



## Lehrküchenkonzept der Hagenbeck-Schule

Die folgenden Inhalte stellen die Möglichkeit zur Umsetzung einer **zukunftsfähigen Ernährungsweise** im Sinne einer **Nachhaltigen Entwicklung** in der Gemeinschaftsverpflegung dar. Besonders herausgestellt wird hierbei die **Vorbildfunktion von Bildungseinrichtungen**, zur Bewusstseinsbildung und -erweiterung von Schüler\*innen.

Als mündige Bürger\*innen partizipieren sie an der **gesamtgesellschaftlichen Entwicklung** von **Verbraucherfragen**. Getreu dem **Motto, man schützt, schätzt und lebt nur das, was man kennt**, sind sich die Schüler\*innen ihrer wichtigen Rolle als Teil der Gesellschaft bewusst.

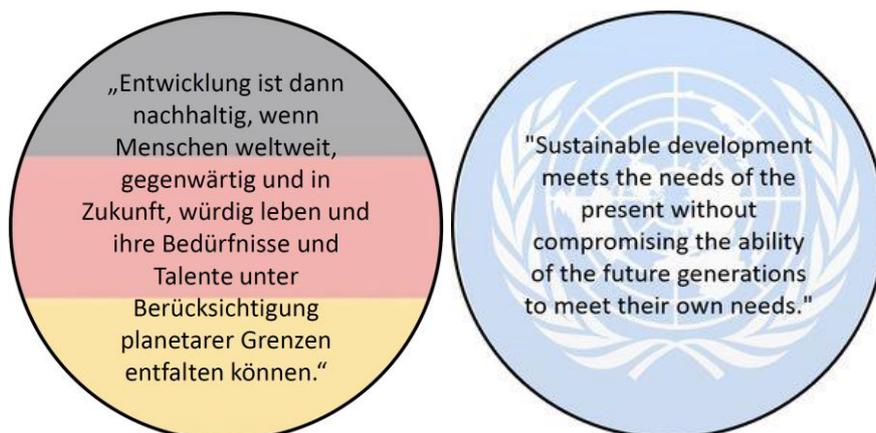
### Warum "Nachhaltige Ernährung" an der Hagenbeck-Schule?

Basierend auf dem **Leitmotiv** der Schule „**Biologische Vielfalt**“, dem Schulprogramm und dem aktuellen gesamtgesellschaftlichen Diskurs zu einer Nachhaltigen Entwicklung (im Kontext Schule, einer **Bildung zur nachhaltigen Entwicklung**) sollen komplexe Zusammenhänge der **Dimensionen einer Nachhaltigen Ernährung** herausgestellt werden. Dabei sollen insbesondere folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- **Komplexe Zusammenhänge zwischen Ernährung - Klimawandel – Biodiversität**
- **Berücksichtigung aktueller Nachhaltigkeitskonzepte und themenrelevanter curricularer Vorgaben**
- **ressourcenschonende Zubereitung der Speisen (Energie, Wasser, Vermeidung von Abfällen, etc.) (siehe auch RLP für WAT)**

### Wichtiger Hinweis:

Der Begriff „Nachhaltig“ im Kontext des Konzepts Nachhaltige Ernährung versteht sich gemäß der internationalen Definition als Nachhaltige Entwicklung im Handlungsfeld Ernährung.





Die **Nachhaltige Ernährung** setzt somit das **gesellschaftliche Leitbild** einer **Nachhaltigen Entwicklung** für den **Bereich der Ernährung** um. Das gängige Modell der Nachhaltigkeit wird um die Dimension „**Gesundheit**“ erweitert. Weiterhin sind in der Alltagspraxis **kulturelle Aspekte** zu berücksichtigen (z.B.: Religion, Essgewohnheiten, Tischkultur, etc.).



(Quelle: [www.evidero.de/nachhaltige-ernaehrung-eine-utopie](http://www.evidero.de/nachhaltige-ernaehrung-eine-utopie). Stand:09.05.2020)

Die Grundsätze zur Umsetzung des Konzepts Nachhaltige Ernährung an unserer Schule gelten in folgender Reihenfolge:

Es gilt immer: Die Speisen sollen **nahrhaft** und **lecker** sein!

- ① Bevorzugung **pflanzlicher** Lebensmittel
- ② **regionale und saisonale** Erzeugnisse
- ③ **ökologisch** erzeugte Lebensmittel
- ④ **ressourcenschonendes** Haushalten  
(z.B. gering verpackte und gering verarbeitete Lebensmittel)
- ⑤ **fair** gehandelte Lebensmittel



Bei der **Erläuterung** der einzelnen Grundsätze und ihrer **Priorisierung** werden Vor- und Nachteile bei Umsetzung bzw. Nichtumsetzung exemplarisch aufgegriffen.

Hier ein Beispiel für die Auseinandersetzung mit der **Priorität 1: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel**.

## Ökologie:

- tierische Produkte (Fleisch, Eier, Milcherzeugnisse) nehmen mehr Ressourcen in Anspruch als pflanzliche Lebensmittel (zusätzlich muss das Tier mit pflanzlichen Nahrungsmitteln versorgt werden, Landnutzung, Verlust von Biodiversität durch die Futtermittelherstellung, Regenwaldabholzung, Artensterben)
- ein Großteil tierischer Produkte wird in Massentierhaltung erzeugt (Verlust von Artenvielfalt durch Einsatz schädlicher Pestizide bei der Futtermittelherstellung, Verunreinigung von Gewässern)
- Erderwärmung wird begünstigt durch die Abholzung von Regenwäldern und durch den Ausstoß von Methan, vor allem durch Rinder
- die Naturraumzerstörung begünstigt die Entstehung von Pandemien

## Gesundheit:

- pflanzliche Lebensmittel dienen der Versorgung mit Vitaminen, Spurenelementen und Ballaststoffen und sind unerlässlich für eine ausgewogene Ernährung
- je naturbelassener die Lebensmittel sind, umso gesünder sind sie (weniger künstliche Zusatzstoffe)
- in der Tierhaltung werden bei einem Großteil der Produkte Zusatzstoffe eingesetzt (z.B. Antibiotika)
- der Konsum von Wurst- und Fleischprodukten erhöht die Wahrscheinlichkeit an Zivilisationskrankheiten zu erkranken
- Massentierhaltung begünstigt die Entstehung von Krankheiten

## Soziales:

- Haltungsformen in der Massentierhaltung entsprechen teilweise nicht den Tierschutzrichtlinien
- problematische Arbeitsbedingungen in der Massentierhaltung (Billiglöhne, schlechte Unterkünfte)
- Billigfleisch und „Fleischreste“ werden ins Ausland exportiert und zerstören dort den heimischen Markt



## Ökonomie:

- Fleisch aus Haltungsformen (gekennzeichnet die durch geschützte Siegel), bei deren Umsetzung ökologische Futtermittel verwendet und die Tiere schonend gehalten werden, ist relativ teuer – daher **Kredo: „Zurück zum Sonntagsbraten“**
- die Billiglohnmentalität lässt sich weder mit den Dimensionen von Nachhaltigkeit vereinbaren, noch kann die Verwendung solcher Produkte der moralischen Vorbildfunktion einer Schule entsprechen

In ähnlicher Weise ist auch mit den anderen Aspekten eine kritische Betrachtung möglich.

## Bei Abweichung von der Reihenfolge der oben dargestellten Grundsätzen gilt folgender Handlungsrahmen:

Werden **tierische Produkte** verwendet (Fleisch, Eier, Milcherzeugnisse), **ändert sich die Prioritätenreihenfolge.**

- ① **ökologisch** erzeugte Lebensmittel
- ② **regionale und saisonale** Erzeugnisse
- ③ **ressourcenschonendes** Haushalten  
(z.B. gering verpackt und gering verarbeitet)

Werden in Ausnahmefällen Erzeugnisse **nicht regionaler und/oder nicht saisonaler** Art und/oder **stark verarbeitete** Erzeugnisse verwendet (z. B. exotische Früchte, Schokoladenerzeugnisse), so **ändert sich die Prioritätenreihenfolge** erneut.

- ① **ökologisch** erzeugte Lebensmittel
- ② **fair** gehandelte Lebensmittel
- ③ **ressourcenschonendes** Haushalten  
(gering verpackt)



## Quellen:

### Publikationen:

Koerber Kv., Carlsburg M.

Potenziale der „Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung“ zur Unterstützung der SDGs. S. 50-100.

In: de Schaetzen S.: Ökologische Landwirtschaft und die UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung – Bio ist Teil der Lösung. Nature & More/Eosta BV, Waddinxveen, Niederlande, 2. Aufl., 100 S., 2020

Der FLEISCHATLAS 2018

Kooperationsprojekt von Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland und Le Monde Diplomatie.

Originalbeiträge von Benning, R. et al, 2018

Koerber Kv.

Nachhaltige Ernährung und ihre fünf Dimensionen: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit und Kultur. 16-45. In: Schockemöhle J, Stein M (Hg.): Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen. Handlungsmöglichkeiten in pädagogischen und sozialpädagogischen Einrichtungen. 272 S., Bad Heilbrunn: Klinkhardt, 2015

Koerber Kv.

Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update

Ernährung im Fokus (9-10), 260-266, 2014

### Internetquellen:

[www.mdr.de/nachrichten/osteuropa/fleischindustrie-ausbeutung-arbeiter-osteuropa-100.html](http://www.mdr.de/nachrichten/osteuropa/fleischindustrie-ausbeutung-arbeiter-osteuropa-100.html) , Stand: 19.05.2020

[www.bund.net/themen/aktuelles/detail-aktuelles/news/was-das-corona-virus-mit-dem-verlust-von-lebensraeumen-zu-tun-hat/](http://www.bund.net/themen/aktuelles/detail-aktuelles/news/was-das-corona-virus-mit-dem-verlust-von-lebensraeumen-zu-tun-hat/), Stand: 23.08.2020