

Dokumentation

Fachtag „Tolle Mensa – Mehrwert für die Schulgemeinschaft“

in Bad Boll am 03.05.2018

Die Gastgeberin **Karin Uhlmann**, Wirtschafts- und Sozialpfarrerin der Evangelischen Akademie Bad Boll, eröffnete den Fachtag.

Frau Uhlmann bedankte sich bei der anwesenden Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL dafür, dass gutes Essen in der Schulmensa seit Jahren oben auf deren Agenda stehe. Auch bei der Evangelischen Akademie Bad Boll stehe gutes Essen an oberer Stelle. Aus eigener Erfahrung als Mutter betonte sie, wie wichtig es sei, dass man seine Kinder in den Einrichtungen auch in Sachen Verpflegung gut und lecker versorgt sehe, wenn diese dort den Großteil des Tages verbringen.

Prof. Dr. Peter Grimm, Geschäftsführer der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-BW), beschäftigt sich seit über 20 Jahren mit dem Thema Schulverpflegung. Seit 2008 ist die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg Projekt der DGE-BW. Es sei essentiell für die Umsetzung einer guten Schulverpflegung, die Verhältnisse vor Ort genau zu kennen. Ein großer Erfolg der Arbeit der DGE sei es, dass heute die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung als wissenschaftliche Grundlage für eine gute Verpflegung oft in Ausschreibungen vorausgesetzt werde. Einerseits wurde in dieser Zeit viel erreicht, andererseits gibt es bei der Kita- und Schulverpflegung noch immer sehr viel zu tun. Schließlich bedankte sich Prof. Dr. Peter Grimm für 28 Jahre Finanzierung beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR).

Als Vertreterin der Politik sprach anschließend Frau **Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL** aus dem Hause des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR). Das Thema Schulverpflegung würde mittlerweile viel intensiver in der Politik diskutiert, aber wir seien noch längst nicht da, wo wir sein sollten. Frau Gurr-Hirsch freute sich darüber, dass die Kirche viel Wert auf gutes Essen legt. Bad Boll habe überregional den Ruf, dass es hier stets gutes Essen gibt.

Gesundes, schmackhaftes Essen sei die Voraussetzung für Konzentration und Lernen. „Das Essverhalten wird heute mehr und mehr außerhalb geprägt“ so Gurr-Hirsch. Dies könne auch als Chance gesehen werden. Die Defizite sozialschwacher Familien in der Ernährung könnten mit einer guten Schulverpflegung teilweise ausgeglichen werden.

Ein Ampelsystem zur Kennzeichnung von Lebensmitteln sieht Frau Gurr-Hirsch nicht als den richtigen Weg an, sondern, dass man lernt, von sich aus ungesundes Essen abzulehnen. „Heimat wird sehr häufig auch mit Essen und Essverhalten zusammengebracht“, durch gutes Essen könne so auch ein Heimat- und Zugehörigkeitsgefühl geschaffen werden.

Gutes Essen könne auch ein entscheidender Standortfaktor für eine Schule sein. Denn Eltern stellen viele Ansprüche an die Schulmensa und das Schulessen. Oft gehen nicht ein mal 20 % der Schülerinnen und Schüler einer Schulgemeinschaft gerne in die Mensa. Die Frage, die sich uns stellen sollte, sei: „Wie können wir Schülerinnen und Schüler für die Mensa begeistern?“ Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und regionale Lebensmittel könnten der Schlüssel sein. Leider seien gerade ein mal elf Schulmensen und zwölf Caterer in Baden-Württemberg von der DGE zertifiziert. Darum habe das Land Baden-Württemberg das Pilotprojekt „Große Küche –



Gutes Essen“ durchgeführt. Damit solle Mut gemacht werden und gezeigt werden, wie es geht. Es gab keine größeren Hürden und der Bioanteil konnte gleichzeitig erhöht werden. Außerdem konnten die Betriebe durch die Teilnahme am Projekt zeigen, was sie können und so eine gute Außenwirkung erzielen, führte Gurr-Hirsch weiter aus. Alle Pilotbetriebe hätten sich auch dem Thema Lebensmittelreste und Lebensmittelverschwendung zugewandt. Seit dem 1. Mai 2018 lebe Deutschland „auf Pump“, da die eigenen Ressourcen, die das Land in einem Jahr produzieren würde, nun bereits aufgebraucht wären. Dabei habe jeder von uns die Verantwortung dafür. In Schulmensen konnte im Pilotprojekt eine deutliche Reduktion der Abfälle durch eine durchsichtige Mülltonne erreicht werden. Wer viel Essen wegwirft, stehe hier am Pranger. Im Modellprojekt Schulverpflegung 2018 werden neun Schulen zu einer DGE- und Bio-Zertifizierung geführt. Für die Teilnahme am Projekt gingen 52 Bewerbungen ein, aus denen eine unabhängige Expertenjury elf Schule auswählte. Das Projekt werde von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg durchgeführt.

Zudem werde 2019 ein Kompetenzzentrum für Gemeinschaftsverpflegung eröffnet, unter dessen Dach alles zusammengeführt werde, um landesweit noch schlagkräftiger zu sein. Wichtig sei, dass in der Breite die Qualität stimme. Darum rief das MLR die Kampagne „Natürlich. VON DAHEIM“ (<https://von-daheim.de/9>) ins Leben. Diese läuft vier Jahre und soll die Aspekte Frische, Transparenz und Qualität der Lebensmittel voranbringen. Als Ziel gelte dabei auch die Unterstützung der einheimischen Landwirte, die langfristig durch die gesteigerte Wertschätzung regionaler Lebensmittel einen höheren Preis erzielen sollen und sich wirtschaftlich verbessern können.

Im Unterricht würde die Ernährungsbildung durch den neuen Ernährungsführerschein begleitet. Jede Grundschule im Land sei mit den Materialien versorgt worden. Durch die Projekte und Aktionen, in denen die Schülerinnen und Schüler Lebensmittel und einfache Zubereitungen kennenlernen, trauten sie sich auch zuhause an die Zubereitung der Mahlzeiten. Neu sei das Angebot der Volksbank, die ab Herbst diesen Jahres, jeder Grundschule, die einen entsprechenden Antrag stelle, ein Hochbeet zu finanzieren.

In Ihrem Vortrag „Mensa macht Schule – Eine Investition die sich lohnt“ stellte **Prof. Dr. Petra Lührmann** von der PH Schwäbisch Gmünd vorab klar, dass Kinder sich nur dann zu ihrem vollen genetischen Potential entwickeln, wenn sie über ihre ganze Kindheit und Jugend hinweg gut mit Nährstoffen versorgt sind. Den Rest unseres Lebens zehren wir von der in der Kindheit und Jugend aufgebauten Körpersubstanz.

Essen sei sehr komplex und wurde uns nicht in die Wiege gelegt, sondern müsse erst erlernt werden. Was wir dann als Essverhalten aneignen, sei stark abhängig vom soziokulturellen Umfeld. Die vorherrschenden Ernährungsprobleme seien insgesamt zu viele Kalorien, zu wenig Obst und Gemüse, zu viel Fleisch und zu viel Süßes. Diese Problematik findet sich in den Privathaushalten ebenso wie in der Schulverpflegung wieder.

In den letzten 20-30 Jahren hätten sich gravierende Veränderungen ergeben. Der Alltag verliere an Struktur, Kinder seien viel früher und viel länger in Einrichtungen. Die Mahlzeiten verlören gleichzeitig an Bedeutung und in 20 % der Haushalte wird gar nicht mehr frisch zubereitet. Dementsprechend nähmen auch die Zubereitungskompetenzen immer weiter ab. Außerdem seien die Eltern nicht mehr die zentrale Instanz in Ernährungsfragen. Dies alles seien typische Veränderungen für Industrienationen. Wir müssen lernen, damit umzugehen, so Prof. Dr. Lührmann.

50 % der Grundschüler und 30 % der Sekundarschüler äßen regelmäßig in der Mensa, weitere 15 – 20 % äßen regelmäßig in der Schule, aber nicht in der Mensa.

Das Angebot der Schulverpflegung habe genau dieselben Baustellen wie das Essen zuhause, nur würde man dies der Schulverpflegung weniger verzeihen. Die Mensa sei jedoch ein wichtiger Bestandteil im Schulleben, denn durch drei Stellschrauben kann sie eine Chance und Zugewinn für die Schulgemeinschaft darstellen. Im Bereich der Gesundheitsförderung, über die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards und der Anregung, den Schülerinnen und Schüler die Wahl zur gesünderen Alternative zu vereinfachen („make the healthy choice, the easy choice“). Die „Lebenswelt Schule“ könne durch die Mensa ebenfalls verbessert werden, denn gemeinsame Mahlzeiten schaffen einen Nährboden für ein gutes Miteinander der Schülerschaft. Zuletzt ist die Mensa auch ein Lernort für Schülerinnen und Schüler, deshalb sollen die Angebote der Mensa zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung passen, ergänzt werden kann dies durch Projekte, Arbeitsgruppen oder auch Unterrichtseinheiten, die das Thema aufgreifen. Schüler beurteilten die Schulverpflegung im Durchschnitt mit einer Note von 2,5. Die Schulverpflegung ist also nicht so schlecht, wie oft behauptet. Ein großes Problem sei, dass Schüler kein Gemüse mögen. Auch Suppen und Reis kommen schlecht an.

Die Hauptprobleme, warum Schülerinnen und Schüler nicht in die Mensa gehen seien aber, dass es ersten zu laut und zweitens nicht gemütlich ist. Aus dem Publikum kam hierzu die Anmerkung, dass die Behörden keine großzügigen Raumkonzepte genehmigen würden, bei denen Gemütlichkeit möglich wäre. Die Schülerinnen und Schüler sagen auch, dass die Schulmahlzeiten nicht fit machen würden und nicht abwechslungsreich seien.

Das Fazit von Prof. Dr. Lührmann deckte sich mit der Meinung der Staatssekretärin, dass die Mensa als Chance gesehen werden sollte, da hier Schülerinnen und Schüler aus allen soziokulturellen Hintergründen erreicht werden könnten. Zudem seien alle dafür in der Verantwortung, weshalb regelmäßige Treffen (Runde Tische) unabdingbar sind. Mensaentwicklung ist auch Schulentwicklung.

Als erstes Praxisbeispiel stellte **Karin Waluga**, Schulleiterin der Georg-Elser-Schule Königsbronn die Mensa als Imagegewinn für die Schule vor. Die Stadt Königsbronn nahm im März 2010 eine Mensa für 1,4 Mio € Baukosten in Betrieb, die an der Stelle des alten Schwimmbades gebaut wurde. Der Speisesaal bietet in Konzertbestuhlung 130 Sitzplätze und in Festbestuhlung 100 Sitzplätze. In die Schule gehen insgesamt 493 Schülerinnen und Schüler. Zunächst startete die Mensa mit von einem Caterer geliefertem Essen, doch das kam bei den kleineren Schülern nicht an und war für ältere Schüler nicht reichlich genug. Die Lösung war, dass das Mensapersonal nun selbst kocht, so Waluga. Täglich werden 80 Mittagessen und 50 Frühstücksportionen angeboten. Zwei Vollzeitbeschäftigte und drei 450 €-Kräfte sorgen dafür, dass dieses Angebot täglich bereit steht. Da die Mensa eine „Catererküche“ hat, muss die ersten 10 Jahre Essen vom Caterer mit angeboten werden.

Die Ausgaben belaufen sich auf 40.000 € und die Einnahmen auf 53.000 €. Es kommen jedoch noch Personalkosten für 73.000 € hinzu. Das Mittagessen kostet 3,50 €, mit Teilhabepaket einen Euro. Angeboten wird gesundes Essen, genauso aber auch von Schülern gewünschtes, wie z.B. einen Burger-Tag, an dem die Schüler sich die Burger selbst belegen dürfen. Kleine Schüler essen in der ersten Schicht und größere in der zweiten Schicht. Der Kindergarten isst ebenfalls mit. Freitags gibt es kein Mittagessen, die Mensa ist jedoch von 7 bis 11:15 Uhr geöffnet. Ein Trinkwasserautomat und Obst sind immer kostenlos zugänglich.

Viele Kinder bekommen zuhause kein Frühstück mehr. Für diese Kinder wollte man ein Frühstück anbieten, ohne sie als sozial schwach herabzustufen. Daher gibt es morgens nun kostenloses

Frühstück für jeden, der es in Anspruch nehmen möchte. Eine Betreuungsperson unterstützt die kleinen Frühstückser. Das Frühstück kann durch verschiedene Geld- und Lebensmittelspenden kostenlos angeboten werden. Die Schülerinnen und Schüler machen zum Beispiel selbst die Marmelade mit freiwilligen Helferinnen an einem Projekttag. Angeboten werden insgesamt Toast, Müsli, Milch, Tee, Marmelade und Honig.

Die Mensa bewirbt auch andere Veranstaltungen, die in der Mensa stattfinden, wie Lehrerkonferenzen und Schulungen. In der Mensa sind auch VHS-Kurse, Vorträge, Yoga, pädagogische Tage, Erste-Hilfe-Kurse und sämtliche Feiern der Schulgemeinschaft, wie auch die Schulanmeldung, der Schulfasching u.v.m. Die Veranstaltungen finden immer in Absprache mit dem Mensapersonal statt, welches dann überlegt, was es beitragen kann, zum Beispiel auch die Dekoration. Jeden Tag um 17 Uhr kommt das Putzpersonal. Die Mensa ist in der Georg-Elser-Schule der einzige Raum, in dem es Essen und Trinken gibt. Auf dem Schulgelände stehen keine Automaten. Die Mensa bietet einen Mehrwert für die Schulgemeinschaft da hier klein und groß zusammen kommt, sie als Veranstaltungsort in der Gemeinde etabliert ist und bei Frei- bzw. Hohlstunden, die Mensa erster Anlaufort für die Schülerinnen und Schüler ist. Dadurch wird durch die Mensa auch die Aufsichtspflicht gewährleistet.

Birgit Brake ist die Vorsitzende des Kochteams des Albert-Schweizer-Gymnasiums in Neckarsulm. Warum gibt es einen Kochverein? Die Stadtverwaltung Neckarsulm wollte möglichst wenig mit der Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben. Als rechtliche Basis wurde 2007 dann ein Verein gegründet. In diesem sind heute ca. 80 ehrenamtlich kochende Eltern. Deren Einsätze werden selbstständig geplant, je nach freier zeitlicher Kapazität. Es finden regelmäßige Schulungen zu Arbeitsrecht, Arbeitsschutz, Sicherheit und Hygiene statt.

Die Motivation der Kocheltern ist es, zu wissen, dass ihr Kind gut zu Mittag isst. Der Vereinsvorstand steht rechtlich dafür gerade, was in der Mensa läuft und ist daher sehr engagiert bei der Sache, sodass bezüglich Putzplan und Schulungen alles klappt. Der Vorstand übernimmt die Organisation und die Kommunikation mit der Stadt und der Schule.

Laut Frau Brake wird es immer schwieriger, Eltern zu finden, die ehrenamtlich Verantwortung übernehmen wollen. Deswegen hat der Verein auch drei Angestellte: Eine Küchenleitung mit einer 80 % -Stelle und drei Minijobber für die Spülküche und als Springer bei Ausfällen. Der Mensaalltag sieht folgendermaßen aus: An vier Tagen die Woche gibt es Mittagessen für einen Preis von 3 €. Die Einnahmen aus dem Verkauf fließen komplett in den Wareneinkauf. Die Küche und das Personal finanziert der Schulträger. Am Tag gehen 180 – 400 Essen über die Theke. Dabei gibt es eine Auswahl zwischen zwei Gerichten. Meistens gibt es einen Salat und Nachtisch dazu, Wasser oder Saftschorle als Getränk. Die Küchenleiterin macht eine Mischkalkulation. 90 % der ehrenamtlichen Kocheltern sind berufstätig und engagieren sich dennoch. Die Eltern bestimmen die Rezepte, die sie kochen wollen. Diese sind saisongerecht und bestehen möglichst aus regionalen und frischen Zutaten. Manchmal muss jedoch auf vorverarbeitetes TK-Gemüse zurückgegriffen werden.

Als Feedback zieht das Kochteam die Essenszahlen, die Meinung der eigenen Kinder und den eigenen Geschmack beim Mitessen heran. Beim gemeinsamen Essen des Gekochten findet auch ein Austausch statt. Ein Einsatz dauert von 9 bis 15 Uhr. Dieser kann auch in zwei Schichten aufgeteilt werden. Die Schülerinnen und Schüler essen in Schichten von 12 bis 14 Uhr. Es gibt nur 140 Sitzplätze. Dies ist eine Herausforderung beim Stundenplan. In der Regel haben die Kinder 55 Minuten Mittagspause.

Es gibt keine Unzufriedenheiten mit dem Essen. Allerdings ist die Mensa nicht allgemein für die Schülerschaft geöffnet, sondern nur für das Mittagessen. Damit dies auch eingehalten wird gibt es Schülermentoren, diese helfen z.B. auch bei der Geschirrrückgabe.

Auch die Lehrer essen immer wieder in der Mensa. So ist eine andere Ebene der Kommunikation mit den SchülerInnen möglich.

Es finden viele Fortbildungen im Haus statt. Auch diese Gruppen gehen in der Mensa essen. In der Mensa wird wie zuhause gekocht, daher gibt es auch dieselben Abweichungen vom Wünschenswerten, vor allem zu viel Fleisch. Außerdem möchte kein Kochteam sich unbeliebt machen und nur vegetarische oder gesunde aber unbeliebte Gerichte anbietet. Oft werden internationale Gerichte angeboten und bei den vielen Köchen gibt es keinen Gewöhnungseffekt, sondern es schmeckt jeden Tag anders.

Der Verein macht viel Werbung für das Kochteam in den unteren Klassen. Doch durch die immer stärkere Berufstätigkeit wird es zunehmend schwierig, Kocheltern zu finden. Der Beruf geht immer vor – daher gibt es auch oft (kurzfristige) Ausfälle.

Nach den beiden Praxisbeispielen konnten neun verschiedene **Projektinseln** im Raum besucht werden, an denen die Teilnehmenden des Fachtages sich zu verschiedenen Themen informieren konnten und auch einige weitere gute Praxisbeispiele als Anregung fanden. Es fand ein reger Austausch zwischen Teilnehmern und Ausstellern statt.

In ihrem Vortrag „Speiseabfälle in der Schulverpflegung – Möglichkeiten, Potentiale und erste, einfache Maßnahmen zur Vermeidung“ stellte **Christiane Manthey** von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg die Ergebnisse der Studie „refowas – Reduce Food Waste“ der Verbraucherzentrale NRW zur Lebensmittelabfallvermeidung vor.

Die Verbraucherzentrale beschäftigt sich schon seit 10 Jahren mit dem Thema Lebensmittelabfälle. Seit 2015 gibt es 17 Nachhaltigkeitsziele der UN. Das Ziel 10 davon ist, dass die Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis 2030 halbiert werden sollen. Alle EU-Staaten haben dieses Ziel übernommen. In Deutschland gibt es die Aktion „Zu gut für die Tonne“. In Baden-Württemberg wird das Thema unter Federführung des MLR bearbeitet.

Es gibt viele Stationen mit Lebensmittelverlusten, dazu gehören Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Handel. Die Verluste werden dabei in vermeidbar, teilweise vermeidbar und nicht vermeidbar untergliedert. In der Gemeinschaftsverpflegung zählen demnach Teller- und Ausgabereste zu den vermeidbaren Verlusten. Nichtvermeidbare Lebensmittelabfälle sind z.B. Knochen, Schalen aber auch hygienisch bedenkliche Lebensmittel. Die Endergebnisse der Studie wurden im März 2018 veröffentlicht. Die Verbraucherzentrale NRW hat hierzu die Erhebungen in den Schulmensen durchgeführt. Ziele waren: Vermeiden von Abfällen, Wertschätzung zeigen, nachhaltige Schulverpflegung, eingesparte Kosten sollen in bessere Qualität fließen. Eine Schülerbefragung fand statt, Durchführung von Aktionen und Bildungsmaßnahmen zur Reduzierung. In Schulmensen in NRW gehen von 300 Mio € Warenkosten, durch Lebensmittelabfälle 90 Mio. € verloren. Im Schnitt werden 25 % der Produktionsmengen weggeworfen. Dies deckt sich mit anderen Erhebungen. Es hängt entscheidend vom Küchenmanagement und den Verhältnissen an den jeweiligen Schulen ab, nicht vom Verpflegungssystem, wie viel Müll anfällt.

Häufig bleiben sehr große Mengen Stärkebeilagen übrig. Bei Buffets bleiben mehr Ausgabereste übrig, bei Tablettssystemen dagegen mehr Tellerreste. Die Lösung ist die Verkleinerung der GN-Behälter in Buffets. Was noch nicht in der Ausgabe war, kann weiterverwendet werden. Bei Cafeterien sollte mehr auf die Wünsche der Essensteilnehmer eingegangen werden und die oft viel zu große Portionierung überdacht werden. Die tatsächlich verzehrten Portionsgrößen sind geringer

als die von den DGE-QS empfohlenen Portionsgrößen. Oft entspricht die kalkulierte Portion nicht der ausgegebenen oder gegessenen Portion.

Das Zwischenfazit: Regelmäßig sollten Abfallmessungen durchgeführt werden. Die Anzahl der Portionen sollte angepasst werden: Die Portionen verkleinert und ein Kellenplan und eine „Renner-Penner-Liste“ eingeführt werden. Die Zahl der Essensteilnehmer sollte mit der Schule rückgekoppelt werden, z.B. Krankmeldungen und Klassenfahrten vom Essen abmelden.

In der Schülerbefragung zur Akzeptanz wurden 166 Bögen ausgewertet, davon besuchten 55 % die Mensa täglich, weitere 20 % 4 Mal pro Woche. Die Frage danach, warum nicht aufgegessen wurde, wurde folgendermaßen beantwortet: 62 % hat es nicht geschmeckt, 35 % war es zu viel, 21,5% hatten keine Zeit mehr und 7 % fühlten sich nicht wohl, z.B. weil es zu laut war. Die Frage, warum es nicht geschmeckt hat wurde überraschenderweise von 38 % der Befragten damit beantwortet, dass die Optik nicht gestimmt hat. 32 % war es zu fettig, 29 % zu würzig und bei 27 % der Befragten war das Essen schon kalt.

Daraus lassen sich verschiedene Maßnahmen ableiten: Der Speiseplan sollte kindgerecht gestaltet sein. Das Ausgabepersonal sollte im Umgang und der Ansprache an die SchülerInnen geschult sein. Es sollte Auswahlmöglichkeiten und Snacks to-go geben. Eine Renner-Penner-Liste identifiziert nicht gemochte Speisen. Der Speiseraum sollte ansprechend und altersgerecht gestaltet sein. Lärmschutzmaßnahmen sind extrem wichtig. Die SchülerInnen benötigen ausreichend Zeit zum Essen. Dies muss bei der Gestaltung der Stundenpläne und Pausenregelungen bedacht werden.

Von der VZ-NRW gibt es Unterrichtsmaterialien: „Werde Lebensmittelretter!“. Diese Unterrichtseinheiten sollte man nicht nur ein Mal durchführen, damit sich das Bewusstsein verändert.

Ein Verpflegungsbeauftragter kann vermitteln und Probleme aufzeigen.

Unter <http://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung> finden sich Erklärvideos.

Unter www.kuechenmonitor.de gibt es ein Online-Tool zur Auswertung von Messdaten.

Es hilft auch schon, beim GeschirrkauF kleinere Teller anzuschaffen. Dann wird automatisch weniger aufgeladen.

„Teller statt Tonne“ war das letzte Praxisbeispiel des Tages. **Andreas Berns**, Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW und Verwaltungsleiter der St. Josefspflege in Muldingen, stellte das Schülerprojekt vor. Das Projekt „Teller statt Tonne“ wurde von Slow Food ausgearbeitet. Dort können auch kostenlose Unterrichtsmaterialien angefordert werden.

Die Umsetzung fand gekoppelt an das Fach „Alltagskultur, Ernährung und Soziales“ an der Bischof-von-Lipp-Schule statt, deren Träger die St. Josefspflege ist. Die Gruppe aus Schülerinnen besuchte den örtlichen EDEKA-Markt und bekamen erklärt, über welche Wege das Gemüse in den Supermarkt kommt, warum Waren eingepackt werden und warum noch verzehraugliches (z.B. Obst mit Dellen) entsorgt wird. Danach erhielten die Schülerinnen 50 € für einen Probeeinkauf, um eine vierköpfige Familie eine Woche zu ernähren. Ziel des Einkaufs war es auch den Fragen „Wie gehen wir mit den Lebensmitteln um?“ und „Was werfen wir alles weg?“ nachzugehen. Die Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln war dabei ein Weckruf für die Schülerinnen und Motivation das Thema weiter zu verfolgen.

Als zweiten Schritt wurde im Gemeindeblatt Muldingen ein Aufruf hauptsächlich an Landwirte veröffentlicht, dass Lebensmittel gespendet werden sollen, die noch verzehrfähig sind, aber aus verschiedenen Gründen nicht mehr verkauft werden können. Die Schülerinnen erarbeiteten derweil Plakate zum Projekt.

Ab dem 9.11.2017 erfolgte dann die Warenanlieferung. Landwirte hatten zum Beispiel noch viel Gemüse (z.B. Kürbis), welches nicht mehr ganz so schön war und spendeten sie für das Projekt. Am Tag der Schulverpflegung, dem 16.11.2017 wurden in zwei Kochgruppen die Herbstmenü's nach den Rezeptvorschlägen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg mit den gespendeten Lebensmitteln für die Schulgemeinschaft zubereitet. Es entstand ein leckeres Mittagsessen aus Lebensmitteln, die vor der Tonne bewahrt wurden.

Herr Berns zog das Fazit, dass man solche Projekte rechtzeitig ankündigen sollte, damit auch jeder rechtzeitig den Aufruf mitbekommt. Die Presse sollte frühzeitig mit ins Boot geholt werden, z.B. das Slow Food Magazin, die lokale Presse und Gemeindeblatt. Das Projekt sollte institutionalisiert werden und mindestens ein Mal jährlich durchgeführt werden. Denn die Bereitschaft, etwas beizutragen, war groß in der Gemeinde.

Mitschrieb Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg