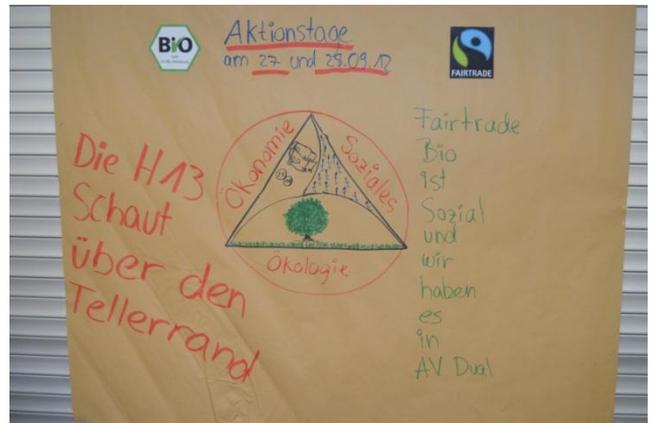


„Zukunftsfähig essen – die H6 und H13 schauen über den Tellerrand“

Projekttag zum Thema „nachhaltige Ernährung“ in Zusammenarbeit zweier berufsbildender Klimaschulen

Unter dem Schlagwort „Zukunftsfähig essen – die H6 und H13 schauen über den Tellerrand“ haben die Staatliche Handelsschule Altona (H6) sowie die Berufliche Schule Eppendorf (H13) jeweils einen Projekttag zu Fragen von Nachhaltigkeit und Ernährung durchgeführt, der an das UN-Dekadenthema »Ernährung« des Jahres 2012 anknüpft. Die Projekttagzele zielten darauf ab, an beiden ausgezeichneten Klimaschulen die Bemühungen um einen nachhaltigen Konsum bzw. ein nachhaltiges Schulverpflegungssystem fortzusetzen. Dies setzt grundsätzlich voraus, die Schulgemeinschaft für ein gesundes, regionales, saisonales, ökologisches und faires Konsum- und Ernährungsverhalten zu sensibilisieren. Zur Unterstützung dieser Projekttagzele haben die Schulen diverse Fachreferentinnen und -referenten gewinnen können. Zu nennen sind hier der Ökomarkt e. V., das Projekt „Fair Trade Stadt Hamburg“, das Aktionsbündnis „Hamburg mal fair“ sowie die Verbraucherzentrale Hamburg und die HAW.



Die H6 und die H13 bieten gleiche Schulformen an und verfügen über langjährige Kooperationserfahrungen auf der Ebene der Curriculumentwicklung (EVA-Net EH) sowie aktuell bei der gemeinsam organisierten Ausbildung von Lerncoaches. Vor diesem Hintergrund beschlossen die beiden berufsbildenden Schulen ihre Zusammenarbeit in Richtung auf eine „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung“ auszuweiten.

Ausgangspunkt für die Projektaktivitäten an der H13 bildete ein am 26.09.12 durchgeführter Klimaschutztag, an dem fast alle Mitglieder der Schulgemeinschaft der H13 teilnahmen, gemäß dem im H13-

Leitbild festgeschriebenen Leitsatz: „Wir sind eine umweltorientierte Schule“. Ziel war es, alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer für den **R**essourcen-, **U**mwelt- und **K**limaschutz (RUK) der Schule zu sensibilisieren. Aufbauend auf Al Gores Dokumentation „Eine unbequeme Wahrheit“ erklärte der Klimaforscher Prof. Mojib Latif (Geomar Kiel) im UCI-Kino Mundsburg grundlegende Zusammenhänge und beantwortete Fragen des Plenums.

Mit diesem neuen „Klima“-Wissen ging es zurück an die H13, um klassenspezifische Regelungen aufzustellen und ebenso aktiv wie verbindlich Klimaschutzmaßnahmen für die Schule zu entwickeln. In diesem Rahmen beschäftigte sich die Klasse AV1 der inklusiven Ausbil-



dungsvorbereitung damit, die von ihnen als Lern- und Produktionsort betriebene Schulcafeteria unter den Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit umzugestalten. Mit dem Ziel, ein auf fair gehandelte und biologisch erzeugte Produkte beruhendes Sortiment zu etablieren, führten die Schülerinnen und Schüler eine Verkostungs- und Befragungsaktion durch. Die aktive Mitgestaltung ermöglichte den Schülerinnen und Schülern sich praktisch mit grundsätzlichen Nachhaltigkeitsfragen auseinanderzusetzen. Diese Auseinandersetzung stieß bei ihnen zum Teil auf ein so großes Interesse, dass sie diese im Rahmen ihrer betrieblichen Lernaufgaben weiter vertieften.



An dem H13-Projekttag zur nachhaltigen Ernährung nahmen auch angehende Drogistinnen und Drogisten der H6 teil, die ihr betriebliches Wissen und ihre Erfahrungen an die AV-Klasse weitergeben konnten, indem sie darstellten, inwieweit Nachhaltigkeitsaspekte in ihren Ausbildungsbetrieben, wie z. B. bei Budnikowsky, tagtäglich eine große Rolle spielen. Im Gegenzug lud die H6 die AV-Klasse der H13 dazu ein, sie bei ihrem Mitte November durchgeführten Projekttag und insbesondere bei einer nach dem H13-Vorbild geplanten Verkostungsaktion zu unterstützen. Die an dem H13-Projekttag gewonnenen

Erfahrungen konnten die Schülerinnen und Schüler der AV in die Vorbereitung und Durchführung der Verkostungsaktion an der H6 einbringen. Dazu bereiteten sie z. B. einen selbstgemachten Brotaufstrich oder vegetarische Wraps zu, die sich bereits an der H13 einer großen Beliebtheit erfreuen. Darüber hinaus stellten sie in kleinen Papiertüten ein Angebot fair gehandelter Verkostungsware (Schokoriegel, Sesamriegel, Salzgebäck etc.) zusammen. Die durch die Befragung erhobenen Ergebnisse werden dem Cafeteria-Team übermittelt, welches auf dieser Grundlage das Cafeteria-Sortiment der H6 in Richtung auf einen höheren Anteil biologisch erzeugter und fair gehandelter Produkte verändern wird.

Zusätzlich fand an dem Projekttag der H6 eine kleine Filmvorführung zum Thema »Kakao und Schokolade« statt. Eine Referentin aus dem Projekt „Fair Trade Stadt Hamburg“ ging auf die sich ergebenden Fragen sowie auf die Hintergründe und Kriterien des Fairen Handels ein. Ergänzend sind Aktionstische und Stellwände aufgebaut worden, anhand derer die Schulgemeinschaft der H6 möglichst anschaulich über die Themen Nachhaltigkeit und Ernährung informiert und zu einem bewussteren Konsumverhalten animiert werden sollte. Darüber hinaus veranstaltete Profi-Koch Mirko Trenkner [die WerteKöche] zusammen mit einer Drogisten-Klasse einen Kochworkshop. Im Sinne einer handlungsorientierten Ernährungsbildung kreierte die Klasse ein 3-Gänge-Menü und kam mit dem Koch zu Fragen einer öko-fairen Ernährung ins Gespräch. Die Süd-Nord Kontor GmbH sponserte die fairen Zutaten für das Menü.



Insgesamt sind die auf den Bereich einer nachhaltigen Schulernährung bezogenen Projektaktivitäten der beiden Klimaschulen als ein Schritt in die richtige Richtung zu beurteilen. Dennoch wird künftig noch viel Arbeit notwendig sein, um eine jeweils nachhaltig ausgerichtete Verpflegung an den Schulen zu implementieren. In jedem Fall handelte es sich bei der Zusammenarbeit zwischen der H6 und

der H13 um ein sehr gutes Beispiel, um schulübergreifend von- und miteinander zu lernen. Daher wollen beide Schulen die Zusammenarbeit künftig weiter vertiefen.

Autoren: Benjamin Koch (H13), Frank S. Skrzpietz (H6)

Fotos: Frank S. Skrzpietz (H6)