



Das
SCHULLANDHEIM
Fachzeitschrift des Verbandes Deutscher Schullandheime

Klasse
in Natur

Appetit machen
auf eine
bessere Welt

Die Welt rettet sich nicht von alleine!



Wir unterstützen Sie bei der Erreichung
Ihrer Nachhaltigkeitsziele:

- Workshops im Bereich der Bewusstseinsbildung
für die Klassenstufen 1 bis 12 (13)
- Vorträge
- Beratungsleistung für Ihre Schule

Gerne informieren wir Sie über geeignete Maßnahmen
und unterstützen Sie!

proWIN pro nature Stiftung
Telefon: 06825 – 9201 – 0
E-Mail: pronature@prowin.net



Liebe Leserin, lieber Leser, liebe Mitglieder!

Unsere Schullandheime erfüllen eine bedeutsame gesellschaftliche Aufgabe: Als außerschulische Erlebnis- und Lernorte setzen sie starke Impulse für junge Menschen auf ihrem Weg zu einem nachhaltigen Leben. Es geht ganz praktisch darum, die Meere nicht zuzumüllen, weniger Dreck in die Atmosphäre zu blasen, unsere Gesellschaft sozialer und gerechter zu machen. Das Know-how für diese Generationenaufgabe bekommen die jungen Menschen in erster Linie in der Schule vermittelt. Aber auch uns als Schullandheimen kommt ein wichtiger Part zu.

Jedes unserer 240 Häuser beherbergt jedes Jahr einige Tausend junger Menschen, insgesamt etwa eine Million. Damit sind wir ideale Multiplikatoren und Werber für das globale Projekt Klimaschutz und nachhaltiger Konsum. Eine erlebnisreiche Woche im Schullandheim ist ein Höhepunkt im Schulleben eines Kindes. Dies schafft die besondere Atmosphäre in unseren Häusern: das ganztägige Zusammenleben, entdeckendes Lernen, aufgelockert und zwanglos, an dem die jungen Gäste aktiv und sich selbst verwirklichend teilhaben können.

Ideale Rahmenbedingungen, um das nachhaltige Lernen in der praktischen Schullandheimarbeit weiterzuführen. Nachhaltigkeit ist der unaufhaltsame Zug der Zeit, und immer mehr Pädagoginnen und Pädagogen, Heimleiterinnen und -leiter, Hauswirtschafterinnen und -wirtschafter fahren mit. Schon allein aus wirtschaftlichen Gründen sind sie mit ökologischen Betriebsweisen und klimafreundlicher Energieversorgung dabei, bieten pädagogische Programme und Projekte zur Artenvielfalt. Der VDS unterstützt ihre Arbeit im Rahmen seiner begrenzten finanziellen Möglichkeiten, gewinnt Sponsoren. Beispiel dafür ist die gut gefüllte pädagogische Entdeckerkiste, die der VDS dank der Unterstützung von „Stiftung Deutsches Schullandheim“ und „proWIN pro nature“ 40 Schullandheimen zur Verfügung stellen kann. Auf der Regionalen Fachkonferenz Nord im Schullandheim am Buchenholz in Hepstedt wird der VDS zehn dieser Kisten verlosen.

Apropos Regionale Fachkonferenz: Mit der Konferenz in Hepstedt startet der VDS eine weitere Initiative für bessere Kommunikation und regeren Gedankenaustausch mit den Landesverbänden. Wir suchen den kurzen Weg zu unseren Mitgliedern und bieten noch mehr Service durch praxisorientierte Workshops (Schullandheime online, sexualisierte Gewalt, Einsatz der pädagogischen Entdeckerkiste, Öffentlichkeitsarbeit, Zusammenarbeit mit dem Nachhaltigkeitsnetz RENN.nord). Regionalisierung – auch ein Prinzip der Nachhaltigkeit. Noch mehr Informations- und Mitwirkungsmöglichkeiten haben die Mitglieder bei der anschließenden Offenen Vorstandssitzung, zu der ich herzlich einlade.

Noch stärker wird Sie der VDS bei der nachhaltigen Entwicklung unterstützen. Wir stellen zu aktuellen Themen ein kompaktes Informationspaket zusammen, passgenau zugeschnitten auf die Möglichkeiten und Bedarfe unserer Heime. In dieser Ausgabe von *Das Schullandheim* geht es um das aufkochende Thema nachhaltige Ernährung. Wir liefern Ihnen die notwendigen Fakten, geben Tipps für die organisatorische und praktische Umsetzung, verlinken Sie mit Experten der Gemeinschaftsverpflegung, stellen Arbeitsmaterialien zur Verfügung und lassen Schullandheime über ihre Erfahrungen berichten. Die Klimalast unseres täglichen Essens ist nämlich enorm: Produktion, Transport und Verarbeitung der Lebensmittel, schließlich die Zubereitung der Speisen machen rund 30 Prozent der globalen Klimabelastung aus. Nachhaltige Ernährung, das heißt weniger Fleisch, mehr Gemüse – am besten vom regionalen Erzeuger um die Ecke und „Bio“ –, sollte deshalb auf dem Speiseplan der Gemeinschaftsverpflegung im Schullandheim stehen.



Ich wünsche Ihnen einen appetit-anregenden Lesegenuss.

Ihr Heiko Frost

Inhaltsverzeichnis

Statements

Bemerkenswertes aus Landesverbänden und Schullandheimen Seite 2

Der VDS-Vorstand

Die VDS-Vorstandsmitglieder ziehen Bilanz Seite 6
 Drei neue Bewerber für den Bundesvorstand präsentieren ihre Stärken und Konzepte Seite 9

Die Pädagogische Arbeitsstelle (PAS)

Dr. Helmut Wolf stellt seine Arbeit vor Seite 11
 50 neue pädagogische Entdeckerkisten Seite 12

Nachhaltige Ernährung in Schullandheimen

Appetit machen auf eine bessere Welt:
 Daten und Entwicklungen zur Produktion von Lebensmitteln und der Ernährung Seite 14
 Nachhaltige Ernährung:
 Wie die Umstellung angehen? Seite 22

PariSERVE Lebensmittel und vieles mehr vergünstigt einkaufen



Sicher durch den Preis-Dschungel: Gerade im Bereich der hauswirtschaftlichen Beschaffung stehen viele soziale Einrichtungen vor echten Herausforderungen: Produktangebote und Sortimente gestalten sich häufig kleinteilig und unübersichtlich. Preis- und Produktvergleiche verschlingen kostbare Arbeitszeit und erfordern einen Einkaufsprofis: Hier kommt PariSERVE ins Spiel. PariSERVE verhandelt mit den ihm angeschlossenen Lieferanten und vertritt Ihre Interessen. Alle Partner von einer Hand betreut: Mit der Einkaufsgemeinschaft von PariSERVE können Schullandheime ihren Einkauf zentralisieren und effizienter gestalten. Das vereinfacht vieles und spart Zeit und Kosten. Mitglieder müssen dabei nicht auf ihre bewährten regionalen Partner verzichten.

Hintergrund: Damit soziale Einrichtungen beim Einkauf hauswirtschaftlicher Produkte entlastet werden, hat der Paritätische Wohlfahrtsverband die PariSERVE-Einkaufsgemeinschaft gegründet: Mit über 10.000 Mitgliedsorganisationen kann im Paritätischen wirtschaftliche Kraft gebündelt und zum Vorteil der einzelnen Einrichtungen genutzt werden. Das geht über sogenannte Rahmenverträge, die PariSERVE mit Großhändlern, Markenartiklern und Direktlieferanten abschließt.

In den Rahmenverträgen sind die vergünstigten Konditionen festgeschrieben, von denen die sozialen Einrichtungen kostenlos profitieren

können. Wer also beim Einkauf von Lebens- und Reinigungsmitteln Geld sparen möchte, kann mitmachen und schon beim nächsten Einkauf die besonderen PariSERVE-Konditionen nutzen. Die Mitglieder der Einkaufsgemeinschaft erhalten kostenlose Einkaufsberatung, Fachinformationen und Newsletter!

Download der Broschüre unter www.pariserve.de ➡

Schullandheim Voslapp Umfangreich renoviert

Über 40 Jahren eine gefragte Adresse: für Schulen, Vereine, Ferienfreizeiten, Familien und kirchliche Gruppen, die es schätzen, von unberührter Natur und Ruhe umgeben zu sein. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten bietet das Schullandheim in 13 renovierten Schlafräumen Platz für Gruppen mit bis zu 54 Personen.



Haus in neuem Glanz: Das SLH Voslapp kann 54 Gäste aufnehmen

Das Haus liegt inmitten des Neuenburger Urwalds, die Umgebung lädt zu langen Waldspaziergängen und ausgiebigen Fahrradtouren durch die Friesische Wehde ein. Das Waldhaus bietet spezielle Module an, zum Beispiel den Besuch eines Bauernhofs, einer Imkerei, oder einer Schäferei, aber auch eines Waldpädagogens.

Das 1,7 Hektar große und eingezäunte Außengelände bietet viel

Bewegungsfreiheit für Kinder und Erwachsene – ob für Fußball, Beachvolleyball, Tischtennis, Schach, Basketball oder einfach nur zum Entspannen im Grünen. Als Schlechtwetter-Variante stehen unsere Seminarräume sowie Tischkicker und eine Tischtennisplatte zur Verfügung.



Die Schlafräume erstrahlen nach der Renovierung in neuem Glanz

Häusertreffen Branchentreff für Schullandheime und Bildungsstätten

Drei Tage Informationen, Weiterbildung und Workshops: beim Häusertreffen für Hausleitende und Mitarbeitende in der Jugendherberge Ostkreuz in Berlin. Ziel ist es, jenseits von Konkurrenz- und Wettbewerbsgedanken den Austausch zwischen Hausleitungen zu fördern. Deshalb gibt es während der gesamten Zeit ausreichend Raum für Gespräche, Fragen und Themenwünsche – sowohl in moderierten Gesprächsrunden als auch beim gemeinsamen Zusammensitzen.

Themen sind unter anderem: Digitalisierung, E-Mail-Marketing für Neukundenakquise und Bestandskunden, Social Media, Entwicklung und Vermarktung von Programmen und Angeboten, Belegungsmanagement, Personalführung und Krisenmanagement. Termin: 27. bis 29. November 2019, Jugendherberge Ostkreuz, Berlin. ➡

Bürgerfest im Schloss Bellevue Der VDS zu Gast beim Bundespräsidenten

Es war ein sonniger Tag, der 30. August 2019: das Sommerfest des Bundespräsidenten Frank-Walter Steinecker. Er hatte 4.000 Ehrenamtliche zum Bürgerfest auf Schloss Bellevue geladen, darunter auch vier engagierte Vertreter des VDS: Rudi Becker, Erhard Beutel, Heiko Pannemann und Manfred Scholz.

Das Bürgerfest stand unter dem Motto „Lust auf Zukunft“. Dieses Motto täglich zu leben sei bei dem aktuellen politischen und wirtschaftlichen Geschehen in aller Welt und in unserem Land nicht immer ganz einfach. In diesem Zusammenhang betonte Herr Steinmeier die Bedeutung des Ehrenamts in den vielfältigen Bereichen unseres sozialen Zusammenlebens und als Motor für unsere gelebte Demokratie. Er dankte allen, die mit ihrem ehren-



„Lust auf Zukunft“: Der Bundespräsident bedankte sich bei den seit Jahrzehnten aktiven Schullandheimern Heiko Pannemann mit Ehefrau, Erhard Beutel mit Lebensgefährtin, Manfred Scholz mit Partnerin, Angelika und Rudi Becker (von links).

amtlichen Engagement das Leben aller Menschen in Deutschland lebenswert halten.

Die Schullandheimer im VDS können stolz darauf sein, dass auch sie mit ihrer Arbeit nach Kräften zum lebenswerten Leben beitragen. Die größte

Anerkennung des täglichen Wirkens bleibt natürlich der uneingeschränkte Dank der kleinen und großen Gäste in unseren Schullandheimen, zu deren Hineinwachsen in die Gesellschaft mit unserem Engagement nachhaltig beigetragen wird. ➡



Stiftung Deutsches Schullandheim

Eingerichtet wurde die Stiftung am 1. September 1990. Ihr Startkapital erhielt sie aus Zuwendungen des Verbandes Deutscher Schullandheime e.V. und der Sparkasse in Bremen, die seitdem auch Trägerin der Stiftung ist.

Auf Beschluss von Vorstand und Beirat können aus den Stiftungserlösen auch in diesem Jahr wieder 3.000,- EUR in die freien Rücklagen überführt sowie 6.000,- EUR für die pädagogische Arbeit des Bundesverbandes zur Verfügung gestellt werden.

Zwecke der Stiftung sind u. a.

- die Entwicklung und Fortführung pädagogischer Konzeptionen und Arbeitshilfen für Schullandheimaufenthalte
- die Unterstützung von Maßnahmen der schullandheimbezogenen Lehrerbildung und wissenschaftlichen Untersuchungen über Schullandheimfragen
- die Hilfestellung bei Veröffentlichungen zur Thematik „Schullandheim und Schullandheimaufenthalt“

Bitte unterstützen Sie die Stiftung mit einer Spende oder einer Zustiftung. Beides ist steuerlich absetzbar. Ihr Beitrag kommt direkt der Schullandheimarbeit zugute.

Dafür stehen Vorstand und Beirat.

Im Fall einer Zustiftung vermerken Sie auf der Überweisung bitte ausdrücklich den Hinweis: „Zustiftung“.

Bankverbindung für die Stiftung

**Deutsches Schullandheim:
Sparkasse Bremen
IBAN: DE84 2905 0101 0001 0061 62
BIC: SBREDE22XXX**



Stiftung Deutsches
Schullandheim



didacta 2020 VDS im „Lernort Bauernhof“

Der VDS-Vorstand hat aufgrund der in den letzten Jahren erheblich gestiegenen Kosten für eine qualitativ ansprechende Beteiligung an der didacta entschieden, für das kommende Jahr ein neues Messekonzept zu konzipieren. Und dies, obwohl wir in den letzten beiden Jahren jeweils viel beachtete und erfolgreiche Messebeteiligungen realisieren konnten – allerdings nur aufgrund der massiven finanziellen Unterstützung durch Dritte.

Mit den Mitgliedsbeiträgen haushalten

Um mit den Mitgliedsbeiträgen entsprechend haushalten zu können, haben wir bei unseren Mitgliedern um Unterstützung gebeten, die uns auch von fast 30 Stellen zugesagt worden ist und für die wir uns hier noch einmal sehr herzlich bedanken.

Neue Informationsangebote des VDS

Im Einvernehmen mit dem ausrichtenden Landesverband Baden-Württemberg haben wir uns für das Jahr 2020 für eine Standkooperation mit anderen Anbietern entschieden, auch um die wirtschaftliche Belastung für den VDS zu reduzieren. Im Rahmen der Gemeinschaftsschau „Landwirtschaft & Ernährung – erleben lernen“ haben wir über die Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof, bei der auch einige Schullandheime Mitglied sind, unser Interesse an einer Beteiligung an einem Gemeinschaftsstand auf didacta 2020 signalisiert. Diesem Wunsch wurde von dem Verantwortlichen für den Gemeinschaftsstand gern entsprochen.

Gemeinschaftsstand bringt Zusatznutzen

Als Partner erhalten wir am Gemeinschaftsstand die Möglichkeit, individuell auf unsere Medien, Projekte und Aktivitäten hinzuweisen und die Lehr-

kräfte sowie Erzieherinnen und Erzieher ausführlich über unsere Angebote zu informieren. Weitere Vorteile wie professionelle Pressearbeit, Betreuung und Versorgung des Standpersonals und Nutzung großer Freiflächen sind in dem Gemeinschaftsstand mit zahlreichen Netzwerknern inkludiert.

Verschaffen Sie sich einen eigenen Eindruck von dem Messekonzept und dem Stand. Besuchen Sie uns in Stuttgart! Auf unserer Website finden Sie demnächst weitere Informationen. ➡

Schullandheim Hannover: „Bio kostet nicht mehr“

In der Ausgabe 1/18 hatte Das Schullandheim bereits über die „Bio“-Umstellung der Speisekarte des Schullandheims Hannover berichtet. Wir ziehen nach eineinhalb Jahren Bilanz.

mit Beilagen. „Der Anblick der schieferen Masse an Fleisch löste bei uns schreckliche Bilder aus den Nachrichten von nicht artgerecht gehaltenen Tieren aus, es war ein Schock. Uns war klar: Wir mussten uns Gedanken über unser Speiseangebot machen“, erklärt Geschäftsführer Alexander Thron rückblickend.

Thron zieht jetzt Bilanz: Nach fünf Jahren Umstellung wird komplett auf Fleisch verzichtet („außer beim obligatorischen Grillen am Abschlussabend“). Das so eingesparte Geld konnte für hochwertigere „Bio“-Lebensmittel verwendet werden. Für die Hauswirtschaft ergab sich eine ideale Kombination, zum einen die nachhaltige Betriebsführung der Einrichtung und zum anderen die Vorbildfunktion für ihre Gäste, sagt Thron. Seine Erfahrungen nach einem Jahr: „Unabhängig vom direkten Gästefeedback und den Fragen, ob sich ‚Bio‘ lohnt, sehe



Voll auf „Bio“: Geschäftsführer Alexander Thron und sein Küchenchef Ralf Harting

Das Naturfreundehaus Hannover, eine Einrichtung in Trägerschaft der paritätischen Mitgliedsorganisation „Klasse Idee gGmbH“, verbucht im Jahr rund 16.000 Übernachtungen, davon 14.000 in Vollpension. Ausschlaggebend für die Ökologisierung der Küche war bei der Geschäftsleitung der Anblick eines von den Vorpächtern übernommenen Gerichts: Hähnchenbeine

ich es als unabdingbare Notwendigkeit an, möglichst viel ‚Bio‘ anzubieten – wegen des starken und direkten Zusammenhangs mit einer nachhaltig gestalteten Welt.“ 100 Prozent „Bio“ passe zum Nachhaltigkeitsansatz im Schullandheim, das sei sehr authentisch. Und die Gäste würden das auch merken. „Bio“ ist für die Hannoveraner inzwischen ein Werbemittel. ➡

**Zum Vormerken
Termine des VDS**

**Offene Vorstandssitzung,
Regionale Fachkonferenz Nord
und Mitgliederversammlung**

21. bis 24. November 2019

Veranstaltungsort:

Schullandheim am Buchenholz,

27412 Hepstedt

**Workshop „Nachhaltigkeit in der
Gemeinschaftsverpflegung“**

25. bis 27. November 2019

Veranstaltungsort: Schullandheim

Tellkampfschule (siehe Seite 25)

**Offene Vorstandssitzung und
Regionale Fachkonferenz West**

23. bis 26. Januar 2020

Ort wird noch bekannt gegeben

**Offene Vorstandssitzung und
Regionale Fachkonferenz Ost**

12. bis 15. März 2020

Ort wird noch bekannt gegeben

didacta 2020

23. bis 28. März 2020

Messe Stuttgart

**Offene Vorstandssitzung,
Regionale Fachkonferenz Süd
und Mitgliederversammlung**

23. bis 26. April 2020

Ort wird noch bekannt gegeben

Offene Vorstandssitzung

15. bis 17. Mai 2020

Ort wird noch bekannt gegeben

Bitte melden:

Nennen Sie uns Termine, Aktivitäten aus den Landesverbänden, Jubiläumsveranstaltungen, Weiterbildungen oder, oder, oder. Auf unserem Terminkalender veröffentlichen wir auch Angebote/Termine unserer Kooperationspartner. Wir freuen uns, wenn wir Ihren Termin publik machen und gegebenenfalls darüber in der Fachzeitschrift berichten können.

Meldungen bitte an: fachzeitschrift@schullandheim.de



Das Schullandheim ist die Fachzeitschrift des Verbands Deutscher Schullandheime e.V.

Herausgeber

Verband Deutscher Schullandheime e.V.

Geschäftsstelle

Gut Eichenberg 3, 34233 Fuldata-Rothwesten

Telefon: +49 5607 93412-50; Fax: +49 5607 93412-52

E-Mail: info@schullandheim.de

Redaktion

Roland Lattwein, E-Mail: fachzeitschrift@schullandheim.de

Bildrechte

Die Informationen stehen in den Bildern.

Titelbild: Adobe Stock – Urheber: Markus Mainka

Druckerei

dieUmweltDruckerei GmbH

Sydney Garden 9, Expo Park

30539 Hannover

Rechte

Bitte beachten Sie, dass Sie mit Einsendung der Unterlagen dem „Verband Deutscher Schullandheime e.V.“ die Nutzungsrechte für die Verwendung in Fachzeitschrift und Internet bis auf Widerruf einräumen. Ein Honoraranspruch entsteht grundsätzlich nicht. Die einsendende Person garantiert zudem, dass sie und nur sie Urheberin/Urheber der gelieferten Bilder und Texte ist und Ansprüche Dritter an dem Material nicht bestehen.

Leserbriefe und andere Beiträge

Die Redaktion von *Das Schullandheim* freut sich über jeden Text- und/oder Bildbeitrag. Wir müssen aber darauf hinweisen, dass die Beiträge und Leserbriefe die Meinung der Verfasserinnen und Verfasser und nicht die der Redaktion wiedergeben. Die Redaktion muss sich jedoch Kürzungen, durch das Layout vorgegebene Änderungen und eventuelle kleine Rechtschreibkorrekturen vorbehalten.

Vertrieb

Verlag Verband Deutscher Schullandheime e.V.

Geschäftsstelle – Tobias Fournes

Gut Eichenberg 3, 34233 Fuldata-Rothwesten

Telefon: +49 5607 93412-50; Fax: +49 5607 93412-52

E-Mail: info@schullandheim.de

Internet: www.schullandheim.de

Der Vorstand zieht Bilanz

Heiko Frost (Vorsitzender)



Danke für das tatkräftige Engagement

Am Anfang steht ein großer Dank an Vorstand und Geschäftsstelle für die Geduld, die Bereitschaft und die Energie, die sie aufgebracht haben. Ebenso für die Leichtigkeit, mit der eine enge Verbindung untereinander geknüpft wurde. In der Verantwortung, einen Verband zu führen, gibt es beständig Herausforderungen, denen gegenüber Einzelne unterschiedlichste Positionen beziehen. Ebenso galt es, beständig in der Kommunikation untereinander, mit den notwendigen Veränderungs- und Entscheidungsprozessen verbunden, immer wieder einen Konsens zu finden. Das hat sehr professionell funktioniert, für mich keine Selbstverständlichkeit bei den vielen Grundsatzfragen, die im Diskurs standen.

2016 trat ein Team an, das für grundlegende Veränderungen stand. Trotzdem war es uns nicht möglich, ein wichtiges Ziel zu realisieren: Die enge Verbindung zwischen dem Organ Vorstand und dem Organ Mitgliedschaft blieb ein Wunsch. Die offenen Vorstandssitzungen, als Instrument für die Begegnung und den Austausch gedacht, wurden als neue Methode nur vereinzelt angenommen. Regional Konferenzen zu realisieren ist ein weiterer Weg, diese Verbindung erneut anzustoßen. Ich freue mich auf diesen Prozess und das gemeinsame Wirken.

Es ist gelungen, den Verband in finanziell sicherem Fahrwasser zu bewegen. Trotz hoher Aufwände für Messeauftritte, für den neuen digitalen Auftritt, die Entwicklung einer Imagebroschüre, die Aktion „Es summt und brummt im Schullandheim“, das Gesamtverzeichnis und vieles mehr war der Mehrwert des Verbands, unter strengen Haushaltsvorgaben, deutlich und sichtbar. Danke an alle, die hierbei mitgewirkt und vorausschauend gehandelt haben. Die Herausforderung der kommenden Jahre wird unverändert heißen, mit geringen finanziellen Mitteln inhaltlich viel zu erreichen.

Unzählige Ideen und Maßnahmen wurden realisiert. Wir konnten dem Verband ein neues Gesicht und auch ein verändertes Bewusstsein für die Außenwahrnehmung geben. Geschichten gut zu erzählen – oder, wie Marketingexperten lieber sagen, Storytelling – ist ein wesentlicher Bestandteil der jüngsten Erfolge. Die Schullandheimarbeit ist ein wichtiger Impuls der außerschulischen Bildung. Hier sehe ich den Schwerpunkt der kommenden Jahre.

Es ist uns gelungen, Interessen für die Arbeit des Vorstands zu gewinnen. Ich freue mich über diese Beteiligung, auf neue Impulse und bin sehr dankbar für die Bereitschaft.

Für Mitglieder Vorteile über PARISERVE oder für die Reisepreissicherungsscheine zu erreichen – auch das waren wichtige Schritte in der Verbandstätigkeit.

Sich in der digitalen Welt zu bewegen ist nicht länger eine Frage der Haltung. Wir werden gemeinsam mit der Basis Konzepte für Schullandheime weiterentwickeln. Ebenso wichtig sind nachhaltige Schutzkonzepte. Die Welt von morgen ist auf veränderte Klimabedingungen ausgerichtet. Viele Schullandheime befassen sich mit diesem Thema, bieten Konzepte für die

Auseinandersetzung mit dem Thema an und verändern auch selbst ihr Bewirtschaftungskonzept. Ich freue mich auf die Arbeit über diese wichtigen Punkte, auf die Arbeit mit den vielen Mitarbeitenden in 240 Schullandheimen und mit einem fachlich gut aufgestellten Vorstand. ➡

Dirk Havertz (Schatzmeister)



Planungssicherheit für den VDS

Zu meinen regelmäßigen Aufgaben als Kassierer des VDS gehörten insbesondere die Erstellung der Haushaltspläne und der Kassenberichte, die Kontrolle der Buchführung, die Vorbereitung der Jahresabschlüsse sowie die Betreuung der jährlichen Rechnungsprüfungen. Hierzu erschien es zweckmäßig, ab dem Geschäftsjahr 2017 ein neues Buchführungssystem zu etablieren, das nach einer Eingewöhnungsphase die Geschäftsstelle zeitlich deutlich entlastet und durch Einführung eines neuen Kontenrahmens sowie von Kostenstellen den Besonderheiten des Gemeinnützigkeitsrechts und unserer Kostenstruktur in einem System gerecht wird.

In Zusammenarbeit mit dem für uns seit 2017 tätigen Steuerbüro Günther werden die Buchungen aller Belege seitdem nun extern vorgenommen, dabei über die Kontierung und Kostenstellenvergabe den relevanten

Geschäftsbereichen zugeordnet sowie die erforderlichen Abschlüsse und Voranmeldungen unmittelbar aus dem System heraus erzeugt.

Hierdurch konnten zwar diverse Fehlerquellen des alten Systems erfolgreich beseitigt werden, es ist aber immer noch und immer wieder in jedem Jahr ein größeres Stück Arbeit gewesen, diese zumeist auch noch unter dem Zeitdruck der früh im Jahr anstehenden Rechnungsprüfungen, den Feinschliff aller gebuchten Vorgänge und Zuordnungen abzustimmen und daraus letztlich den jeweils zur Prüfung fertigen Jahresabschluss zu erstellen und gegenüber den Rechnungsprüfern in allen Details zu erörtern.

Die Haushaltsplanung erfolgte jeweils im Anschluss an die Erstellung des Jahresabschlusses personell in enger Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle und dem Gesamtvorstand, sodass rechtzeitig zur Einladung der Mitgliederversammlung alles in trockenen Tüchern war.

Neben diesen technischen Neuerungen waren als drei wesentliche Aufgabenfelder der letzten Wahlperiode die Planung und Vorbereitung der Neuausrichtung der Verbandsstruktur, die Schaffung einer neuen Beitragsordnung und nicht zuletzt das Hinwirken auf ein zukunftsfähiges Beitragskonzept zu stemmen.

Letztere Neuerungen fanden in der Mitgliederversammlung vom 4. November 2017 breite Zustimmung, sodass hier nach langen Diskussionen im Vorfeld endlich ein Konsens und damit auch Planungssicherheit für den Verband erreicht werden konnte.

Zu den Aufgaben der Zukunft werden neben den eher technischen und jährlich wiederkehrenden Arbeiten möglicherweise auch die Planung der Finanzierung von größeren Projekten über Zuschüsse gehören, Letzteres erfordert aber auch ein Know-how, das über ehrenamtliche Mitarbeit allein nicht abzubilden sein wird. ➡

Norman May (Schriftführer)



Mehr Mitsprache der Mitglieder

Als ich 2014 als Quereinsteiger zum Schullandheim und 2016 dann zum VDS kam, erlebte ich einen Verband, der sich zum Ziel gesetzt hatte, das Schiff VDS in ruhigere Gewässer zu lenken.

Der amtierende Vorstand hat in den letzten Jahren viele Projekte angeschoben und realisiert. Was ich mir wünsche, sind noch mehr Unterstützung und die aktive Beteiligung von Seiten der Basis und der Landesverbände.

Ein Vorstand allein, auch wenn er aus Personen besteht, die viel Zeit und Kraft investieren, kann nicht alles umsetzen. An dieser Stelle ein großer Dank an meine Vorstandskollegin und -kollegen. Auch wenn wir unterschiedliche Persönlichkeiten sind, auch wenn wir nicht immer einer Meinung waren, so haben wir es doch geschafft, unser gemeinsames Ziel nie aus den Augen zu verlieren und durch konstruktive Zusammenarbeit immer einen Konsens zu finden.

Der „Umbau“ der Satzung und ihrer Strukturen hatte nur einen einzigen Zweck: Die Mitglieder mehr ins Boot zu holen und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich direkt beteiligen zu können. Auch hier könnte das Interesse größer sein. Ich bedanke mich hiermit bei den engagierten Mitgliedern, die zu den offenen Vorstandssitzungen oder den Mitgliederversammlungen kommen und sich aktiv beteiligen.

Projekte wie die neue Homepage oder die Einkaufsgemeinschaft PARISERVE brauchen die Unterstützung

der Basis, damit sie funktionieren. Dabei ist die Teilnahme an der Einkaufsgemeinschaft so einfach. Man braucht weder den Lieferanten noch seinen Warenkorb zu ändern. Die Häuser, die daran teilnehmen, sparen eine Menge Geld und sind begeistert.

Und auch bei der neuen Homepage würde ich mir eine bei Weitem höhere Beteiligung wünschen. Man kann dort so vieles umsetzen, sein Haus, seine Projekte präsentieren und vieles mehr. Der amtierende Vorstand hat mit dieser Homepage ein Werkzeug für die tägliche Arbeit seiner Mitglieder geschaffen.

Der Vorstand und meine Admin-Kollegen Tobias Fournes und Jens Hertwig werden auf den Regionalkonferenzen Informationen über die Website und Tipps für die effektiven Nutzung geben. Im Internet und in den sozialen Medien liegen die Chancen für ein erfolgreiches Marketing, dafür, mit geringem Aufwand mehr Übernachtungen generieren.

Die Neuwahlen für den Vorstand stehen an. Machen Sie bitte von Ihrem Wahlrecht Gebrauch! Kommen Sie zu den Mitgliederversammlungen und bringen Sie Ihre Stimme und Ihre Ideen ein. Ich würde mich über eine engere Zusammenarbeit sehr freuen. ➡

Christine Schilling (stellv. Vorsitzende)



BNE steht an vorderster Stelle

Bei der Wahlversammlung 2016 habe ich mich sehr kurzfristig entschieden, mich als einzige Frau und Vertreterin eines ostdeutschen Bundeslands in

den neuen Vorstand wählen zu lassen. Hier habe ich meine Erfahrungen als Vorsitzende des Brandenburger Schullandheimverbands und als Leiterin einer Einrichtung mit über 500 Betten südlich von Berlin (wovon nur ein kleiner Teil als Schullandheim genutzt wird) einbringen können.

Viel Zeit hatte ich der Vorbereitung einer Befragung der einzelnen Schullandheime gewidmet. Ich konnte diese sehr umfangreiche Befragung dann leider nicht in allen Schullandheimen direkt durchführen, da meine hauptamtliche Aufgabe dieses leider nicht mehr zuließ.

In vielen Veranstaltungen und bei der Verbreitung habe ich das Projekt „Blühwiesen“ unterstützt, das mir wirklich am Herzen liegt. „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ steht in unserer täglichen Arbeit an vorderster Stelle und nimmt in der Vorstandsarbeit des Schullandheimverbands immer mehr Raum ein.

Ich habe verschiedene Gespräche mit Bundestagsabgeordneten unterschiedlicher Fraktionen vorbereitet und dann den Vorsitzenden Heiko Frost zu diesen Treffen begleitet. Einen Termin mit Jana Schimke, einer jungen Brandenburger CDU-Abgeordneten, habe ich ebenfalls vorbereitet. Dieser Kontakt zu ihr besteht weiterhin.

Leider haben sich während meiner Amtszeit einige private Veränderungen ergeben, sodass ich viele Vorhaben nicht so umsetzen konnte, wie es ursprünglich mein Ziel gewesen war. So konnte ich in diesem Jahr nur an zwei Vorstandssitzungen teilnehmen.

Die Übernahme meines Schullandheims durch einen jüngeren Geschäftsführer verzögert sich, und ich muss hier meine ganze Kraft aufbringen. Auch haben wir für den Brandenburger Schullandheimverband noch keinen Nachfolger gefunden.

Ich muss ehrlich sagen, dass ich sehr froh bin, dass sich neue Mitstreiterinnen und Mitstreiter für die Vorstandsarbeit einbringen wollen, und ich werde den Staffelstab gern weitergeben.

Trotz allem habe ich sehr viel gelernt in der Verbandsarbeit der letzten drei Jahre und ich werde die daraus gewonnenen Erfahrungen in meiner weiteren Arbeit nutzen. Danke an meine Mitstreiter, die noch weit mehr Zeit, Kontakte und Ergebnisse in die Vorstandsarbeit eingebracht haben. ➡

Horst Cürette (stellv. Vorsitzender)



Zentraler Ansprechpartner für Schulen und Jugendverbände werden

Zunächst einmal bedanke ich mich bei meiner Kollegin und meinen Kollegen im Vorstand dafür, dass wir in rauen Zeiten und auch nach angestregten und hitzigen Diskussionen immer wieder eine Basis für eine zielorientierte Zusammenarbeit gefunden haben. Ich bedanke mich dafür, dass alle, soweit es ihnen gesundheitlich oder aus anderen Gründen möglich war, im Rahmen der anfangs verabredeten Zeitkorridore mitgearbeitet haben, teilweise auch deutlich darüber hinaus. Dem Vorsitzenden, der trotz einer hohen Verantwortung für ein großes Unternehmen sich immer wieder zur Verfügung gestellt und Knoten durchschlagen hat, gilt ebenso mein besonderer Dank wie Dirk Havertz, der immer wieder und jedes Jahr zahlreiche Urlaubstage für die Mitarbeit im Bundesvorstand geopfert hat.

Ich danke meinen Vorgesetzten und den Hausspitzen dafür, dass ich seit Jahren einen Teil meines Engagements auch dienstlich einbringen kann, und ich danke meinem Minister,

der die außerschulische Bildung in Schullandheimen und die Bildung für nachhaltige Entwicklung immer wieder nach Kräften unterstützt.

Viele hundert Stunden an ehrenamtlicher Arbeit waren jährlich für die vielfältigen Herausforderungen notwendig, vieles hat sich gelohnt, leider bin ich längst noch nicht mit allem zufrieden.

Voraussetzung für erfolgreiches Marketing

Ich selbst sehe die auslaufenden vier Jahre mit einem lachenden und einem weinenden Augen: das eine sieht eine Fülle von angestoßenen Projekten, eine Reihe von erledigten Aufgaben, wie zum Beispiel die Imagebroschüre, eine Verstetigung der Mitgliedsbeiträge, das In-Wert-Setzen der pädagogischen Arbeit durch eigene Veröffentlichungen der PAS, die hervorragende Didacta-Beteiligungen, endlich ein Gesamtverzeichnis und die Schaffung von guten Voraussetzungen für erfolgreiches Marketing. Mit dem anderen sehe ich traurig auf den noch steigerungsfähigen Teamgeist innerhalb der Organisation VDS. Dort, wo man nicht von der Verbandsspitze aus mit Dekreten oder Erlassen agieren kann, dort kommt es auf eine enge Zusammenarbeit aller Ebenen an. Leider haben wir uns hier – aus welchen Gründen auch immer – nicht in dem wünschenswerten Umfang gegenseitig unterstützt. Ich weiß, dass auch viele Landesverbände den scheinbaren Rückgang der Identifikation in Bezug auf ihre Mitglieder beklagen. Wir müssen enger zusammenrücken und endlich an einem Strang – und in die gleiche Richtung – ziehen, wenn wir im Wettbewerb mit anderen bestehen wollen. Die Streichung des Instruments der Delegiertenversammlung in der Satzung hat zu einem Vakuum in der Verbindung zu den Landesverbänden geführt, das müssen wir schnellstens mit Leben füllen.

VDS für neue Mitglieder interessant

Ich sehe es positiv, dass wir auch für

neue Mitglieder interessant geworden sind. Neumitgliedergewinnung auch aus anderen Organisationen, die Sicherung bestehender Mitgliedschaften und die Stärkung der Mitgliederbeziehungen zusammen mit den Landesverbänden – das sind zentrale Aufgaben der kommenden Jahre. Die Stärkung unserer Marketingbemühungen in den einzelnen Häusern, Binnenmarketing, Stammkundengewinnung und -pflege sind weitere Herausforderungen, die wir noch besser meistern müssen. Der Ausbau der Kontakte in die Bundes- und Landespolitik muss forciert werden. Das Beispiel der engen Kooperation mit dem Landesverband Sachsen-Anhalt macht deutlich, dass dort, wo wir zusammenarbeiten, auch im politischen Raum etwas erreicht werden kann.

Vorreiter im Klimaschutz werden

Ebenso müssen wir für alle Schulen und Jugendorganisationen zum zentralen Ansprechpartner in der Pädagogik werden, wenn es um die Frage geht, was an Projekten man in Sachen Klimaschutz, Ressourcenverbrauch, Plastikvermüllung der Meere, nachhaltige Ernährung, globale Gerechtigkeit etc. unterrichtsergänzend durchführen kann. Wir müssen entweder eigene Angebote vorhalten oder Partnerschaften mit kompetenten Spezialisten eingehen, die dazu führen, dass wir unsere Häuser für diese Projektarbeit nutzen können. Ich sehe noch riesige Entwicklungspotenziale, was den erfolgreichen Einsatz und die breitere Nutzung unserer Website zum Beispiel für Marketing, Belegung, Präsentationen oder Kommunikation

angeht. Sobald wir unsere Geschäftsstelle mit einer weiteren Person verstärkt haben, müssen wir uns endlich um Förderprogramme und Unterstützungen durch Stiftungen bemühen. Hier laufen wir den Wettbewerbern deutlich hinterher.

Es gibt noch viele offene Baustellen, und ich sehe noch sehr viele Ziele, die wir anpeilen sollten. Aber auch die kommenden vier Jahre dauern nur vier Jahre, und wir arbeiten überwiegend ehrenamtlich.

Packen wir's weiter an – alle zusammen. Ich wünsche dem künftigen Vorstand viel Erfolg und einen langen Atem. ➡

Vorstandswahlen

Der VDS ist in der außerschulischen Bildung eine herausragende Institution. Die Anforderungen an die Führung eines solchen Verbands steigen stetig. Deshalb ist es umso wichtiger, dass weitere Ehrenamtliche mit ausgewiesener Fachkompetenz für den Vorstand kandidieren. Das Schullandheim stellt sie vor.

**Kandidatur für:
Pädagogik-Vorstand
Mathias Meßoll**



Mathias Meßoll, gebürtiger Westfale. Nach dem Diplom in Geografie mit den Nebenfächern Umweltpsychologie und Wirtschaftswissenschaften habe ich den Beruf des Lehrers ergriffen. Umzug mit Familie nach Rhein-

land-Pfalz. Als Klassenlehrer schätzte ich die pädagogische Arbeit außerschulischer Bildungseinrichtungen und die vielfältigen Möglichkeiten von Klassenentwicklung und Umwelt-erfahrungen auf Klassenfahrten.

Nach Stationen im Bereich Medienkompetenz, Qualitätsentwicklung und schulische IT, unter anderem Einführung von Tablets in der Schule, wechselte ich 2014 an das Pädagogische Landesinstitut Rheinland-Pfalz, zuständig zunächst für die Berufs- und Studienorientierung und die Einführung einer landesweiten Potenzialanalyse.

Inzwischen bin ich Referatskoordinator für die Bereiche ökonomische Bildung (öB) und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Neben Lehrerfort- und -weiterbildung sowie den

außerschulischen Lernorten und vielfältigen Kooperationen gehen meine Themenfelder von A wie „Abenteuer Abfall“ über „Bienen“ und „Biodiversität“ sowie „Klimawandel“ und „Landesforsten“ aber auch „Partizipation“ und „Demokratiebildung in der BNE“ bis hin zu Z wie „Zertifizierungen von BNE-Schulen“.

Mit der Anfrage und der Kandidatur für einen Sitz im Vorstand des VDS im Bereich Pädagogik wird dieser Kreis nun erweitert – von den eigenen Erfahrungen als Schüler und Lehrer hin zur Gestaltung der wertvollen außerschulischen Bildungsarbeit der Schullandheime, besonders in der BNE. Das betrifft dann auch meine Kinder, die nun selbst auf Klassenfahrt gehen. ➡

E-Mail: mathias.messoll@pl.rlp.de

Kandidatur für: kaufmännischen Vorstand Stefan Theßenvitz



Stefan Theßenvitz, seit 1997 freiberuflicher Unternehmensberater. Geboren 1963 in Hamburg, Studium in Coburg und Nürnberg; seit 2011 in Leipzig. Gelernter Diplom-Betriebswirt (FH), früher Marketing-, Vertriebs-

und Personalleiter in Agenturen und Unternehmen.

Meine hauptsächlichen Arbeitsfelder: Innovationen, Marktforschung, Milieuforschung, Marketing, Vertrieb, Öffentlichkeitsarbeit und Bildung für nachhaltige Entwicklung für Ministerien, Verbände, Hochschulen, Institutionen und Unternehmen in ganz Deutschland.

Wichtig ist mir in meiner Arbeit: Menschen in den Mittelpunkt stellen, substanziellen Nutzen stiften, dauerhafte Werte schaffen. Woran ich festhalte, auch wider den Zeitgeist: Die Betriebswirtschaft ist eine Sozialwissenschaft. Alles, was wir tun, muss dem Menschen dienen. Meine Lieblingsworte: Wertschöpfung, Wirksamkeit, Wertschätzung, Wohlfahrt.

Der Dreiklang meiner Arbeit: ERKENNEN – Wenn wir etwas verändern möchten, dann müssen wir die Situation klar erkennen. Nur was man versteht, kann man verändern. BEHERRSCHEN – Wenn wir gestalten wollen, dann müssen wir den Markt, die Qualität, die Kosten beherrschen. BEGEISTERN – Der Treibstoff für Erfolg ist Begeisterung, Engagement und gelingende Überzeugung.

In diesem Sinne würde ich mich sehr freuen, zur gedeihlichen Entwicklung des Verbands Deutscher Schullandheime beitragen zu dürfen. ➡

www.thessenvitz-unternehmensberatung.de/

Kandidatur für: stellv. Vorsitzende Carmen Witzel



Ich bin seit 1990 in der Kinder- und Jugendarbeit der Stadt Nordhausen tätig, zuerst als Jugendbildungsreferentin, dann als Leiterin des Bereichs Jugend & Freizeit. Seit 1998 koordi-

niere ich das Programm des Jugendgäste- und Bildungshauses Rothleimühle, seit Frühjahr 2003 als dessen Leiterin. Unsere Programmbausteine bilden das Kernstück der pädagogischen Arbeit. Unser pädagogisches Profil, das ich mit meinem Team entwickle, hat dem Haus bedeutende Zertifizierungen eingebracht. Seit 1998 sind wir GUT-DRAUF-Unterkunft, es folgten QMJ-, Reisetz- sowie „Bett und Bike“-Zertifizierungen.

Seit 20 Jahren arbeite ich mit Rolf Zuckowski zusammen, eine wahre Bereicherung für unsere Projekte. Unsere „Klassenreise zur Musik“ ist ein beliebtes Projekt für Grundschulklassen der drei Bundesländer rund um den Harz, mittlerweile sogar als bi- oder trilaterale Kinder- und Jugendbegegnung.

Ehrenamtlich bin ich Vorsitzende des Marketing-Beirats des regionalen Tourismusverbands Südharz-Kyffhäuser. Ich bin Jahrgang 1966, ausgebildete Bankkauffrau und Dipl.-Sozialpädagogin (FH Köln).

Meine Motivation zur Kandidatur ist geprägt von meinem großen Interesse an Vernetzung und inhaltlichem Austausch. Pädagogisch betreute Klassenfahrten in unseren Schullandheimen sind ein gesellschaftlich wertvoller Beitrag zur außerschulischen Bildung. Dies weiterzuentwickeln in einem starken Netzwerk ist mir ein großes Anliegen. ➡

E-Mail: c.witzel@jugendsozialwerk.de

Pädagogische Arbeitsstelle (PAS): „Die Schullandheim-Idee in die Breite tragen“

Er ist Leiter des Fachdienstes Wald&Biosphäre in Blieskastel, einer beschaulichen Stadt im Herzen des Biosphärenreservats Bliesgau, stellvertretender Vorsitzender des saarländischen Schullandheimverbands und Leiter der Pädagogischen Arbeitsstelle des VDS mit Sitz im Ökologischen Schullandheim Spohns Haus: Dr. Helmut Wolf ist ein vielseitiger und engagierter Fachmann für Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).

„Von jung an war ich von der Idee Schullandheim begeistert“, schwärmt er, „die besondere Atmosphäre, das ganztägige Zusammenleben, das entdeckende Lernen, die Selbstverwirklichungserfahrung junger Menschen.“ Der Vater von zwei erwachsenen Kindern sieht seine Mission darin, „die Schullandheim-Idee in die Breite zu tragen.“



Dr. Helmut Wolf. In seiner Dissertation befasste er sich mit dem Thema „Die lokale Waldgeschichte des Biosphärenreservats Bliesgau als Baustein einer Bildung für nachhaltige Entwicklung“.

Wolf weiß um die beschränkten finanzielle Möglichkeiten der Schullandheime. Deshalb sind die von ihm entwickelten Projekte allesamt „low budget“. Die Pädagogen in den Schul-

landheimen sollen sie problemlos und ohne großen Aufwand realisieren können. Besonders am Herzen liegt ihm das Thema Biodiversität: der Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen als Voraussetzung für den Erhalt der Lebensgrundlagen der Menschen. Schirmherren der Kampagne sind Prof. Gerhard de Haan, der „Vater der BNE“ von der Freien Universität Berlin, und der saarländische Umweltminister Reinhold Jost. Wolf erklärt gegenüber *Das Schullandheim* seine wichtigsten Projekte und Vorhaben.

Die Entdeckerkiste Biodiversität: eine Schatztruhe für große und kleine Programme zum Thema „Artenschutz“ in Schullandheimen. Das Projekt hat einen Wert von 10.000 Euro. Das Geld dafür kommt von der Stiftung „proWIN pro nature“ und der „Stiftung Deutsches Schullandheim“.

Der Waldforscher 1 und 2: eine Handreichung für die pädagogische Arbeit. Zwei Beobachtungshefte, die sich hervorragend für den Unterricht, für Wandertage, im privaten Einsatz und besonders für Projekttag und -wochen in Schullandheimen eignen.

Baumpflanzaktionen mit Schullandheimen: In Zusammenarbeit mit der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald hat Wolf mit mehreren Schulland-

heimen auf deren Gelände Bäume, überwiegend Esskastanien, gepflanzt. Schullandheime, die ebenfalls Interesse daran haben, melden sich am besten über die Landesverbände, die die Aktionen koordinieren.

Fledermaus-Projekt: Wolf hat eine Anleitung erarbeitet, mit deren Hilfe Schullandheime spannende Fledermaus-Führungen durchführen können. *Das Schullandheim* wird in der nächsten Ausgabe ausführlich darüber berichten.

Floß der Nachhaltigkeit: Junge Menschen bauen ein Floß und fahren damit los. Das Holz kommt aus dem nahen Wald, die Jugendlichen bearbeiten die Stämme, binden sie nach einer Bauanleitung fest zusammen. Wolf hat dieses Projekt mit 300 Schullandheimgästen, auch im Rahmen eines gemeinsamen Ferienaufenthalts von Jugendlichen aus der Ukraine, Polen und Deutschland, in Spohns Haus durchgeführt. *Das Schullandheim* wird in der nächsten Ausgabe ausführlich darüber berichten.

Pädagogische Workshops: Praktische Arbeit geht nicht ganz ohne Theorie. Auf den regionalen Fachkonferenzen wird Wolf deshalb Anleitungen dafür geben, wie die pädagogische Entdeckerkiste am besten genutzt wird.

Fachbibliothek des VDS: Wolf hat in zweieinhalb Jahren in Spohns Haus die Fachbibliothek des VDS aufgebaut, auch aus dem Bestand der Literatur aus Gut Eichberg. Die Sammlung von mehr als hundert Titeln stellt er in Kürze ins Netz, die Bücher sind dann für jedes VDS-Mitglied kostenlos ausleihbar.

Wolfs nächste Projekte: „Ich würde gern das Spektrum der pädagogischen Materialien um die Themen Ernährung, Wasser, Klimaschutz, Integration und Migration erweitern.“

Diese Entdeckerkiste hat es in sich



Dr. Helmut Wolf und seine pädagogische Kiste: Die Kiste ist 50 x 34 x 28 Zentimeter groß, aus heimischem Birkenholz vom WZB, der Behindertenwerkstatt in Spiesen, hergestellt und gesponsert von der Stiftung „proWIN pro nature“. Darin befinden sich circa 20 spannende Schriften zum Erleben und Entdecken der Natur.


Eine kompakte Schatztruhe für Erlebnis- und Entdecker-Touren in der Natur, gefüllt mit spannenden Geschichten und Informationen, dazu eine Becherlupe und ein Fledermauskasten. Die Kiste hat einen Wert von 250 Euro. Für die Schullandheime gibt es sie kostenlos.

50 dieser Truhen hat Dr. Helmut Wolf, Leiter der Pädagogischen Arbeitsstelle des Bundesverbands Deutscher Schullandheime (VDS) für naturaktive Schullandheime fertigen und füllen lassen. „In unserer heimatischen Natur müssen wir einen starken Rückgang bei Vögeln, Insekten und Fledermäusen beklagen“, sagt Wolf. In Hessen seien in den letzten 230 Jahren über 140 Pflanzenarten ausgestorben. Dabei sind 80 Prozent unserer Blühpflanzen, auch der Wirtschaftspflanzen, auf die Bestäubung von Insekten angewiesen. Wenn die Biodiversität weiter Schaden nimmt, werden auch unser Ökosystem und damit die Erträge der Landwirtschaft beeinträchtigt.

Verlosung von 10 Kisten

Die Entdeckerkisten sind ein weiteres Element der Kampagne des VDS „Es summt und brummt ums Schullandheim“. Paten sind Prof. Gerhard de Haan von der Freien Universität Berlin und Reinhold Jost, der saarländische Umweltminister, der die Arbeit der Schullandheime unterstützt.

Auf der ersten regionalen Fachkonferenz Nord des VDS vom 21. November 2019 bis 24. November 2019 im Schullandheim am Buchenholz, Tarmstedter Straße 7, 27412 Hepstedt wird der Bundesvorstand die ersten zehn Kisten unter den Teilnehmern verlosen.

Mit dieser Entdeckerkiste sind die Klassen und die Jugendgruppen gut gerüstet für einen Aufbruch in die Natur. Denn: „Ein Gramm Erfahrung ist mehr wert als eine Tonne Theorie“, zitiert Wolf den amerikanischen Philosophen und Pädagogen John Dewey. 

Das und viel mehr ist in der Kiste drin



Das inklusive Handbuch „Blaues Wunder“ ist für die dritte und vierte Klasse der Grundschulen konzipiert und unterstützt mit seinen vielfältigen und flexiblen Materialien gemeinsames Lernen in heterogenen Gruppen. Dabei werden kreative didaktische Ideen und eine Vielfalt an methodischen Hinweisen vorgestellt, die auf die unterschiedlichen Lernbedürfnisse der Kinder eingehen. Welche Verantwortung tragen wir als Konsumentinnen und Konsumenten dieser Produkte, die im globalen Süden produziert werden? Welchen Einfluss haben wir auf die Produktionsketten und wie können wir zur Verbesserung der globalen Situation in Bezug auf Wasser beitragen? „Blaues Wunder“ zeigt die Handlungsoptionen für Kinder auf (inkl. CD). Behinderung und Entwicklungszusammenarbeit e.V. (bezev), Essen info@bezev.de

Wildbienen & Wespen in Nisthilfen:

Neben morphologischen Merkmalen werden biologische Daten (Flugzeit, Verhalten, Pollenpflanzen, Larvennahrung etc.) als Unterscheidungshilfen berücksichtigt. Es wurde darauf geachtet, möglichst Merkmale auszuwählen, die auch für Einsteiger gut mit dem bloßen Auge zu erkennen sind. 12-seitiger Faltposter, robust und bedingt wetterbeständig. Sehr gut zum Mitnehmen geeignet; 70 Fotos, Bestimmungstabelle Mauerbienen. Vademecum-Verlag.

Hummel-Card – Die häufigsten Sieben:

Schnellbestimmung der häufigsten sieben Hummelarten in Deutschland, im

Visitenkartenformat. Ideal für umweltpädagogische Hummelprojekte. Passt in jedes Portemonnaie. 4-seitiger Faltposter, robust und bedingt wetterbeständig durch Cellophanierung, gefalzt auf 5,5 x 8,5 cm. Vademecum-Verlag.



Die schönsten Seiten unserer Natur:

Unsere 550 häufigsten Tiere, Pflanzen und Pilze lassen sich mit diesem Naturführer ganz einfach bestimmen. Gegliedert nach Lebensräumen, zeigen 800 Farbfotos und Detailabbildungen auf einen Blick alle typischen Merkmale einer Art. Wer sammeln und genießen möchte, erhält zu den wichtigsten essbaren Pflanzen und den häufigsten Giftpflanzen wichtige Informationen für unterwegs. Auch Tierspuren am Strand, im Wald und an Gewässern – von Muschelschalen bis zum Froschlaich – können mit diesem Führer einfach zugeordnet werden. Der erfolgreiche Naturführer in KOSMOS-Qualität, ideal für unterwegs!

Die Lernwerkstatt beschäftigt sich mit den Lebewesen und ihrer Anpassung an ihr jeweiliges Ökosystem. Dabei werden nicht die heimischen, sondern die „exotischen“ Groß-Ökosysteme (Polarregion, Savanne/Steppe, Wasser, Wüste, tropischer Regenwald) hinsichtlich ihrer geographischen Lage und Besonderheiten vorgestellt. Die Schülerinnen und Schüler lernen die unterschiedlichsten Lebewesen, ihre Klassifikation und Lebensweise kennen. Die Aufgabenstellungen lassen sich sowohl in der Freiarbeit als auch im regulären Unterricht oder in Vertre-

tungsstunden einsetzen. 56 Seiten, mit Lösungen, Klasse 3 bis 7, Themen und Fächer: Biologie und Sachunterricht. Kohlverlag.



Bienen – Artenvielfalt und Wirtschaftsleistung:

Die Beschäftigung mit den Bienen und ihrer Lebenswelt bietet in der schulischen und außerschulischen Bildung einen praktischen, alltagsbezogenen Zugang zur nachhaltigen Entwicklung. Am Beispiel der Bienen ist in idealer Weise darstellbar, welchen ökonomischen und sozialen Nutzen die Natur in ihrer Vielfalt für den Menschen hat und was er von der Natur lernen kann. Es zeigt aber auch, wie diese Vielfalt geschützt werden kann und warum sie nicht zuletzt auch aus wirtschaftlichen Gründen schützenswert ist. Unterrichtsbausteine aus den Themen Imkerei und Honig, Bienen im Biologie-Unterricht, Bienen und Biodiversität, Bienen in anderen Fächern, Bienen an der Schule. 68 Seiten, DIN A4. Edition Spohns Haus.

Der Wald – Reservoir des Lebens:

Die Idee bezieht sich auf die Lehrpläne für die Sekundarstufe I. Die Module sind für außerschulische Lernorte der Jugendarbeit und Umweltbildung geeignet. Themen: Regenwald – oder was?; Waldralleye – Den Wald mit seinen Bäumen sehen; Waldkochbuch – Kochen mit Waldpflanzen – Waldbuffet; Auf der Straße der Waldameisen; Abfallinformationstafel; Wasserfilter Waldboden – Wasserwerk Wald. Der Wald, das Wasser und wir. 68 Seiten. Edition Spohns Haus.

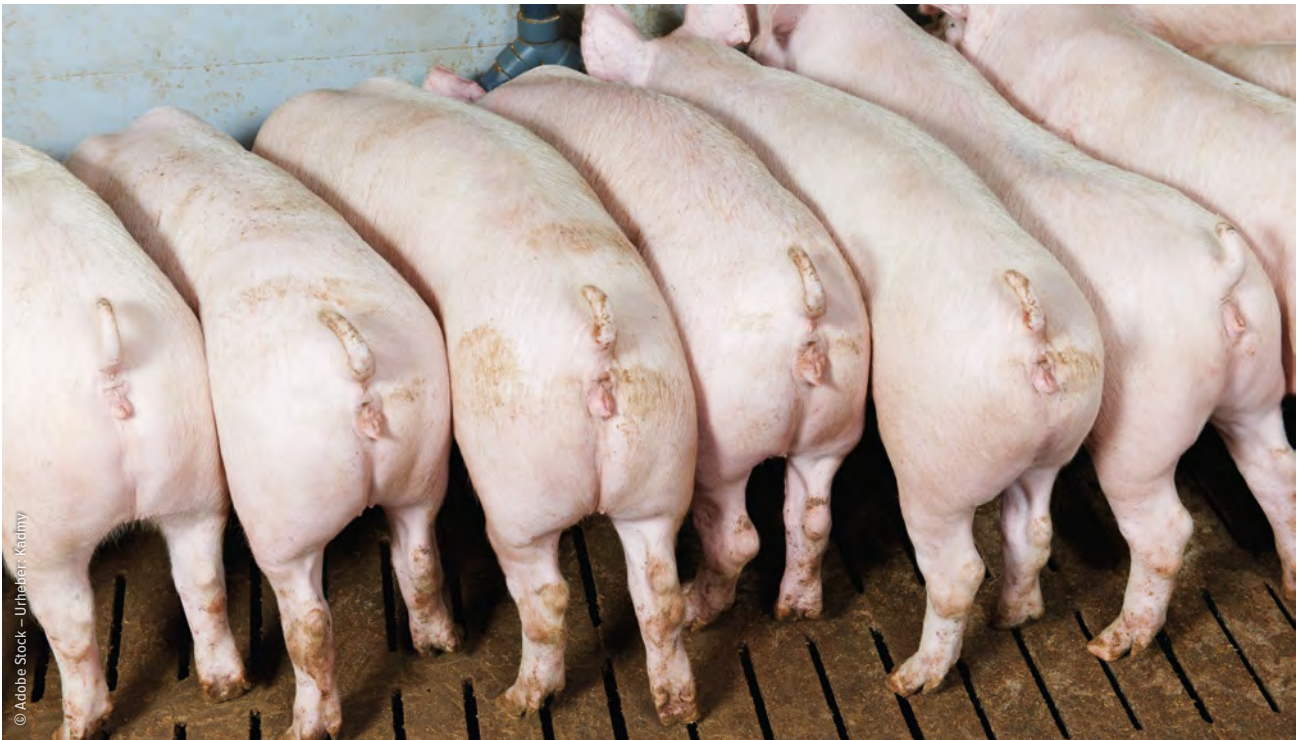


Appetit machen auf eine bessere Welt



Die Küche eines Schullandheims mittlerer Größe serviert über das Jahr an die 50.000 Mahlzeiten. Tausende Tonnen Lebensmittel gehen so durch die VDS-Heime. Bei der Warenbeschaffung und beim Kochen werden Gesundheit und Klimaschutz immer wichtiger. Einige Häuser stellen deshalb auf nachhaltige Ernährung und Ernährungsbildung um. Nachhaltig kochen und essen – ein Marketingargument gegenüber Mitbewerbern um Klassenfahrten und Gruppenreisen. *Das Schullandheim* nennt die wichtigsten Fakten und Argumente für eine Qualitätsoffensive in der Gruppenverpflegung.





SCHWEINELEBEN in der industriellen Landwirtschaft: Spaltböden und wenig Platz verursachen Gesundheitsschäden und bedingen Medikamenteneinsatz

Im Fokus der nachhaltigen Ernährung steht die gesamte Produktionskette: von der Landwirtschaft über die Supermärkte bis hin in die Küche. Anbau, Verarbeitung, Transport und Lagerung von Lebensmitteln, aber auch die Zubereitung von Speisen und die Entsorgung von Resten verursachen rund 15 Prozent der Treibhausgasemissionen des privaten Konsums. Werden auch andere Umweltbelastungen mitbetrachtet, etwa die Belastung von Böden und Gewässern durch den Eintrag von Nitrat oder der Schwund von Biodiversität durch den Einsatz von Pestiziden und den Anbau in Monokulturen, steigt der Anteil auf rund ein Drittel der Schäden für Umwelt und Klima. Dies hat das Öko-Institut in Freiburg errechnet.

Landwirtschaft betrifft unsere Lebensgrundlagen

Landwirtschaft betrifft uns alle, denn es geht um unsere Lebensgrundlagen: Erde, Wasser, Luft und Nahrung. Mehr und bessere Ernten – so lautete früher die zentrale Herausforderung an die Bauern. Die industrialisierte Landwirtschaft sollte der Schlüssel dazu sein. Was wurde nicht alles vorhergesagt: Höhere Erträge, pestizidresistente Pflanzen, genmanipulierte Sorten, gewappnet gegen Schädlinge und Umweltgefahren aller Art – die Liste ist lang. Was ist davon geblieben?

6.400 Quadratkilometer Regenwald verbrannt (2019)

Die Landwirtschaft trägt akut zum Klimawandel bei: Treibhausgase, Wasserverbrauch, Übernutzung der Böden und Monokulturen verschärfen bei schwindenden Ressourcen das Problem, eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Oftmals werden für neue Ackerflächen wertvolle Urwälder gerodet. So vernichteten Brände im Ama-

zonas-Regenwald, dem größten Tropenwald der Welt, im Jahr 2019 in nur acht Monaten mehr als 6.400 Quadratkilometer Regenwald.

Pestizide: mehr Ertrag, weniger Artenvielfalt

Um den Ertrag zu steigern, werden zahlreiche Gifte eingesetzt, teilweise in gesundheitsschädlichen Mischungen. Laut Weltgesundheitsorganisation sterben jährlich über 200.000 Menschen an Pestiziden. Dem Wissen um diese existenziellen Probleme muss dringend ein radikales Umdenken in Wissenschaft, Politik und beim Verbraucher folgen, wenn wir diesen Planeten nicht dauerhaft schädigen und das Überleben von Millionen Menschen aufs Spiel setzen wollen. Die Europäische Union plant deshalb, zum Beispiel Glyphosat zu verbieten.



Urwälder werden oft brandgerodet, um großflächig Futterpflanzen für Schlachtvieh in Deutschland anbauen zu können



© Adobe Stock – Urheber: lightpoet

ARTGERECHTE Haltung – Bewegungsfreiheit und bessere Tiergesundheit: Die Erzeugung von „Bio“-Fleisch hat in den letzten Jahren zugenommen

Tierische Lebensmittel gefragt

Bei einer repräsentativen Umfrage des Landwirtschaftsministeriums gaben 89 Prozent der Befragten an, ihnen sei es „wichtig“ oder sogar „sehr wichtig“, dass tierische Lebensmittel aus besonders tiergerechter Haltung stammen. Gleichzeitig hat Bio-Fleisch gerade einmal einen Marktanteil von 2 Prozent. Eine Erhöhung dieser Quote und eine Abschwächung unseres Fleischhungers wären nicht nur gut für die Tiere, sondern auch für Natur und Umwelt.

Weltweit der größte Wasserverbraucher

Die Fleischproduktion benötigt viel Wasser. Insbesondere in Ländern, die ohnehin mit Wasserknappheit zu kämpfen haben, können der Anbau von Futtermitteln und die Fleischproduktion den Wassermangel verschärfen. Schon heute ist die Landwirtschaft weltweit der größte Wasserverbraucher: Mehr als 70 Prozent der weltweiten Süßwassernutzung gehen auf ihr Konto. Um ein Kilogramm Rindfleisch zu produzieren, werden rund 15.500 Liter Wasser

12 KURZE LEKTIONEN

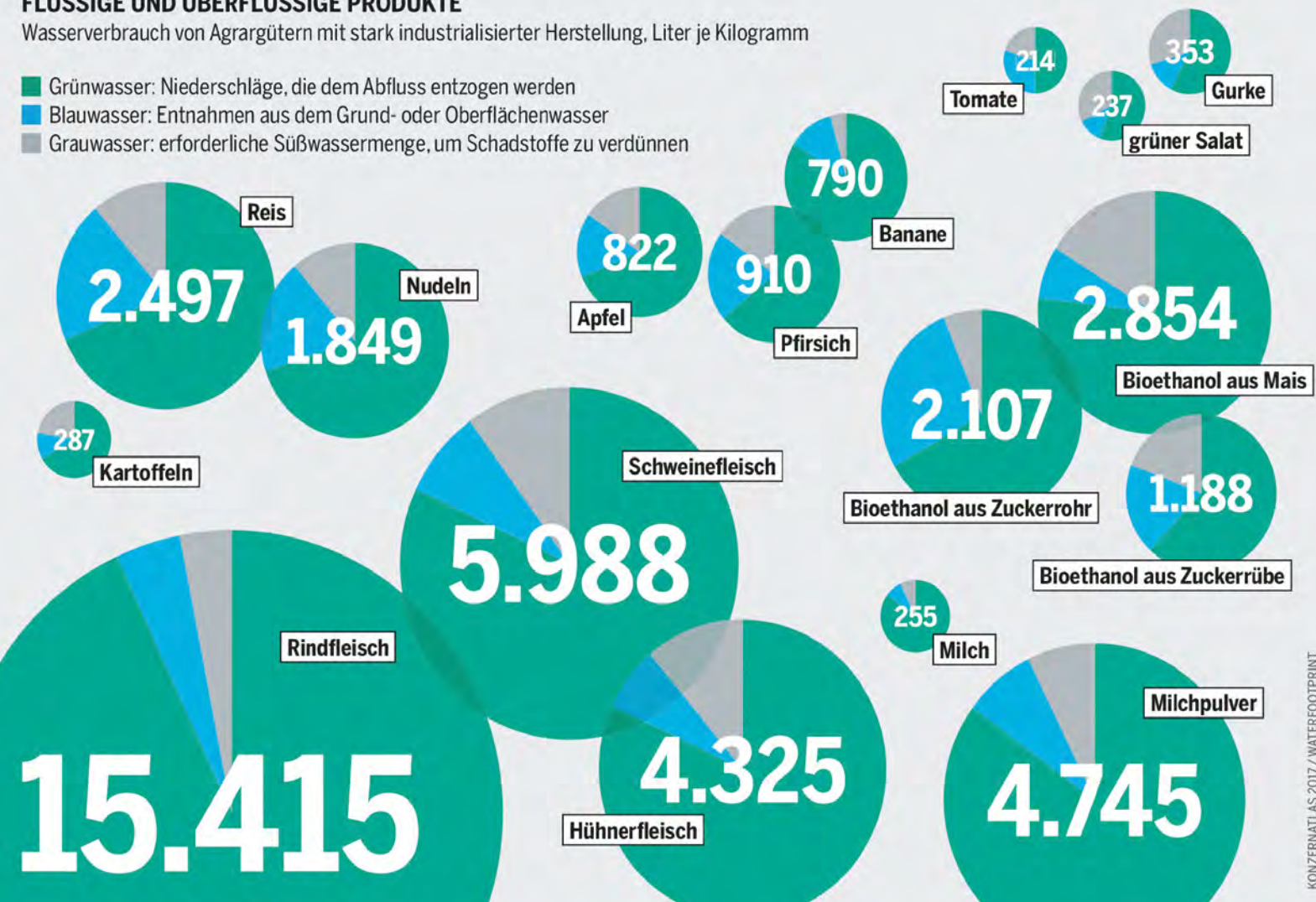
ÜBER DIE EU-LANDWIRTSCHAFT

- 1 Durch die **EU-AGRARPOLITIK** fließen jährlich fast 60 Milliarden Euro in die europäische Landwirtschaft. Das sind **114 EURO** pro EU-Bürger und EU-Bürgerin im Jahr.
- 2 Die Landwirtschaft ist eng verwoben mit dem **SCHUTZ** von Insekten und Vögeln, sauberem Wasser und gesunden Lebensmitteln. Das **GELD** der EU fließt **KAUM** in diese Bereiche.
- 3 Die nächste siebenjährige Förderperiode der EU beginnt **IM JAHR 2021**. Die Verhandlungen über Reformen sind in vollem Gange.
- 4 Die EU-Agrarpolitik besteht aus **ZWEI SÄULEN**. Mit der ersten werden vor allem pauschale Flächenprämien gezahlt, mit der zweiten die ländliche Entwicklung, Ökolandbau und Umweltmaßnahmen unterstützt.
- 5 70 Prozent der EU-Gelder werden pro Hektar ohne weitreichende Auflagen ausgegeben. Wer **VIEL LAND** bewirtschaftet, bekommt **VIEL GELD**.
- 6 **LÄNDLICHE RÄUME** sind mehr als Landwirtschaft. Auch sie werden aus dem Agrarbudget gefördert. Diese Förderung ist **MIT DEUTLICH WENIGER GELD** ausgestattet als die erste Säule.
- 7 Die EU hat sich zu internationalen Zielen für den **KLIMASCHUTZ** und die **BIODIVERSITÄT** sowie zur **GLOBALEN GERECHTIGKEIT** verpflichtet. Ihre Agrarpolitik hat sie darauf noch nicht ausgerichtet. Ohne weitreichende Reformen wird die EU die internationalen **ZIELE VERFEHLEN**.
- 8 **TIERWOHL** ist den EU-Bürgerinnen und -Bürgern sehr wichtig. Dennoch werden die Gelder der EU-Agrarpolitik kaum genutzt, um die **TIERHALTUNG** in diesem Sinne zu **VERBESSERN**.
- 9 In der EU haben zwischen 2003 und 2013 über ein Viertel aller **BAUERNHÖFE** aufgegeben. Ihre Flächen übernahmen andere. Heute bewirtschaften 3,1 Prozent aller Betriebe mehr als die **HÄLFTE DES AGRARLANDES**.
- 10 Auch in Deutschland geben jedes Jahr viele Betriebe auf. **GROSSE BETRIEBE** wachsen am schnellsten. Mehr als 75 Prozent der Deutschen findet diese Entwicklung **BESORGNISERREGEND**.
- 11 Die EU-Agrarpolitik **HILFT** beim Kampf gegen die **POLITISCHE EROSION** der Europäischen Union. Sie ist besonders in ländlichen Regionen wichtig, in denen die **UNZUFRIEDENHEIT MIT DER EU** groß ist.
- 12 Damit die **GEMEINSAME AGRARPOLITIK (GAP)** der EU gesellschaftlich akzeptiert wird, muss sie Umwelt und Klima **SCHÜTZEN**, die Artenvielfalt **ERHALTEN**, das Tierwohl **VERBESSERN** und kleine und mittlere Betriebe **FÖRDERN**.

FLÜSSIGE UND ÜBERFLÜSSIGE PRODUKTE

Wasserverbrauch von Agrargütern mit stark industrialisierter Herstellung, Liter je Kilogramm

- Grünwasser: Niederschläge, die dem Abfluss entzogen werden
- Blauwasser: Entnahmen aus dem Grund- oder Oberflächenwasser
- Grauwasser: erforderliche Süßwassermenge, um Schadstoffe zu verdünnen



KONZERNATLAS 2017 / WATERFOOTPRINT

Die Herstellung von Lebensmitteln ist wasserintensiv: Die Entnahme von Blauwasser kann Böden vertrocknen lassen, das Grauwasser verschmutzt die Umwelt

benötigt. Dies ist nicht allein das Wasser, das ein Rind in seinem durchschnittlichen Leben von rund 2,4 Jahren trinkt. Es frisst Getreide, Kraftfutter, Heu und Stroh, die ohne Wasser nicht wachsen würden. Zum Vergleich: Für ein Kilo Kartoffeln werden nur 250 Liter Wasser benötigt.

Fleisch frisst Ressourcen

„Fleisch frisst zudem Land“, sagt die Katrin Wenz, Agrarexpertin vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND). „Denn die Nutzfläche, die für unseren Fleischkonsum benötigt wird, ist sehr groß: Auf einem Drittel der weltweiten Ackerflächen wird ausschließlich Tierfutter angebaut.“ Für 200 Gramm Schweinefleisch braucht es 6,4 Quadratmeter Fläche, die außerhalb Deutschlands liegen. Im Vergleich dazu werden für eine Portion Kartoffeln von 200 Gramm nur 0,063 Quadratmeter benötigt. Auch Gemüse, zum Beispiel Blumenkohl, braucht verhältnismäßig wenig Fläche – für 200 Gramm nur 0,24 Quadratmeter.

Großer Bedarf an Ackerfläche

Ein zentraler Aspekt der Umweltauswirkungen ist dieser große Bedarf an landwirtschaftlichen Flächen für die Tierhaltung. Gemessen in Quadratmeter pro 1.000 Kilokalorien weist beispielsweise Rindfleisch mit 13,7 Quad-

ratmetern/1.000 Kilokalorien den höchsten Flächenbedarf auf. Die Produktion von Schweinefleisch verbraucht 4 Quadratmeter/1.000 Kilokalorien, die von Hühnerfleisch 2,6 Quadratmeter/1.000 Kilokalorien. Die Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs haben dagegen einen wesentlich geringeren Flächenbedarf: Brot zum Beispiel einen



Man sieht es einem Schnitzel nicht an: 9 bis 12 Quadratmeter Nutzfläche werden beansprucht, 5.990 Liter Trinkwasser verbraucht, 650 Gramm Soja zusammen mit vielen anderen Futtermitteln verfüttert und 3,2 Kilo CO₂-Äquivalente produziert (Maßeinheit zur Vereinheitlichung der Klimawirkung der unterschiedlichen Treibhausgase)

Flächen-Fußabdruck von 0,9 Quadratmetern/1.000 Kilokalorien, Kartoffeln von nur 0,3 Quadratmetern/1.000 Kilokalorien.

Klimabilanz und Fleischverzehr

Hauptursachen der Klimaschäden durch die Fleischproduktion sind die direkten Emissionen von Lachgas (300-mal klimaschädlicher als CO₂), Methan (21-mal so klimawirksam wie CO₂) und CO₂ sowie die Umwandlung von Landschaften (z.B. die Rodung von Wäldern, um landwirtschaftliche Nutzflächen zu erhalten).

- ❖ Methan wird von wiederkäuenden Tieren wie Rindern und Schafen ausgestoßen. Das Spurengas entsteht während des Verdauungsvorgangs sowie bei der Lagerung von Wirtschaftsdüngern wie Gülle und Mist. Milchkühe sind die bedeutendsten Emittenten.
- ❖ Lachgas stammt überwiegend aus der Düngung, insbesondere aus mineralischen Stickstoffdüngern. Es ist bezogen auf einen Zeitraum von 100 Jahren 300-mal klimawirksamer als Kohlendioxid und macht etwa 29 Prozent der Treibhausgasemissionen der Nutztierhaltung aus.
- ❖ Zusätzlich setzen die Rodung von Wäldern und die Umwandlung von Wiesen und Mooren zu Ackerland in den Böden gespeichertes CO₂ frei. Das trägt ebenfalls wesentlich zur globalen Erwärmung bei.

Landwirte sind auch Opfer

Landwirte sind sowohl Täter als auch Opfer dieser Entwicklungen: Wetterextreme führen zu Ernteschäden und Totalausfällen. Überschwemmungen machen fruchtbare Flächen unbrauchbar. Die industrialisierte Landwirtschaft bietet keine nachhaltige Lösung für die Probleme der Zukunft, sagt Greenpeace. Sie erzielt dauerhaft weder höhere Erträge noch produziert sie gesunde Lebensmittel. Vielmehr kostet sie uns in Wahrheit eine Menge Geld und richtet langfristig massive Schäden an. Die Lösung kann nur in einer ökologisch und sozial verträglichen Landwirtschaft liegen, die nachhaltig mit den lokalen Ressourcen umgeht, statt sie aufzubrechen.



INDUSTRIELANDSCHAFT unter Folie und Glas: Im Gemüseanbau wie hier in Südspanien werden zahlreiche Pestizide eingesetzt; illegale Brunnen pumpen aus dem trockenen Hinterland das Grundwasser ab

Weltweit wird immer mehr Fleisch verzehrt

Gerade die Auswirkungen des Fleischkonsums haben aufgrund des weltweit gestiegenen Verzehrs ein erhebliches Ausmaß angenommen. Verglichen mit dem weltweiten Durchschnitt ist die Nachfrage nach Fleisch in Deutschland hoch. Nach einer Hochrechnung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) lag im Jahr 2013 der Pro-Kopf-Verbrauch weltweit bei durchschnittlich 43,2 Kilogramm pro Jahr. Zum Vergleich: in Deutschland lag der gesamte Fleischverbrauch einschließlich Tierfutter und industrieller Verwertung bei 85,9 Kilogramm

Acht Millionen deutsche Vegetarier

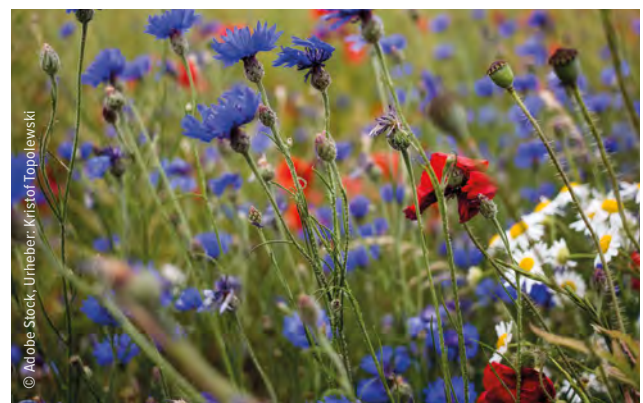
Zwar ernähren sich inzwischen acht Millionen Deutsche vegetarisch, dennoch bleibt Fleisch in Deutschland weiterhin eins der beliebtesten Lebensmittel. „Weniger Fleisch auf dem Teller ist besser für die Gesundheit und für die Umwelt“, sagt Katrin Wenz vom BUND. Während sich beim Fleischkonsum wenig ändert, hat das MSC-Label für nachhaltige Fischerei aber den Sprung in den Massenmarkt geschafft. Insgesamt machen Bio-Produkte lediglich 5,1 Prozent des gesamten Lebensmittelumsatzes in Deutschland aus (2016).

Entwicklungsländer holen auf

Im Jahr 2050 werden voraussichtlich nicht mehr rund sieben, sondern mehr als neun Milliarden Menschen auf der Welt leben. Sie werden mehr Nahrung brauchen und mit wachsendem Wohlstand auch höhere Ansprüche entwickeln, etwa auf mehr Fleisch und Milchprodukte.

Ethische Aspekte: Tierhaltung

Für viele Menschen spielen bei der Bewertung des Fleischkonsums auch ethische Argumente eine wichtige Rolle: Sie lehnen den Konsum von Fleisch grundsätzlich ab. Veganer wollen überhaupt keine Tierprodukte konsumieren – neben Fleisch auch Milch oder Honig. Sie betrachten die Nutzung von Tierprodukten als Ausbeutung von Lebewesen.



ARTENREICHE ÄCKER und gesundes Getreide: Die Nachhaltige Landwirtschaft bietet Insekten ausreichend Lebensraum, schützt den Boden, liefert in der Region aus und erzeugt bis zu 25 Prozent weniger CO₂

Erster Schritt Tierwohllabel

Immer mehr Verbraucher lehnen zwar den Konsum von Tierprodukten nicht generell ab, legen aber auf grundlegende ethische Standards Wert. So ist es vielen wichtig, dass Nutztiere artgerecht gehalten werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bereitet derzeit die Einführung eines staatlichen Tierwohllabels vor.

Gesundheitliche Aspekte

Nicht zuletzt hat Fleischkonsum auch gesundheitliche Auswirkungen auf den Menschen. Laut den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) müsste der durchschnittliche Fleischkonsum aus Gesundheitsgründen halbiert werden. Die Empfehlung der DGE liegt bei 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche. Auch der Umwelt ginge es damit besser, sagt Wenz vom BUND.


Jedes fünfte Kind übergewichtig

Ein anderer wichtiger Aspekt für die Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ ergibt sich aus der Studie zur Gesundheit von Kindern- und Jugendlichen – KiGGS. In Deutschland sind danach über alle Altersklassen hinweg 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig, 6,3 Prozent davon adipös. Auch Essstörungen kommen immer häufiger vor. Bei 29 Prozent der Mädchen und 15 Prozent der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren wurde ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Übergewicht und Adipositas sowie Essstörungen korrelieren eng mit der sozialen Schicht: je niedriger der sozioökonomische Status, desto höher die Anfälligkeit.

Der Mensch ist, was er isst

In der EsKiMo-Studie, Teil der KiGGS-Studie, wurde das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen untersucht. Danach essen Kinder und Jugendliche zu wenig Gemüse und Obst, zu viel Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren, und sie trinken zu viele zuckerhaltige Limonaden. Dies führt vor allem bei zu wenig Bewegung in der Schule und im Alltag dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas. Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie nach einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung im Unterricht. Ergänzend ist das Sport- und Bewegungsangebot in den Schullandheimen zu berücksichtigen.

Fazit

Nachhaltige Ernährung fördert die Gesundheit und trägt dazu bei, den Klimawandel zu verlangsamen. Die Fakten liegen auf dem (Ess-)Tisch. Eine Qualitätsinitiative für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung tut not. In den folgenden Beiträgen zeigt *Das Schullandheim*, was bei einer geplanten Umstellung zu berücksichtigen ist, berichtet über Schullandheime, die auf Bio-Essen und weniger Fleischkonsum umgestellt haben, und gibt Tipps für die Ernährungsbildung. 

Hätten Sie's gewusst?

Geschätzt **1.094 Tiere**: Vier ganze Rinder, vier Schafe, zwölf Gänse, 37 Enten, 46 Schweine, 46 Puten und 945 Hühner verspeist jeder Mensch in Deutschland während seines Lebens. Circa 20 Prozent landen dabei als Schlachtabfälle oder Reste im Müll.

Wenn der Fleischverbrauch um zehn Prozent sinken würde, könnte man mit dem eingesparten **Getreide 60 Millionen Menschen versorgen**.



Im Durchschnitt isst ein Deutscher etwas mehr als ein Kilo **Fleisch in der Woche**. Dafür werden rund **15.000 Liter** Wasser beansprucht. Zum Vergleich: Im Jahr verbraucht ein Deutscher im Durchschnitt **15.500 Liter Wasser zum Duschen und Baden**.



Im Jahr 2017 wurden in Deutschland **683 Millionen Hühner geschlachtet**.

Insgesamt **31.122 Bio-Höfe** bewirtschafteten im Jahr 2018 geschätzte 1.483.020 Hektar Öko-Flächen, was ein Betriebs-Plus von 5,9 Prozent und ein Flächen-Plus von 8,0 Prozent bedeutet.

38 Prozent der Befragten im Ökobarometer 2018 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft geben an, **Biogerichte** in Restaurants, Imbissen, Cafés und Ähnlichem auch dann bewusst zu bevorzugen, wenn diese teurer sind als andere Gerichte. Diese Ansicht wird häufiger von Frauen geäußert und nimmt mit höherer Bildung und steigendem Einkommen tendenziell zu.

Quellenangaben siehe Seite 29.

Lust auf Veränderung

Bist du...

- Heilpädagog*in
- Erzieher*in
- SPA
- Sonderpädagog*in

Hast du...

- ? Interesse an einem **attraktiven Arbeitgeber?**
- ? Bereitschaft, **eigene Ideen** einzubringen?

Dann **melde dich** bei uns!



Lern' uns
kennen!
[adelby1.de/
mediathek](http://adelby1.de/mediathek)

Adelby 1
Kinder- und Jugenddienste
Waltzstr. 6 | 24937 Flensburg
0461 49305-130
adelby1.de/bewerbung

Nachhaltige Ernährung

Wie die Umstellung angehen?

Die Sektion Schleswig-Holstein der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und die schleswig-holsteinische Landesregierung haben zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung hilfreiche Grundlagenarbeit geleistet. Zielgruppen sind Verantwortliche und Entscheidungsträger in Kitas und Schulen, Schullandheimträger, Heimleitungen, Fördervereine, Stiftungen, Schulgremien. Der Qualitätsstandard richtet sich in gleicher Weise an diejenigen, die die Verpflegung herstellen, die sie umsetzen oder die sie anbieten. Hierzu zählen Caterer, Pächterinnen und Pächter, Hausmeister, Elterninitiativen und Schülerfirmen.

Bildung und Verpflegung als Einheit verstehen

Die Voraussetzung dafür, ein gesundheitsförderndes Essverhalten zu entwickeln, sind vielfältige Kompetenzen rund um das Essen und Trinken. Dabei ist das Umfeld Schullandheim nicht nur Lern-, sondern auch Lebensraum, in dem Theorie und Praxis erfolgreich miteinander verknüpft werden können. Kinder und Jugendliche können gesundheitsfördernde Verhaltensweisen erlernen, aber auch ungünstige Verhaltensmuster erkennen und ablegen, wenn im Schullandheim Verpflegung und Ernährungsbildung als ganzheitlicher Ansatz zur Gesundheitsförderung vorgelebt wird.

Ernährungsbildung und Gesundheit

Schullandheime als Bildungs- und Betreuungseinrichtungen sind Lern- und Lebenswelten, in denen das Lernen im pädagogischen Kontext verantwortlich gestaltet wird. Hier erwerben die Kinder und Jugendlichen wichtige Kompetenzen und bekommen wertvolle Impulse für ihr persönliches Ess- und Trinkverhalten. Sie lernen viel über Ernährung in natur- und gesellschaftswissenschaftlichen Bildungsbezügen. Die Lernerfahrungen mit und beim Essen und Trinken im Schullandheim bieten hier die Grundlage für die Ernährungsbildung. Nur wenn auch außerschulische Bildungseinrichtungen Verpflegungsangebote und Mahlzeitengestaltung als wichtige Lerngelegenhei-

ten wahrnehmen, können sie ihre Verpflichtung, Kindern und Jugendlichen ein gesundheitsförderndes Umfeld zu bieten, in vollem Umfang erfüllen. Damit sind Essen und Trinken ein unverzichtbares Element für eine nachhaltige Entwicklung auch in den Schullandheimen.

Ernährungsbildung

Das Ziel des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist es, dass Kinder und Jugendliche in Schulen und außerschulischen Einrichtungen in Deutschland gut und gern essen. Dafür brauchen wir „mehr Qualität beim Essen und Trinken“. Damit mehr Qualität beim Essen und Trinken in Kita und Schule möglich wird, gilt es:

- Standards für die Qualität des Produkts im Hinblick auf seinen Geschmacks- und Gesundheitswert auf fachwissenschaftlicher Basis zu etablieren,
- den Gesundheits- und Gewohnheitswert des Essens und Trinkens in Kitas und Schulen als Potenzial für die (Gesundheitsförderung und) Prävention zu nutzen,
- den Bildungswert des Essens und Trinkens für den Einzelnen, seine soziale Gemeinschaft und die Gesellschaft in den Rahmen pädagogischer Bemühungen zu stellen.

In der Küche erhalten Kinder und Jugendliche wertvolle Impulse für ihr persönliches Ess- und Trinkverhalten.



WERTE & VERANTWORTUNG



Handlungsrahmen für Schullandheime bei der Umstellung auf nachhaltige Kost.
 © NAHGAST Arbeitspapier 2,
 Fachhochschule Münster,
 Institut für Nachhaltige Ernährung – iSuN

Das Team zählt

Damit die Umsetzung neuer Maßnahmen und der Einsatz neuer Produkte auch erfolgreich sind, braucht es die tatkräftige Unterstützung der gesamten Küchenmannschaft. Deshalb sollte um Verständnis für das Vorhaben und für eine aktive Mitgestaltung geworben werden. Dies kann zum Beispiel durch Schulungen, Koch-AGs mit anderen Küchenleiterinnen und Küchenleitern oder einer hausinternen Ideenküche, durch eine Sensibilisierung über Plakate, Aushänge, Informationsmaterial oder auch mithilfe von Betriebsbesichtigungen bei Produzenten oder Herstellern erreicht werden.



Nachhaltig Gemeinschaftsverpflegung betrifft das gesamte Küchen- und Hauswirtschaftsmanagement – vom Wareneinkauf bis hin zur Essensausgabe

Fortbildungsveranstaltungen besuchen

Bundesweit werden Fortbildungsveranstaltungen zum Thema „Nachhaltige Ernährung in Gemeinschaftsküchen“ angeboten. Insbesondere das Landheim Tellkampfschule und das Naturfreundehaus Hannover gelten in der Schullandheim-Szene als Vorreiter. (Hinweise auf Workshops auf Seite 25, Erfahrungsberichte Seite 4.)

Die Gäste sensibilisieren

Durch eine Weitergabe von Informationen über die optimierte Verpflegung und ihre Vorteile für die Gesundheit kann eine Verhaltensänderung bei den Tischgästen

leichter erreicht werden. Ein sensibilisierter und informierter Tischgast wird in einem vielfältigen Angebot die gesundheitsfördernden Alternativen eher erkennen und auch auswählen. Die Kommunikation kann intern zum Beispiel über eine Hauszeitung, das Intranet, über Speisepläne oder Aushänge und extern über das Internet, die Presse, über Speisepläne, Tischaufsteller, Plakate und Flyer geschehen. Kinder und Jugendliche sollten separat altersgerecht angesprochen werden. Ebenso können Aktionstage zu regionalen Produkten die Akzeptanz steigern.

Mögliche kommunizierte Inhalte können sein:

- ❖ Informationen zur gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl,
- ❖ warenkundliche Informationen oder Rezepte zu den angebotenen Speisen,
- ❖ Hintergründe zu verbreiteten Lebensmittelallergien.

Wichtig: Lassen Sie sich, Ihrem Team und den Gästen Zeit, sich an die Umstellung zu gewöhnen.

Pädagogische Materialien

Das Bundesministerium für Umwelt, Umweltschutzverbände und einige Landesregierungen bieten umfangreiches Material an, das für die pädagogischen Angebote der Schullandheime bestens geeignet ist – für Gruppen und Klassen. (Siehe hierzu den Beitrag „Arbeitsmaterialien“ auf Seite 28.)

Verbündete suchen

Am effektivsten können die Landesverbände der Schullandheime Kooperationen mit Umweltverbänden, Verbänden der ökologischen Landwirtschaft oder mit regionalen Büros der Krankenkassen zum Thema nachhaltige Ernährung organisieren. Dort bestehen noch am ehesten Möglichkeiten der finanziellen Unterstützung. Auch einige Länderministerien für Bildung und Landwirtschaft haben Fördermöglichkeiten eingerichtet. Natürlich können sich auch einzelne Häuser um lokale Partnerschaften und Kooperationen bemühen. ❖

Workshops und Fachberatung für umstellungswillige Schullandheime

Workshop „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ im Landheim Tellkampfschule (Springe), Montag, den 25. bis Mittwoch, 27. den November 2019



Der Workshop wurde von Melanie Stahl, Hauswirtschaftsleiterin im Schullandheim Tellkampfschule, in Zusammenarbeit mit der Ökotrophologin Sabine Laaks (rechts im Bild) und Martin Ladach, Bergwaldprojekt, entwickelt

Dieser Workshop für Köchinnen und Köche aus Schullandheimen, Jugendherbergen und Ähnlichem bietet:

- Wissen über soziale und ökologische Aspekte bei der Herstellung und Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Lebensmittel,
- praktische Planung und Zubereitung veganer und vegetarischer Speisen (inkl. gemeinsamen Verzehr), Praxis-Menüs, bei denen alle das Passende finden – barrierefrei,
- Austausch positiver Erfahrungen bei der Präsentation und Kommunikation veganer und vegetarischer Menüs.

Mehr Informationen zu den Referenten, Bilder vom zweiten Workshop und einen Workshopbericht finden Sie auf der Website zum Workshop:



KEEKS: Beratung bei der Umstellung

Das vom UN-Klimasekretariat UNFCCC ausgezeichnete Projekt „Klima und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS) wird von renommierten Institutionen getragen: IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung; Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften; ProVeg Deutschland e.V.; Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung; ifeu – Institut für Energie- und

Umweltforschung Heidelberg GmbH; Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie.

Zum Thema klimafreundliches Essen in der Schule hat das KEEKS-Projekt umfangreiche Informations- und Bildungsmaterialien herausgegeben:

- KEEKS-Broschüre – Maßnahmen für eine klimaschonende Schulküche: Überblick zum Klimaschutz in Schulküchen für die interessierte Öffentlichkeit
- KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche: detaillierte Sammlung konkreter Maßnahmen für Klimaschutz in der Schulküche – für Praktikerinnen und Praktiker, Beraterinnen und Berater, Schulen und Schulträger
- KEEKS-Fortbildungsmanual für Praktikerinnen und Praktiker sowie Lernende in der Schulküche: Schulungsheft mit Aufgaben für Küchenkräfte, Auszubildende, Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte
- KEEKS-E-Kochbuch mit 50 klimaschonenden Rezepten für die Schulküche (Offline-Version): Rezeptbuch für die klimafreundliche Schulküche und Außer-Haus-Verpflegung zur Ansicht auf dem Computer oder dem mobilen Endgerät
- KEEKS-Web-App – klimaschonende Schulküche mit vielen Rezepten (Online-Version): interaktive klimafreundliche Rezeptesammlung für Pofi- und Hobby-Köchinnen und -Köche mit vielen umweltrelevanten Hintergrundinfos
- KEEKS-Transformationskonzept – ein Weg zu mehr Klimaschutz in der Schulküche: politische und Maßnahmenvorschläge zum Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung, gerichtet an Politik und beteiligte Akteure
- KEEKS-Videos – Klimaschutz in der Schulküche leicht erklärt: wichtige Aspekte des Klimaschutzes in der Ernährung, kurz und verständlich dargestellt in zehn Videos für Jung und Alt
- KEEKS-Poster für die klimaschonende Schulküche: Ausstellung zum Klimaschutz im Ernährungssektor auf 12 Postern



Leitfaden für Kochkurse

Baden-Württemberg, Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Nachhaltige Ernährung in der Praxis. Ein Leitfaden für Workshops und Kochkurse.

Schon kleine Anpassungen haben klimafreundliche Auswirkungen

Umweltministerin Svenja Schulze auf einem Workshop über Nachhaltige Ernährung auf der Grünen Woche in Berlin Anfang dieses Jahres.



Bundesumweltministerin Svenja Schulze trägt in der Bundesregierung Verantwortung für Klimaschutz, Biodiversität und Umweltbildung. Ihre Aufgabe ist es, „einen Rahmen zu schaffen, in dem umweltfreundliches Verhalten in allen Gesellschaftsbereichen einfach und unkompliziert gelebt werden kann und der gleichzeitig die Lebensrealitäten der Menschen berücksichtigt“. Das Magazin *Das Schullandheim* wollte von der Ministerin wissen, wie sie die Rolle und die Möglichkeiten der Schullandheime in puncto nachhaltiger Gemeinschaftspflege sieht. Hier die Antworten aus ihrem Ministerium.

***Das Schullandheim:* Die Studie Ihres Ministeriums zu Einstellungen und zum Alltag junger Menschen sagt, dass Jugendliche und junge Erwachsene nachhaltige Bildungsangebote fordern. Welche Potenziale sehen Sie dafür in den Schullandheimen und Jugendhäusern?**

Bundesumweltministerium: Für außerschulische Bildungseinrichtungen wie Schullandheime und Jugendhäuser sehen wir ein sehr großes Potenzial, Angebote zu machen, die den Prinzipien der Bildung für nachhaltige Entwicklung folgen. Das Bundesumweltministerium unterstützt diesen Weg mit Bildungsangeboten. Auf unserer Internetplattform „Umwelt im Unterricht“ gibt es Materialien zu fast allen Themen, die wir im Ministerium bearbeiten. Dazu zählt umfangreiches Material zu Klimawandel und Klimaschutz, Gesundheit und Ernährung, zu biologischer Vielfalt oder nachhaltigem Konsum.

Diese Materialien sind nicht nur für Unterrichtszwecke, sondern auch für außerschulische Zwecke wie Projekte, Workshops, Aktivitäten in der Natur und vieles mehr bestens geeignet.

Fridays for Future fordert radikales Umsteuern der Politik. Andererseits: Zwei Drittel der befragten Jugendlichen Ihrer Studie wollen „das Leben in vollen Zügen genießen“. Wie kann die Politik diese Meinungsfrage durchbrechen?

Auch ein nachhaltiger Lebensstil ermöglicht es, „das Leben in vollen Zügen zu genießen“ und sich Dinge zu leisten, die glücklich machen. Oft sind es kleine alltägliche Dinge wie die Nutzung des Fahrrads statt des Autos oder ein bewusster Umgang mit Ressourcen. Aufgabe der Politik ist es dabei, einen Rahmen zu schaffen, in dem umweltfreundliches Verhalten in allen Gesellschaftsbereichen einfach und un-

kompliziert gelebt werden kann und der gleichzeitig die Lebensrealitäten der Menschen berücksichtigt.

Zum Thema Ernährung: Gemeinsames Essen ist eine Kulturform. Haben „Veggie“ und „Bio“ im Speisesaal der Schullandheime da überhaupt eine Chance gegen den Schweinebraten aus dem Supermarkt, auch kostenmäßig?

Laut der letzten Jugendstudie des Bundesumweltministeriums gaben 29 Prozent der 14–22-jährigen an, aus Nachhaltigkeitsgründen bereits weniger Fleisch zu konsumieren. Weitere 27 Prozent können sich vorstellen, dies in Zukunft zu tun. Das zeugt von einer Offenheit in Ernährungsfragen, die sich auf den Speiseplänen von Schullandheimen und Schulen in Deutschland in Form von nachhaltigen Angeboten niederschlagen kann.

Was empfehlen Sie den Heimleitern, Hauswirtschaftlern und Köchen, die gerne auf nachhaltige Speisepläne umstellen würden?

Bei der großen Zahl an Jugendlichen, die solche Einrichtungen jedes Jahr besuchen, haben schon kleine Anpassungen bei der Planung und Umsetzung der Speisepläne klimafreundliche Auswirkungen.

Eine Möglichkeit besteht darin, weniger und bewusster Fleisch zu essen, das gilt vor allem für Rindfleisch, für dessen Produktion die vergleichsweise höchsten Treibhausgasemissionen entstehen: durch den Anbau der Futterpflanzen, Düngemittel und eben auch durch die Ausscheidungen von Methan. Regionale und saisonale Lebensmittel aus ökologischem Anbau wirken sich ebenfalls positiv auf die Bilanz aus, da sie nicht so weit transportiert werden müssen. Auch die Wertschätzung von Lebensmitteln, der Kauf von verpackungsarmen Produkten, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Kennzeichnungen wie das EU-Biosiegel oder das Deutsche Biosiegel können dazu beitragen, dass wir umweltbewusster essen.

Gibt es in Ihrem Haus Förderprogramme, von denen die Schullandheime bei der Umstellung auf Nachhaltigen Betrieb und Pädagogikangebote profitieren können?

Für Schullandheime kommen in erster Linie Förderprogramme der Verbändeförderung infrage. Das Bundesumweltministerium unterstützt damit Verbände, vorrangig die Umwelt- und Naturschutzverbände, durch finanzielle Zuwendungen. Nähere Informationen finden sich auf der Internetseite www.bmu.de/FG3 des Bundesumweltministeriums.

Mehr zum Thema: *Zukunft? Jugend fragen! Nachhaltigkeit, Politik, Engagement – eine Studie zu Einstellungen und Alltag junger Menschen.*



Eine Investition in Ihre Zukunft



DER HAUSMANAGER
integriert · übergreifend · flexibel

Die VerwaltungsSoftware für

Schullandheime
Jugendbildungsstätten
Jugendherbergen

Der HausManager

Ein einzigartiges Werkzeug für Effizienz in Planung, Verwaltung und Steuerung.

Adressen

Belegungen

Hauswirtschaft

Abrechnung

Dokumenten-
Management

Historie

Zimmer, Räume, Technik

Statistiken



Der HausManager

Ersparen Sie sich Experimente!

Seit über 22 Jahren prägt „Der HausManager“ den Markt. Über 4.500 Anwender arbeiten täglich mit dieser Software. Nutzen auch Sie diese Erfahrung!



Gern präsentieren wir Ihnen unverbindlich unsere Software.

Kontakt
+49 (0) 661-97 390

www.HausManager.de

Computer-L.A.N. GmbH · Königstraße 42 · 36037 Fulda

Lehrermaterialien für Schullandheime



Bundesumweltministerium: „Umwelt im Unterricht“, ein Angebot des Bundesumweltministeriums (BMU), wird von einem Redaktionsteam für Bildungsmedien erstellt. „Umwelt im Unterricht“ veröffentlicht alle zwei Wochen ein „Thema der Woche“ mit Unterrichtsmaterialien zu aktuellen Fragen aus den Themenfeldern Umweltschutz, Naturschutz, nachhaltige Entwicklung und aus anderen Arbeitsbereichen des Ministeriums. Die aktuellen Bezüge dienen jeweils als Beispiel, um langfristig relevante Fragen zu diskutieren.

Ein „Thema der Woche“ enthält jeweils einen Text mit Hintergrundinformationen sowie Unterrichtsvorschläge für Primärstufe und Sekundarstufe. Darüber hinaus werden für die meisten Unterrichtsvorschläge Arbeitsmaterialien wie Arbeitsblätter, Handreichungen, Methodentipps, Bilderserien und Infografiken beziehungsweise Recherchehinweise für geeignete kostenlose Quellen im Internet angeboten. Die Materialien können kostenlos und ohne Registrierung genutzt werden.

Beispiele für Primärstufe: Klimaschutz in allen Sektoren. Die Materialien umfassen Druckvorlagen für das „Spiel zu den Sektoren“. Die Schülerinnen und Schüler erfahren bei diesem Spiel, dass beim Klimaschutz alle Sektoren der Gesellschaft mitwirken müssen. Die Sektoren orientieren sich am Klimaschutzplan 2050. Was hat Fleisshessen mit der Welt zu tun? Die Arbeitsblätter enthalten Symbolbilder, um die Zusammenhänge des Fleischkonsums darzustellen. Die Schülerinnen und Schüler verwenden sie, um ein Schaubild zu erstellen. Kurze Texte erläutern die

Auswirkungen des Fleischkonsums auf Umwelt, Klima und Gesellschaft.

Beispiele für die Sekundarstufe: Fleischkonsum und seine Folgen. Die Arbeitsblätter beinhalten Kurztex-te sowie Infografiken, die die Auswirkungen von Fleischproduktion und -konsum auf Umwelt, Klima und Gesellschaft beschreiben. Anhand von Leitfragen analysieren die Schülerinnen und Schüler die Quellen. Dabei schärfen sie ihr Problembewusstsein und entwickeln Lösungsansätze. Was wissen wir über den Klimawandel? In Diskussionen über den Klimawandel werden manchmal Unkenntnis oder sogar grundsätzliche Zweifel deutlich. Auf welchen wissenschaftlichen Grundlagen beruht die Klimapolitik? Die Schülerinnen und Schüler üben, in englischsprachigen Internetquellen gezielt zu einem komplexen Sachverhalt zu recherchieren. Sie prüfen Aussagen über den Klimawandel, um zu einer fundierten Bewertung zu kommen.



Greenpeace: Umweltbewusstes Essen ist nicht nur eine Frage natürlicher Produktionsbedingungen und Kontrollmechanismen seitens der Industrie. Es ist auch ein Bildungsthe-ma: Was macht eigentlich gutes oder schlechtes Essen aus? Greenpeace möchte mit dem neu herausgegebenen Bildungsmaterial Lehrkräfte bei der Beantwortung solcher Fragen unterstützen.

Für die Sekundarstufe: Was steckt in meinem Essen? Geht es auch ohne Gentechnik, Pestizide und Co.? Und was hat brasilianischer Regenwald mit meinem Schnitzel zu tun? Das vorliegende Material soll Lehrkräfte darin unterstützen, Fünft- bis Acht-

klässler für Fragen rund um Produktion und Konsum von Lebensmitteln zu sensibilisieren. Das Material knüpft an die Lehr- und Bildungspläne der Länder an. Durch aktivierende, alltagsnahe Aufgabenstellungen werden die Kinder und Jugendlichen angeregt, sich über den Wert von Nahrungsmitteln, Fragen der Nachhaltigkeit von Landwirtschaft und des Umweltschutzes sowie Möglichkeiten des eigenen Handelns Gedanken zu machen und aktiv zu werden. Die folgenden Unterrichtsimpulse geben methodische und inhaltliche Anregungen. Sie bauen aufeinander auf, können aber auch unabhängig voneinander genutzt werden. Die Arbeitsblätter können direkt im Unterricht eingesetzt werden, ausgewählte Literatur-, Link- und Filmtipps geben Hintergrundinformationen und weiterführende Anregungen zum Thema.

Greenpeace schickt Greenspeaker: Beispiel Healthy Eating Campaign. Neben dem Unterrichtsmaterial zu verschiedenen Umweltthemen bietet Greenpeace auch die Möglichkeit, dass Greenspeaker bei pädagogischen Projekten und Kampagnen die Lehrkräfte unterstützen. Die Besuche dauern je nach Thema und Bedarf zwischen 90 Minuten und einer Tageseinheit. Dabei geht es um Hintergründe und Zusammenhänge der Nachhaltigkeitsthemen und Wege und Handlungsmöglichkeiten. Derzeit gibt es in den folgenden Städten Greenspeaker, die auch direkt über die lokale ehrenamtliche Greenpeace-Gruppe angesprochen werden können: Aschaffenburg, Augsburg, Berlin, Cottbus, Dortmund, Dresden, Eberswalde, Essen, Frankfurt/Main, Friedrichshafen, Gelnhausen, Gießen, Göttingen, Hamburg, Hildesheim, Jena, Karlsruhe, Kassel, Kiel, Lübeck, Mainz-Wiesbaden, München, Münster, Nürnberg, Ostfriesland, St. Wendel, Straubing, Stuttgart, Tübingen, Westertal, Wolfsburg.



Verbraucherzentrale NRW: Bildungs- und Unterrichtsmaterialien für außerschulische Einrichtungen, Schule und Erziehung.

Beispiele für die Primarstufe: Woher kommt mein Essen? So schmeckt mir Werbung. Gesunde Ernährung und Esskultur.

Beispiele für die Sekundarstufe: Ess-Kult-Tour. Spielerisch durch die Welt der Lebensmittel. Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln. So schmeckt mir Werbung. Werkstatt L: Lebensmittelverschwendung. Der Held vom Feld – Schokologie: Immer fair bleiben – auch beim Naschen.



Link-Sammlung: Rezeptvorschläge unterschiedlichster Verbände, Behörden und Koch-Magazine.



Ökolandbau: Kauf Regionales! Kauf nur das, was gerade Saison hat! Kauf vor allem Bio! Achte auf das Tierschutzlabel! Kauf keine Produkte, die gentechnisch verändert wurden! Schmeiß nicht so viel weg! Achte auch auf die Verpackung!

Werbung, Politik und Wissenschaft raten uns, eine Fülle von Dingen beim Einkaufen und Konsumieren zu beachten. Gerade für Kinder und Jugendliche, denen die Übung darin fehlt, stellt der Einkauf daher oft eine unüberwindbare Hürde dar. Mit dieser Unterrichtseinheit lernen

die Schülerinnen und Schüler wesentliche Aspekte eines ökologisch nachhaltigen Konsums kennen.



Brot für die Welt und Diakonie: Sie setzen sich gemeinsam für gerechte Lebenschancen ein. Dabei gehört zum Auftrag von Brot für die Welt nicht nur die Hilfe zur Selbsthilfe in fernen Ländern, sondern auch die Bildungsarbeit zum globalen Lernen in Deutschland. „Inklusives globales Lernen“ – mit dem Schwerpunkt Ernährung – ist ein gemeinsames Projekt der Diakonie Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz und Brot für die Welt.



Lehrer-Online: Vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit erkunden die Schülerinnen und Schüler ihre Konsumgewohnheiten und untersuchen das Konsumangebot ihrer Heimatstadt auf ökofaire Produktionsbedingungen hin. Sie stellen ihre Ernährungsgewohnheiten auf den ökologischen Prüfstand und üben sich im Zubereiten ökofairer Mahlzeiten. Die drei hier vorgestellten Unterrichtsmodule können zu einer größeren Unterrichtseinheit – zum Beispiel im Rahmen einer Wochen- oder Projektarbeit – kombiniert werden.

Im Zentrum des unterrichtlichen Geschehens stehen vor allem aktivierende Methoden wie Mind-Map, selbstständige Erkundung der lokalen Umgebung und des Konsumangebots sowie eine reflektierte Auseinandersetzung mit den eigenen Essgewohnheiten und das Erproben ökofairer Ernährungsmethoden.

Quellen

In dieser Ausgabe verwendete Quellen zum Thema Nachhaltige Ernährung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung – Sektion Schleswig-Holstein

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN): Nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung

Bundeszentrum für Ernährung: Redaktion Lebensmittel und nachhaltiger Konsum

Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft: Bio-Markt in Deutschland legt 2018 um 5,5 Prozent zu

Greenpeace: Landwirtschaft – Her mit dem guten Leben

ZEIT ONLINE: Ein neuer Speiseplan, der Menschen und die Erde rettet

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit: Umwelt im Unterricht

Öko-Institut Freiburg: Nachhaltige Ernährung oder wer isst Erdbeeren im Winter?

Ernährung und Verbraucherbildung im Internet (EVBI)

Germanwatch: Schwerpunkt Nachhaltige Landwirtschaft

Foodwatch: Kinderernährung – Wie die Industrie aus Kindern Junkfood-Junkies macht

KiGGS: Langzeitstudie des Robert Koch-Instituts zur gesundheitlichen Lage der Kinder und Jugendlichen in Deutschland

Heinrich-Böll-Stiftung, Rosa-Luxemburg-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, Oxfam Deutschland, Germanwatch und Le Monde diplomatique: Konzernatlas – Daten und Fakten über die Agrar- und Lebensmittelindustrie 2017

Kultusministerkonferenz: Bildungsdaten kompakt. Die wichtigsten statistischen Daten zum Bildungswesen in Deutschland



Zwischen 8.000 und 10.000 Übernachtungen in 73 Betten zählt das Heim in Springe pro Jahr – überwiegend Schülerinnen und Schüler der 1. bis 10. Klasse, aber auch Vereins- und Studentengruppen.

Von vegan bis Sonntagsbraten

Die Betreiber des Landschulheims Tellkampfschule in Springe setzen auf Lernangebote zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit – mit großem Erfolg. Das Haus ist in puncto nachhaltiger Ernährung das Mekka der Schullandheime. Es bietet bundesweit Workshops und Kurse für klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung an.

Ein Haus voller Erinnerungen

Ganz egal, ob die erste große Liebe, das gemütliche Lagerfeuer am Abend oder der Abstand zu den Eltern – die meisten Schülerinnen und Schüler aus Hannover kennen das Schullandheim Tellkampfschule in Springe (gehört zur Tellkampfschule Hannover-Südstadt), aus ihrer Schulzeit.

Entstanden ist die Idee zu dem Schullandheim bereits vor dem Ersten Weltkrieg durch die bundesweite Landheimbewegung. Damals haben die sogenannten Scholaren (fahrende Schüler) der Tellkampfschule einen Wanderkreis gegründet, um die Natur in ihrer Gegend zu erkunden.

Start mit 140.000 Reichsmark

„Daraus entstand der Wunsch, als Schule ein eigenes Schullandheim zu haben“, erklärt Martin Werner in der Neuen Presse Hannover. Werner, ehemaliger Bufdi (Bundesfreiwilligendienst) im Landheim, hat eine Chronik zu dem Schullandheim erstellt. Hans Busche, damaliger Lehrer an der Tellkampfschule, war für die Vereinsgründung „Schullandheim Tellkampfschule e.V.“ verantwortlich. Er begann damit, 104.000 Reichsmark unter anderem durch Krippenspiele zu sammeln, um ein Schullandheim zu bauen.

Die Hitlerjugend zieht ein

1929 wurde das Schullandheim eingeweiht. Damals besuchten ausschließlich die Tellkampfschüler das Schullandheim. Körperliche Ertüchtigung und der Bezug zur Natur standen im Vordergrund. Im Zweiten Weltkrieg bekam das Haus einen Tarnanstrich, und es kam immer wieder zu Versuchen, das Landschulheim zu enteignen. 1940 zogen für kurze Zeit die Hitlerjugend und auch die nationalsozialistische Volkswohlfahrt in das Haus. Das Pflegeheim Wunstorf betreute dort anschließend Waisen. Als die Bomben 1944 in der Südstadt einschlugen und das Friederikenstift zerstörten, wurde das Schullandheim als Krankenhaus genutzt.

Auf Leitern zu den Mädchen

Bis 1959 waren Schülerinnen und Schüler der Tellkampfschule und anderer Schulen hier. In dieser Zeit entstand auch die Sporthalle, die 2017 aufwendig saniert wurde. Bis heute hat sich kaum etwas bei den Fahrten in das Schullandheim verändert: „Aus Erzählungen von ehemaligen Schülern wissen wir, dass schon damals die Jungen mit Leitern zu den Mädchen geklettert sind. Das ist auch heute noch so“, sagt Werner der Lokalzeitung.

Vereinschef wirbt für bewusste Ernährung



Auch Paul Simons, seit 2015 Vorsitzender des Landheimvereins, stellt Klimaschutz und nachhaltige Ernährung in das Zentrum seiner Ausführungen. „Halb so viel Fleisch und Milchprodukte, das ist unser Sonntagsbratenkonzept“, stellt er klar. Von der Schmackhaftigkeit dieser Ernährung konnten sich die Gäste der Jubiläumsveranstaltung beim von Hauswirtschaftsleiterin Melanie Stahl und dem Landheimteam servierten veganen Menü überzeugen. Die Schulleiterin der Tellkampfschule, Katharina Badenhop,

stellte die pädagogischen Möglichkeiten ökologischer Unterrichtsarbeit im Landheim vor: von Bodenpraktika über Laborarbeit bis hin zu Kochkursen und Ernährungslehre. „Es geht um Tradition und Zukunftsorientierung. Die Visionen und der Idealismus der Reformpädagogik von vor 90 Jahren gehen weiter“, sagte Badenhop.



Melanie Stahl steht seit 27 Jahren für schmackhaftes Essen in der Küche, in den letzten Jahren auch für vegane Ernährung.

Keine Kostensteigerung

Melanie Stahl ist als Leiterin der Hauswirtschaft seit 1992 in der Weiterentwicklung des Schullandheims aktiv. Sie treibt seit 2013 die Umstellung auf einen nachhaltigen Speiseplan voran. Ihre wirtschaftliche Bilanz: „Unsere Kosten sind, außer durch die normale Preisentwicklung, nicht gestiegen.“ Stahl setzt auf einfache vegetarische und vegane Gerichte: Bolognese, Nuss-Nougat-Creme auf Pflanzenbasis, Pizza Margherita vegan oder Pudding aus Haferdrink. „Wir kochen jugendgerecht und altersgerecht und bekommen auch gute Rückmeldungen von unseren Gästen“, sagt die Hauswirtschaftsleiterin. Da müsse man allerdings wissen, dass Joghurt aus Lupinen-Soja in der Primarstufe nicht so ankomme. Stahl kauft ihre Lebensmittel zum großen Teil von einem Biolandhof in der Nähe und Fleisch von einem Neuland-Landwirt.



Um den Kindern nachhaltige Ernährung auch praktisch beizubringen, gibt es Workshops mit Informationen zur Ernährung und anschließendem Kochen mit rein pflanzlichen Produkten



Kinder-Workshop mit bundesweiter Resonanz im Schullandheim Tellkampfschule

Klimaneutral anreisen

Heute achtet das Landschulheim, das sich durch die Übernachtungen der Gäste, Mitgliedsbeiträge und Spenden finanziert, insbesondere auf den Klimaschutz und trägt die Auszeichnung als „Außerschulischer Lernort“ mit dem Schwerpunkt „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. „Es ist schon ein Wunsch von uns, dass die Gäste klimaneutral anreisen“, so Paul Simons, 1. Vorsitzender des Vereins Landheim Tellkampfschule e.V.



Ökotrophologin Sabine Laaks (rechts) leitet die Workshops in Springe

Klimaneutrale Übernachtung

Das Schullandheim bezieht seit zehn Jahren regenerativen Strom und hat mit der Modernisierung der Mehrzweckhalle die Energieverbräuche minimiert. Die Restenergie wird mit CO₂-neutralem Strom bereitgestellt. Für die Beheizung des unsanierten Hauptgebäudes und den Klimaausgleich für die Mobilität wurden noch 74 Tonnen CO₂-Emissionen pro Jahr mit dem zertifizierten Viabono-Berechnungsverfahren ermittelt. Diese werden



Nachhaltige Ernährung auch für Insekten bieten die Blumenwiesen des Schullandheims Tellkampfschule (Symbolfoto)

übergangsweise – bis zur Gebäude- und Mobilitätsoptimierung – über [CO₂OL] in dem Walderhaltungsprojekt „Soddo Community Managed Reforestation“, in Äthiopien durch einen finanziellen Beitrag kompensiert. Viabono ist eine Klima-Zertifizierungsgesellschaft, die sich auf Beherbergungsbetriebe spezialisiert hat.

Die Wiesenschamkraut-Wiese in Springe

Die Ursachen für den Insektenrückgang sind seit einigen Jahren klar. Es sind hauptsächlich landwirtschaftliche Monokulturen, Pestizideinsatz, Zerstörung von Lebensräumen und Klimawandel. Ein Gegenmittel ist, die Lebensbedingungen für Insekten und die darauf aufbauende Nahrungskette, zum Beispiel Hornissen, aber auch Vögel und Nagetiere, zu verbessern. Dies lässt sich durch das Verwildern von Rasenflächen erreichen. 3.000 Quadratmeter Wiese, das sind 20 Prozent, werden aus dem regelmäßigen Mähprogramm rausgenommen. „Es ist erstaunlich, wie viele andere Pflanzen wieder sichtbar werden“, freut sich Simons.

Kinder laufen gern durch die Wiesen

An der Gestaltung der Wildflächen arbeiten wir noch. Auf die Wiesenflächen werden laufend Wildsamen vom Wegesrand nachgesät. Im Laufe der Jahre werden sie immer vielfältiger. Die jungen Gäste laufen auch gern durch diese Wiesen und pflücken auch schon mal Blumen. Das fördert den Kontakt zu den Pflanzen. Einige Gruppen haben auch das in Haufen liegende Heu spontan zum Spielen genutzt. Schullandheim-Chef Simons: „Wir sind mit dem bisherigen Verlauf des Wildwiesenprojekts ziemlich zufrieden.“

Große energetische Sanierung geplant

Die nächste große Vision wurde schon ins Auge gefasst. „In den nächsten zehn Jahren soll das Haupthaus energetisch saniert werden“, kündigte Simons auf der 90-Jahr-Feier an. Das werde rund 500.000 Euro kosten. Das Landheimteam blickt optimistisch in die Zukunft. ➡

Beitrag erstellt mit Textpassagen aus: Neue Presse Hannover, Ausgabe vom 6.2.2019, Autorin Cecilia Spohn.

Lecker, gesund, nachhaltig

Das Nachhaltigkeitskonzept im Schullandheim der Tellkampfschule in Springe

Positive Zukunftsvisionen sind uns ein Anliegen und damit ein Aspekt der Bildung für nachhaltige Entwicklung in unserem außerschulischen Lernort – das gilt auch für die Ernährung. Deshalb verfolgen wir folgende Leitgedanken:

Wenig Fleisch und tierische Produkte. Inzwischen sind wir es gewohnt, dass täglich Fleisch auf dem Teller liegt. Es ist aber nicht lange her, da war das undenkbar. Wir wollen zurück zur „Sonntagsbratenküche“, das verringert den ökologischen Fußabdruck für Ernährung deutlich. Deshalb werden wöchentlich nicht mehr als 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Person angeboten – anteilig am Aufenthalt bei uns. Damit folgen wir einer Empfehlung der deutschen Gesellschaft für Ernährung. Beim Mittagessen werden pflanzliche Lebensmittel bevorzugt, morgens und mittags werden Aufschnitt und Milchprodukte aus biozertifizierter Tierhaltung angeboten. Darüber hinaus bieten wir Fleischwaren vom regionalen Neulandhof an.

Pflanzliche Gerichte. Vegane Küche ist lecker, ihr fehlt es an nichts. Das erleben unsere Gäste täglich. Die Gerichte werden nach den Gesichtspunkten der Ernährungsphysiologie zusammengestellt und bestehen ausschließlich aus pflanzlichen Produkten und Lebensmitteln mit hoher Nährstoffdichte wie Kartoffeln, Gemüse, Obst und Hülsenfrüchten. So gibt es bei uns etwa Chili sin Carne (Bohnen plus Mais), Pasta mit Linsenbolognese (Getreide plus Hülsenfrüchte) und Cashew-Parmesan.

Ein Essen für alle. Unsere Mittagsmahlzeiten sind für alle Gäste geeignet – ob sie sich nun omnivor, vegetarisch oder vegan ernähren. Lebensmittelunverträglichkeiten sollten allerdings angemeldet werden. Sie werden bei der Zubereitung der Speisen beachtet.

Biologisch und regional. Wir beziehen nach Möglichkeit Waren aus biologischer Landwirtschaft, da neuere Untersuchungen die Gefährlichkeit von Pestiziden für Menschen und andere Lebewesen belegen. In Ausnahmefällen ist uns Regionalität wichtiger als eine Biozertifizierung. Brot beziehen wir beispielsweise aus einer konventionell produzierenden Bäckerei in Springe, um das örtliche Handwerk zu unterstützen. Produkte aus größerer Distanz werden von uns von biologisch vertrauenswürdigen Quellen oder von Demeter-zertifizierten Herstellern zum Beispiel über den Bio-Großlieferanten bezogen. Schweinefleisch erhalten wir vom Neulandhof Rodeberg aus Völksen.

Fairer Handel. Bei Nahrungsmitteln aus Ländern, in denen das Lohnniveau niedrig ist, wird darauf geachtet, dass die Produkte fair gehandelt wurden.

Weniger Lebensmittelabfälle. Um der Verschwendung von Nahrungsmitteln entgegenzuwirken, können nicht ausgegebene Essensportionen in einen eigens dafür vorgesehenen Kühlschrank gestellt und dann zwischen durch oder bei späteren Mahlzeiten gegessen werden.

Im Wald kann man viel
Spannendes erleben!

Klasse
in Natur

Für euren
nächsten Ausflug
in den Wald

Schaut euch als Waldforscher die Tiere,
Pflanzen und Pilze des Waldes genauer an.
Es gibt viel Interessantes zu entdecken.



Jetzt bestellen unter www.schullandheim.de

oder unter: info@schullandheim.de