

Essen und Klima – Information Mensateam:

Schul-AG „Klimagesunde Mensa“

Der Klimawandel wird Heranwachsende in den nächsten Jahrzehnten intensiv beschäftigen. In der Schule gibt es vielfältige Möglichkeiten, Schüler*innen darauf vorzubereiten; eine davon ist die Schul-AG „Klimagesunde Mensa“ von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen. Das IN FORM-Projekt¹ wird mit Bundesmitteln gefördert. Für den Erfolg ist eine gute Zusammenarbeit zwischen verantwortlichen Lehrkräften, Schüler*innen und Küchenteam elementar – deshalb ist es wichtig, dass alle beteiligten Akteur*innen über die Aktivitäten informiert sind und bei Interesse Einblicke in die Arbeit der Schüler*innen bekommen. Nachfolgend sind einige Unterrichtsinhalte und Aktionsideen sowie Links zu Rezeptdatenbanken zusammengestellt.

Einblicke in die Arbeit

Die AG bzw. der Wahlpflichtkurs besteht aus 4 Phasen.



Phase 1: Wissen erweitern

- ➔ Schüler*innen erfahren, was eine umweltfreundliche und gesunde Verpflegung ausmacht.
- 📄 BMEL: Film: Fritten for future? Klimaschutz mit Messer, Gabel und Einkaufsbeutel
<https://www.youtube.com/watch?v=pzffi0onHi0>
- 📄 BZfE: Broschüre „Mein Essen, unser Klima“: <https://www.ble-medien-service.de/1577/mein-essen-unser-klima>

Phase 2: Analysieren

- ➔ Schüler*innen analysieren die Mensa und identifizieren Möglichkeiten für Veränderungen.
- 📄 Mensa-Rallye zur Analyse von Speiseplan (Saisonalität, pflanzenbetonte Gerichte) und Situation in der Mensa (z.B. Tellerreste)

Phase 3: Veränderungen anstoßen

- ➔ Schüler*innen reflektieren ihr eigenes Verhalten und setzen Aktionen (z.B. Probieraktion, Tellerrestemessung, Vegetarische Woche, Nudging-Aktion)
- 📄 Kern Bayern: Nudging – leicht gemacht:
https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbrosch%C3%BCre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf

Phase 4: Kommunizieren

- ➔ Schüler*innen verbreiten ihr Wissen mit einer Imagekampagne in der Schulöffentlichkeit.
- 📄 Plakataktion zur Tellerrestemessung, Ausstellung zum CO₂-Fußabdruck, Klimaparcours

Großküchenerprobte Rezepte – vegetarisch und klimagesund

Rezeptdatenbank <i>Rezeptfotos über DGE erhältlich</i>	Programm „Schule + essen = Note 1“	https://www.schuleplusessen.de/rezepte/
Rezeptsammlung „Lust auf Zukunft“ Vegetarische Gerichte	HAG Hamburg, Vernetzungsstelle Schulverpflegung	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Rezept-sammlung_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH.pdf
Rezeptdatenbank – - Frisch Snacks für Schulkioske -vegetarische Rezepte	IN FORM	https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/04/coaching_konzept.pdf https://www.in-form.de/rezepte/?tx_solr%5Bfilter%5D%5B0%5D=rezeptzweitereihe%3Avegetarisch
Vegetarische Gerichte für Kita und Schule	Landeszentrum für Ernährung Baden- Württemberg	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Erfahrungskatalog%20vegetarische%20Gerichte.pdf
Rezepte mit Hülsenfrüchten in Kita und Schule	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg	https://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Medien/VNS_7%20Leitfaden%20Huelnsenfruechte%20in%20Kita%20und%20Schule.pdf
Klimaschonende Rezepte	KEEKS-Projekt (IZT)	https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4819/mod_page/content/10/KEEKS_eBook_einseitig.pdf https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte
Rezepte mit Hülsenfrüchten in Kita und Schule	Verbraucherzentrale Niedersachsen	https://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/sites/default/files/medien/140/dokumente/rezeptbroschuere-huelnsenfruechte.pdf
Praxiserprobte „klimafreundliche“ Rezepte aus der Gemeinschaftsverpflegung	Verbraucherzentrale NRW	https://www.mehrwert.nrw/klimafreundliche-rezepte
Nachhaltige Rezepte für die Außerhaus- Verpflegung	NAHGAST	https://www.nahgast.de/rechner/#community
Video: Soja-Frikassee	Itz Berlin, KEEKS- Projekt	https://www.youtube.com/watch?v=MqXDO2dtDMA
Küchenmonitor zur Bestimmung von Tellerresten	Verbraucherzentrale NRW	www.kuechenmonitor.de https://www.youtube.com/watch?v=pYNzcNcExfQ

¹ IN FORM-Projekt 2021/2022: Entwicklung und Umsetzung von Bildungs- und Kommunikationsmaßnahmen für eine klimagesunde Schulverpflegung auf Grundlage des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (www.dgevesch-ni.de/Projekte/schul-ag-klimagesunde-mensa)

Gefördert durch:



Durchgeführt von:



Gefördert durch:

