

Energiesparmeister 2021 – Das beste Schulprojekt

Brandenburg

Konrad Wachsmann Oberstufenzentrum Frankfurt (Oder)

Schultyp: Berufliche Schule
Teilnehmer: 70 (16 bis 22)
Projektlaufzeit: Start Schuljahr 2019/2020

- **Nachhaltiges, saisonales, regionales und gesundes Essen**
- **Zutaten** aus **eigenem** Kräuter- und Gemüsegarten und von **regionalen Partnern*innen**
- **langfristige Kooperationspartnerschaften**
- Geplant: u. a. Frühstückstafeln auf dem Schulhof zum ökologischen Fußabdruck, Draußen-Café (Solarbetriebene Sitzbänke), Kooperation mit Seniorenwohnanlage

Wer hatte die Projektidee?

Die Initiative kam aus der Schülerschaft im Fachunterricht Pädagogik (Thema: Schule als gesunder Lern- und Lebensort) und Wirtschaftswissenschaften (Thema: Nachhaltigkeit), wurde dann als Projektidee in die Lehrerschaft getragen und regionalen Kooperationspartner*innen vorgestellt.

Was ist Eure Projektidee? Und welche Ziele wollt Ihr damit erreichen?

Wir wollen in eigener Planung, Verantwortung und in Initiative ein breites Angebot an **gesunder Pausenversorgung** (Snacks, Suppen, Smoothies, Salate, usw.) SuS sowie den Mitarbeiter*innen der Schule ermöglichen. Dabei wollen wir auf **eigene Ressourcen** (Kräuter- und Gemüsegarten) und **regionale Partner*innen** (PlantAge eG, Markendorfer Obstbauern, Dampfbäckerei Jannusch und Bäckerei Baumgärtel) zurückgreifen und daraus **langfristige Kooperationspartnerschaften** entwickeln. Die Cafeteria entspricht laut Schüler*innen-Umfrage die heutige Anforderung und Wünschen der Schülerschaft an einem ausgewogenen Ernährungsphysiologischen Bedarf nicht mehr. Die Wünsche der Schüler*innen fanden bei der Cafeteria wenig Resonanz, daraus ergab sich Handlungsbedarf. **Nachhaltiges, saisonales, regionales und gesundes Essen** in der Schule um die Leistungsfähigkeit und die Konzentrationsfähigkeit im langen Schulalltag (08-16:00) zu erhöhen.

Wie habt Ihr Euer umgesetzt/setzt Ihr es um?

In der ersten Phase fanden sich interessierte Schüler*innen und Lehrkräfte zusammen. Sie erarbeiteten eine Projektskizze und suchten nach möglichen Finanzierungsquellen. (Kräutergarten und Schüler*innen-Caféausstattung über externe Förderer). Erste Umsetzungsschritte bestanden in der Gründung der AGs Gesunde Schule (Koch- und Back-AG) und Töpfern, der Suche nach Räumlichkeiten, der Umsetzung mehrere Schülerfirmen im Seminarkurs (Kleingruppen und Teamarbeit) und des Aufbaus des Kräuter- und Gemüsegartens mit Hochbeeten und solarbetriebener Bewässerung. Qualifizierte Begleitung wurde garantiert durch Externe (Brotback- und Kochworkshop mit Profis für gesunde Ernährung) und Etablierung einer Marke für unser Schüler*innen-Café mit professioneller Unterstützung (snackosz). Aufgrund der Einschränkungen in der Corona-Zeit ist die gegenwertige Umsetzung noch nicht vollumfänglich möglich, da Kontakte und Finanzierungsmöglichkeiten eingeschränkt sind. Seit Jahren verzichten wir auf Einwegverpackung und -geschirr, bieten auch personalisierte Tassen an – sowie Upcycling.

Wer hat an dem Projekt mitgearbeitet?

Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, Hausmeister, Förderverein, Bäckerei Baumgärtel, PlantAge, Formwerk, Förderverein, kobra.net, Brebit

Was habt Ihr mit Eurem Projekt bislang erreicht?

Wir haben circa **25% Wassereinsparung** durch die Nutzung von Regenwasser und einer **solarbetriebenen Bewässerungsanlage, kurze Transportwege, geringe Lagerzeiten** von Produkten erzielt. Unser Motto „Vom Beet auf den Tisch (Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Schulgarten)“ generiert Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, soziale, personale und fachliche Kompetenzen auf diesem Gebiet, schafft Bewusstsein für regionale Produkte und deren nachhaltigen Umgang (kein Einweggeschirr) und nutzt unseren „MakerSpace“ als funktionalen Raum zur Fertigung personalisierter Gebrauchsgegenstände. In der Ausbildung der Köche wird das Thema tiefgründiger behandelt: Beispielsweise mit einer Exkursion im dritten Lehrjahr ins Gut Hirschau. Es zeigt, was Nachhaltigkeit bei der Fütterung des Wildes, der Aufzucht der Tiere und der Verwertung des Fleisches bedeutet.

Welchen zeitlichen und/oder finanziellen Aufwand habt Ihr dafür eingesetzt?

rund 5.000 Stunden, 10.000 Euro aus Eigenmitteln und Fördermitteln

Was ist kreativ und außergewöhnlich an Eurem Projekt?

Vielfältige Fähigkeiten und Kompetenzen werden in den Fächern (z.B. WW, Bio, PÄ) erworben. Das Projekt ist innerschulisch vernetzt (abteilungsübergreifend) und strahlt in den Stadtteil aus. Die einzelnen Komponenten bauen aufeinander auf und ergänzen sich über Jahre hinweg (mehrere Schülergenerationen.) Das Projekt ist alters-, bildungsart- und geschlechterunabhängig sowie interkulturell. Unser Projekt berücksichtigt den Querschnitt der Gesellschaft und zeigt deren Vielfalt. Es ist ein dynamisches Projekt, das mit immer neuen Impulsen durch nachwachsende Schülergenerationen gespeist wird. Aus beendeten Vorhaben erwächst kreativ immer wieder Neues. Schüler*innen gestalten die Veranstaltungen für Schüler*innen.

Wie erreicht Ihr Aufmerksamkeit für Euer Projekt (zum Beispiel Internet, Schülerzeitung, Medienarbeit, Kooperation mit anderen Schulen)?

Aktionen im staatlichen Schulamt (Workshop „Gesunde Ernährung im Büroalltag“, Ausgabe personalisierter Trinkflaschen aus Glas), Absprache mit dem Schulträger, Presse MOZ (z.B. 24.03.21), IHK Forum, Internet, Instagram, Flyer, Plakate, Rabattkartensystem, Tag der offenen Tür, virtueller Rundgang, Verbraucherschulen-Netzwerk, Mundpropaganda (Empfehlung von Kooperationspartnern)

Wie plant Ihr Euer Projekt fortzuführen?

Frühstückstafeln auf dem Schulhof (Frühstück aus aller Welt mit dem ökologischen Fußabdruck, regionale Frühstückstafel), Ende Mai/Anfang Juni – Bewusstseins-schaffung und Anregungen bieten, grünes Klassenzimmer, Trinkwasserspender, Draußen-Café (Solarbetriebene Sitzbänke) Öffnen des Projektes für den Stadtteil – Kooperation mit Seniorenwohnanlage, Recycling von Verpackungsmaterial, Ausweitung des Regenwassermanagement, Anschaffung eines Lastenfahrrades zum Transport unserer Einkäufe – dabei Verzicht auf das Auto

Gibt es weitere Klimaschutzprojekte, die Ihr in der Vergangenheit umgesetzt habt oder aktuell plant?

Clean Ocean – Aufklärung über Verschmutzung der Meere, **wiederverwertbare Brotbeutel** nähen, eigene Tassen – Kaffee oder Tee – keine zuckerhaltigen Getränke, **Projekttag** mit Veolia Umweltservice Ost GmbH & Co. KG Thema – Mülltrennung, Temperaturmesser gebaut, um die Raumtemperatur zu messen. Temperatur-Relais mit grafischer Oberfläche im Seminarkurs Technik gebaut, um die Temperatur im Frühbeet zu messen.

Warum macht Ihr Euch für den Klimaschutz stark? Warum solltet Ihr Energiesparmeister werden?

„Wir wollen beweisen, dass Klimaschutz nicht durch Verbote und Stillstand gewährleistet wird, sondern nur mit Fortschritt und Weiterentwicklung erreicht werden kann.“

(Till Friedrich, 17 Jahre)