Ganz allgemein regeln Mahlzeiten *was*, *wann*, *wo* und *wie* gegessen wird (Tolksdorf 1975 in Barlösius 2011, S. 182 ff.). So werden im Rahmen einer Mahlzeit Verhaltensweisen bei Tisch reguliert, und es stellt sich aus einer erziehungswissenschaftlichen Perspektive mit Blick auf Kindertageseinrichtungen die Frage, wie Mahlzeiten dort

gestaltet werden und welche Einflussmöglichkeiten die beteiligten Akteur*innen an dieser sozialen Praxis wahrnehmen bzw. anderen Akteur*innen zuschreiben.

Die Frankfurter Kinderstudie 2018, die die empirische Basis für den vorliegenden Beitrag liefert, fand in vier Frankfurter Kindertageseinrichtungen statt (Klein und Landhäußer 2022). Bei ihrer Auswahl wurde im Sinne einer sozial kontrastierenden Zusammensetzung des Einrichtungssamples darauf geachtet, dass die Einrichtungen nach sozialstrukturellen Merkmalen in möglichst unterschiedlichen Wohn- und Einzugsgebieten liegen und dass sie sich ferner anhand konzeptioneller Kriterien möglichst unterscheiden (Einrichtungen unterschiedlicher Träger, eine Bandbreite an offenen, halboffenen und nach Gruppen strukturierten Konzeptionen, Unterschiede in der Organisation des Essens und in der Größe der Kindertageseinrichtung). Die Datenerhebung fand zwischen Oktober 2018 und April 2019 in vier Kindertageseinrichtungen in Frankfurt am Main statt. In jeder der vier Einrichtungen fand je eine Gruppendiskussion mit pädagogischen Fachkräften statt. Die teilnehmenden Fachkräfte wurden möglichst kontrastierend nach Ausbildung, Alter, Tätigkeitsprofil und Dauer der Einrichtungszugehörigkeit ausgewählt. Diese Gruppendiskussionen, die aus methodischen Gründen auf maximal sechs Teilnehmer*innen begrenzt wurden, zielten darauf ab, die kollektiv geteilten Perspektiven der Fachkräfte auf die Essenssituationen in ihrer pädagogischen Einrichtung zu erheben.

Die Datenerhebungsmethode der Gruppendiskussion wurde mit dem Auswertungsverfahren der dokumentarischen Methode kombiniert (Bohnsack 2014). Im Rahmen dieser Perspektive wird unterstellt, dass sich in Gruppengesprächen kollektiv geteilte Orientierungen abbilden, d. h. dokumentieren. Vor diesem Hintergrund wird für den vorliegenden Zusammenhang das pädagogische Team in einer Kindertageseinrichtung als Gruppe zugrunde gelegt. Die dokumentarische Methode wird gerade für die Auswertung von in Gruppensettings gewonnenen Gesprächsdaten als besonders geeignet erachtet, da in diesem Verfahren die „Herstellung von Wissen – der Gegenstand der Rekonstruktion – [...] als kollektiver, an die Sozialität von Milieus und Realgruppen gebundener Prozess verstanden wird. Die dokumentarische Methode ist stets an der Rekonstruktion kollektiver, milieuspezifischer Orientierungen interessiert“ (Asbrand 2011, S. 2).

Das Potenzial dieser Auswertungsmethode liegt in der Möglichkeit, jenes implizite Wissen und jene Orientierungen empirisch rekonstruieren zu können, die der (Gruppen-)Kommunikation zugrunde liegen und das Handeln in diesem Kontext bestimmen, in der Regel aber in der Handlungs- oder Interaktionssituation nicht reflexiv zugänglich sind (ebd.). Die Gruppe artikuliert gewissermaßen von Thema zu Thema präziser ihr implizites, „kollektive[s] Orientierungsmuster“ (Schäffer 2001, S. 16), das auf die kollektiv geteilten Erlebniszusammenhänge der Gruppenmitglieder verweist, ohne den Gruppenmitgliedern selbst in dieser Form bereits bewusst zu sein. Dies bedeutet, dass pädagogische Fachkräfte auch in Bezug auf die alltägliche Gestaltung von Essenssituationen in ihrer Einrichtung über ein gemeinsames, handlungsleitendes, inkorporiertes Erfahrungswissen verfügen. Vor diesem gegenstandstheoretischen und methodischen Hintergrund liegt diesem Beitrag die Forschungsfrage zugrunde, welche kollektiven Orientierungsstrukturen und -muster pädagogische Fachkräfte in Kindertageseinrichtungen mit Blick auf die Gestaltung von Mahlzeiten aufweisen und welche Rolle sie den beteiligten Akteur*innen darin zusprechen.

3 Pädagogische Orientierungen von Fachkräften bei der Gestaltung von Essenssituationen

Zu Beginn wurde in allen Gruppendiskussionen als Eingangsstimulus die Frage gestellt, welche Akteur*innen in der jeweiligen Kindertageseinrichtung wie an der Gestaltung der Essenssituationen beteiligt sind. Nachfolgend wurden zwei Diskussionen mit Fachkräften aus den Einrichtungen Blumenwiese und Drachenbaum¹ ausgewählt und diese im Folgenden kontrastierend gegenübergestellt.

3.1 Mahlzeiten gestalten in der Einrichtung Blumenwiese: Orientierung an regelhaften Abläufen und Prinzipien

Die Einrichtung Blumenwiese ist von 7.45 bis 18.00 Uhr geöffnet. Es werden etwa 50 Kinder im Alter von eineinhalb bis sechs Jahren betreut. Diese Einrichtung kann konzeptuell als halboffen bezeichnet werden, da ein Großteil des Tages in drei kleineren Gruppen verbracht wird, es aber an bestimmten Tagen und Uhrzeiten gruppenübergreifende Angebote gibt. Es gibt ein freies, begleitetes Frühstück, das die Einrichtung bereitstellt, ein gemeinsames Mittagessen, das ein Caterer liefert, sowie einen gemeinsamen Snack, der ebenfalls von der Einrichtung organisiert wird. Alle Mahlzeiten werden in den drei Gruppen eingenommen. Obst und Gemüse stehen den ganzen Tag zur freien Verfügung.

Auf die Eingangsfrage hin, welche Akteur*innen wie an den Essenssituationen des Kindergartenalltags beteiligt sind, orientieren sich die Fachkräfte an den organisationalen Abläufen und beginnen mit der gemeinsamen Beschreibung, wie das Essen „von draußen“ (FK (Fachkraft) Bartek) in die Einrichtung kommt. In den weiteren Ausführungen wird zunächst der Lieferservice benannt, der die bestellten Lebensmittel ins Haus liefert, dann die Hauswirtschaftskräfte und danach die Erzieher*innen. Beschrieben werden dabei die organisationalen Abläufe, wie die Mahlzeiten gestaltet werden. Schließlich werden die Kinder als weitere Akteur*innen benannt und ihre Beteiligung an bestimmten Essensaspekten wie dem Tisch decken beschrieben. In Bezug auf die Mahlzeiten wird im Gesprächsverlauf in dieser Einrichtung deutlich, dass festgelegten Ritualen und Regeln eine hohe Bedeutung zukommt.

FK Bartek: //Ja, und// beim Mittagessen ist halt so, wir fangen halt gemeinsam an oben und äh hören auch dann gemeinsam auf. Also die Kinder, wenn sie fertig sind, räumen sie dann quasi ihre Teller AB. Also es ist auch selbstständig, ja? Äh und ähm auch die Becher. Und dann müssen sie sich aber wieder hinsetzen und da schauen wir halt schon so, meistens sind die meisten, ne, es gibt immer ein Kind, was jetzt nicht so das Interesse am Essen hat. Ne? Äh aber auch selbst da finde ich, ist es auch gar nicht schlecht, wenn man wirklich mal EIN mal am Tag zwanzig Minuten, Viertelstunde an einem Platz sitzt und äh man kann sich

¹ Sämtliche genannten Namen von Einrichtungen und Personen stellen Pseudonyme dar, die im Zuge der Anonymisierung gewählt wurden. Eventuelle Ähnlichkeiten zu Namen real existierender Einrichtungen und Personen sind zufällig.

unterhalten. Man kann sich auch ein bisschen bewegen. Wir erwarten nicht, dass die Kinder gerade und äh ohne Zappeln dasitzen, ne? Ähm aber dass man halt auch mal zusammen an einem Tisch sitzt, dass es auch mal ruhig ist. So hat auch jedes Kind, (.) finden wir, auch äh in Ruhe die Zeit zu essen, ohne sich zu hetzen. Weil oft ist es nämlich zack, zack, zack. Oh, der ist schon der fertig. Und ich schaufle das mir jetzt noch schnell rein. Oder ich bin jetzt auch satt, weil meine Freundin ist satt. Ne? Und so m/ ist aber klar, alle sitzen an einem Tisch. Und dann gucken wir halt, ob das jetzt nicht für alle zu lange ist. Also es gibt immer zwei, die ewig essen. Ne? Also das gibt es //auch in jeder Gruppe.//
FK Bino: //(Lacht) Die bleiben dann halt mal länger sitzen.//

FK Bardo: //Gibt es in jeder Gruppe, (unv.)//

FK Bartek: Und äh dann sagen wir auch schon, naja, wenn man halt dann auch merkt, die Kinder werden auch ein bisschen unruhig, ne, sagen wir auch/ also wir würden dann jetzt schon mal abklopfen. Also wir klopfen dann ab, haben dann auch so einen Spruch, den wir machen. Dann gehen wir GEMEINSAM ins Bad. Sch/ schieben die Stühle ran vorher, gehen langsam und leise ins Bad.

In dieser Passage wird das Gemeinsame von Fachkräften und Kindern an der Mittagessenssituation betont (*wir fangen halt gemeinsam an oben und äh hören auch dann gemeinsam auf*). Innerhalb der gemeinschaftlichen Situation agieren die Kinder „selbstständig“ in dem Sinne, dass sie ihren Beitrag zu der Situation leisten (dürfen bzw. sollen). Sie räumen ihre Teller und Becher ab, müssen sich dann aber wieder hinsetzen. Es wird als sinnvoll erachtet, dass „man“ „wirklich mal EIN mal am Tag“ an einem Platz sitzt und sich unterhalten kann. Es geht darum, „Zeit zu essen, ohne sich zu hetzen“ zu haben. Darin findet ein Moment von Esskultur seinen Ausdruck, der mit Ruhe und Zeit zum Essen verknüpft ist. Das Mittagessen wird als eine Situation beschrieben, in der für alle – Kinder und Fachkräfte – ein Moment der Ruhe geschaffen werden soll. Dies soll einer ruhigen und entspannten Nahrungsaufnahme dienen, die als das bessere Modell gegenüber einer schnellen und hektischen Nahrungsaufnahme betrachtet wird. Die Regulierung durch die Fachkräfte wird als erforderlich erachtet, da die kollektive Situation dazu führen kann, dass Kinder nicht den notwendigen Fokus auf ihr eigenes Essen legen, sondern sich durch die soziale Situation (*Oh, der ist schon der fertig. Und ich schaufle das mir jetzt noch schnell rein. Oder ich bin jetzt auch satt, weil meine Freundin ist satt.*) vom Essen ablenken lassen. Die Kollektivität der Situation stellt also einerseits ein erwünschtes pädagogisches Ziel dar (*und äh man kann sich unterhalten; dass man halt auch mal zusammen an einem Tisch sitzt*), auf der anderen Seite müssen die Folgen dieser sozialen Situation diszipliniert werden. Indirekt wird hier eine Form von Esskultur angesprochen, die erlernt werden soll und den Grund für die Herstellung einer ruhigen Situation durch die Fachkräfte darstellt. Die Situation orientiert sich insofern an den Kindern, als deren zunehmende Unruhe nach dem Ende der Nahrungsaufnahme als Indikator der Auflösung der Essenssituation betrachtet wird. Durch Rituale wird die ruhige Situation sowohl hergestellt als auch wieder aufgehoben und dabei durch die Fachkräfte reguliert.

In der Gruppendiskussion dieser Einrichtung wird an anderer Stelle, die sich durch metaphorische und interaktive Dichte (Bohnsack 2005, S. 376) auszeichnet,

ersichtlich, dass die Fachkräfte selbst über die Erfahrung verfügen, dass sie manches Essen nicht mögen. Sie erleben dabei besondere Herausforderungen, wenn sie prinzipiell die Kinder motivieren wollen, das Essen zu essen oder zumindest zu probieren und zu diesem Zweck selbst eine Portion zu sich nehmen, obwohl ihnen das Essen nicht schmeckt. In der Beschreibung der Fachkräfte wird ihre deutliche Abwehr gegenüber einer Probierpraxis ersichtlich, die sie jedoch gleichzeitig den Kindern abverlangen:

FK Bartek: [...] Aber es essen wirklich alle Kinder gerne Fisch auch, ne? Also bei uns. Und wir auch. Und ich esse auch selber gerne Fisch. Und wenn dieser FISCHAUFLAUF kommt, oh, nein. [...] Und das ist wirklich unappetitlich. Und es will kein Kind essen. Und dann selber, ne? Diese pädagogische PORTION. (Lachen)

FK Bartek: Du gehst dann da an diese Schüssel. Ach, heute gibt es aber LECKEREN FISCHAUFLAUF. JUHU! //Ja? Und dann/ (lacht) [...] Ja. Und dann mache ich mir immer mein Kleckschen drauf und sage, oh, schmeckt das wieder (lachend) hervorragend. //Ah.//

Die Fachkräfte erachten es als wichtig, eine Probierpraxis vorzuleben, auch dann, wenn sie die Speisen selbst ablehnen. Sie versuchen, den Kindern eine positive Grundhaltung gegenüber dem Probieren und dem Essen zu vermitteln – auch gegen den eigenen Geschmack. Allerdings äußert eine Fachkraft hier in Bezug auf ein bestimmtes Gericht, den Fischauflauf, eine individuelle Grenze.

FK Bino: //Es tut mir// leid, dich jetzt zu desillusionieren, aber ich bin diejenige, die sagt, ich esse das sowieso (lachend) nicht, also da kannst du so viel lügen, wie du willst. Ich sage, das ist/ ich esse das nicht.

FK Bartek: //AH!//

FK Bino: //Da stehe// ich auch zu.

FK Bartek: Nein. Ach, da muss ich aber meine //schauspielerischen Künste/ //

FK Baton: //Aber musst du es dann nicht eigentlich// probieren oder (lachend) solltest du es nicht probieren?

FK Bino: Das ist mir total egal. Es gibt Sachen, über die Grenze gehe ich nicht. Und ich werde den Kindern nicht vorlügen. Es tut mir leid. Könnt ihr mich alle für hassen. Ich sage, ich esse das nicht. Punkt.

(Lachen)

FK Bino: Und dann sage ich denen aber klar, ich/ ich habe miese Laune. Weil ich habe (lachend) Hunger.

(Lachen)

FK Bino: (lachend) Ich esse das trotzdem nicht. Also da/ da stehe ich aber zu. Ich sage, das esse ich nicht. Tut mir leid. Ich esse/ also ich //probiere viel.//

FK Baton: //Das schmeckt// aber echt nicht, ey. (lacht)

Während Bino im vorausgegangenen Abschnitt noch das von Bartek beschriebene Schauspielern, also das Essen, das den Fachkräften selbst nicht schmeckt, vor den Kindern als lecker angepriesen wird, als gemeinsames markiert hat, macht sie hier deutlich, dass sie selbst bestimmte Speisen nicht isst. Darauf angesprochen, ob nicht für alle dieselben Regeln gelten (*Aber musst du es dann nicht eigentlich// probieren*

oder (lachend) solltest du es nicht probieren?), macht sie deutlich, dass sie das Essen nicht probieren werde, da damit eine Grenze für sie überschritten sei (*Es gibt Sachen, über die Grenze gehe ich nicht*). Zugleich nimmt Bino die Konsequenzen ihres Handelns dabei in Kauf (*miese Laune*) und macht dies auch deutlich. Insgesamt zeigt sich in dem Abschnitt, dass die Fachkräfte sich einig sind, dass der Fischauflauf nicht schmeckt. Allerdings ist der Umgang damit insofern unklar, als Bartek die Kinder durch (geschauspielertes) Vorbild zum Essen animieren möchte, während Bino das Essen dieser Speisen verweigert. Allerdings erfordert der Widerstand dagegen eine sehr deutliche und klare Positionierung, denn Fachkraft Bino antizipiert mit „*Könnt ihr mich alle für hassen*“ eine sehr emotionale und abwehrende Reaktion des Teams auf ihren Regelbruch.

Insgesamt wird in diesen Passagen deutlich, dass in der Einrichtung Blumenwiese Rituale, regelhafte Abläufe und grundlegende Prinzipien der Gemeinschaftsorientierung eine zentrale Bedeutung zukommt, die zudem eine hohe normative Kraft aufweisen. Betont wird, das gemeinsame Tun an der Mahlzeit oder wie Eva Barlösius (2011, S. 172) es beschreibt, dass man durch das kollektive Teilen der Nahrung zu Mitgliedern einer Gemeinschaft wird.

3.2 Mahlzeiten gestalten in der Einrichtung Drachenbaum: Erfahrungsräume schaffen

In der Einrichtung Drachenbaum werden knapp 40 Kinder im Alter von drei bis sechs Jahren betreut. Ihre Öffnungszeiten erstrecken sich von 7.30 bis 17.00 Uhr. Das Konzept wird von der Einrichtung als (halb)offen beschrieben. Laut Auskunft durch die Fachkräfte hätte es früher eine stärkere Gruppentrennung gegeben, die an manchen Stellen, beispielsweise bei getrenntem Morgenkreis oder dem Mittagessen immer noch genutzt wird, allerdings sei eine Tendenz in Richtung offeneres Arbeiten zu verzeichnen. Durch die ganztägige Ausrichtung finden hier Frühstück, zwei Snacks (am Vor- und Nachmittag) sowie Mittagessen statt. Alle Mahlzeiten werden in der Einrichtung selbst gekocht und dabei wird überwiegend auf Lebensmittel in Bioqualität zurückgegriffen.

Auf die Eingangsfrage in der Gruppendiskussion hin, welche Akteur*innen an der Essenssituation beteiligt sind, benennt eine Fachkraft als erste Akteur*innen Kinder sowie Erwachsene (Fachkraft Dabel: „*Im Ganzen würde ich erstmal sagen, Kinder und Erwachsene.*“). Hierbei findet also zum einen ein Rückgriff auf die Generationendifferenz statt, und die beteiligten Personen werden in zwei Gruppen, nämlich Kinder und Erwachsene, unterschieden. Zum anderen wird der Begriff Erwachsene als übergreifende Bezeichnung für das beteiligte pädagogische Personal wie auch für die Köchin verwendet.

Für die Fachkräfte der Einrichtung Drachenbaum steht bei der Gestaltung der Essenssituationen im Zentrum, den Kindern in Bezug auf Essen Freiräume zum Erleben und Ausprobieren zu gewähren. Zur Umsetzung dieser Perspektive setzen sich die Fachkräfte auch zur Konzeptarbeit zusammen, um sich über die kindgerechte Gestaltung von Essenssituationen auszutauschen, zu reflektieren und neue Möglichkeiten zu schaffen:

FK Dabel: Vielleicht noch als Hintergrundinformation zum Frühstück, da haben wir ein Buffet, das heißt, die Kinder sollen auch von unserem Essenskonzept her insgesamt die Möglichkeit haben, sich selber zu nehmen, sollen selbst bestimmen was sie essen und auch wie viel sie essen. Und äh das ist vor, wann war das, 1,5 Jahren vielleicht so eingeführt worden, als wir uns darüber auseinandergesetzt haben, wie können wir Essenssituationen einigermaßen kindgerecht gestalten, nicht so sehr von einem (.) festen Rahmen vorgeben, dass äh die Kinder alle zur selben Zeit essen müssen, sondern wie können wir ihnen da die Möglichkeit geben, ihren Bedürfnissen gerecht zu werden, oder so würde ich zu mindestens sagen. Ich finde, das ist sehr gut geglückt, weil das von den Kindern sehr gut angenommen wird. [...] Also alle Bedenken die es vorher gab essen die Kinder da nach wie vor äh genug beziehungsweise kommen die Kinder auf ihre Kosten, ernähren sie sich weiter gesund, die sind doch ziemlich aufgelöst worden.

Fachkraft Dabel beschreibt hier beispielhaft die Ausgestaltung der Frühstückssituation. Sie nimmt konkret Bezug auf die Form des Frühstücks als Buffet. Die Ausgestaltung ist auf organisationaler Ebene im Konzept der Kita verankert (*von unserem Essenskonzept her*), so dass dieser Anspruch für die Fachkräfte verbindlich festgehalten ist. Mit der Form des Buffets geht für die Kinder eine große Selbstbestimmtheit (*selber*) in Bezug auf die Wahl der Lebensmittel und die Menge einher (*die Möglichkeit haben, sich selber zu nehmen, sollen selbst bestimmen, was sie essen und auch wie viel sie essen*).

Dabel untermauert ihre Äußerungen, indem sie die pädagogische Begründung für die Veränderungen konkretisiert. Die Beschreibung lässt auf einen reflexiven Prozess innerhalb des Teams der Kita schließen, da gemeinsam überlegt wurde, wie die Essenssituation, speziell das Frühstück, kindgerechter ausgestaltet werden kann (*wie können wir Essenssituationen einigermaßen kindgerecht gestalten*). Kindgerechter meint hier, unabhängig vom Alter der Kinder institutionell den größtmöglichen Spielraum zur Verfügung zu stellen. Der Bezug zu den kindlichen Bedürfnissen zeigt, dass sie davon ausgeht, dass Kinder in der Lage sind, ihre eigenen Bedürfnisse wahrnehmen zu können und auch in der Lage sind, diese zu artikulieren und handelnd umzusetzen. In der weiteren Elaboration führt Fachkraft Dabel aus, dass nicht nur die Rahmenbedingung der Wahlfreiheit auf pädagogischer Ebene, sondern auch die konkrete Ausgestaltung des Frühstücks in Form der Präsentation der Lebensmittel dazu führt, dass die Kinder das Frühstück gern besuchen.

Der vormals feste Rahmen wurde zu Gunsten von individueller Freiheit in Bezug auf die Befriedigung der eigenen Bedürfnisse aufgegeben (*nicht so sehr von einem (.) festen Rahmen vorgeben*); und das, obgleich zum Ende der Redesequenz darauf hingewiesen wird, dass die Umstellung in Bezug auf die Machtabgabe kritisch durch die Fachkräfte bebüßt wurde, begleitet von der Sorge, die Kinder könnten sich nicht anständig selbst versorgen (*Also alle Bedenken die es vorher gab essen die Kinder da nach wie vor äh genug beziehungsweise kommen die Kinder auf ihre Kosten, ernähren sie sich weiter gesund die sind doch ziemlich aufgelöst worden*). Die Verwendung des Adjektivs „ziemlich“ zeigt, dass die Bedenken im Team weitestgehend abgelegt werden konnten.

In den weiteren Ausführungen kontrastiert Dahm die neue Gestaltung der Frühstückssituation mit der vorherigen Gestaltungsweise, welche sich durch ein hohes Maß an Fremdbestimmung, sowohl für Kinder als auch für Eltern (*war auch für die Eltern, würd ich sagen, einen gewissen Druck, weil die dann bis um halb neun da bleib/da sein mussten, damit die Kinder frühstücken konnten*) auszeichnete. An anderen Stellen im Gespräch werden die eigenen Gestaltungsweisen mit den Essenserfahrungen von Fachkräften in vorherigen bzw. anderen Einrichtungen gegenübergestellt und die jetzige Praxis durchweg als die bessere bewertet.

FK Dahm: Ja und was bei uns auch total zugelassen wird, ist zum Beispiel, wenn die Kinder mit dem Essen dann ein bisschen experimentieren. Die machen sich ja ganz gerne aus den Gurkenscheiben dann so einen Cocktail und stecken den sich hier an das Glas. Aber ich glaube, als du da warst war das ja auch so, dass sie sich dann aus dem Brot irgendwie Bärte gemacht haben. Und (lacht) so, das ist ja auch in vielen Einrichtungen ein No-Go, dass man mit dem Essen spielt. Und ähm ja, dass man es verschwendet das ähm, das finde ich auch nicht gut, aber wenn die Kinder sich da jetzt mal einen Bart basteln oder aus der Gurke ein Cocktailglas und danach essen, das finde ich, finde ich vollkommen in Ordnung, ja. (..) Und sonst achten wir aber schon auch darauf, dass die Kinder ordentlich auf dem Stuhl sitzen und da nicht rumlummeln und auch das Besteck benutzen ähm zum Essen, je nachdem, was es gibt (lacht), ja. Das ist so ein bisschen, Sitten gibt es bei uns auch, ja.

Die Mitarbeiterin greift den Umstand der freien Entscheidung auf und schließt durch eine Validierung und Elaboration an, in dem sie auf die Freiheit verweist, dass in der Einrichtung mit dem Essen „*experimentier[t]*“ werden darf. Die Kinder haben die Möglichkeit, die Lebensmittel zu *zweckentfremden*, sie jenseits ihrer eigentlichen Funktion zu modifizieren und in kindliches Spiel einzubetten. Fachkraft Dahm grenzt diese Möglichkeiten ab gegen die Praxis in anderen Einrichtungen. Sie wendet sich gegen Verschwendung und würde dies auch zum Gegenstand von pädagogischer Intervention machen, gleichwohl achtet sie das Verlangen von Kindern nach Spiel und neuen Erfahrungsmöglichkeiten.

Als Gegensatz zu dem eben genannten führt Dahm hier ein, dass es Einschränkungen für das Benehmen am Tisch gibt. Als Kernbereiche werden hier das ordentliche Sitzen und die Benutzung des Bestecks angeführt. Diese Einhaltung von „Sitten“ schwächt Dahm sprachlich allerdings ab, da sie es direkt mit dem Pronomen „bisschen“ verknüpft und so sowohl die Regeln, als auch deren Kontrolle als eher minimal und als untergeordnetes Ziel der Essenssituation herausstellt (*Das ist so ein bisschen, Sitten gibt es bei uns auch, ja.*) Nach der Konklusion, dass es auch in dieser Einrichtung Sitten gibt, welche mit einem „ja“ noch einmal selbst validiert wird, knüpft die restliche Erzählung dieser Sequenz wieder an das Thema der Selbstbestimmung an.

Insgesamt wird also deutlich, dass in Einrichtung Drachenbaum der Anpassung der organisationalen Rahmenbedingungen an die pädagogischen Ziele eine hohe Bedeutung zukommt. Das pädagogische Ziel der Gewährung von selbstbestimmte Erfahrungsräumen für Kinder in Bezug auf Essen wird dabei breit im Team geteilt und ist auf konzeptioneller Ebene verankert.

4 Fazit: Zwischen Anpassung und Ermöglichung. Essen als soziale Situation gestalten

In den beiden Einrichtungen werden unterschiedliche Orientierungen der Pädagog*innen deutlich: Für die Mitarbeiter*innen in der Einrichtung Blumenwiese steht das kollektive Einhalten von Ritualen, Regeln und Prinzipien im Vordergrund. Essen wird darin als kollektives Geschehen inszeniert und es wird eine Idee von Ernährungserziehung offensichtlich, die sich an normativen Erziehungszielen orientiert. Kinder werden dabei als die zu Erziehenden konstruiert, ihre Beteiligung an der Gestaltung der Mahlzeit bezieht sich auf das „Mitmachen“. Für die Mitarbeiter*innen in der Einrichtung Drachenbaum steht demgegenüber das pädagogische Ziel der Gewährung von selbstbestimmten Erfahrungsräumen in Bezug auf Essen im Vordergrund. In diesem Rahmen, den Pädagog*innen vorgeben und für sinnvoll erachten, sollen Kinder durchaus selbstbestimmt agieren. Hierbei wird eine Idee von Ernährungsbildung offensichtlich, in der Erfahrungs-, Lern- und Bildungsmöglichkeiten kombiniert werden. Diese Orientierungsmuster erweisen sich für beide Einrichtungen insofern als übergreifend, wie in den Diskussionen keinerlei Binnendifferenzierung, z.B. nach Alter, in Anschlag gebracht werden und sich dementsprechend auf alle Kinder in der Einrichtung beziehen.

In beiden Orientierungsmustern sind ferner zwei grundlegende Merkmale von Essen angesprochen: Dass Essen „das Egoistischste“ (Simmel 1910, S. 1) überhaupt darstellt und Nahrungsaufnahme als Reaktion auf ein körperliches Bedürfnis erst einmal individuell stattfindet. Vor diesem Hintergrund stellt die Ermöglichung von Selbstbestimmung und Individualität ein nachvollziehbares pädagogisches Ziel dar, damit Kinder ihre individuellen Bedürfnisse (mit was, wann, wo und wie sie wollen) stillen können. Darüber hinaus entsteht jedoch „das soziologische Gebilde der Mahlzeit“ (Simmel 1910, S. 1) gerade dadurch, dass dieses menschliche Bedürfnis gemeinsam gestillt und kultiviert wird. Essen ist auch ein sozialer Prozess, der kollektiv geteilt stattfindet, und es bleibt immer zu klären, wie dieser kollektive Prozess gestaltet wird und welchen Einfluss unterschiedliche Gruppen auf diese Gestaltung haben. Nahrung und Ungleichheit ist eng verknüpft (Barlösius 2011, S. 15 ff.). Dies bezieht sich auf die ungleiche Verteilung von Nahrung über die Welt, aber auch darauf, dass Essen nach sozialen Differenzlinien, in unserem Fall generational strukturiert ist. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, inwiefern Generationendifferenzen und Machtunterschiede auch beim Essen in Kindertageseinrichtungen zementiert werden oder Kindern substanzielle Einflussmöglichkeiten zugestanden werden. So eint die beiden Orientierungen, dass die Bedürfnisse von Kindern bzw. das, was Kinder in Bezug auf Essen brauchen, stellvertretend durch Fachkräfte interpretiert wird. In keinem der beiden Orientierungsmuster wird den Kindern substanzielle Mitbestimmung zugestanden, in beiden Einrichtungen werden kaum Einflussmöglichkeiten auf die soziale Gestaltung der Mahlzeit offenbar.

Im Spannungsfeld der institutionalisierten Orientierungen an sozialen Erwartungen und individuellen Freiheiten, kann einer beteiligungsreflektierenden Auseinandersetzung mit der (Um-)Gestaltung von Essenssituationen in Kindertageseinrichtungen ein zentraler Impuls zukommen. Zweifelsohne mag sich dies als ein langwieriger, komplexer und schwieriger Prozess erweisen. Gleichzeitig kann damit

– wie etwa auch Hansen et al. (2015) illustrieren – manch herausfordernde Situation im Alltag der Kindertageseinrichtungen vergleichsweise einfach aufgelöst werden, wenn soziale Erwartungen und individuelle Freiheiten ebenso zusammengedacht und reflektiert werden, wie die pädagogische und organisationale Praxis der Gestaltung der Mahlzeiten:

„Heute haben schon wieder viele Kinder ihr Mittagessen stehen lassen, erzählt eine Fachkraft auf der Teamsitzung. ‚Ich würde die Kinder gerne mitbestimmen lassen, was es zum Mittag gibt.‘ Sie spricht das Thema Mittagessen in der nächsten Kinderkonferenz an und fragt die Kinder, was mit dem Essen los sei, dass sie es so oft stehen lassen würden. ‚Ich mag die Pilze nicht‘, antwortet Konstantin sofort. ‚Pilze sind doch lecker, aber Zwiebeln schmecken nicht‘, erwidert Lena. Schnell wird deutlich, dass viele Kinder einzelne Zutaten nicht mögen. Die Erzieherin fragt weiter, was man denn da tun könne. Lena antwortet prompt: ‚Die sollen nicht immer alles in einen Topf tun.‘ Die Fachkraft erinnert sich, dass die Probleme besonders dann auftreten, wenn es Mahlzeiten gibt, die fertig angerichtet sind und bei denen die einzelnen Bestandteile nur schwer zu trennen sind: Aufläufe oder Eintöpfe. Die Kinderkonferenz beschließt, mit den Mitarbeiterinnen aus der Küche zu sprechen, ob sie in der nächsten Zeit die Nahrungsmittel getrennt ausrichten könnten, damit die Kinder selbst entscheiden können, welche Bestandteile sie auf ihren Teller füllen.“ (Hansen et al. 2015, S. 75)

Kinder erweisen sich auch mit Blick auf die Essensgestaltung in pädagogischen Einrichtungen als jene Akteure, deren Perspektiven bereits insofern nur eingeschränkt berücksichtigt werden, wie ihnen regelmäßig kaum substanzielle Einfluss- und Mitbestimmungsmöglichkeiten zugesprochen werden. Die gemeinsame Eröffnung und Etablierung beteiligungsorientierter Essenssituationen braucht von daher ermöglichende Alltagsbedingungen und organisationale Strukturen, kontinuierliche Praxis, Übung und Reflexion: Partizipation wird so zum Querschnittsthema pädagogischer Professionalität.

Funding Open Access funding enabled and organized by Projekt DEAL.

Open Access Dieser Artikel wird unter der Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz veröffentlicht, welche die Nutzung, Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und Wiedergabe in jeglichem Medium und Format erlaubt, sofern Sie den/die ursprünglichen Autor(en) und die Quelle ordnungsgemäß nennen, einen Link zur Creative Commons Lizenz beifügen und angeben, ob Änderungen vorgenommen wurden.

Die in diesem Artikel enthaltenen Bilder und sonstiges Drittmaterial unterliegen ebenfalls der genannten Creative Commons Lizenz, sofern sich aus der Abbildungslegende nichts anderes ergibt. Sofern das betreffende Material nicht unter der genannten Creative Commons Lizenz steht und die betreffende Handlung nicht nach gesetzlichen Vorschriften erlaubt ist, ist für die oben aufgeführten Weiterverwendungen des Materials die Einwilligung des jeweiligen Rechteinhabers einzuholen.

Weitere Details zur Lizenz entnehmen Sie bitte der Lizenzinformation auf <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de>.

Literatur

- Arenz-Azevedo, U., Pfannes, U., & Bertelsmann Stiftung (Hrsg.). (2014). Is(s)t KiTa gut? – Studie. KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. <https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/publikationen/publikation/did/isst-kita-gut/>. Zugegriffen: 3. Okt. 2019.
- Asbrand, B. Dokumentarische Methode. http://www.fallarchiv.uni-kassel.de/backup/wp-content/plugins/old/lbg_chameleon_videooplayer/lbg_vp2/videos/asbrand_dokmethode_ofas.pdf (Erstellt: 10. Juli 2011). Zugegriffen: 14. Nov. 2019.
- Barlösius, E. (2011). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (2. Aufl.). Weinheim: Juventa.
- Bohnsack, R. (2005). Gruppendiskussion. In U. Flick, E. von Kardoff & I. Steinke (Hrsg.), *Qualitative Forschung. Ein Handbuch* (4. Aufl. S. 369–384). Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.
- Bohnsack, R. (2014). *Rekonstruktive Sozialforschung. Einführung in qualitative Methoden* (9. Aufl.). Opladen: Budrich.
- Dietrich, C. (2016). Essen in der KiTa. Institution – Inszenierung – Imagination. In B. Althans & J. Bilstein (Hrsg.), *Essen – Bildung – Konsum. Pädagogisch-anthropologische Perspektiven* (S. 65–75). Wiesbaden: Springer VS.
- Hansen, R., Knauer, R., & Sturzenhecker, B. (2015). *Partizipation in Kindertageseinrichtungen. So gelingt Demokratiebildung mit Kindern!* Kiliansroda: das netz.
- Heudorf, U. (2017). Kindesgesundheit in Frankfurt am Main. Daten des Gesundheitsamtes 2002–2014 Ergänzungsbereich 2015–2016. <https://www.frankfurt.de/sixcms/media.php/738/Erg%C3%A4nzungsbereich%202015-2016%20zum%20Kindesgesundheitsbericht%202002-2014-red.pdf>. Zugegriffen: 14. Nov. 2019.
- Klein, A., & Landhäußer, S. (2022). *Frankfurter Kinderstudie 2018. Beteiligung beim Essen in Frankfurter Kindertageseinrichtungen. Abschlussbericht*. unter Mitarbeit von Ingo Paul, Meike Vogt, Matthias Vollhase, Marc Witzel. Herausgegeben vom Kinderbüro der Stadt Frankfurt. https://kinderbuero-frankfurt.de/images/pdf_2022/Endfassung_KiBue_Kinderumfrage_2018.pdf. Zugegriffen: 30. Nov. 2022.
- Mayer, C. (2015). Esskultur und (sozial)pädagogische Dimensionen. Konsequenzen für Kindergarten und Schule. In U. Beyer-Henneberger, B. Engelberts, J. Hartmann & M. Stummbaum (Hrsg.), *Bildung braucht Räume: Essensräume in Kitas und Schulen gestalten* (S. 70–107). Emden: Hochschule Emden/Leer. https://opus.hs-emden-leer.de/frontdoor/deliver/index/docId/5/file/HS_Schriftenreihe_A5_Band17_webversion.pdf.
- Rose, L., & Sturzenhecker, B. (Hrsg.). (2009). *Erst kommt das Fressen...!* Wiesbaden: VS.
- Schäffer, B. (2001). Das Gruppendiskussionsverfahren in erziehungswissenschaftlicher Medienforschung. *Medienpädagogik*. <https://doi.org/10.21240/mpaed/03/2001.03.23.X>.
- Schienkiewitz, A., Brettschneider, A.-K., Damerow, S., & Rosario, A. S. (2018). Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. *Journal of Health Monitoring* 3 (1). https://edoc.rki.de/bitstream/176904/3031/4/JoHM_01_2018_Adipositas_KiGGS-Welle2_Korrekturhinweis.pdf. Zugegriffen: 23. Nov. 2022.
- Schulz, M. (2010). Bildung während des Essens? *Sozial Extra*, 34(3), 38–41.
- Schulz, M. (2016a). Essen im Kindergarten. In V. Täubig (Hrsg.), *Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag* (S. 132–150). Weinheim: Beltz Juventa.
- Schulz, M. (2016b). Die Inszenierungs- und Aufführungsformate von Mahlzeiten im Kindergartenalltag. In B. Althans & J. Bilstein (Hrsg.), *Essen – Bildung – Konsum. Pädagogisch-anthropologische Perspektiven* (S. 29–47). Wiesbaden: Springer VS.
- Simmel, G. (1910). Soziologie der Mahlzeit. *Der Zeitgeist*, 4(1), 1–2. Beiblatt zum Berliner Tageblatt.
- Statistisches Bundesamt (2019). Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe. Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2019. https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Publicationen/Downloads-Kindertagesbetreuung/tageseinrichtungen-kindertagespflege-5225402197004.pdf?__blob=publicationFile. Zugegriffen: 14. Nov. 2019.
- Täubig, V. (2016). Essen, Erziehung, Bildung, Alltag – zur Einführung. In V. Täubig (Hrsg.), *Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag* (S. 7–14). Weinheim: Beltz Juventa.
- Tull, M. (2019). *Essen in Kindertageseinrichtungen und Grundschulen: Eine ethnographische Studie zur Inszenierung von Frühstück und Mittagessen*. Wiesbaden: VS.