

Die beiden WP-Kurse der Klassen 7.3/7.4 und 9.4 haben in diesem Schuljahr ein neues Projekt gestartet: „Klimaschutz schmeckt – Schlemmen for Future“. Ziel des Projekts ist es, dass die SchülerInnen umwelt- und klimabewusst angelegte Rezepte kennenlernen, gemeinsam leckere Gerichte zubereiten, die sie dann mit Genuss essen.

Dabei greifen die SchülerInnen auf frühere Erfahrungen zurück. Die beiden Kurse haben schon bei mehreren Schulveranstaltungen kleine Köstlichkeiten präsentiert (z.B. beim „Sport4Youngsters Day“ oder im Rahmen des Besuchs unserer französischen Austauschgäste). Für die Gesundheitswoche der GSN am Ende dieses Schuljahrs sind sie auch bereits fest eingeplant: Nachhaltiger Konsum in der Gesundheitswoche.

„Klimaschutz schmeckt – Schlemmen for Future“ bedeutet, dass wir hauptsächlich regionale, saisonale, verpackungsarme, fleischlose und biologische Produkte nutzen.

Dies ist leider nicht immer ohne Kompromisse möglich, z.B. aus Kostengründen, aber die entsprechenden Ausnahmen nehmen wir zum Anlass, um uns damit auseinanderzusetzen. Sooft wie möglich werden wir die Erzeugnisse unseres Schulgartens mit verarbeiten, um auch hier noch einmal die Wertschätzung der „Produktion“ von Lebensmitteln (Säen, Anbau, Pflege, Ernte...) zu unterstreichen.

Wichtig ist uns auch, dass die SchülerInnen handlungsfähig sind und einfache, schnell zuzubereitende und trotzdem gesunde und klimaschonende Rezeptideen in ihrem Alltag umsetzen können.

Ergänzend erarbeiten die SchülerInnen in Kleingruppen Präsentationen zu Schwerpunktthemen klimagerechter Ernährung (virtuelles Wasser, Transportketten von Lebensmitteln etc.).

Beispiele für umgesetzte Gerichte und damit verbundene Auseinandersetzung verschiedener „Klimasünder“ oder gute Alternativen dazu:

Flammkuchen: schnelles umweltverträgliches Fertigprodukt(?) - belegt mit regionalem und saisonalem Gemüse - Auseinandersetzung Klimabelastung durch Käse und durch Verpackung.

Kartoffel-Lauch-Suppe - Wie verwerte ich übrig gebliebene Lebensmittel?



Grüne Sauce mit Kartoffeln – traditionelles, regionales und saisonales Produkt.



Als „Gesunde Schule“ (zertifiziert seit 2020) bekommen wir für unser Projekt finanzielle Unterstützung durch das HKM-Projekt „Gesundheitsfördernde Schule“. Das bedeutet konkret, dass wir mit Einkaufsgutscheinen von REWE Fronhausen wirtschaften können.

https://www.gs-niederwalgern.de/images/Schulsanit%C3%A4tsdienst/Gesundheitsf%C3%B6rdernde_Schule_-_%C3%9Cblick_2020.pdf

Ein geringer finanzieller Beitrag der SchülerInnen sorgt bei unserem Projekt dafür, dass die Gerichte noch mehr wertgeschätzt werden.

Unser langfristiges Ziel ist es, dass möglichst viele SchülerInnen die Möglichkeit zur Teilnahme an einem solchen Projekt bekommen. Wir möchten sie auf dem Weg zum klimaneutralen Snacken als selbstverständlichen Beitrag zum Klimaschutz begleiten – auch, weil selbst kochen Spaß macht und das „hausgemachte“ Essen lecker ist.

Das Präsentieren der selbst zubereiteten Snacks ist eine Anerkennung für unsere SchülerInnen. Sie erfahren Wertschätzung für ihre Arbeit und freuen sich an dem guten Gefühl, klimabewusst zu einem Genusserlebnis anderer Menschen beizutragen.

Verantwortliche Lehrkräfte

Carmen Wiegran, Julian Radtki.

