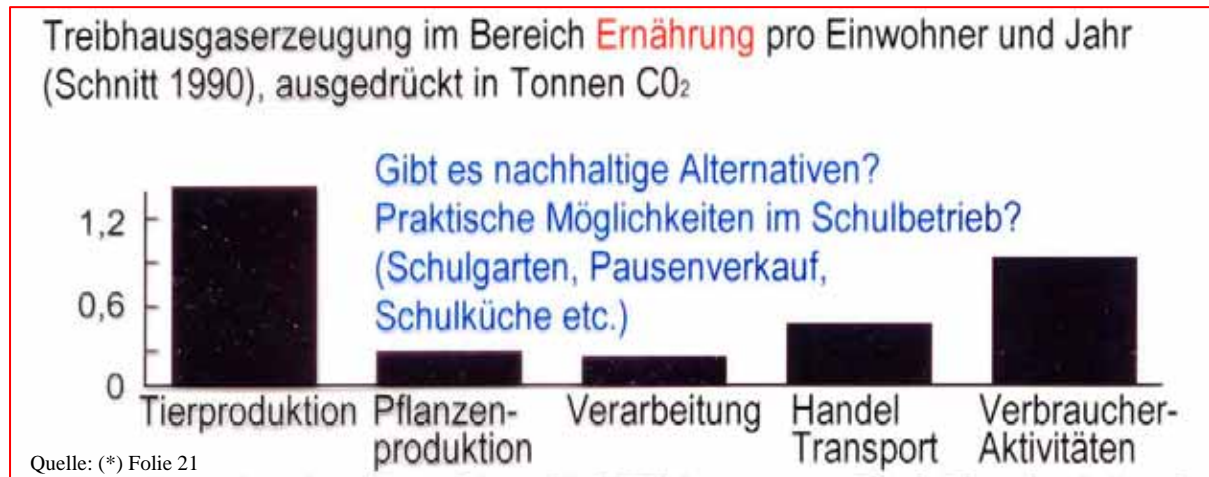


5. Nachhaltige Ernährung. Steigerung von Nachfrage und Angebot

Um 180 Tonnen Kohlendioxid-Äquivalente pro Jahr verursacht indirekt der Nahrungsanteil, den Schüler und Lehrer im Schulhaus einnehmen (vergl. (*)). Vor allem das Methan aus Rindermägen und Tierexkrementen (ein Methanmolekül CH_4 ist etwa 58 mal so treibhauswirksam wie ein CO_2 -Molekül), das N_2O bei übermäßiger Düngung und das CO_2 durch den Energieeinsatz bei Produktion, Verarbeitung, Handel, Transport, Kühlen, Gefrieren, Kochen.



In Biologie/Physik Kl. 11 (fächerverbindendes Thema „Schutz der Erdatmosphäre“) suchen Schülerinnen und Schüler nachhaltige Alternativen. Hier ihre Empfehlungen:

- Weniger tierische, mehr vollwertige pflanzliche Nahrung (ist auch gesünder, entlastet Gesundheitswesen, vermindert Waldschäden)
- Zunehmend Produkte aus umweltgerechtem Anbau (schützt gleichzeitig Artenvielfalt und Grundwasser)
- Mehr Frischkost anstelle von Vorverarbeiteten (ist auch gesünder)
- Zunehmend Produkte aus der Nähe, je nach Saison (sichert auch heimische Arbeitsplätze)

Schulgarten :

Lieferte bisher: Immer wieder mal Nüsse und – sofern sich ein Organisator fand und Helfer in genügender Zahl – frisch gepressten Apfelsaft von der Streuobstwiese.

Schulküche/Pausenverkauf:

Lesen Sie dazu auf den folgenden Seiten den Bericht von Frau Brust, Vertreterin des Elternbeirats im Öko-Audit-Organisationskreis und Mitarbeiterin im Schulküchenteam:

(*) (www.Schule-bw.de; nacheinander anklickende Stichworte: Fächerübergreifende Themen, Klimaschutz, Agenda 21, Inhaltsverzeichnis, Berechnungsvorlage, ...)

Öko-Audit nach EMAS am Hegel-Gymnasium 2005

Bereich: Ernährung/Küche

Bearbeitet von: Birgit Brust

Datum: 1. Juni 2005

1. Ist-Zustand
2. Ausblick in die Zukunft

Zu 1. Ist-Zustand

Die Schulcafeteria ‚PapperLaPub‘ des Hegel-Gymnasiums besteht seit 15 Jahren und wird vom Förderverein ‚Schulfamilie‘ getragen. Die Cafeteria entstand aus dem Wunsch das Miteinander von Lehrern, Schülern und Eltern in einem gemeinsamen Projekt zu fördern.

Die Notwendigkeit einer Essensversorgung der Kinder bestand zur Gründerzeit nicht, da der Großteil der Kinder in der näheren Umgebung der Schule wohnte und das Mittagessen zu Hause einnehmen konnte. Erst in den letzten Jahren hat mit der Einführung des G8-Zuges und dem Konzept der ‚Offenen Ganztageschule‘ und dem damit verbundenen längeren Aufenthalt der Schüler an der Schule der Versorgungsaspekt zugenommen.

Angeboten werden 2 Pausenverkäufe (Brötchen, Getränke) und ein Mittagessensverkauf ab 12:00 Uhr.

Im Schuljahr 2004/05 sind ca. 160 Eltern und Lehrer ehrenamtlich tätig um zwischen 70 und 200 Essen von Montag bis Donnerstag zuzubereiten. Die Anzahl der Essen ist je nach Wochentag stark unterschiedlich. Dies liegt an der Verteilung des Nachmittagsunterrichts auf die Wochentage.



Erklärtes Ziel des Trägers ist es ein abwechslungsreiches, gesundes, frisch gekochtes und bezahlbares Essen anzubieten. Dabei hat sich herausgestellt, dass die Schüler reine Vollkornprodukte i.d.R. ablehnen, da viele von ihnen dies von Haus aus nicht kennen und an solchen Tagen das Essensangebot der in der Nähe gelegenen Imbissbude bevorzugen. Deshalb wurde die Verwendung solcher

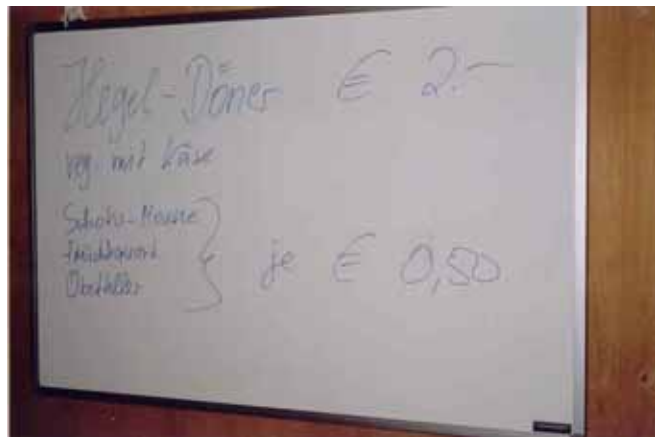
Produkte wie Vollkornnudeln und -reis zu Gunsten der Essensakzeptanz eingeschränkt.



Zum Mittagstisch werden Salat, Hauptgericht, Dessert und Kuchen angeboten. Gibt es ein Fleischgericht wird immer eine vegetarische Alternative bereitgehalten.

Es werden fast ausschließlich frische und/oder tiefgefrorenen Produkte verwendet. Halbfertig- und Fertigprodukte kommen selten zum Einsatz.

Konserven werden nur bei sehr wenigen Nahrungsmitteln verwendet, wie Mais, Rote Beete, Bohnen, Tomaten für Pizza und Sauerkraut. Im Prinzip wird auf saisonale/regionale/ökologische/faire Nahrungsmittel geachtet - doch ist die Bezahlbarkeit des Essens ein sehr wichtiger Aspekt des Einkaufs. Eine Preiserhöhung um damit Bio-Ware zu finanzieren wird abgelehnt, um auch Kindern aus finanzschwachen Familien und auch Familien mit mehreren Kindern an der Schule das Mittagessen zu einem erschwinglichen Preis anbieten zu können.



Seitdem die ‚Schulfamilie‘ den Pausenverkauf vom Hausmeister übernommen hat, wird vollständig auf den Verkauf von Süßigkeiten und gezuckerten Getränken wie Cola o. ä. verzichtet. Beim Kuchen handelt es sich ausschließlich um selbstgebackenen Kuchen.

Die Küche ist zum Großteil mit Profi-Geräten ausgestattet, wobei einige nicht mehr den heute benötigten Essensmengen und Zubereitungstechniken gerecht werden. Z.B ist der Herd für das produktschonende, schnelle Kochen ungeeignet; er ist gut für das in Kantinen/Großküchen übliche stundenlange Warmhalten von Speisen geeignet, was in der Schulcafeteria nicht erforderlich und ebenfalls nicht gewünscht ist.

Das Hegel-Gymnasium betreibt seit vielen Jahren ein vorbildliches Mülltrennungssystem; dies ist ebenso wie die generelle Müllvermeidung (keine Einwegverpackungen, keine Portionspackungen, nur Porzellangeschirr etc.) ein wichtiger Aspekt beim Einkauf, der Essenszubereitung und der Essensausgabe.

Zu 2. Ausblick in die Zukunft

Das Leitungsteam der Schulcafeteria würde sich für die Zukunft folgende Änderungen wünschen bzw sieht sich vor folgenden Herausforderungen:

1. Der Aspekt des gemeinsamen ‚Lehrer, Schüler, Eltern-Projekts‘ sollte wieder mehr in den Vordergrund treten. Durch die Anhebung der Stundendeputate ging die Beteiligung der Lehrer zurück. Auch der Eifer der Schüler müßte wieder erweckt werden. Die einzelnen Klassen haben nach einem festen Plan Ausschank- und Kehrdienste, wobei diesen Pflichten nicht immer nachgekommen wird. Auch die Bereitstellung der drei Küchen täglich funktioniert nicht immer.
2. Es wäre wünschenswert, dass auch in Zukunft genügend Eltern gefunden werden, damit die Essensversorgung durchgängig an 5 Tagen in der Woche stattfinden könnte. Im Sommerhalbjahr 2005 wird an einigen Tagen kein Essen angeboten, weil nicht genügend Eltern zur Verfügung stehen.
3. Wenn weiterhin die Schulfamilie die Versorgung mit Ehrenamtlichen sicherstellen kann, bestimmt die Schulfamilie und somit die Elternschaft was und wie gekocht wird. Eine Fremdvergabe an Cateringservices, Großküchen oder den ‚Frida-Verein‘ für arbeitslose Frauen wird sowohl den Verlust der Einflußnahme als auch höhere Preise bringen.
4. Einige Küchengeräte sind für die steigende Anzahl der Essen nicht ausreichend dimensioniert und entsprechen auch nicht mehr dem heutigen Stand der Technik. Daher sollte die Anschaffung eines Kombidämpfers (Self Cooking Center), Fettabscheiders, Kippfanne, Kühlraums und Kochkessels erfolgen. Dies würde zu einer produktschonenderen Verarbeitung sowie zu einer besseren Vorratshaltung beitragen. Notwendig sind dazu Mittel aus dem IZBB Programm oder vom Schulträger. Ebenso sollte ein steigender Bedarf an Sitzplätzen in Betracht gezogen werden. Heute sind 40 Plätze in der Cafeteria und 80 Plätze in der Aula vorhanden. An Wochentagen mit 200 Essen herrscht bereits Gedränge.