

# Essen für die Zukunft

Ein Projekt der Koordinationsstelle Wirtschaft und Umwelt (KoWU) der Hochschule Nürtingen-Geislingen  
in Kooperation mit der Klasse 9b der Realschule Neuffen.

Das Projekt wird gefördert vom Umweltministerium Baden-Württemberg.

Projektziele: 1. Die Integration von Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in den Regelunterricht  
2. Die Erstellung eines Leitfadens für eine nachhaltige Schulverpflegung

## So fing alles an

Das Umweltministerium Baden-Württemberg hat für 2013 erneut das Förderprogramm „Beispielhafte Projekte für eine Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgeschrieben.

Das Förderprogramm hat die Unterstützung von gemeinnützigen Initiativen zum Ziel, die im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ einen Beitrag dazu leisten wollen, Kinder, Jugendliche und Erwachsene zur aktiven Gestaltung einer ökologisch verträglichen, wirtschaftlich leistungsfähigen und sozial gerechten Entwicklung unter Berücksichtigung globaler Aspekte zu befähigen.

Bereits 2012 beteiligte sich die KoWU an diesem Förderprogramm und führte mit der Realschule Neuffen das Projekt „Zukunft macht Schule“ durch. Bei diesem erfolgreichen Projekt hatte eine Schulklasse ein Schülerparlament organisiert, in welchem vier Schulklassen über Thesen und Projektvorschläge zur Nachhaltigen Entwicklung in der Gemeinde Neuffen und der Realschule abstimmten.



Thema am ersten Einführungstag:  
Der Ökologische Fußabdruck

## Erster Einführungstag

Um die Klasse 9 b in das Thema Nachhaltige Entwicklung einzuführen und auf das Projekt vorzubereiten haben die KoWU MitarbeiterInnen Ralf Wegerer und Hannah Seyfang jeweils zwei vierstündige Einführungsworkshops veranstaltet.

Der erste Einführungsworkshop fand am 9. April statt. In ihm wurde die Schulklasse an die Begriffe Nachhaltige Entwicklung und Ökologischer Fußabdruck herangeführt. Mithilfe von Aufgaben in Kleingruppen lernten die SchülerInnen die Brundtland-Definition kennen:

„Nachhaltige Entwicklung ist Entwicklung die der heute lebenden Generation ermöglicht, ihre Bedürfnisse zu befriedigen, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu gefährden ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihre Lebensstile zu wählen“

In weiteren Spielen und Gruppenarbeiten lernten die SchülerInnen, was unser Ernährungsverhalten mit Nachhaltigkeit, mit dem Ökologischen Fußabdruck und globaler Gerechtigkeit zu tun hat.



Am ersten Einführungstag machte sich eine Kleingruppe Gedanken zur Brundtland-Definition

## Die Workshops

Um den Leitfaden für eine nachhaltige Schulverpflegung erstellen zu können, brauchten die SchülerInnen mehr Informationen. Deshalb beinhaltete das Projekt mehrere Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung, welche in den Regelunterricht integriert sein sollten. Die von den SchülerInnen gewünschten Themen konnten fast alle umgesetzt werden. Folgende Workshops fanden statt:

- Thema Werbung am 17. April im Fach MUM: Fernsehdokumentation über die Methoden des Süßwarenherstellers Ferrero.
- Thema Massentierhaltung am 8. Mai im Fach MUM: WDR-Dokumentation „Wahre Tier“
- Thema Biolandwirtschaft am 14. Mai: Besichtigung des Biobauernhofs Alber in Aichtal
- Thema Biosiegel und fairer Einkauf am 16. Mai: Ökologisch-fairer Stadtrundgang durch Nürtingen, Referentin Hannah Seyfang vom Projekt „Weltbewusst“
- Thema Hunger in der Welt am 3. Juni im Fach MUM, Referent Rainer Schwazmeier vom EPZ Reutlingen
- Thema Preis des Schulessens am 18. Juni im Fach Mathematik
- Thema Werbung am 25. Juni im Fach Bildende Kunst



Die Klasse 9 b mit Rita Munk auf dem Biobauernhof Alber

## Der Praxistest

Am 23. Juli findet der Praxistest in der MUM Küche statt. Die Klasse hat sich ein Menü überlegt, welches aus Bio-Zutaten besteht und nicht mehr als 2 € pro Person kosten soll. Folgendes möchte die Klasse für 30 SchülerInnen kochen:

Vorspeise: Paprika-Tomaten-Salat  
(mit Blattsalat, Zwiebeln und Dressing)

Hauptspeise: Nudeln mit Pesto und Rucola-Tomaten-Parmesan-Topping (Pesto aus Olivenöl, Parmesan und italienischen Kräutern)

Nachspeise: Himbeer-Joghurt-Keksdessert  
(mit Quark, Butterkekse und Zitronensaft)

Das Menü wird von der ganzen Klasse getestet. Schmeckt es jedem und wurde auch die Preisgrenze eingehalten?



Praxistest: Himbeer-Joghurt-Keksdessert

Projektlaufzeit: März bis Juli 2013

## Von der Idee zum Projekt

Auch dieses Schuljahr hat sich die KoWU beim Umweltministerium erfolgreich für das BNE-Projekt „Essen für die Zukunft“ beworben. Das Thema Ernährung in der Schule ist deshalb interessant, weil Baden-Württemberg den Anteil an Ganztageschulen stark erhöhen will. Dadurch stellt sich natürlich auch die Frage was und wo die GanztageschülerInnen in der Mittagspause essen sollen.

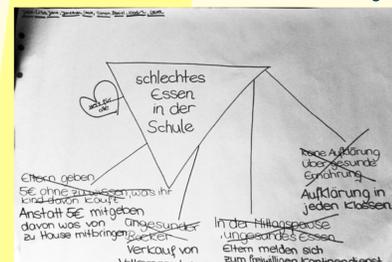
Die Idee der KoWU war es, in dem Modellprojekt Bildung für Nachhaltige Entwicklung in den Regelunterricht einer Schulklasse zu integrieren. Das Thema Ernährung sollte interdisziplinär in verschiedenen Schulfächern behandelt werden. Am Ende des Projektes sollte die Schulklasse einen Leitfaden für eine nachhaltige Schulküche erarbeiten und einen Praxistest durchführen, in dem sie entsprechend des Leitfadens ein nachhaltiges Schulessen zubereitet.

Aufgrund der positiven Erfahrungen des Vorjahres kam wieder eine Kooperation mit der Realschule Neuffen und der Klassenlehrerin Rita Munk mit ihrer Klasse 9 b zu Stande.

## Zweiter Einführungstag

Der zweite Einführungstag fand am 11. April statt. Das Thema Ernährung, insbesondere die Aspekte Essensverschwendung und Hunger in der Dritten Welt wurden in Gruppenarbeiten vertieft. Eine Kleingruppe von SchülerInnen hat sich Gedanken dazu gemacht, welche Probleme beim Schulessen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Gesundheit auftreten und wie man diese lösen kann.

Anschließend stellten die KoWU-MitarbeiterInnen den Verlauf und die Ziele des Projektes vor. Die SchülerInnen überlegten daraufhin gemeinsam, was sie mehr zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit wissen wollten und in welchen Fächern Workshops dazu stattfinden könnten. Auch machten sie sich Gedanken, wie die Erstellung des Leitfadens und der Praxistest ablaufen sollte.



Zweiter Einführungstag: Gedanken einer Kleingruppe zur Problematik Schulessens.

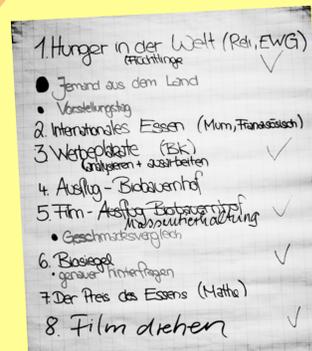
## Der Leitfaden

Nach Ablauf der Workshopphase machten sich die SchülerInnen unterstützt von Ralf Wegerer und Rita Munk daran, den Leitfaden für eine Nachhaltige Schulküche auszuarbeiten. Dies geschah am 26. und 27. Juni. Die Klasse wurde in sechs Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe sollte ein Kapitel des Leitfadens bearbeiten.

- Gruppe 1: Titelseite und Inhaltsverzeichnis
- Gruppe 2: Einleitung: Worum ging es im Projekt, was waren die Ziele?
- Gruppe 3: Wo kauft man am besten Lebensmittel für die Schulküche ein?
- Gruppe 4: Biosiegel - welche gibt es und welche sind am besten?
- Gruppe 5: Schulessen: von wem sollte es gekocht werden? Welche Gerichte eignen sich am besten?
- Gruppe 6: Wie sollte die Räumlichkeiten einer perfekten Schulküche aussehen?



SchülerInnen kochen Essen aus Bio-Zutaten, hier beim Projekt „Zukunft macht Schule“ im Juli 2012



Am zweiten Einführungstag haben sich die SchülerInnen diese Themen für die in den Unterricht integrierten Workshops gewünscht.



Das Projekt „Zukunft macht Schule“ im Schuljahr 2011/12: Die SchülerInnen freuen sich über den guten Verlauf des Schülerparlamentes.

Ansprechpartner:

Ralf Wegerer  
Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen  
Schelmenwasen 4-8, 72622 Nürtingen  
ralf.wegerer@hfwu.de  
07022/404-212