



Organisation
der Vereinten Nationen
für Bildung, Wissenschaft
und Kultur

Deutsche
UNESCO-Kommission e.V.

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



QUERBEET. BIOLOGISCHE VIELFALT UND BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG – ANREGUNGEN FÜR DIE PRAXIS

Erarbeitet von der Arbeitsgruppe Biologische Vielfalt unter Federführung
von Christa Henze und Lenelis Kruse-Graumann

MCMÖHRE – HIER SCHMECKT DIE PAUSE!

Schülerfirmenprojekt mit regionalen, saisonalen und/oder fair gehandelten Produkten



Birgit Eschenlohr

KENNDATEN

KONTAKT

Birgit Eschenlohr
BUND Büro Heidelberg im Welthaus
Willy- Brandt-Platz 5
69115 Heidelberg
Tel.: 06221-65 28 279
birgit.eschenlohr@bund.net
www.mcmoehre-bawue.de

DAS PROJEKT

Nachhaltiges Schülerfirmenprojekt zum
Thema Ernährung
Start: Dezember 2007
Stand: November 2014

WIRKUNGSREGION

Baden-Württemberg

Jugendliche innovativ und undogmatisch für eine nachhaltige Ernährung zu begeistern, ist das Ziel von McMöhre, einem Projekt des BUND Landesverbandes Baden-Württemberg. Dabei werden an weiterführenden Schulen Schülerfirmen initiiert, die eigenverantwortlich einen Pausenladen gründen und dort ein nachhaltiges und attraktives Vesper anbieten (vgl. Abb. 1). Da insbesondere Haupt- und Werkrealschulen angesprochen werden, richtet sich das Projekt an eine Zielgruppe, die bislang noch wenig im Fokus nachhaltiger Ernährungsinitiativen stand. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem partizipativen Ansatz: Es wird lediglich der Rahmen „nachhaltige Pausenverpflegung“ vorgeben. Gemeinsam werden die weiteren Schritte entwickelt. Dies fördert die Fähigkeiten, vorausschauend zu denken und sich Ziele zu setzen, die dann auch umgesetzt werden. Teamgeist, Kooperations- und Kritikfähigkeit sowie die Bereitschaft zum vernetzten Denken werden durch die Langfristigkeit des Projekts ebenfalls gefördert. Um an das Startgeld von 150 € zu gelangen, erstellen die SchülerInnen einen Entwicklungsplan und kalkulieren mögliche Investitionskosten und Einnahmen.

Bei einer McMöhre-Schülerfirma geht es nicht isoliert und vorrangig um die Vermittlung von Faktenwissen, sondern um eine aktive und langfristige Beschäftigung mit den Themen Ernäh-

rung, ökologische Landwirtschaft, fairer Handel und nachhaltiges Wirtschaften. Gleichzeitig bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, die Schülerfirma und die betreffende Schule in die regionalen Netzwerke einzubinden oder auch ehrenamtliches Engagement zu fördern, etwa durch Eltern oder BUND-Aktive. Um einen Austausch mit anderen nachhaltigen Schülerfirmen zu fördern, engagiert sich McMöhre im Netzwerk für Nachhaltige Schülerfirmen (www.nasch-community.de).

Bedeutung des Vorhabens für BNE

- Förderung von Eigeninitiative und Schülerpartizipation
- Entwicklung der Fähigkeit, vorausschauend zu denken
- Förderung von verlässlichem Arbeiten und der Fähigkeit, Verantwortung übernehmen zu können
- Förderung von Teamgeist und der Fähigkeit, mit Frustration und Kritik umgehen zu können
- Erproben von Kooperationen mit Wirtschaftspartnern
- Entwickeln und Erleben eines nachhaltigen Wirtschaftens
- Erproben einer sozialverträglichen Preisgestaltung
- Vermittlung von Unterrichtsmaterial zur biologischen Vielfalt

Bedeutung des Vorhabens für biologische Vielfalt

- Einkauf beim Erzeuger, also überwiegend regionale Produkte
- Nachhaltige Nutzung von Obst aus Streuobstwiesen
- Vermittlung von Adressen zum Erwerb von Produkten von alten Haustierrassen (Schinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein, Salami vom Hinterwälder Rind, Eier vom Sundheimer Huhn oder regionaler Honig)
- Nutzen von Netzwerken (Eine-Welt-Läden, Biobauern, Obst- und Gartenbauvereine)
- Unterstützung bei Planungen zur Reaktivierung von Schulgärten
- Förderung von Verarbeitungs- und Vermarktungsideen von Streuobstwiesenprodukten oder Honig



Abb. 1: McMöhre – hier schmeckt die Pause in Zell im Wiesental
© Miklas Hahn

HERAUSFORDERUNG KÖNNEN SICH HAUPTSCHÜLERIN- NEN UND HAUPTSCHÜLER BIOPRODUKTE LEISTEN? KNIFFELIGE KALKULATION!

Die McMöhre Schülerfirmen sollen zwar keinen großen Gewinn einfahren, aber auch keine Verluste erleiden. Wie viel Bio darf es sein? Welche Produkte kommen bei den Mitschülerinnen und Mitschülern an? Wenn wir es ernst meinen mit einem Projekt, in dem die Schülerinnen und Schüler eigenverantwortlich arbeiten und entscheiden sollen, müssen wir auch hinnehmen, dass aus Kostengründen Bioprodukte im Supermarkt gekauft werden und manche Brötchen nicht 100 % „vollkornig“ daherkommen. Unsere Herausforderung ist es, die Jugendlichen für die „Geschichte hinter den Produkten“ zu begeistern und gemeinsam Wege zu finden, den Mitschülern die knackig frischen Produkte schmackhaft zu machen. Fleisch und Geflügelprodukte gewinnen an Bedeutung und Wert, wenn die Jugendlichen sich hautnah – z. B. bei einem Besuch eines Lernortes Bauernhof – mit den Haltungsbedingungen der Tiere auseinandersetzen und je nach kulturellem Hintergrund auch über das Thema Schlachten und Religion diskutieren und unterschiedliche Werthaltungen zum Ausdruck bringen können. An Brennpunktschulen wird überlegt, durch das Schulfruchtprogramm Baden-Württemberg günstiger an biologisch angebaute Früchte und Gemüse zu gelangen.

Hygiene und Verantwortung

Die Herausforderungen an Personen, die Lebensmittel verarbeiten und verkaufen, sind hoch. Wie kann eine kleine Schülerfirma den Anforderungen gerecht werden? Viele Schülerfirmen zeigen Interesse, mit allen Abteilungen (also z. B. auch der Finanzabteilung) an Hygienebelehrungen teilzunehmen. Hier scheitern etliche aber an den häufig sehr hohen Kosten (je nach Region bis zu 30 € pro Person). Es gibt aber auch Gesundheitsämter, die den Schülerfirmen entgegenkommen und Lösungen finden. Ein Erfahrungsaustausch ist daher sehr wertvoll. Nach Beratungsgesprächen mit Hygieneexperten wurden im Verlauf des Projektes Handreichungen entwickelt und Ideen für eine praktische Umsetzung in der Schülerfirma zusammengestellt.

Nach Aussage der Koordinatorin für bewusste Kinderernährung (Beki) Elisabeth Auer vom Landratsamt Konstanz landen pro Person und Jahr etwa 82 kg Lebensmittel im Müll. 26 % dieser Lebensmittel sind durch falsche Lagerung verdorben, 20 % bleiben übrig, weil zu viel gekocht oder eingekauft wurde, bei 14 % ist das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen und bei weiteren 20 % besteht einfach keine Lust mehr auf das Produkt. Wenn man den Energieaufwand zur Erzeugung der Lebensmittel anschaut und die Frage nach Werten stellt, entwickelt sich eine interessante Diskussion. Bei McMöhre lernen die beteiligten Jugendlichen, wie man Lebensmittel richtig lagert und schmackhaft zubereitet. Abfallvermeidung ist

für eine Schülerfirma auch aus finanziellen Gründen wichtig. Diese Grundkenntnisse können die Schülerinnen und Schüler für ihr weiteres Leben nutzen und sich durch geschickte Einkaufsplanung und das Wissen darum, wann und wo man regionale Produkte einkaufen kann, den einen oder anderen Leckerbissen leisten. Faire Preise für gute Produkte sichern zudem Arbeitsplätze in der Region.

HANDLUNGSANSATZ

Die McMöhre-Projektstelle des BUND berät und unterstützt interessierte Schulen bei allen Aspekten in der Gründungsphase und begleitet die SchülerInnen beim Aufbau und Betriebsalltag. Dazu gehören: Informationen für die Schulleitung und die LehrerInnen, Beratung zu Konzept und Finanzierung an der jeweiligen Schule, Hilfe in der Gründungsphase und im Betriebsalltag, Bereitstellung von Informationsmodulen, Unterstützung bei der lokalen Öffentlichkeitsarbeit und Vernetzung der Schülerfirmen und Schulen. An einigen Schulen wurden Workshops angeboten oder Vernetzungstreffen in Kooperation mit Ökono-
 zult durchgeführt. Es werden Kontakte zu Landwirten in der Region aufgebaut: So können Schülerinnen und Schüler beim Besuch auf dem Bauernhof alte

Haustierrassen streicheln oder auch das zubereitete Fleisch kosten. Viele Besucher finden die Ferkel der Schwäbisch Hällischen Muttersau so süß, andere die Salami aber auch echt lecker. Doch beim Besuch auf dem Bauernhof tauchen auch andere Fragen auf: Warum liegen im Hofladen Listen für eine gentechnikfreie Region aus und welche Sorgen hat der Imker in der Region?

RESULTATE

McMöhre Schülerfirmen findet man inzwischen an 14 Schulen. Diese Schulen haben zwischen 30 und bis zu 1000 Schülerinnen und Schüler; die Schülerfirmen arbeiten mit Kooperationspartnern und Eltern zusammen. „Nebenbei“ erreicht man über das Projekt McMöhre die Geschwister und Eltern der „MitarbeiterInnen“. Es entwickelten sich Kooperationen mit lokalen Wirtschaftsunternehmen, Verbänden und Behörden. Einige Schülerfirmen erhalten fair gehandelte Produkte aus dem Eine-Welt-Laden oder kleinen Bioläden, andere haben mit dem Supermarkt vor Ort verhandelt, um Bioprodukte zu einem guten Preis erwerben zu können. Die „Übergabe“ der Schülerfirmen an die nachfolgenden Klassen klappt nach ersten Rückmeldungen sehr gut. Einige Schülerfirmen wurden für größere Aufträge „gebucht“ – z. B. für die Ver-



Abb. 2: Der Weg zum Original führte zu einer russischen Samenbank. Heute erobert die Alblinse nicht nur Gourmetsungen © Birgit Eschenlohr

pflege von 200 Gästen bei einer Veranstaltung in Stuttgart oder für einen Getränkestand bei einer Auszeichnungsveranstaltung zur Fairtrade Town.

Alle Schülerfirmen haben spannende Vermarktungsstrategien entwickelt und vor Ort Kooperationen mit Ausbildungsbetrieben, Banken und Lieferanten entwickelt. Einige verkaufen selbst produzierten Streuobstsaft oder bieten Produkte aus dem Eine-Welt-Laden an. Andere Schülerfirmen verwenden für ihre überbackenen Brote Bergkäse, der nur durch den Erhalt von intakten Bergwiesen sein außergewöhnliches Aroma entfalten kann. Viele Schüler kennen inzwischen auch die spannende Geschichte der Alblinse und wissen,

wie das Original in einer russischen Samenbank nach jahrelanger Suche wieder zutage kam. Hinzu kommen neue Erkenntnisse über die gute Aufnahme von Linseneiweiß in Kombination mit Getreide. Und so wird das schwäbische Nationalgericht Linsen mit Spätzle plötzlich zum angesagten Klimaretter- und „Krimi“-Gericht (vgl. Abb. 2).

Fast ebenso spannend war für zwei Schüler einer McMöhre Schülerfirma aus Schorndorf eine Reise nach Berlin. Sie durften bei der Gründungsveranstaltung der Stiftung „Die Gesundarbeiter“ ihre Schülerfirma vorstellen – vor dem Bundesgesundheitsminister und etlichen Ehrengästen.

PROJEKTDATEN

SCHLÜSSELTHEMA

SCHUTZ UND NUTZUNG BIOLOGISCHER VIELFALT

Nachhaltigkeitsdimensionen

- Ökologisch: Produkte aus biologischem Anbau und von Streuobstwiesen aus der Region
- Ökonomisch: nachhaltige Nutzung von nachwachsenden Rohstoffen durch Vermarktung versch. Produkte
- Sozial-kulturell: Förderung des Verständnisses über die Notwendigkeit des Erhalts biologischer Vielfalt; Motivation von Jugendlichen, sich für biologische Vielfalt in der Region einzusetzen; Bereitstellung von Lehrmitteln (z. B. Informationen und Rezepte zur Alblinse und alten Streuobstsorten)

Wichtigste Ziele

- Motivation von jungen Erwachsenen, sich für den Erhalt und die nachhaltige Nutzung von biologischer Vielfalt einzusetzen; Jugendliche auf den „Geschmack“ bringen

Finanzierung

- 2013- 2014: Finanzierung der Projektstelle über die Schwenninger Krankenkassen und die Stiftung „Die Gesundarbeiter“; seit 2013: Startgeld (150 €) für die Schülerfirmen von der Schwenninger Krankenkasse; 2010-2012: SWR Henzenssache, Deutsche Umwelthilfe; 2007-2010: Aktion Mensch

Kooperationen

- Variierende Kooperationspartner je nach Region: Sparkassen, Raiffeisenbanken, Gemeindeverwaltungen, regionale Stiftungen, Elternbeirat, Eine-Welt-Läden, BUND-Aktive, Biobauern, -gärtnereien, Hofläden, soziale Einrichtungen, Grafikdesigner, Handwerkskammern und Gesundheitsämter
- Projektstelle in Kooperation mit Ökonsult: Durchführen von Schulungen/Vernetzungstreffen für Lehrkräfte, Austausch mit Beki-Fachfrauen und versch. Behörden und Ministerien
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum-Rheinland-Pfalz zum Thema Mandeln

Wichtigste Angebote / Aktivitäten / Methoden

- Eigenverantwortliches Lernen und Entscheiden von Schülerinnen und Schülern in nachhaltigen Schülerfirmen
- Lebensweltorientierung
- Hohes Maß an Eigenaktivität und Partizipation
- Selbstwirksamkeitserleben
- Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Schutz durch Nutzung biologischer Vielfalt
- Schulung von einzelnen Schülerfirmenabteilungen

Wichtigste Ergebnisse

- 14 bestehende Schülerfirmen, einige in Gründung
- McMöhre-Handbuch
- Wachsende Nachfrage auch aus anderen Bundesländern
- Vernetzung über www.nachhaltige-schuelerfirmen.de

Meilensteine der Öffentlichkeitsarbeit

- Auszeichnung als Projekte der UN-Dekade BNE (2009/10 und 2013/14) sowie als Werkstattprojekt N (2011)
- Fernsehbeitrag i. d. Sendung „Aktion Mensch“ mit Thomas Gottschalk
- Bewirtung von Parlamentariern durch McMöhre Schülerfirma McMorz beim Neujahrsempfang in Brüssel 2011
- Diverse SWR Berichte
- Beitrag zur Auftaktveranstaltung der UN-Dekade Biologische Vielfalt in Berlin
- Präsentation auf der Bildungsmesse didacta in Stuttgart 2014
- Beitrag von Schülern der Schülerfirma HappyMöhre Brigach auf der Abschlusskonferenz der UN-Dekade BNE in Bonn 2014

Relevanz des Praxisbeispiels für BNE im Kontext von biologischer Vielfalt

Bei den Erstberatungsgesprächen an den verschiedenen Schulen ergibt sich immer ein ähnliches Bild: Viele SchülerInnen kommen ohne Frühstück in die Schule und entwickeln bis zur Mittagspause einen Heißhunger, der im benachbarten Supermarkt oder beim Bäcker mit Leberkäsewecken, Eistee und Chips befriedigt wird. Durch das Projekt McMöhre analysieren die Schülerinnen und Schüler ihre Ausgangssituation, das bestehende Angebot, Vorlieben und Abneigungen der Mitschüler und überlegen, wann welche Produkte zu welchem Preis angeboten werden könnten. Werbung wird mit neuem Interesse betrachtet und eigene Anwendungsmöglichkeiten werden überprüft. Da es an vielen Schulen auch muslimische SchülerInnen gibt, müssen sich die SchülerInnen auch mit kulturhistorischen und kulturellen Aspekten beschäftigen: Ist in der Wurst Schweinefleisch? Und wie können die Hygieneanforderungen bei Geflügelprodukten gewährleistet werden?

Hinzu kommt der hohe Kostenfaktor, den Fleisch verursacht. Das führt dazu, dass viele SchülerInnen viele vegetarische Zutaten verarbeiten und sich mit Gemüse- und Obstsorten beschäftigen, die sie im persönlichen Alltag wenig beachtet haben – oder bisher noch nicht kennengelernt haben. Linsen in Kombination mit Getreide machen richtig satt – ob es da leckere Rezepte außer Linsen mit Spätzeln (und Würstchen) gibt? Essen zuzubereiten ist zudem ein sinnliches Erlebnis, und die Zusammenarbeit in der Gruppe weckt Emotionen. Einige Zutaten kommen von Landwirten vor Ort. Viele Schulen haben gute Kontakte zu Biobauern oder Streuobstwiesenbesitzern. Einige Klassen helfen bei Erntearbeiten und erleben dabei Landwirte, die mit Herzblut ihrer Arbeit nachgehen und sich für ihre Ideale einsetzen. Sie erleben aber auch, wie viel Arbeit und Krafteinsatz in einem Liter Apfelsaft stecken und verbinden damit einen anderen Wert. So bekommt der heiße Apfelpunsch mit Zimt im Winter eine neue Bedeutung und einen völlig neuen Wert.

Über die McMöhre-Vernetzungsstelle können Lehrkräfte begleitendes Unterrichtsmaterialien zu den Themenfeldern Streuobstwiese, Landwirtschaft, urbane Gärten, Klimaschutz und fairer Handel ausleihen. Außerdem wurde ein SUDOKU Spiel entwickelt, bei dem die SchülerInnen mit Obst- oder Gemüsesorten spielen können. Auf der Rückseite der Karten finden sich Informationen zu den Sorten, wann diese reifen und wie lange sie lagerfähig sind. Hinzu kommen kleine Geschichten

zu den alten Sorten. Neben einem Obst- und einem Gemüse-Sudoku wurden auch ein Kartoffel- und ein Tomaten-Sudoku entwickelt. Beim Kartoffel-Sudoku wird neben dem Bamberger Hörnchen (auch Schwiegermuttertschreck genannt) die Sorte Hindenburg vorgestellt, die zu ihrer Zeit hinsichtlich Robustheit, Ertrag und Stärkegehalt ein absoluter Meilenstein in der deutschen Kartoffelzüchtung war: Nach dem sogenannten „Steckrübenwinter“ im ersten Weltkrieg, als andere Kartoffelsorten reihenweise der Kartoffelfäule zum Opfer fielen, belieferte ein Betrieb aus Pommern über 50 % der Kartoffelanbauflächen des Deutschen Reichs mit seinem Saatgut. So konnte eine große Hungersnot durch eine Sorte abgemildert werden. Dies sind kleine – aber sehr wichtige – Denkanstöße zum Thema Bewahrung und Nutzen der biologischen Vielfalt. Neu im Sortiment ist eine Auswahl an Süßmandelsorten aus der Pfalz und eine Übersicht, in welchen Ländern weltweit welche Sorten angebaut werden. Im Unterricht können Fragen zum Thema Bewässerung und Bestäubung von Mandelplantagen in Kalifornien und mögliche Folgen des Klimawandels thematisiert werden. Eine Sammlung von Marzipanrezepten, um leckere Produkte für den Pausenverkauf zu kreieren und das eine oder andere Produkt für Veganer zu testen, rundet das Angebot ab. Kulturhistorische Informationen zum „Haremskonfekt“ beleben außerdem alle Sinne – und das nicht nur zur Weihnachtszeit. ■

ZENTRALE BNE-KRITERIEN DES PROJEKTES:

- Das Projekt ist interdisziplinär angelegt.
- Die biologische Vielfalt wird geschützt und/oder nachhaltig genutzt.
- Im Mittelpunkt stehen Aufklärung und Bewusstseinsbildung bezüglich biologischer Vielfalt.
- Mensch-Natur-Verhältnisse werden reflektiert.
- Globale und lokale Aspekte werden vernetzt.
- Werte werden diskutiert und vermittelt.
- Vorausschauendes Denken wird gefördert.
- Bezüge zur eigenen Lebenswelt werden hergestellt.
- Lösungsansätze werden erarbeitet und Handlungsmöglichkeiten diskutiert.
- Partizipationsmöglichkeiten werden angeboten und realisiert.
- Selbstständigkeit und Eigeninitiative werden gefördert.
- Neue Kooperationsformen zwischen verschiedenen gesellschaftlichen Akteuren entstehen.