



Nachhaltig und fein, so soll das Essen sein

Nachhaltige Ernährung in der Tagesschule Münchenbuchsee

sanu.

Diplomarbeit im Lehrgang «Projektmanagement Natur und Umwelt» 2020 bis 2021.

Ausgangslage und Ziele

Unsere Ernährung hat nicht nur Einfluss auf unsere Gesundheit und unser Wohlergehen, sondern auch auf die drei Säulen der Nachhaltigkeit: Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Sie verursacht gesamthaft 28 Prozent der Umweltbelastung in der Schweiz. Die Leiterin der Tagesschule Münchenbuchsee ist sich dessen bewusst und wollte ein Projekt zur nachhaltigen Ernährung in ihrer Tagesschule lancieren.

Ziel des Projekts war es, ein Massnahmen-Handbuch zur Sensibilisierung der Kinder und Jugendlichen betreffend nachhaltige Ernährung zu erarbeiten und gleichzeitig die Tagesschule und ihren Caterer von Restaurant «Häberli's Schützenhaus» bei der Zertifizierung durch «Fourchette verte – Ama terra» zu begleiten.

Inhalt der Arbeit

Die Arbeit bestand hauptsächlich darin, ein Massnahmen-Handbuch mit unterschiedlichen Aktivitäten für Kinder und Jugendliche zum Thema nachhaltige Ernährung zu erarbeiten und mindestens eine Massnahme umzusetzen. Das Massnahmen-Handbuch enthält 19 Massnahmen, die in vier Kategorien (Saisonalität & Regionalität, Verschwendung, Esskultur, Vermischtes) gegliedert ist. Die Massnahmen sind immer gleich aufgebaut und mit Lernziel, Beschreibung und Ablauf möglichst praxisorientiert aufbereitet.

An drei Nachmittagen und an zwei Standorten hat unser Projektteam insgesamt sieben Massnahmen mit den Kindern erfolgreich umgesetzt. Die Rückmeldungen waren von allen Seiten positiv. Es ist jedoch wichtig, dass unsere Massnahmen immer wieder durchgeführt werden und so bei den Kindern und Jugendlichen langfristig im Gedächtnis bleiben. Ganz nach dem Motto «Steter Tropfen höhlt den Stein».

Projektumfeld

Auftraggeberin: Adriana Feadì Tschannen | Tagesschulleiterin Münchenbuchsee

Projektteam: Tizian Günter, Milena Hartmann, Clavdjia Jurak, Lara Lingard, Manuela Zürcher

Kontakt: Manuela Zürcher | manuela_zuercher@hotmail.com

Projektumfeld



Saison-Wand; eine umgesetzte Massnahme (Eigenes Foto, 2021)

Die Tagesschule Münchenbuchsee und der Caterer von Häberli's Schützenhaus werden voraussichtlich im Dezember 2021 durch «Fourchette verte – Ama terra» zertifiziert. Dafür müssen die Mittagessen der Tagesschule beispielsweise regional und saisonal sowie vermehrt vegetarisch zubereitet werden.

Mehrwert

Das Massnahmen-Handbuch ermöglicht eine erleb- und spürbare Auseinandersetzung mit dem Thema der nachhaltigen Ernährung. Es steht für sich und ist unabhängig von externen Institutionen oder Personen. Daher kann es jederzeit beigezogen und Massnahmen regelmässig und unkompliziert angewendet werden.

Die Massnahmen ergänzen die Zertifizierung durch «Fourchette verte – Ama terra» hervorragend, da sie sich nicht auf die Zubereitung und das Essen an sich beziehen, sondern auf das spielerische Vermitteln der Wichtigkeit von nachhaltigem Essen.

Das Massnahmen-Handbuch ist ausserdem kein statisches Produkt, sondern ein umfassendes Konzept, das angepasst und weiterentwickelt werden kann.