

Energiesparmeister 2018 – Das beste Schulprojekt

Berlin **Casper-David-Friedrich-Schule**

Schultyp: Sekundarschule

Teilnehmer: 200 (12-16 Jahre)

Projektlaufzeit: 2016 bis Ende 2018

- Motto: „Es geht um die Wurst - wir machen unser Schulessen klimafit!“
- „essbarer Schulgarten“: Verarbeitung der selbst angebauten Lebensmittel
- Regelmäßiger Newsletter „Salatblatt“
- Kooperation mit regionalen Landwirt/innen und Zuliefer/innen
- Planen solarbetriebenes Bewässerungssystem im Garten

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

Der Schulgarten wird Klassenraum für angewandte Naturwissenschaft, Ernährungslehre und Bildung für nachhaltige Entwicklung. Wir wollen unseren ökologischen Fußabdruck verringern, indem wir die Transportkilometer unserer Lebensmittel verkürzen und Nahrungsmittel in unserem Biogarten anbauen: unser Schulessen wird ein SchulGARTENessen. Außerdem soll unsere Küche klimaeffizienter werden, zum einen durch die Geräte die verwendet werden, zum anderen über die Zutaten die wir zubereiten. Dabei ist es wichtig, dass die hohe Qualität gewährleistet wird, die Nährwerte gegeben sind und es gut schmeckt. Eine gesunde Ernährung ist notwendig für ein positives Lernumfeld, für ausgeglichene Jugendliche und, was uns besonders wichtig ist: für die Umwelt in der wir leben. Da der indirekte und direkte Beitrag durch Landwirtschaft, Verpackungsmaterialien, Aufbewahrung, Transport und Zubereitung von unserem Essen zum Klimawandel enorm ist, wollen wir den Jugendlichen Handlungsoptionen aufzeigen.

Wie habt Ihr Euer Projekt umgesetzt/setzt Ihr es um?

Unser Schulgarten kommt ohne künstliche Spritzmittel aus. Im Garten wächst auch kein Fleisch, wir essen die pflanzlichen Lebensmittel direkt. Wir haben einen großen Bauernschulgarten und eine Brachfläche, die wir mit einheimischen Pflanzen zum Naturlernort entwickeln. Im Jahr 2017 kooperierten wir Internationalen Gartenausstellung (IGA) und verschiedene Schülergruppen konnten beide Projekte besuchen. Wir kooperieren mit regionalen Landwirt/innen und Zuliefer/innen und stehen im engen Austausch mit Köchinnen und Gemeinschaftsverpflegern, um bestehende Strukturen zu nutzen und unseren Bedürfnissen anzupassen. Wir freuen uns über die wachsende Zusammenarbeit mit benachbarten Bildungseinrichtungen von der Kita bis zur Hochschule. Der Stationsbetrieb der 7. Klassen zum Thema Luftverschmutzung im Fach Chemie mit dem Schwerpunkt "Klimaschutz und Ernährung" wurde erweitert. Ein Flächenbuffet im eigenen Schulgarten zur Verdeutlichung der Flächennutzung zum Anbau von Lebensmitteln wurde errichtet.

Wer hat an dem Projekt mitgearbeitet?

Die Lehrerinnen und Lehrer der Schule, die Schuldirektorin, Eltern, aber auch Mitarbeiter/innen aus der Bezirksverwaltung im Bereich Stadtentwicklung, Grünflächenamt und Naturschutzbehörde. Wir vernetzen uns mit Bildungseinrichtungen die an dem Themenfeld Ernährung, Nachhaltigkeit und Klimaschutz interessiert sind und arbeiten zusammen an den Themen der Umweltverschmutzung, z.B. durch die Reduzierung von Verpackungsmaterial.

Was habt Ihr mit Eurem Projekt bislang erreicht?

Direkt haben wir durch das Projekt „Ernährung und Klimaschutz“ im vergangenen Jahr ca. 300 Personen erreicht. Wir haben einen regelmäßigen Newsletter "Das Salatblatt", der ca. 250 Personen aus Stadtverwaltung, andere Bildungseinrichtungen sowie Anwohnerinnen u. Interessierte erreicht. Vorschläge zur klimaverträglichen und nachhaltigen Ernährung erreichen in Form von Rezepten im „Salatblatt“ nicht nur die Schulküche, sondern auch Eltern und private Haushalte in der Umgebung. Wir bauen kontinuierlich unser Netzwerk an regionalen Zulieferern in Brandenburg zur Einsparung der Transportkilometer aus. Wir haben erreicht, dass SuS eigenständig Initiativen im Bereich der Mülleinsparung bei Verpackungsmaterialien organisieren und durchführen. Ein selbstständiger Gießdienst von Schülern kümmert sich täglich um die Bewässerung der Gärten und übernimmt dadurch

regelmäßig aktiv Verantwortung für die Umwelt. Daraufhin werden die Erträge der Gärten regelmäßig geerntet und in der Küche verarbeitet.

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

Die verschiedenen Lehrveranstaltungen, Exkursionen und Projekttag im Jahr 2017 rund um den Bereich „Ernährung und Klimaschutz“ würden wir mit ca. 16 Stunden pro Woche einschätzen. Dabei wurde sowohl im Garten, in der Lehrküche, in den Fachräumen und bei Exkursionen (Weltacker IGA) gearbeitet. Die Anschubfinanzierung von 250 € wurde ebenfalls verwendet.

Was ist kreativ und außergewöhnlich an Eurem Projekt?

Es ist außergewöhnlich, dass eine Sekundarschule einen essbaren Schulgarten betreibt, der Garten als Klassenzimmer für Fächer wie Chemie oder NaWi angenommen wird und das Thema Ernährung in den Schulalltag eingeflochten ist. Die Klimawirkung unserer Ernährung ist oft nicht direkt erfahrbar oder sichtbar im Vergleich zum Blick auf das Strommessgerät. Aber gerade deshalb macht es unserer Ansicht nach so viel Sinn über das tägliche Thema Essen durch den Unterricht im Schulgarten greifbar zu machen und gesellschaftlich hoch relevante und komplexe Themen wie den Klimaschutz anzugehen. Durch Projekte wie das Flächenbuffet, bei dem es um die Planung, Diskussion und praktische Umsetzung der Flächennutzung geht, können Vergleiche angestellt werden, wie z.B. eine Nutzfläche für eine Pizza mit und ohne Fleisch aussieht. Wir machen den Klimaschutz praktisch und sinnlich erfahrbar und kreieren gemeinsame vegetarische Gartenessen und schaffen eine umweltbewusste Basis für eine nachhaltige und naturnahe Mentalität.

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

Wir haben einen regelmäßigen Newsletter der ca. 300 Personen aus Stadtverwaltung, anderen Bildungseinrichtungen sowie Anwohnerinnen erreicht. Wir sind auf öffentlichen Veranstaltungen aufgetreten, so z.B.:

- auf der „Wir haben es satt“ Demo 2018
- 1. Politischer Suppentopf in der Heinrich-Böll-Stiftung 2018
- Vernetzungstreffen der Ernährungsräte im deutschen Raum 2017
- IGA Programm 2017
- Subbotnik (daran beteiligen sich benachbarte Jugendeinrichtungen und Anwohnerinnen)

Einen engen Austausch mit anderen Bildungseinrichtungen, wie Kindertagesstätten und Schulen empfinden wir als besonders sinnvoll. Bereits lokale und regionale Zeitungen haben über uns berichtet; Ziel unseres Modellprojekts ist eine Strategie für den Bezirk Marzahn-Hellersdorf auszuarbeiten. Siehe auch: Homepage: <http://www.cdf-oberschule.de/>.

Wie plant Ihr Euer Projekt fortzuführen?

Im April 2018 wird unser nächster Subbotnik - der gemeinsame Gartenarbeitstag - in Zusammenarbeit mit dem Grünflächenamt, der Naturschutzbehörde, den Anwohnerinnen sowie vielen Schülerinnen und Schülern und dem Lehrerkollegium stattfinden. Diesmal geht es um den wichtigen Beitrag der städtischen Brachflächen für die Stadtökologie, welche auch als Erfahrungsort für Schüler/innen und Anwohner/innen dienen. Das Schulessen des Frischen Freitags wird auf seine CO₂ Bilanz gemessen und markiert. Schulessen ist ein

sensibler Bereich der neben gesund und klimaeffizient auch bezahlbar sein soll. Wir wollen zusammen mit den Schülerinnen und Schülern die bessere Klimawirkung und Qualität von regional erzeugten Lebensmitteln erfahrbar machen.

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

Unsere Lehrküche soll auf ihre Klima- und Energieeffizienz im ersten Halbjahr 2018 getestet werden. Im Garten wollen wir in Anlehnung an das Flächenbuffet im letzten Jahr einen Weizenacker anlegen zur Verdeutlichung der Flächennutzung zum Anbau von Lebensmitteln. Geplant ist zudem ein mit Hilfe von Solarzellen betriebenes Bewässerungssystem im Garten mit den Schülerinnen des Dualen Lernens zu installieren. Die Brachfläche neben unserer Schule soll einen Lehrpfad bekommen. Hier werden wir in der Zukunft Obstbüsche und Bäume pflanzen und pflegen und die Ernte wiederum in der Küche verarbeiten.