

## ***Klimaschutz geht auch durch den Magen!***

*Für den Inhalt: DI Martin Hesik, DI Karoline Karpati, DI Elke Szalai*

### **1. Maßnahmenübersicht**

- **„Energiedetektive“:** Schüler.innen und Lehrer.innen setzen sich, in Form von begleitenden Workshops (1 Workshop pro teilnehmender Klasse), gemeinsam mit der Energiesituation in der eigenen Schule auseinander. „Energiedetektive“ spüren „Stromfressern“ in der Schule nach, die Kids erfahren den Zusammenhang zwischen Klimawandel und Energieverbrauch und die eigenen tagtäglichen Einflussmöglichkeiten dazu.
- **„Hier wächst uns was!“** – Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten/Beet: Unter fachlicher Anleitung erfahren mitwirkende Lehrer.innen und Kinder (z.T. auch Eltern und Großeltern, die als Begleitpersonen) praktisches Gartenwissen und Fähigkeiten zur eigenen Lebensmittelproduktion und –versorgung. Jedes Kind hat dabei eine eigene Gartenparzelle im Sonnengarten des Vereins „kultur.GUT.natur“ im Akademiepark, welches es über das ganze Jahr selbst betreut und bewirtschaftet. Gemeinsam mit den Kindern wird einmal pro Monat gesät, geerntet, verkostet und gekocht (z.T. kommen die Kinder auch in der Freizeit vorbei, um „ihre“ Beete zu betreuen oder Eltern und Freunden/innen zu zeigen). In eigenen Unterrichtseinheiten in der Klasse wird Hintergrundwissen vermittelt, werden aber auch Pflanzen für den Einsatz im Garten vorgezogen. Im Winter wird mit den Kindern gemeinsam ein Minigarten auf der Fensterbank mit essbaren Sprossen und Keimen angelegt. So wird ganzjährig Gärtnern erlebbar!
- **„Draußen ernten – kochen – essen“** – Gutes, einfach und kostenlos vor der Haustür: Wildkräuter- und Wildobstwanderungen (für jede teilnehmende Klasse) werden mit den Kindern und Jugendlichen durchgeführt, gemeinsam wird die Ernte im Umweltbildungszentrum oder direkt im Sonnengarten verkocht und verkostet. Die HTL Wiener Neustadt baut Hochbeete, Solarkocher und Solartrockner für den praktischen Einsatz. Ein „High-End“-Hochbeet, entwickelt durch die HTL (Sensoren für Messung Luft- und Bodentemperaturen, automatische Belüftung und Bewässerung, Stromerzeugung über Photovoltaik-Paneel) verknüpft Alltagswissen mit technischem Know-How.
- **„Wo gibt's denn was?“ und „Wie schmeckt's denn?“:** Regionale Alternativen zum „Supermarkt-Einheitsbrei“ werden durch Schüler.innen und Lehrer.innen erhoben, regionale Anbieter in Exkursionen besucht, im monatlichen „Jausenkistl“ kommen regionale Bio-Produkte direkt in die Klasse und machen Gusto auf mehr. Die Einbindung der Eltern erfolgt durch „Elternbriefe“ je „Jausenkistl“ und Eltern helfen beim „Jausenkistl“ direkt mit. Die „besten Jausen“ werden in Rezeptbüchern der Klassen gesammelt.
- **„Ess-Check“:** Lebensmittel und Getränke an der eigenen Schule (aber auch von zu Hause resp. in der Werbung angepriesene „Kinderlebensmittel“) werden einem kritischen Blick unterzogen, was steckt dahinter - in Bezug auf Gesundheit, aber auch hinsichtlich Energieverbrauch und Klimaschutz. Besonders thematisiert werden auch Versprechungen der Werbung und Inhaltsstoffe und ihre Auswirkungen auf die Umwelt.
- **Gemeinsames Abschlussfest:** Alle drei mitwirkenden Schulen feiern am Ende des Schuljahres (19. Juni) ein gemeinsames Abschlussfest (nach „greenevent“-Kriterien) – direkt im

„Sonnengarten“, an der Stätte ihres einjährigen Wirkens. Das Festbuffet bereiten Kinder, Lehrer:innen und Eltern selbst, aus dem Erfahrungsschatz des vergangenen Jahres, aus der eigenen Gartenernte und mit regionalen und biologischen Produkten. Ergänzt wird das Buffet von regionalen Anbieter:innen, die auch auf Exkursionen besucht wurden.

## 2. Teilnehmende Schulen

- **Volksschule Pestalozzi** – First Bilingual School, Schneeberggasse 41, 2700 Wiener Neustadt, eine 2. Klasse (22 Kinder)
- **Musikmittelschule Wiener Neustadt**, Burgplatz 1, 2700 Wiener Neustadt, zwei 2. Klassen (6 Schulstufe mit 48 Kindern)
- **HTL Wiener Neustadt**, Dr. Eckener Gasse 2, 2700 Wiener Neustadt, eine 1. und eine 2. Klasse Elektrotechnik (9.+10. Schulstufe mit 70 Jugendlichen)

## 3. Betreuungspersonen und Rollenverteilung

- Energiebeauftragter der Stadt Wiener Neustadt/Klima- und Energiemodellregionsmanager DI Martin Hesik
- Wiener Neustädter Verein „kultur.GUT.natur“ – DI Karoline Karpati, DI Elke Szalai
- 3 Direktor:innen und 5 Lehrer:innen der teilnehmenden Schulen
- Das Projekt wurde von den genannten Personen, in seinen Grundzügen, im Frühjahr 2014 für eine Einreichung im „Klimaschulen-Programm“ des Klimafonds konzipiert. Im Projektdurchlauf wurde darauf Wert gelegt, nach den situativen Erfahrungen aller Beteiligten, aber vor allem nach der Resonanz bei den mitwirkenden Kids, Inhalte entsprechen anzupassen, manche Inhalte zu vertiefen, etc.
- Im Mittelpunkt stehen die Kinder, deren kreatives Tun, das „Learning by Doing“. Um die Gruppe der Kinder „spannt“ sich ein Bogen von Betreuungspersonen, welcher die Kinder ganzjährig begleitet und für einen reibungslosen Ablauf des Projekts sorgt: Die begleitenden LehrerInnen, welche über die „Outdoor-Aktivitäten“ hinaus, versuchen die Projektinhalte in den Unterricht zu integrieren, Mitglieder aus dem Verein „kultur.GUT.natur“, welche das Fachwissen kombiniert mit neuen pädagogischen Ansätzen (bei den Outdoor-Aktivitäten) einbringen und der Energiebeauftragte der Stadt, welcher sich um das übergeordnete Projektmanagement (Finanzen, Fördermittel, Öffentlichkeitsarbeit, etc.) kümmert. In regelmäßigen „Steuerungsgruppen-Treffen“ kommt man zusammen, um das Erlebte zu reflektieren und die nächsten Schritte zu planen, alle Termine zu fixieren und in einen moderierten Austausch die Erfahrungen zu teilen.

## 4. Zeitplan

- Start des Projekts: Beginn Schuljahr 2014/15 - September 2014
- Projektende: 19. Juni 2015 (gemeinsames Abschlussfest) – ein Großteil der Maßnahmen wurde bereits vollständig umgesetzt, im Juni 2015 finden die letzten „Gartentage“ und Exkursionen statt.
- Folgeaktivitäten ab September 2015 (Multiplikatorenworkshops für Lehrer:innen anderer Schulen)

## 5. Projektziele

### Anknüpfung an bestehende Aktivitäten

In der Klima- und Energiemodellregion Wiener Neustadt wird durch unterschiedliche Aktivitäten („Energiesparschule“, Workshops zu Subthemen, Klimameilen-Aktionen, etc.) versucht, den gerade für die „**Schulstadt**“ **Wiener Neustadt** wichtigen gesellschaftlichen Bereich der Bildungseinrichtungen und deren Akteure (rund **13.000 Schüler.innen** in 9 Volksschulen, 6 Mittelschulen und 11 mittleren und höheren Schulen – größte Schulstadt Niederösterreichs) für Klimaschutzthemen zu sensibilisieren und zu aktivieren. Das Thema „Ernährung und Klimaschutz“ war aufgrund der Dominanz von bisher anderen Schwerpunkten bisher nur Randthema. Das Projekt ermöglicht die Erschließung eines „**neuen**“, **breitenwirksamen Themas**, mit **starkem Alltagsbezug** und trägt dem in der Klimaschutz-Debatte oft vergessenen Aspekt Rechnung, dass rund ein **Fünftel des Energieverbrauchs** und CO<sub>2</sub>-Ausstosses aus dem Bereich der eigenen Ernährung kommt.

### Alternativen nicht nur aufzeigen, sondern auch umsetzen

Das Projekt erlaubt und integriert eine **intensive Auseinandersetzung mit der eigenen Situation** in der Schule (Buffets, Getränkeautomaten, Jause, usw.). Im Projektdurchlauf werden **Alternativen (regional, saisonal, biologisch)** nicht nur aufgezeigt, sondern auch (**pilotweise**) **an den Schulen und im Elternhaus implementiert** und in **begleitende Motivations- und Aufklärungsarbeit** („was steckt dahinter?“) eingebettet. Dies erhöht die Wahrscheinlichkeit von dauerhaften Änderungen in der Schule und dem Umfeld in Bezug auf Ernährung und Klimaschutz deutlich.

### Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten – Erfahrungen sammeln und Planung Schulgarten

Mit unterschiedlichen Zugängen ist in allen drei mitwirkenden Schulen das eigene Gärtnern, die Aneignung von praktischem Gartenwissen und Fähigkeiten zur eigenen Lebensmittelproduktion und –versorgung wichtiger Projektbestandteil. Diese Ausrichtung ist auch auf Grund der breiten Altersstreuung nötig, um alle zu fördern und niemanden zu überfordern. In zwei der drei Schulen erfolgt dieses Gärtnern im „Sonnengarten“- mit fachlicher und didaktischer Begleitung und Inputs durch Mitglieder des lokalen Vereins „kultur.GUT.natur“. Der eigene Projekt-Garten wird so zum „Lernort“ für Schüler.innen und Lehrer.innen und liefert wertvolle Erfahrungen für die an den Schulen angedachte Anlage eines eigenen Schulgartens. Das Maßnahmenpaket „eigenes Gärtnern“ dient somit auch zur vorbereitenden **Operationalisierung des Projekts „eigener Schulgarten“**. In einer mitwirkenden Schule, der NMS Burgplatz, ist es gelungen, den eigenen Schulgarten (Hochbeete, Kräuterspirale, Naschhecke, etc.) bereits während des Projekts „in Betrieb“ zu nehmen. Weiters hat sich daraus die generationenübergreifende Schul-Maßnahme "Alt und Jung gärtnern miteinander" mit dem Landespflegeheim Wiener Neustadt entwickelt (bisher 10 Gartentage seit Projektbeginn).

### Regionale Alternativen aufzeigen und vermarkten

Regionale Anbieter.innen und Alternativen werden im Zuge des Projekts durch die Schüler.innen und Lehrer.innen erhoben, besucht und kennengelernt. Der direkte Besuch, das Reden und Kennenlernen vor Ort erhöht den Austausch und bereitet den Boden für weiterführende Kontakte und Konsum bei den regionalen Anbieter.innen. Gerade in einer Stadt wie Wiener Neustadt mit einer sehr hohen Dichte an Supermärkten und der damit verbundenen Mainstreamangebote im Bereich Lebensmittel, geht die Wahrnehmung an einzigartigen, qualitativ gleich- oder höherwertigen „Schätzen“ aus unmittelbarer Umgebung, nur allzu schnell am „Kunden/Kundin“ vorbei.

## Erfahrungen und Wissen fürs Leben

In einem urbanen Umfeld wie Wiener Neustadt und der damit verbundenen Lebenswelten, ist es für den überwiegenden Teil der heranwachsenden Generation längst nicht mehr selbstverständlich, im eigenen Alltag „**Ernährungssouvernität**“ zu spüren. Das Projekt bietet die einzigartige Gelegenheit einmal in jungen Jahren entsprechende Erfahrungen zu sammeln, Wissen über Hintergründe zu kennen, Vertrauen in eigene Fähigkeiten zu fassen. Dieses Wissen kann – auch für weit spätere Lebensphasen- den **entscheidenden Unterschied ausmachen**, ob man als „Konsumäffchen“ oder „kritische/r Konsument.in“ durchs Leben geht. Das Projekt liefert hier zumindest bei einigen wenigen Hundert Heranwachsenden einen entsprechenden (für manche vielleicht einmaligen) Input. Jede/r einzelne Schüler.in, jede einzelne Familie, jede Peer-group, die hier um- und nachdenkt, kann als Gewinn und Treiber für Veränderungen gesehen werden. Dieses Wissen kann einmal abgespeichert immer wieder abgerufen werden.

## 6. Handelsparadigmen

### Orientierung am Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung

„Gutes Leben“ beginnt bei der Ernährung, die Bearbeitung des Themas im Projekt umfasst die Aspekte „**Natürliche Lebensgrundlagen erhalten**“ (Humus als Grundlage unserer Lebensmittelproduktion, unterschiedliche Auswirkungen der Produktion auf Klimawandel), das Thema „**Zusammenleben gestalten**“ (lokale Angebote und Möglichkeiten nutzen, damit Chancen für lokale Produzenten gewährleisten, damit kleinregionale soziale Interaktionen stützen) sowie das Thema „**sozial- und umweltverträgliche Wirtschaftssysteme organisieren**“ (Maßnahme „Jausenkistl“ aus der Region, lokale Alternativen zu „Supermarkt-Ware“, etc.) und „**nachhaltige Alltagskultur entwickeln**“ (Anstöße für gesunden und klimaschonenden Ernährungsstil, kritisches Denken gegenüber „Konsumgesellschaft“ fördern, Anstöße für Wertemaßstäbe zu hinterfragen).

### Konkret handeln

Im Zentrum aller Aktivitäten steht das selbst erleben, erfahren und spüren. „**Learning by Doing**“ soll die eigene Handlungsfähigkeit stärken („Hier wächst uns was!“, „Wie schmeckt’s denn?“, „Draußen ernten-kochen-essen“, etc.)

### Emotionen miteinbeziehen

Ernährung hat unweigerlich mit schmecken, riechen, fühlen zu tun und spricht uns auf allen sinnlichen Ebenen an. Ein Hauptaugenmerk liegt bei allen Aktivitäten daher darauf sich **mit allen Sinnen anzunähern**. **Positive Emotionen** sind gerade zum Thema „gesunde Ernährung“ zu wecken, z.B. „Wie schmeckt’s“ denn? (=>gesunde, klimaschonende Ernährung hat nichts mit Verzicht zu tun, vielmehr mit **Genuss, Vielfalt, einem guten Lebensgefühl**, etc.). Die Schüler.innen erleben, dass sie nicht ohnmächtig sind gegenüber Konsumangeboten, auf ihre **eigenen Fähigkeiten vertrauen** und **selbstbestimmter** agieren können („Hier wächst uns was!“, „Draußen ernten-kochen-essen“, „Wo gibt’s denn was?“)

Sich verbünden und gemeinsam Lösungen suchen stärkt besonders Jugendliche, die in ihren Peer-groups als wichtige Multiplikatoren/innen wirken können. Sich gemeinsam um etwas kümmern, wie eben Beete oder Ansaattöpfchen oder Sprossen, verbindet und schafft Verantwortung für das gemeinsame Handeln.

### **Mit Wissen bewusst umgehen, kritisch denken**

Zusammenhänge unserer Lebensmittelproduktion werden vermittelt und selbst erlebt („Ess-Check“, Unterrichtseinheiten u.a. zu „Fleischkonsum“/„Transportrechner“), die Schüler.innen sammeln proaktiv Wissen („Wo gibt’s denn was?“, Exkursionen) und werden befähigt einen kritischen Blick auf Konsumangebote und Werbung zu werfen. Die eigene Konsumation rückt ins Zentrum und so nähern sich Schüler.innen, dem für sie oft abstrakten Thema Klimawandel konkret am eigenen Ernährungshandeln an.

### **Visionen entwickeln**

„Es geht auch anders!“ – den Schüler.innen werden Alternativen aufgezeigt, es wird gemeinsam ausprobiert, es werden gemeinsame Erfahrungen gesammelt, die Ernährung im Schulalltag z.T. gemeinsam neu gestaltet. Dieses Wissen kann zu einer Veränderung der Ernährungsgewohnheiten auch in den Familien und der Peer-Group führen.

### **Reflexion**

Schüler.innen werden durch Arbeitseinheiten und eigene Erfahrungen durch Gärtnern, Kochen und Verkosten motiviert eigene vielleicht automatisierte Verhaltensweisen und Gewohnheiten zu hinterfragen, neue Erfahrungen kehren bisherige Meinungen um, usw. („Wie schmeckt’s denn?“, „Ess-Check“, etc.)

### **Kommunizieren, kooperieren, partizipieren**

Alle Aktionen sind fernab von „Frontalunterricht“ gestaltet, das gemeinsame Tun, darüber nachdenken, sich austauschen, weitertragen in die Familien, etc. steht im Vordergrund. Auch im Rahmen vom Abschlussfest sind alle Schulen und damit Schüler.innen bei der Gestaltung, der Präsentation der Ergebnisse, der Gestaltung des Buffets aktiv.

### **Methodenvielfalt**

Wie bei kaum einem anderen Thema lassen sich bei „Ernährung“ alle Aspekte des Lernens verknüpfen - intellektuelle, körperliche und emotionale Aspekte:

- „Herz“: „Wie schmeckt’s denn“ „Draußen ernten-kochen-essen“
- „Hirn“: „Ess-Check“, „Wo gibt’s denn was?“
- „Hand“: „Hier wächst uns was!“ „Draußen ernten-kochen-essen“
- „Bauch“: „Wie schmeckt’s denn“, „Draußen ernten-kochen-essen“

# Energiedetektive

„Stromfresser“ in der Schule aufspüren



„Der Erde ist schon ganz heiß, wir müssen ihr helfen.“



# Hier wächst uns was!

Erste Gartentage im Herbst:  
Gemeinsam ernten, anbauen und Vielfalt erleben



„Wenn ich so einen Garten hätte, müsste ich nie wieder einkaufen gehen.“



# Im Winter:

Keimen und Sprossen, Vorziehen in der Klasse



*„Das kann man alles essen?  
Ich will auch so einen  
Minigarten am Fensterbrett.“*



# Hier wächst uns was!

Wintergemüse ernten, erstes Ansäen im Freiland



„Der Spinat ist super gewachsen und schmeckt sooo gut.“



# draußen ernten – kochen – essen

NMS Burgplatz



„Das ist viel besser als  
im 5-Sterne-Hotel.“



# draußen ernten – kochen – essen

HTL Wiener Neustadt und VS Pestalozzi



„Das wächst ja alles in der Wiese und wir können es sogar essen!“



# Hier wächst uns was!

Große Ernte im Mai



„Der Holunderblütensirup ist herrlich, da schmeckt man so richtig die Sonne heraus.“



# Folgeprojekte:

Schulgarten und generationenübergreifendes  
Gärtnern NMS Burgplatz



*„Ich hol mir die Jause in der  
Pause jetzt selbst aus  
dem Garten.“*

