

# Ernährungsinhalte in Basler und Berner Primarschulbüchern

Monika Eichholzer-Helbling, Ursula Ackermann-Liebrich, G. Ritzel

Abteilung für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Basel  
St. Albanvorstadt 19 4052 Basel

## Ernährungsinhalte in Basler und Berner Primarschulbüchern – eine verpasste Gelegenheit, ernährungserzieherisch zu wirken

### Einleitung

Im Auftrag des Europarates wurde in einer internationalen Erhebung festgestellt, dass Ernährungserziehung nicht zum Lehrstoff der Primarschulen der Schweiz gehört (1). Ernährungserziehung im Rahmen des Primarschulunterrichtes erscheint aber aus mehreren Gründen sehr wünschenswert. Schon im Primarschulalter werden gesundheitswidrige Konsumgewohnheiten eingeschliffen. Wahrscheinlich beginnen damit auch bereits später manifest werdende Erkrankungen wie z.B. Arteriosklerose (2). Andererseits sind Ernährungsgewohnheiten in diesem Alter noch nicht so festgefahren wie im Erwachsenenalter. Deshalb ist eine positive Beeinflussung noch leichter möglich. Als weiterer Punkt sei erwähnt, dass in der Primarschule praktisch alle Kinder erfasst werden könnten. Später können nur noch bestimmte Zielgruppen wie z.B. Schwangere, Aerzte oder Rekruten erreicht werden. Jene Leute aber, die ein Fehlverhalten aufweisen, sind, wenn überhaupt, kaum mehr als Gruppe zu beeinflussen. Da Schulbücher immer noch die Basis der schulischen Wissensvermittlung sind, werden als Beispiel schweizerischer Verhältnisse in dieser Arbeit Basler und Berner Lese-, Rechen- und Sprachbücher auf ihre Ernährungsinhalte hin geprüft, um in einem weiteren Schritt Vorschläge zur besseren Integration von neueren Erkenntnissen der Ernährung machen zu können (vgl. "Diskussion").

### Fragestellung

Als erstes wird in den Schulbüchern nach direkten ernährungserzieherischen Inhalten und nach vermitteltem Ernährungswissen gesucht. Da schon ein kurzer Ueberblick zeigt, dass diese Inhalte nicht häufig sind, trotzdem aber der Eindruck besteht, dass in den Büchern ein umfassendes Ernährungsbild vermittelt wird, soll in einem zweiten Schritt dieses indirekt vermittelte Ernährungsbild analysiert werden.

### Methode

Deutschsprachige Berner- und Basler Lese-, Sprach- und Rechenbücher (ohne Geometrie) der ersten vier Primarschulklassen (Bern 31, Basel-Stadt 41 Bücher) wurden überprüft. 18 Bücher wurden gemeinsam untersucht. Für den Kanton Bern wurden die in der "Bestell-Liste" 1983 des Lehrmittelverlags Bern angeführten Bücher analysiert. Für den Kanton Basel hingegen wurden, eingedenk der viel kleineren Schülerzahl und des grösseren Bücherangebo-

tes, nur diejenigen Lehrbücher untersucht, die mehr als 100mal bestellt worden waren (vgl. Bestell-Liste Basel-Stadt 1982). Allerdings stammen nur 1/4 der Basler Bücher und etwas mehr als die Hälfte der Berner Bücher wirklich aus den betreffenden Kantonen. Die restlichen Bücher wurden aus anderen Kantonen (vorzugsweise Kanton Zürich) und aus Deutschland bezogen. Lehrerkommentare wurden nicht analysiert. – Um zu quantifizierten Resultaten gelangen zu können, wurden die Buchinhalte in Texte, Aufgaben und Bilder unterteilt. In den Lese- und Sprachbüchern war die Unterteilung nach Texten meistens mit Hilfe des Inhaltsverzeichnisses, Textzusammenhangs oder Lehrerkommentars möglich, in Rechenbüchern wurden die Aufgaben nach Aufgabennummern bestimmt. Sprach- und Lesebücher ohne eindeutig gegeneinander abzustimmende Texte, sowie Rechenbücher ohne Aufgabennummern wurden nach Seitenzahlen unterteilt.

Repetitionstexte bzw. -aufgaben, Inhaltsverzeichnisse und Deckblätter wurden nicht ausgewertet. In den Rechenbüchern mit nummerierten Aufgaben blieb der nicht zu einer Aufgabe gehörige Text unberücksichtigt.

Auch bei Bildern ergab sich das Problem der Abtrennung. Auf allen Seiten vom Rest abgetrennte Bilder galten jeweils als Bilder, auch wenn sie im Zusammenhang mit einem grösseren Bild standen (vgl. Bildergeschichten). Da trotzdem z.T. willkürlich bestimmt werden musste, ob es sich in einem bestimmten Fall um eines oder mehrere Bilder handelte, wurden diese in den Büchern speziell bezeichnet, um sie in der Folge immer gleich handhaben zu können.

Texte auf Bildern galten als zu den Bildern gehörig. Geschriebenes, das durch andersfarbigen Untergrund vom übrigen Text abgetrennt war, wurde nicht als Bild gezählt. Märchen und Fabeln wurden gleich behandelt wie andere Geschichten. –

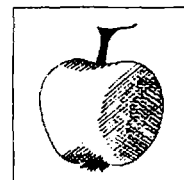
Weitere spezielle Angaben zur Methode sind unter den einzelnen Kapiteln zu finden.

## Resultate

### I. Erste Eindrücke aus Basler und Berner Schulbüchern

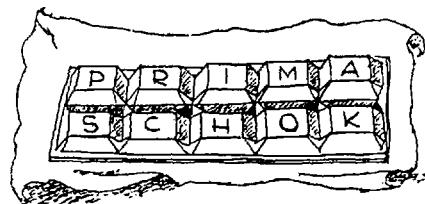


(26, S.41)



(7, S.40)

414. Kathi teilt mit dem Schwesterchen eine Tafel Schokolade.



Wie viele Stücklein bekommt jedes?

Diese Eindrücke werden nicht quantifiziert. Das kritiklos vermittelte Bild - ein erster Eindruck - wird aber bei genauerer Analyse (siehe unten) bestätigt.

II. Direkte ernährungserzieherische Inhalte

Da sich bei einer groben Quantifizierung herausstellte, dass sich alte und neue Berner und Basler Bücher in Bezug auf direkte ernährungserzieherische Inhalte kaum wesentlich unterscheiden, wird hier in der Folge nicht nach Kantonen oder einzelnen Büchern unterschieden. Im übrigen wird versucht, ein möglichst genaues, wenn auch nicht quantifiziertes Durchschnittsbild wiederzugeben. Die Uebergänge zu Kapitel III und IV sind fließend.

1. Positive und negative Einflüsse von Lebensmitteln

Essen als Medizin

Da es sich bei den Texten häufig um Märchen oder Fabeln handelt, sind in den Büchern einerseits allgemein bekannte, andererseits aber auch sehr fremd wirkende Empfehlungen anzutreffen. Allgemein bekannte Empfehlungen sind z.B. "Wenn die Hexe Husten hat, kocht sie sich einen Tee" (12, S.36) und "...da hast du ein Stück Kuchen und eine Flasche Wein, bring das der Grossmutter heraus. Sie ist krank und schwach und wird sich daran laben". (49, S. 53). Eher fremd wirken die folgenden Empfehlungen: "Du hast Fieber, nimm dreimal am Tag einen Apfel" (26, S. 121) und "Wenn die Hexe Bauchweh hat, macht sie sich einen guten Salat" (12, S. 36).

Essen zur Förderung der Gesundheit

Wie die folgenden Beispiele zeigen, werden in den Büchern einige Nahrungsmittel mit Recht als gesund bezeichnet: "Gemüse ist gesund" (5, S. 128) und "Milch ist flüssig und gesund" (10, S. 10) sowie "Milch und Brot macht Wangen rot" (29, S. 63). Andere Beispiele entsprechen weniger den Tatsachen: "Sie wissen nicht, dass Büffelfleisch die Kinder gross und gesund und die Männer stark und die Frauen schön macht" (8, S. 64).

Negative Folgen des Essens

Negative Folgen des zu üppigen Essens werden nur sehr selten erwähnt. Es sind zwar ein paar kritische Bemerkungen wie "Trink nicht so viel Bier, Du wirst zu dick" (23, S. 13) und "Sie haben Rosinenbrötchen gegessen bis

sie Bauchweh hatten" (7, S. 57) sowie "Wenn er keinen Hunger hatte, könnte ihm vom Essen schlecht werden" (51, S. 69) zu finden. Andererseits aber wird vieles und gutes Essen gerühmt (z.B. in Schlaraffenlandgeschichten 5, S. 181). Ebenso werden in einigen Beispielen zwar dicke Leute und der Zusammenhang ihres Uebergewichts mit dem zu reichlichen Essen dargestellt, aber dieses Verhalten wird keineswegs kritisiert (vgl. Bild "Der Vielfrass", 12, S. 12, 13). Negative Folgen des zu wenig Essens für die Gesundheit werden in 54 Büchern nur 1x erwähnt: "der Bub aber war brandmager und bleichsüchtig" (50, S. 86).

Kontroversen

In den Büchern werden Ernährungsstandpunkte z.T. von zwei Seiten beleuchtet, ohne allerdings die eine oder andere Meinung wirklich zu begründen. So sagt z.B. eine Oma: "Kinder müssen sich richtig sattessen" und der Vater entgegnet: "Ich will keinen Vielfrass" (21, S. 41). An einer anderen Stelle sagt die Mutter zum Kind: "Stell dich nicht so an, Spinat ist gesund" und das Kind antwortet: "Mir wird schon schlecht, wenn ich das Zeug bloss sehe" (21, S. 34).

2. Allgemeine Bewertung des Essens ohne Berücksichtigung von Folgen

Diese Art der Wertung des Essens ohne Berücksichtigung seiner Wirkung und zum grossen Teil überhaupt ohne Begründung dieser Bewertung ist in den Schulbüchern viel häufiger anzutreffen als die unter Punkt 1 genannte Art.

Vergleiche zwischen einzelnen Lebensmitteln (was wird bevorzugt gegessen?)

Neuere Erkenntnisse über gesunde Ernährung spielen in den Büchern bei der Bevorzugung einzelner Lebensmittel überhaupt keine Rolle. Vielmehr ist wichtig, dass diese Lebensmittel den Leuten schmecken wie folgende Beispiele zeigen: Georg sagt zu seiner Schwester: "Die trinken schon etwas Besseres als Sirup" und Urseli protestiert: "Ich habe Sirup gern, ich mag ihn lieber als Wein oder sonst etwas" (51, S. 50). Und ein anderer findet: "Aber ich mache mir aus dem Kuhfleisch nicht viel, es ist mir nicht saftig genug. Ja, wer so ein junges Schwein hätte! Das schmeckt anders, dabei noch die Würste" (51, S. 78). Zum Teil wird auch ohne Begründung einfach behauptet, ein Lebensmittel sei besser als das andere, wie im folgenden Beispiel: "Geburtstagsuppe ist auch gut, aber Geburtstagskuchen ist noch besser" (48, S. 81). Solche Vergleiche sind insgesamt selten zu finden, allgemeinere Bemerkungen zu Nahrungsmitteln wie sie im letzten Abschnitt dieses Kapitels erläutert werden, sind schon typischer.

Was für Bedingungen sind wichtig, dass ein Lebensmittel als gut bezeichnet wird?

Fleisch und Würste sollen gut sein, wenn sie saftig (51, S. 78) und fettig sind wie folgende Beispiele zeigen: "Wenn ich's recht überlege", sagte er zu sich selber, habe ich noch Vorteil bei dem Tausche - erstlich den guten Braten, hernach die Menge von Fett, das herausräufeln wird, das gibt Gänsefettbrot auf ein Vierteljahr." (51, S. 79) und "Bella, der Hund, bekommt eine feine, fette Wurst" (47, S. 16).

12 Der Vielfrass  
 \* Wie sitzen im Kreis. Einer beginnt und erzählt:  
 Der Vielfrass hat einen Braten verschlungen.  
 Sein Nachbar führt fort:  
 Der Vielfrass hat einen Braten  
 und einen Gugelhopf verschlungen.  
 Der dritte spricht:  
 Der Vielfrass hat einen Braten,  
 einen Gugelhopf  
 und einen Schinken verschlungen.

13 \* Schaut die Zeichnung an. Wählt selbst etwas aus und erzählt weiter.  
 Wenn die Reihe zu lang wird, beginnt das Spiel von vorn.



Salz bzw. Zucker machen folgende Lebensmittel erst zu guten Lebensmitteln: "Das missfiel den Schildbürgern, denn Butterbrot ohne Salz, Kartoffeln ohne Salz und Suppen ohne Salz schmeckten ihnen und ihren Kindern ganz und gar nicht." (51, S. 128) Und "Eia, popeia, der Brei, der schmeckt gut, wenn man brav Zucker und Zimmet dran tut" (49, S. 18).

Früchte sind gut, wenn oder weil sie weich, süß oder saftig sind oder herrlich duften (19, S. 16, 83, 172).

Brot soll gut sein, wenn es frisch und weich wie Butter ist (51, S. 80).

Gut ist offensichtlich etwas auch, wenn es die reichen Leute essen (51, S. 50).


Wertung von Lebensmitteln ausschliesslich in Verbindung mit wertenden Adjektiven und Ausrufen

Die Wertung der Nahrungsmittel erfolgt in diesem Abschnitt ausschliesslich durch Adjektive und Ausrufe (vgl. z.B. Bild, 52, S. 62).

**Mm! Güezil!**


**Zuerst die angefangene Schachtel leeren!**

Ringli: - 2




11-1-1=  
11-2 =

Sternchen: - 3



12-2-1=  
12-3 =

Sterne: - 4



12-2-2=  
12-4 =

Diese "Reklamen" muten häufig unüberlegt und kritiklos an: "Ah, Kuchen ist gut, ah Kuchen ist süß" (1, S.50) oder "Für Ihre Einladung bestellen Sie bitte die süßen, köstlichen, ganz vorzüglichen, einfach himmlischen KM-Schokoladetörtchen" (7, S.61). Es muss allerdings beachtet werden, dass der Reklameeffekt auch in Zusammenhang mit erwünschtem Essverhalten anzutreffen ist: "Im Juli hatte er herrliche Kirschen zu essen" (51, S.6) und "... und dachte oft - o süsser Traum - an fruchtesschwere Aeste." (51, S.212).

III. Vermittlung von Ernährungswissen

Ernährungswissen wird in allen Büchern nur sehr beschränkt vermittelt. Hier werden die beiden Gesichtspunkte "Produktion wichtiger Nahrungsmittel" und "Rezepte" analysiert. Weitere Analysen zu anderen Themen wären möglich, aber sicher auch nicht ergiebig. "Produktion von Nahrungsmitteln" wurde als Thema gewählt, weil uns dieses Wissen als grundlegend erscheint, "Rezepte" werden zusammengestellt, weil sie wahrscheinlich das einzige Ernährungswissen ausmachen, das durch die Bücher bewusst vermittelt werden soll.

1. Produktion von Nahrungsmitteln (Werdegang)

Der Werdegang einzelner Lebensmittel wird in den meisten Fällen in den Büchern nur ver-

ständig, wenn der Leser diesen schon kennt. In den wenigsten Fällen wird nämlich der Werdegang eines Produktes in einer oder wenigen Geschichten ausführlich und zusammenhängend erörtert. Meistens müssen einzelne Hinweise aus vielen Texten zusammengesucht werden. Um trotzdem eine grobe Quantifizierung durchführen zu können, werden jene Teilschritte zusammengestellt, die zum groben Verständnis der einzelnen Werdegänge nötig erscheinen. Pro Buch sollen sie dann wenigstens 1x vollständig gefunden werden. Fraglich bleibt bei dieser Methode allerdings, ob auch das Kind, die z.T. nur angedeuteten Teilschritte in Zusammenhang bringen kann.

Gemüse/Salat

Ungefähr 1/4 der Basler und Berner Bücher machen klar, das Gemüse durch anpflanzen von Setzlingen gezogen werden kann. In 3 von insgesamt 54 verschiedenen Büchern ist von Gemüsesamen die Rede.

Fleisch/Fische/Charcuterie/Würste

In 23% der Berner und in 12% der Basler Bücher wird Fleisch bzw. Fisch durch jagen und fischen beschafft.

Wie Fleisch von Zuchttieren zum Konsumenten gelangt, bleibt weitgehend unklar, da nur in 3 von 54 Büchern von Schlachtung die Rede ist. Vereinzelt kann allerdings durch nähere Bezeichnung des Fleisches, wie z.B. Schweinebraten, auf dessen Ursprung geschlossen werden.

Brot

Nur 3 von 41 Basler und 3 von 31 Berner Bücher enthalten eine Entwicklung vom Korn bis zum Brot. Ein Beispiel zeigt, wie grob diese Werdegänge allerdings skizziert werden:

"Pflug, Saat und Brot"

Pflug, du musst lange Furchen ziehn,  
tief ins Feld lange Furchen ziehn.  
Saat, du musst nun den Frost bestehn,  
harten Frost musst du überstehn.  
Halm, wachs auf, setze Körner an,  
setze goldne Körner an.  
Liebes Brot, mach die Menschen satt,  
dass ein jeder zu essen hat."

(51, S.211)

In den übrigen Büchern wird zwar häufig Brot gebacken oder Korn gepflanzt bzw. geerntet, aber die verbindenden Schritte wie Verarbeitung des Kornes zu Mehl und dazu die Zusammensetzung des Brotes fehlen weitgehend. Wenn die Kinder also nicht schon im voraus wissen, dass Brot aus Mehl gemacht wird und Mehl aus Korn entsteht, können sie in den Schulbüchern praktisch nur lernen, dass Brot vom Bäcker kommt.

Menue-Beilagen

Von allen Menuebeilagen wird in den Büchern nur auf den Ursprung der Kartoffeln eingegangen. Sowohl in Basler wie in Berner Büchern wird allerdings nur je 3x das Setzen von Kartoffeln erwähnt und in beiden Bücherreihen ist nur in je vier Büchern von Kartoffelernten die Rede.

Milch und Milchprodukte

In ungefähr einem Drittel der Basler und Berner Bücher wird gesagt, dass Milch durch melken von Kühen oder anderen Tieren gewonnen

wird. Dass Rahm, Butter und Käse Milch-Produkte sind, wird nur sehr vereinzelt erwähnt, wie die Milch zu diesen Produkten verarbeitet werden muss, bleibt unklar!

## 2. Rezepte

Als Rezept wird etwas nur gezählt, wenn die Bestandteile einigermassen vollständig sind und die erwähnte Mahlzeit somit hergestellt werden könnte. Bilder und Texte werden hier nicht mehr separat gezählt. Sonst gelten die gleichen Grundregeln wie bei der Quantifizierung von Nahrungsmitteln ohne Berücksichtigung des Textzusammenhangs (vgl. "Methode" und "Implizit vermitteltes Ernährungsbild").

Sowohl in den 31 Berner wie auch in den 41 Basler Büchern sind je 16 Rezepte zu finden. Da sich die Buchinhalte überschneiden, sind 10 Rezepte gemeinsam.

Bei den Rezepten handelt es sich in beiden Kantonen hauptsächlich um Anleitungen zur Herstellung von Süssigkeiten, wobei diverse Kuchen mit Abstand die grösste Rolle spielen.

## IV. Implizit vermitteltes Ernährungsbild

### 1. Genannte Lebensmittel ohne Berücksichtigung des Textzusammenhangs

Die Resultate entsprechen den Summen der Ergebnisse aus allen analysierten Büchern eines Kantons, da sich die einzelnen Bücher nicht besonders unterscheiden. Nahrungsmittel werden pro Aufgabe, Text, bzw. Seite und Bild mal gezählt (auch wenn sie im Plural stehen, ausser es handle sich um verschiedene Sorten (z.B. Jonathan- und Boskop-Aepfel)).

Es werden nicht nur die Nahrungsmittel gezählt, deren Verzehr in den Büchern erwähnt ist, sondern alle genannten. Bei Tieren und Wasser muss allerdings auf den Textzusammenhang geachtet werden. Tiere werden nur berücksichtigt, wenn sie im Text- oder Bildzusammenhang gejagt, bzw. geschlachtet und/oder weiter zum Essen verarbeitet werden (auch Einkauf). Wasser zählt nur als Getränk, wenn es von Menschen getrunken wird.

Im übrigen wird im Text etwas nur als Lebensmittel interpretiert, wenn das ganze Wort ein solches ist (z.B. nicht Brotmesser). Ist ein Wort aber aus zwei Lebensmitteln zusammengesetzt (z.B. Butterbrot), so werden beide berücksichtigt.

Auf Bildern werden Lebensmittel nur gezählt, wenn sie eindeutig zu erkennen sind. Dies ist ein darstellerisches, aber auch ein subjektives Problem des Betrachters. Bei den Getränkesorten ist es besonders schwierig, weshalb das Resultat sicher zu klein wird, obwohl in diesem speziellen Fall auch Milch- und Kaffeekrüge sowie Milchkannen des Bauern als Milch bzw. Kaffee gezählt werden (nur, wenn man aus dem Bild oder Textzusammenhang auf den Inhalt der Gefässe schliessen kann). Abfallprodukte wie z.B. Eierschalen werden weder als Text noch als Bild mitgerechnet. Grundsätzlich werden nur jene Lebensmittel gezählt, die einer festgelegten Lebensmittelgruppe (vgl. Abbildung 1) zuzuordnen sind.

In diesem Abschnitt sind die Resultate aus den Berner Büchern zahlenmässig durchwegs kleiner als die aus den Basler Büchern und dies, obwohl Basler und Berner Bücher insge-

samt in etwa gleich viele Texte bzw. Bilder enthalten (Basel 10322, Bern 10127). Der Unterschied beruht wohl darauf, dass Berner Bücher prozentual mehr Rechenaufgaben enthalten als Basler Bücher (dort eher Lese-stücke).

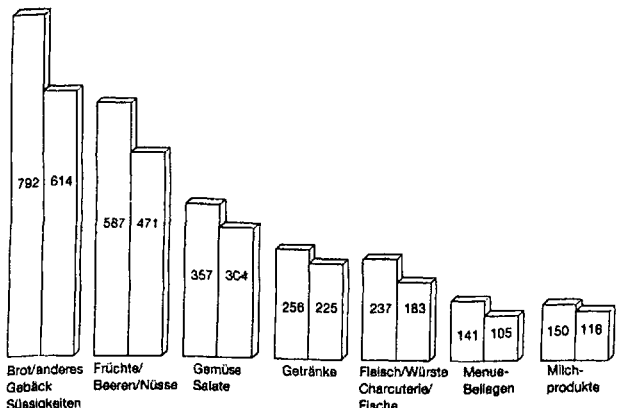
### Häufigkeit der wichtigsten Lebensmittelgruppen

In Berner und Basler Büchern werden die folgenden Lebensmittelgruppen in abnehmender Häufigkeit genannt bzw. dargestellt (s. Abbildung 1).

1. Brot/anderes Gebäck/Süssigkeiten
2. Früchte/Beeren/Nüsse
3. Gemüse/Salate
4. Getränke
5. Fleisch/Würste/Charcuterie/Fische
6. Menue-Beilagen (Basel), Milchprodukte (Bern)
7. Milchprodukte (Basel), Menue-Beilagen (Bern)

Wird Brot aus der Gruppe "Brot/anderes Gebäck/Süssigkeiten" ausgesondert, so ergibt sich, dass die "Früchte/Beeren/Nüsse"-Gruppe in beiden Kantonen an erster Stelle steht, allerdings dicht gefolgt von der Süssigkeitengruppe.

Abbildung 1: Häufigkeit der wichtigsten Lebensmittelgruppen im Vergleich Basel-Bern (absolute Zahlen, Basel jeweils an 1. Stelle).



### Zusammensetzung einzelner Lebensmittelgruppen

Bei Zahlen, die in Klammer stehen, bezieht sich der erste Wert immer auf die Basler, der zweite auf die Berner Bücher. Jede einzelne Gruppe ist jeweils als Ganzes (=100%) zu betrachten.

#### Brot/anderes Gebäck/Süssigkeiten

Brot ist der wichtigste Vertreter dieser Lebensmittelgruppe (34%, 33%) gefolgt von "Kuchen/Torten (23%, 21%) und "Gutzi/Patisserie" (13%, 14%). "Kuchen/Torten" und "Gutzi/Patisserie" werden zusammen etwa gleich häufig genannt wie Brot. Brot lässt sich leider nicht weiter in verschiedene Sorten unterteilen. Zwar werden vereinzelt Sorten genannt, meistens aber bleibt Brot ohne Spezifizierung.

Auffallend häufig wird auch der Zucker erwähnt (7%, 9%). In den Basler Büchern steht er an 6., in den Berner Büchern an 4. Stelle der Lebensmittel dieser Gruppe.

#### Früchte/Beeren/Nüsse

Die wichtigsten Vertreter der "Früchte/Beeren/Nüsse"-Gruppe sind die Aepfel (31%, 33%)

gefolgt von Nüssen (13%, 18%) und Beeren im Kanton Bern (7%) und Birnen im Kanton Basel-Stadt (11%).

Betrachtet man nur die Früchtegruppe allein, so gilt für beide Kantone, dass Aepfel (31%, 33%) mit Abstand am häufigsten genannt bzw. dargestellt werden. Es folgen Birnen (11%, 6%), Bananen (8%, 6%), Kirschen (6%, 6%), Trauben (6%, 6%) und Zitrusfrüchte (5%, 5%). Die "Rangordnung" dieser 5 Sorten ist allerdings nicht mehr sehr deutlich. Die restlichen 7-10 Früchtesorten lassen sich nicht mehr sicher ordnen, da sie nur noch vereinzelt genannt werden.

#### Gemüse/Salat

Aus der "Gemüse/Salat"-Gruppe heben sich nur Salate (15%, 16%), Rüben (13%, 13%) und Tomaten (11%, 12%) deutlich ab. Die restlichen 60% dieser Gruppe umfassen ein weites Gemüsesortiment. Die einzelnen Sorten lassen sich häufigkeitsmässig kaum mehr unterscheiden.

#### Getränke

Die Vertreter dieser Gruppe werden unterschätzt, da nur klar definierbare Getränke gezählt werden (vgl. "Methode"). Am häufigsten wird in beiden Kantonen die Milch (32%, 34%) genannt, gefolgt von Fruchtsäften (14%, 14%), Kaffee (14%, 12%) und Tee (11%, 11%). Alkoholische Getränke sind auch häufig vertreten (11%, 8%). Die Gruppe der Fruchtsäfte umfasst sowohl reine Fruchtsäfte, Most und Gemüsesäfte als auch Mineralwasser mit Frucht- aroma.

#### Fleisch/Würste/Charcuterie/Fische

In beiden Kantonen machen Würste (41%, 42%) zusammen mit Charcuterie (16%, 19%) mehr als die Hälfte der genannten Lebensmittel dieser Gruppe aus. Dieses Resultat ist in Berner Büchern (61%) noch deutlicher als in Basler Büchern (57%). Fische und Meerestiere machen in beiden Kantonen etwa 10% aus, Fleisch liegt zwischen 28% (Bern) und 33% (Basel).

#### Menue-Beilagen

Kartoffeln werden in beiden Kantonen (57%, 61%) mit Abstand am häufigsten genannt, gefolgt von Teigwaren (19%, 17%). Reis, Mais, Grüss, Hafer machen nur noch ungefähr 1/4 aller Menue-Beilagen aus.

#### Milchprodukte (ohne Milch als Getränk)

Die wichtigsten Vertreter dieser Gruppe sind Käse (46%, 46%) und Butter (31%, 33%), gefolgt von Rahm (9%, 14%), Joghurt (9%, 4%) und Quark (5%, 3%).

#### Zusammenstellung der häufigst genannten bzw. dargestellten Nahrungsmittel im Vergleich Basel-Bern

(Zahlenangaben in Klammern sind absolute Werte und beziehen sich an 1. Stelle auf Basler, an 2. Stelle auf Berner Bücher).

In diesem Abschnitt werden nur jene Lebensmittel verglichen, die zu einer der unter IV, 1 genannten Lebensmittelgruppen gehören, ausgenommen Eier. Die genannten Lebensmittelgruppen umfassen nämlich nicht alle, sondern nur den grössten Teil der Lebensmittel, die in den Büchern genannt werden. Salz und andere Gewürze gehören z.B. nicht dazu.

Eine besondere Schwierigkeit bei der Zusammenstellung einzelner Nahrungsmittel nach Häufigkeit besteht darin, dass die einen Lebensmittel sehr genau benannt werden (z.B. Aepfel, Birnen) andere aber sehr undifferenziert (z.B. Brot, Kuchen). Es wird trotzdem verglichen. Die Resultate sind aber mit diesem Vorbehalt zu betrachten.

Brot wird in beiden Kantonen am häufigsten genannt (272x, 203x). Im Kanton Basel-Stadt folgen Kuchen (185x), Aepfel (181x) und Eier (124x), im Kanton Bern Aepfel (163x) und Eier (126x) sowie Kuchen (126x). Die vier meistgenannten Nahrungsmittel sind also in beiden Kantonen Brot, Aepfel, Eier und Kuchen. Die Häufigkeit der übrigen Nahrungsmittel unterscheidet sich nicht mehr so deutlich, eine Rangordnung ist deshalb wenig aussagekräftig.

#### 2.) Ernährungsinhalte unter Berücksichtigung des Textzusammenhangs nach folgenden Themenkreisen zusammengestellt:

##### Lebensmittelgeschäfte

Geschäfte werden gezählt, wenn sie genannt werden (vgl. "Methode" und "Genannte Lebensmittel ohne Berücksichtigung des Textzusammenhangs"), ob dort im Textzusammenhang eingekauft wird oder nicht. Der Geschäftsinhaber (z.B. Bäcker oder Metzger) aber wird nicht gezählt. Bilder, aus denen klar hervorgeht, dass es sich z.B. um eine Bäckerei oder einen Markt handelt, werden gezählt, der dazugehörige Text aber nur, wenn dort ohne Bild auch klar wird, worum es sich handelt (gilt auch für klare Texte und unklare Bilder). Ueberschriften über ganze Rechenkapitel (z.B. "in der Bäckerei") geben keinen Anlass, alle einzelnen Aufgaben zu zählen.

In den Büchern beider Kantone treten die "Lädeli" und der Markt klar hervor. Im Kanton Bern steht die Bäckerei an 1. Stelle (19x) gefolgt vom Markt (16x, Jahrmarkt inbegriffen) und dem Kolonialwarengeschäft (10x). Im Kanton Basel steht der Markt mit Abstand an 1. Stelle (27) gefolgt von der Bäckerei (19) und dem Selbstbedienungsladen (17). Werden nur jene Bücher, die in Basel und Bern hergestellt würden, betrachtet, so zeigt sich eine noch deutlichere Betonung des Einzelhandels. Der Selbstbedienungsladen wird hier praktisch nie erwähnt.

##### Tagesmahlzeiten

Einzelne Tagesmahlzeiten werden nach dem gleichen Prinzip wie "Nahrungsmittel ohne Textzusammenhang" gezählt (vgl. IV). Es werden nur jene Mahlzeiten berücksichtigt, die klar einer Tagesmahlzeit zuzuordnen sind, seien sie nun als solche nur erwähnt, oder seien sie aus Text oder Bild als solche zu erkennen. Die übrigen Mahlzeiten bleiben unberücksichtigt.

In den Berner Büchern können 70, in den Basler Büchern 82 Mahlzeiten einer bestimmten Tagesmahlzeit zugeordnet werden. Frühstück, Mittagessen und Abendessen sind in den Büchern beider Kantone eindeutig die wichtigsten Tagesmahlzeiten. Znüni- und Zvieri sind in den Berner Büchern etwa gleich häufig vertreten, in den Basler

Büchern ist das Zvieri wichtiger. Insgesamt sind diese beiden Zwischenmahlzeiten schlecht vertreten. Dies ist wahrscheinlich dadurch bedingt, dass sich Hauptmahlzeiten schlecht vom Zwischendurchkonsum abtrennen lassen.

### Diskussion

Die Untersuchung der Basler und Berner Primarschulbücher ergab ein kritikloses Ernährungsbild, das viele unserer Traditionen widerspiegelt.

In einem weiteren Schritt kann nun versucht werden, die Ernährungsinhalte der Bücher an heutige Erkenntnisse anzupassen. Das vorhandene Ernährungswissen sollte korrigiert und ergänzt werden (z.B. Werdegänge einzelner Lebensmittel). Eigene Kapitel über Ernährung sind nicht unbedingt nötig, da grösseres Wissen kaum angepassteres Verhalten nach sich zieht. Einfache ernährungserzieherische Grundsätze hingegen sollten in Geschichten und Aufgaben eingeflochten werden. Grosse Beachtung muss auch dem indirekt vermittelten Ernährungsbild geschenkt werden. Unter Wahrung der Traditionen kann sein Reklameeffekt für erwünschtes Ernährungsverhalten ausgenutzt werden.

### Zusammenfassung

Da Ernährungserziehung im Primarschulunterricht aus vielen Gründen wünschenswert erscheint, werden in der vorliegenden Arbeit als Beispiele städtischer und ländlicher schweizerischer Verhältnisse Basler und Berner Primarschulbücher auf ihre Ernährungsinhalte hin überprüft. Es wird nach direkter Ernährungserziehung, vermitteltem Ernährungswissen und dem indirekt vermittelten Ernährungsbild gesucht.

Direkte ernährungserzieherische Inhalte sind in allen Büchern nur am Rande anzutreffen und sind dem heutigen Wissen nicht angepasst. Das vermittelte Ernährungswissen ist weitgehend bruchstückhaft (vgl. z.B. Werdegänge einzelner Lebensmittel). Indirekt wird ein traditionsgebundenes, kritikloses Ernährungsbild wiedergegeben, das den Süßigkeitenkonsum unterstützt. Diese Resultate machen eine Anpassung der Lehrinhalte der Primarschulbücher an heutige Erkenntnisse der Ernährung unbedingt notwendig.

### Résumé

L'éducation nutritionnelle est souhaitable dans l'enseignement primaire pour de multiples raisons. Dans ce travail, on a étudié les livres utilisés dans les écoles primaires des cantons de Bâle et de Berne quant à leur contenu au plan de la nutrition. On a recherché ce qui représentait:

1. Une éducation nutritionnelle directe
2. La transmission de connaissances alimentaires, et
3. La transmission indirecte d'images en rapport avec la nutrition

On n'a trouvé que peu d'éléments à but direct d'éducation nutritionnelle, qui d'ailleurs ne sont pas adaptés aux connaissances actuelles. Les connaissances alimentaires transmises sont en général fragmentaires (en ce qui concerne par exemple l'étude de certaines denrées alimentaires). S'agissant de messages indirects, c'est une image traditionnelle et dénuée d'esprit critique qui est donnée de l'alimentation, qui notamment apporte son soutien à la consommation de sucreries. Ces résultats démontrent qu'il est absolument nécessaire d'adapter les contenus des livres de l'enseignement primaire aux connaissances modernes en matière d'alimentation.

### Summary

Since nutrition education is a topic to be introduced into primary teaching this study examines the contents of primary school books of the cantons of Basle and Berne regarding this matter. Direct nutrition education, knowledge on nutrition presented and indirect images of nutritional behaviour as given in the books are analysed. Only few direct contents concerning nutrition education were found and these were not in line with updated theories. Knowledge on food and nutrition is fragmentary (e.g. when the path of a food item into a meal ought to be described). The indirect message is transmitting a traditional, uncritical view, and supportive of sweet consumption. Findings show an urgent need for adaption of primary school books on modern nutritional knowledge.

### Literatur

- 1) Conseil de l'Europe. Study of the methods and means necessary for the introduction and the promotion of the teaching of nutrition in schools, Strasbourg 1982.
- 2) Stähelin H.B.: Atherosklerose als komplexe Zivilisationskrankheit. Vortrag der Informationstagung vom 30. November 1982 im GDI Rüslikon zum Thema Cholesterin und Atherosklerose - eine Kontroverse im Wandel, S. 40.

(3-56) Nachweis der analysierten Schulbücher bei der Autorin erhältlich.

### Dank

Diese Arbeit wurde mit Hilfe eines Kredites des Bundesamtes für Gesundheitswesen durchgeführt. Die zweite Autorin erhält vom Nationalfonds eine Unterstützung (NF 3.760.0.81). Beiden Institutionen möchten wir an dieser Stelle danken.