

Baden-Württemberg

Schule am Steinhaus Besigheim

Schultyp: SBBZ-Lernen (ehemals „Förderschule“)

Teilnehmende: 8 (14-17 Jahre)

Projektlaufzeit: seit September 2023

- **Nachhaltige Schulpizza:** Entwicklung einer gesunden und umweltfreundlichen Alternative zur herkömmlichen Tiefkühlpizza durch Schüler*innen-Initiative. In der Regel wird die Pizza frisch gebacken angeboten. Eine Tiefkühlvariante kann im Schülercafé erworben werden.
- **Fair:** Die Pizza wird zu einem fairen Preis angeboten. So können sich alle Schüler*innen Pizza kaufen.
- **Regional und ökologisch:** Einsatz von regionalen und biologischen Zutaten wie Mehl aus dem Nachbarort, selbst angebauten oder geretteten Tomaten sowie Bio-Mozzarella; gebacken mit Solarstrom aus einer Powerstation. Tiefkühlpizzen werden umweltfreundlich in wiederverwendbaren Gefriertaschen angeboten.
- **Aktive Vermarktung:** Regelmäßiger Verkauf im Schülercafé, bei Schul- und Stadtfesten sowie auf Einladung an anderen Schulen und regionalen Veranstaltungen. Informationen zum Projekt werden über einen Instagram-Account geteilt (@pizzapecker_besigheim).
- **Wiederverwendung:** Stoffservietten, die in einer früheren Näh-AG aus Stoffresten genäht wurden, werden weiterhin gewaschen und beim Verkauf eingesetzt. Zudem werden Teller und To-go-Boxen aus recyceltem Plastik angeboten, die zurückgegeben und wiederverwendet werden können.
- **Kreativ und engagiert:** Entwicklung eines eigenen Zukunftsretter-Songs über Klimaschutz – entstanden aus Ideen der Schüler*innen und umgesetzt mit Hilfe künstlicher Intelligenz
- **Kreislaufwirtschaft:** Wurmboxe (seit Feb. 2025), 2026 erste Ernte von Humus und Herstellung von Anzucherde (mit Maulwurfshügelerde aus Besigheim)
- **Zukunftsorientiert:** Ausbau des Projekts zu einem mobilen nachhaltigen Catering-Projekt. Statt der ursprünglich geplanten E-Bikes planen wir inzwischen die Anschaffung eines kleinen E-Transporters, um Schulen und Veranstaltungen in der Region klimafreundlich anfahren zu können.
- **Weitere Projekte:** seit 2015 **Schülerfirma Woodpecker**, die alte Paletten zu neuen Produkten verarbeitet

Wer hatte die Projektidee?

Schüler*innen der bestehenden Schülerfirma Woodpecker, die bereits seit Oktober 2015 aktiv ist, entwickelten gemeinsam mit Teilnehmer*innen eines KOOBO-Projekts (Kooperative Berufsorientierung) die Idee für eine Pizza, die man im Schülercafé anbieten könnte, damit Schüler*innen keine Billig-TK-Pizza mit vielen Zusatzstoffen kaufen.

Was ist eure Projektidee? Und welche Ziele wollt ihr damit erreichen?

Wir **backen nachhaltige Pizza** für die Schulgemeinschaft und die Region. Für den Teig benutzen wir **Mehl aus dem Nachbarort**. Zur Mühle fahren wir mit dem öffentlichen Bus und holen das Mehl in einer großen Menge direkt beim Erzeuger. Für die Tomatensoße haben wir zunächst **gerettete Tomaten verwendet und gleichzeitig Tomaten im Schulgarten eingepflanzt**, aus denen wir im September 2024 eigene Tomatensoße gekocht haben. Diese hat bis Februar 2025 gereicht. Aktuell benutzen wir Bio-Tomatensoße und pflanzen demnächst wieder Tomatensetzlinge im Schulgarten ein, die wir aktuell vorziehen. Seit Februar 2025 betreiben wir eine Wurmbox, aus der wir nun erstmals eigenen Humus ernten konnten. Zusammen mit Maulwurfshügel Erde aus unserem Ort haben wir daraus eigene Anzuchterde hergestellt, und darin ziehen wir nun Tomatenpflanzen aus Samen unseres Gartens an. Als Käse verwenden wir Bio-Mozzarella. Mittelfristig möchten wir eigenen Mozzarella oder Fior di Latte herstellen. Die Pizzen backen wir in einem **Elektroofen**. Diesen betreiben wir regelmäßig mit einer Powerstation, die wir mit **Solarpaneelen im Schulgarten** aufladen. Zusätzlich möchten wir unsere Produktpalette um selbstgemachte Pasta ergänzen, um noch mehr Schüler zu begeistern. Eine Pastamaker-Maschine soll ebenfalls mit Solarenergie betrieben werden. Die Pasta möchten wir als nachhaltiges Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler der Hauptstufe anbieten. Dafür planen wir unser Mehrwegsystem zu erweitern: Jede Schülerin und jeder Schüler soll einen wiederverwendbaren To-go-Behälter für das Mittagessen gegen eine Mietkaution erhalten und nutzen. Perspektivisch möchten wir versuchen, diese Behälter selbst mit einem 3D-Drucker herzustellen.

Wir möchten den Schüler*innen das Thema Nachhaltigkeit erlebbar und schmackhaft machen. Sie sollen lernen, dass man auch selbst etwas gegen Energie- und Lebensmittelverschwendung tun kann.

Wie habt ihr euer Projekt umgesetzt/setzt ihr es um?

Mindestens jeden zweiten Freitag backen wir unsere nachhaltigen Pizzen. Den Teig bereiten unsere Pizzapecker einen Tag vorher vor. Somit ist der Teig sehr bekömmlich. Neben dem

direkten Verkauf am Freitag in der großen Pause, stellen wir auch TK-Pizzen für das Schülercafé her. Die TK-Pizzen werden in speziellen wiederverwendbaren Gefriertaschen eingefroren. Diese TK-Pizzen können sich die Schüler*innen dann in der Mittagspause aufbacken. Wir **verkaufen unsere Pizzen auch auf Schul- und Stadtfesten** sowie **Veranstaltungen in der Region** So waren wir unter anderem beim Neckarerlebnistag in Besigheim sowie beim Weihnachtswunderland der Stadt Besigheim vertreten. Hieraus haben sich wiederum weitere Anfragen ergeben. Außerdem durften wir beim Sonderpädagogik-Fachtag des ZSL (Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung) für Lehrkräfte Pizza backen und unser Projekt vorstellen. Mittlerweile wurden wir auch angefragt, an anderen Schulen in der Pause Pizza anzubieten. Allerdings ist es bisher noch nicht zu einer konkreten Umsetzung gekommen. Für Veranstaltungen außerhalb Besigheims möchten wir nun einen E-Transporter anschaffen und für den Transport unserer Utensilien und Zutaten nutzen. Aus rechtlichen Gründen dürfen wir aktuell keine E-Bikes nutzen, was der ursprüngliche Plan gewesen ist. Wir haben unterschiedliche Abteilungen. Es gibt die Teigzubereitung, das Backen, das Belegen (Soße und Käse), die Buchhaltung, die Social-Media Beauftragten und die Spülstation. Aufgrund der vielen Utensilien und Gerätschaften lernen wir auch einen Lageristen an. Jede*r hat ihren*seinen Aufgabenbereich und weiß, was zu tun ist. Wir laden auch regelmäßig Schüler*innen aus anderen Klassen als Praktikant*innen und zu Workshops ein. Im vergangenen Schuljahr haben wir einen Workshop für mehrere Klassen unserer Schule durchgeführt, um unser Projekt vorzustellen und weitere Schüler*innen für nachhaltige Ernährung zu begeistern. Jede*r Schüler*in durfte alle Stationen durchlaufen und eigene Pizza backen. Außerdem wurde unser Song angehört und besprochen. Auch dieses Jahr werden wir einen Workshop mit Infotag anbieten.

Wer hat an dem Projekt mitgearbeitet?

Neben den Schüler*innen aus mittlerweile drei Schuljahren wird das Projekt durch die Schulleiterin, den Förderverein, den Hausmeister, die Quartiersmanagerin, den AnNa Unverpacktladen, Foodsharing Ludwigsburg, den IB Asperg, die Stiftung Bildung, den Verband Region Stuttgart, die Schulgemeinschaft (die fleißig Pizzen kauft) und die Bioland Jungpflanzen-Gärtnerei Natterer unterstützt.

Was habt ihr mit eurem Projekt bislang erreicht?

Unsere nachhaltige Pizza verbindet regionale Lebensmittelproduktion, erneuerbare Energie und Kreislaufwirtschaft. Durch Solarstrom, regionale Zutaten und eigene Lebensmittelproduktion vermeiden wir Emissionen und zeigen Alternativen zu industriellen Lebensmitteln:

1. **Vermeidung von CO₂:** Elektroofen + Powerstation (**Solarstrom**) nahezu emissionsfrei: Im Vergleich zu einem Holzofen sparen wir etwa 5,4 kg CO₂/Stunde. Seit Februar 2024 haben wir den Ofen mindestens 45-mal mit der Powerstation für jeweils etwa 1,5 Stunden, also insgesamt ca. 68 Stunden, betrieben. Somit haben wir bisher etwa 400 kg CO₂ und 90 kWh gespart.
2. **Mehl aus Bönnigheim:** Eine Person holt 20 kg Mehl mit dem **Bus** (bisher 12 Fahrten jeweils Hin- und Rückfahrt). Im Vergleich zu einer Abholung mit dem Auto haben wir somit etwa 45 kg CO₂ vermieden. Durch den Direktkauf beim Erzeuger wurden weitere **Verpackungs- und Transportemissionen vermieden!**
3. **Selbstgemachte Tomatensoße:** Wir haben Tomatensoße aus 15 kg Tomaten gekocht. Somit haben wir etwa 30 kg CO₂ vermieden (im Vergleich zu gekaufter Tomatensoße).
4. **Wurmbox für den Schulgarten:** 67 kg CO₂-Einsparung im Vergleich zur Entsorgung im Restmüll!
5. **Auszeichnungen:** Unser Engagement wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Wir gehörten zu den Top 25 nachhaltigen Schülerfirmen Deutschlands beim Wettbewerb youstartN der Stiftung Bildung. Außerdem erreichten wir den 2. Platz beim Schulpreis für Nachhaltigkeit des Verbands Region Stuttgart.

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

Wir bereiten mindestens jeden zweiten Donnerstag Teig vor (ca. 90 Minuten) und backen die Pizzen mindestens jeden zweiten Freitag (90 Minuten). Durch den Pizzaverkauf verdienen wir Geld und können uns so neue Utensilien kaufen. Insgesamt haben wir bisher 4.000 € umgesetzt und teilweise wieder investiert. Damit haben wir u. a. Pizzaschieber, Tische und einen Pavillon für Feste gekauft, um uns weiter zu professionalisieren.

Was ist kreativ und außergewöhnlich an eurem Projekt?

Unser Projekt ist auf mehreren Ebenen kreativ und außergewöhnlich, weil es verschiedene umweltfreundliche und nachhaltige Praktiken miteinander kombiniert und dabei auch noch den Fokus auf **lokale, selbst produzierte Produkte** legt – und dabei ein so leckeres und bei Schüler*innen beliebtes Produkt wie Pizza mit eher uncoolen und trockenen Themen wie Nachhaltigkeit, Energiebilanz und Klimaschutz verbindet. Die Schüler*innen erleben sich als „**Zukunftsheld*innen**“, die einen wertvollen Beitrag für ihre Zukunft und den Klimaschutz leisten und gleichzeitig wertvolle Berufserfahrungen sammeln. Unser Projekt steht für eine

starke **Verbindung zur Region** (Mehl direkt aus der Mühle mit Öffis, selbstgebaute Tomaten), eine Kombination aus traditionellem Handwerk (Pizzabacken) und moderner nachhaltiger Technologie (Elektroöfen mit Powerstation) und einer vielfältigen **CO₂-Einsparung und Energieeffizienz** (Elektroöfen, Lebensmittelproduktion, Verpackungs- und Müllvermeidung, Transport). **Wir haben auch einen Song!** Wir haben gesammelt, welche Klimaprobleme es gibt und wie wir diese mit unserer Arbeit bzw. unserem Projekt lösen. Die Beiträge wurden in Form gebracht und in ein KI-Programm eingegeben. Herausgekommen ist der **Zukunftsretter-Song**. Der Song läuft bei uns rauf und runter beim Backen und beim Verkaufen. Er vermittelt auf einfache Art und Weise den Kern unseres Projekts. Die Schüler*innen lernen so mit diesem **Ohrwurm** Wesentliches über den Klimawandel und über Lösungen kennen.

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

Zum einen sind wir für unsere Mitschüler*innen durch die **regelmäßigen Verkäufe und Workshops sehr präsent**. Wir backen unsere Pizzen aber auch auf **Stadtfesten** und anderen **regionalen Veranstaltungen** und haben hierdurch viele Anfragen erhalten. Im Mai 2025 durften wir auf dem Neckarwiesenfest in Besigheim unsere Pizzen verkaufen. Wir wurden hier direkt von den Projektverantwortlichen angefragt, die durch **Instagram** auf uns aufmerksam wurden. Durch den Einsatz am Neckar weckten wir wiederum u. a. die Aufmerksamkeit des Bürgermeisters, der uns für das spätere Weihnachtswunderland engagiert hat. Aber auch durch **Zeitungsberichte und Homepageartikel** konnten wir Werbung für unser Projekt machen. Mitschüler*innen haben auch in ihrem Umfeld (sozialpädagogische Einrichtungen) von uns erzählt. Diese bestellen ebenfalls Pizzen bei uns. Im Oktober 2025 durften wir beim Sonderpädagogik-Tag des ZSL Regionalstelle Stuttgart Pizzen backen. Zudem wurden wir **für den Förderpreis „YouStartN 2024“ nominiert** mit dem die Stiftung Bildung nachhaltige Gründungsideen finanziert und unterstützt. Den Förderpreis haben wir nicht gewonnen – aber **mediale Aufmerksamkeit**.

Wie plant ihr euer Projekt fortzuführen?

Wir haben eine Vision: Wir möchten so vielen jungen Menschen wie möglich die Themen Energie- und Lebensmittelverschwendung, sowie **Klimaschutz und Nachhaltigkeit schmackhaft machen**. Vielleicht noch in diesem aber spätestens im kommenden Schuljahr möchten wir unseren Schwerpunkt auf **mobiles nachhaltiges Catering** legen und in einen E-Transporter investieren, mit welchen wir die Schulen aus der Region anfahren und dort

Pizzen backen und die Schüler*innen über das Thema informieren können. Leider können wir unsere Powerstation in den dunklen Monaten nicht regelmäßig aufladen. Daher haben wir ein **Generatorbike angeschafft**, mit dem man durch Fahrradfahren die Powerstation aufladen kann. So können sich alle Schüler*innen und Lehrer*innen als Energielieferanten an dem Projekt beteiligen. Allerdings ist das schwerer als gedacht. Um die Powerstation um 1 % zu laden, müssen die Schüler etwa 20 Minuten in die Pedale treten. Das ist ganz schön anstrengend, aber macht den Schülern auch den Wert von Energie deutlich. Im Frühsommer planen wir, eine **Hütte im Schulgarten mit Solarpaneelen** aufzubauen, um weitere Akkus mit erneuerbarer Energie laden zu können. Wir möchten weiterhin unseren Song bekannter machen! Wie schon erwähnt möchten wir auch die Produktpalette um **Pasta und eigenen Käse** erweitern.

Eines zeigt unser Projekt ganz deutlich: Die Ideen unserer Schüler*innen gehen uns noch lange nicht aus.

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

Seit 2015 gibt es die **Schüler*innenfirma Woodpecker**. Diese verarbeitet alte Paletten zu neuen Produkten und haucht diesen neues Leben ein. Seit Juni 2023 haben wir ein **eigenes Bienenvolk** in unserem Schulgarten. Im letzten Schuljahr haben wir ein Müllsystem im ganzen Schulgebäude installiert, um den Schülern die richtige **Mülltrennung** zu vermitteln. Seit dem Frühjahr 2025 haben wir eine **Wurmbox zur Humusproduktion und zur Vermittlung von Kreislaufwirtschaft**. Die Würmer füttern wir mit Abfällen, die beim Schulkochen anfallen. Daraus machen die Würmer kostbaren Humus, den wir in unserem Schulgarten für unsere Tomaten einsetzen werden. Schüler*innen haben in einer **Näh-AG Servietten** für uns genäht. Diese können gewaschen und wiederverwendet werden. Wir haben ein **Generatorbike** gekauft, um durch Bewegung Energie zu erzeugen. Wir möchten im kommenden Jahr einen Makerspace einrichten. Hier sollen zunächst mit einem 3D-Drucker Hilfsmittel für den schulischen Alltag gedruckt werden. Auch Reparaturteile und Mehrwegbehälter sollen hergestellt werden können.

Warum macht ihr euch für den Klimaschutz stark? Warum solltet ihr Energiesparmeister werden?

Unser Projekt zeigt, wie kreative Entscheidungen in alltäglichen Aktivitäten wie dem Pizzabacken eine positive Wirkung auf die Umwelt und die Gesellschaft haben und Freude

am Handwerk fördern können. Es zeigt zudem, dass Klimaschutz im (schulischen) Alltag beginnen kann – sogar bei etwas so Beliebtem wie Pizza.

Unsere Schüler*innen erleben **Nachhaltigkeit ganz praktisch**: beim Anbau eigener Tomaten, beim Backen mit Solarstrom, beim Verwerten von Küchenresten in der Wurmbox oder beim Experimentieren mit eigener Energieerzeugung.

Als SBBZ Lernen (Förderschule) ist uns besonders wichtig, dass **unsere Schüler*innen erleben, dass sie selbst etwas bewirken können**.

Wenn unsere Schüler*innen Pizza backen, entsteht nicht nur ein leckeres Produkt – es entstehen **Selbstvertrauen, Verantwortungsgefühl und Zukunftsperspektiven**. Sie erleben sich als Expert*innen und machen ganz viele Könnens-Erfahrungen.

Und das Wichtigste: Unser Projekt ist bewusst so angelegt, dass es auch **von anderen Schulen übernommen werden kann**. Die Grundidee – regionale Zutaten, Solarenergie, Kreislaufwirtschaft und Schüler*innenverantwortung – lässt sich an viele Schulformen anpassen. Wir geben unsere Erfahrungen bereits in Workshops weiter und möchten perspektivisch auch andere Schulen beim Aufbau ähnlicher Projekte unterstützen und **Vorbild sein** – auch als SBBZ Lernen!