

Prof. Dr. Dirk Langemann
Technische Universität Braunschweig
Institut Computational Mathematics
AG Partielle Differentialgleichungen
Pockelsstraße 14
38106 Braunschweig

IQ Journal 2, p. 17, 2011
VDI Braunschweiger Bezirksverein e. V.

Braunschweig, 6. Januar 2011

Die dunkle Seite der Schulmathematik – eine Parabel

Es war einmal ein fernes Land. Dort gab es das Schulfach Kochen. Die Schüler putzten gemeinsam Gemüse und kochten einfache Gerichte. In der Mittelstufe bereiteten sie Frikadellen mit Kartoffelbrei und Bohnen zu, und im Leistungskurs rührten einige Sauce hollandaise. Natürlich kochten später nicht alle leidenschaftlich, aber sie beherrschten es ein wenig, und die besten hatten eine Vorstellung vom Zauber eines feinen Menüs.

Mit den modernen Zeiten wurde gutes Essen einerseits immer wichtiger, andererseits gab es neben schönen Restaurants auch unzählige Fertiggerichte. Und die dunkle Seite sprach mit Volkes Stimme: „Wer kocht denn heute noch?“, „Das braucht kein Mensch mehr.“ oder „Also ich habe nach der Schule nie wieder gekocht.“ Gelehrte benannten das Schulfach in Lebensmittelkunde um, einige plädierten gar für Ökotrophologie.

Und erneut sprach die dunkle Seite, diesmal jedoch mit der Stimme der Fachdidaktik: „Unsere Schüler brauchen Nahrungsmittelkompetenz. Einzelne Fertigkeiten sind heute nicht mehr gefragt. Unsere Schüler brauchen die Fähigkeit, ökotrophologisch zu argumentieren.“ Dies sei als einziges denkbar in der schnellen modernen Zeit, und dies schrieb sie in Leitlinien und Kerncurricula.

Fortan argumentierten die Schüler. Eifrige Lehrer versuchten, Kartoffeln und Eier in den Unterricht zu bringen. Weniger eifrige nutzten ausschließlich die Segnungen der Lebensmittelindustrie. Manche Lehrer ließen nur Fertiggerichte öffnen und diskutierten ihren Inhalt. Boah, war das langweilig! Die meisten aber mühten sich redlich. Wenn immer ein Schüler kurz davor war, sich fürs Kochen zu begeistern, sprach die dunkle Seite: „Mach nur, mach nur. Das alles ist ganz nett, braucht aber kein Mensch.“ Tatsächlich konnten viele sehr gut leben, ohne zu kochen. Das Leben war leicht.

Einige Schüler aber gingen an Hochschulen, um die Kunst zu lernen, Lebensmittel aufzubereiten und anderen das Leben so leicht zu machen. Und dort begannen sie, einfache Gerichte zu kochen. Es musste alles sehr schnell vorangehen, ihr Leben war nicht leicht. Aber wie sollte jemand Nahrungsmittelkompetenz gewinnen, der nie eine Frikadelle geformt und gebraten hat?