

Umweltschonende Schulverpflegung aus eigener Ernte

Das Ackerprojekt der GHS Aretzstraße

Was in der Mensa verkauft wird, sollte nicht nur gesund für die Schüler*innen sein, sondern auch für unseren Planeten.

Woher kommen eigentlich die Lebensmittel, die in unserer Schulmensa verkocht werden? Wenn wir eine Schule nachhaltiger gestalten wollen, müssen wir uns diese wichtige Frage stellen. Denn unsere Ernährung hat einen großen Einfluss auf das Klima und die Umwelt. So lassen sich aktuell etwa 20% der Treibhausgase, die die Deutschen verursachen, auf die Produktion von Lebensmitteln zurückführen. Neben dem stark klimaschädlichen Methan entsteht durch den hohen Energieverbrauch in der industriellen Landwirtschaft sowie durch den Transport und die Lagerung von Lebensmitteln vor allem Kohlenstoffdioxid. Außerdem ist die Produktion von Lebensmitteln mit einem hohen Flächenverbrauch verbunden. Für das Essen, das in Deutschland gegessen wird, wird eine riesige Fläche von 11,7 Millionen Hektar außerhalb von Deutschland verwendet. Das ist mehr als die Hälfte der gesamten Landwirtschaftsfläche in Deutschland. Besonders für die Fleischproduktion werden große Flächen in Anspruch genommen. Um genügend Futtermittel anbauen zu können, werden zum Beispiel in Südamerika große artenreiche Savannen oder Regenwälder in Monokulturen umgewandelt. Das führt dazu, dass Lebensräume für Menschen und Tiere verloren gehen, die Artenvielfalt abnimmt und die Bodenqualität schlechter wird (Umweltbundesamt 2021).

Regional, saisonal, biologisch

Auch an der Schule spielt das Thema Ernährung eine große Rolle. Viele Schüler*innen verbringen täglich ihre Mittagspause in der Schule und bekommen in der Mensa eine warme Mahlzeit. Bei etwa 200 Schultagen im Jahr, essen viele Schüler*innen also häufiger in der Schule als zu Hause. Es wird deutlich: Was in der Mensa verkauft wird, sollte nicht nur gesund für die Schüler*innen sein, sondern auch für unseren Planeten. Was können wir an der Schule also tun, um unsere Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten? Eine nachhaltige Ernährung wird häufig mit den Schlagworten „Regional, saisonal und biologisch“ beschrieben. Regionale Lebensmittel werden vor Ort angebaut. Das bedeutet, dass sie nur einen kurze Transportweg vom Feld zu den Verbraucher*innen zurücklegen. So entstehen weniger Treibhausgase, als wenn zum Beispiel eine Avocado über eine lange Strecke mit dem Flugzeug nach Deutschland geflogen wird. Wenn diese



*Das Schulacker der GHS Aretzstraße auf Gut Hebscheid
Foto: Lothar Grodde*

Lebensmittel dann auch noch saisonal angebaut werden – noch besser! Wird eine Pflanze zu ihrer Lieblingsjahreszeit am richtigen Ort angebaut, herrschen für sie die optimalen Bedingungen. So kann sie ohne großen Einsatz von Energie oder Wasser wachsen. Dadurch, dass saisonales Obst oder Gemüse so frisch ist, enthält es mehr Vitamine als gelagerte oder weit gereiste Lebensmittel. Biologisch angebaute Lebensmittel kommen ohne den Einsatz von Pestiziden und schädlichen Düngern aus. Zudem steht bei Biolebensmitteln die artgerechte Haltung von Tieren im Mittelpunkt. Damit tragen sie zum Umwelt- und Tierschutz bei (Umweltbundesamt 2023).

„Vom Acker auf den Teller“

Welche Möglichkeiten haben Schulumensen, um ihren Schüler*innen eine solche nachhaltige Ernährung anzubieten? Was in der Schulmensa angeboten wird, ist von finanziellen Faktoren und gesetzlichen Vorgaben abhängig. Diese machen es den Betreiber*innen der Mensen oft nicht leicht, den Speiseplan umweltfreundlich und fair zu gestalten. An der GHS Aretzstraße gibt es ein spannendes Projekt, bei dem versucht wird, die Schulmensa etwas nachhaltiger zu machen: Das Projekt „Vom Acker auf den Teller“.

Die Schule bewirtschaftet ein Acker auf Gut Hebscheid, einem Biohof im Aachener Süden. Während der Saison arbeitet eine Gruppe Schüler*innen zweimal in der Woche auf dem Schulacker und lernt dabei ganz praktisch, wie der umweltfreundliche und biologische Anbau von Gemüse funktioniert: Von der Aussaat bis zur Ernte. Außerdem gibt die Arbeit wertvoll Einblicke in das Berufsfeld der Landwirtschaft. Und auch nach der Ernte können die Schüler*innen den „Gang des Gemüses“ weiterverfolgen. Das Besondere an diesem Projekt ist nämlich, dass die Ernte direkt in der Schulmensa weiterverarbeitet wird. Kurze Transportwege sind also garantiert. Wie schön, wenn sich die harte Arbeit bezahlt macht und man mit leckeren Gerichten aus dem eigens angebauten Gemüse belohnt wird! Doch nicht nur die Schulmensa kocht mit dem Ertrag des Schulackers. Auch die Schüler*innenfirma „TuWasGmbH“ der GHS Aretzstraße, die unter anderem Caterings für Veranstaltungen anbietet, verwertet frische, biologische Zutaten vom Schulacker.



*Möhren frisch aus der Erde!
Foto: Lothar Grodde*



*Die Ernte lässt sich sehen!
Foto: Lothar Grodde*

Wer auch Lust bekommen hat, sich im Gemüsebeet die Hände dreckig zu machen, sollte sich das Bildungsprogramm „GemüseAckerdemie“ des Vereins Acker e.V. anschauen (<https://www.acker.co/gemueseackerdemie/Programminformationen>). Teilnehmende Schulen werden über eine ganze Gartensaison bei der Bewirtschaftung ihres schuleigenen Ackers begleitet. Sie werden bei der Suche und dem Anlegen einer geeigneten Fläche unterstützt, erhalten einen Anbauplan und das Saatgut sowie begleitendes Unterrichtsmaterial. Pädagog*innen können an Fortbildungen und Workshops teilnehmen und sich mit anderen Lehrkräften über eine digitale Plattform austauschen. Außerdem werden die Gruppen von sogenannten Acker Coaches begleitet, die den Gemüseanbau direkt auf dem Feld begleiten und wertvolle Tipps geben können (Acker e.V. 2023). Auch in Aachen nehmen einige Schulen bereits am Programm teil.

Genutzte Quellen

- Acker e.V. (2023): Programminformation. GemüseAckerdemie – Hier wächst Wissen. URL: <https://www.acker.co/gemueseackerdemie/Programminformationen> (abgerufen am 08.11.2023).
- Umweltbundesamt (2021): Von der Welt auf den Teller. Kurzstudie zur globalen Umweltinanspruchnahme unseres Lebensmittelkonsums. URL: <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/von-der-welt-auf-den-teller> (abgerufen am 08.11.2023).
- Umweltbundesamt (2023): Biolebensmittel tragen zum Umwelt- und Tierschutz bei. URL: <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/biolebensmittel#wie-sie-beim-kauf-von-biolebensmitteln-richtig-handeln> (abgerufen am: 08.11.2023).

Weitere Informationen

- Mehr Informationen zum Bildungsprogramm „GemüseAckerdemie“: <https://www.acker.co/gemueseackerdemie/Programminformationen>

Kontakt: Active for Future Team der Stadt Aachen · activeforfuture@mail.aachen.de

Autorin: Lea Steinacker