



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS), der hessischen Lehrkräfteakademie, führt im Rahmen ihres Versorgungs- und Bildungsauftrags Interviews mit Schulen durch, die als Beispiele gelingender Praxis Ihre Erfahrungen mit anderen Schulen teilen möchten. Vor diesem Hintergrund hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ein Interview mit der **Gerhart Hauptmann Schule** geführt, welches Sie im Folgenden lesen.

Weitere Interviews finden Sie auf unserer [Website](#) unter der Rubrik [Beispiele gelingender Praxis](#).

Nähere Informationen über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie unseren Kontakt finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei uns. Viel Spaß beim Lesen und Stöbern!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

---

PRAXISBEISPIEL 19: GERHART HAUPTMANN SCHULE

## **Nudging an der Gerhart Hauptmann Schule Wiesbaden – ein Stups zur gesünderen Wahl**

**Wie gelingt es, dass sich die Schülerinnen und Schüler in der Mensa oder am Kiosk für den Salat statt der Pommes entscheiden oder anstelle des Fleischgerichts lieber auf die vegetarische Alternative zurückgreifen? Die Gerhart Hauptmann Schule in Wiesbaden, eine Realschule mit Hauptschulzweig, lenkt die Wahl der Schülerinnen und Schüler durch geschickte Nudging-Maßnahmen (nudge = anstupsen) auf die gesündere Option. Wie genau das aussieht und gelingen kann erklärt Manuela Brugger, Konrektorin und Stufenleiterin der 5. und 6. Klassen, in diesem Interview.**

*Schlagworte: Nudging, Gesunde Schule, praktische Ernährungsbildung*

### **Infokasten: Nudging**

Nudging (to nudge = (an)stupsen) ist ein Instrument, welches genutzt werden kann, um Menschen ohne Einschränkung der Wahlfreiheit zu einem gewünschten Verhalten zu bewegen, indem die Entscheidungsarchitektur verändert wird. Dabei werden weder Verbote noch finanzielle Anreize gesetzt. Beispiel: Auf den Mensatischen stehen gefüllte Wasserkaraffen bereit. Saftschorlen befinden sich nicht auf den Tischen, werden jedoch auf Nachfrage ausgegeben. Das Nachschenken von Wasser wird somit erleichtert.

Quelle und weitere Informationen finden Sie hier:

<https://www.bzfe.de/ernaehrung/ernaehrungskommunikation/menschen-verstehen-und-staerken/nudging-arbeitet-mit-anreizen-statt-verbotten/>



### ***Frau Brugger, was bedeutet Nudging eigentlich und welche Ziele verfolgen Sie als Schule damit?***

Für uns Lehrkräfte sowie Schülerinnen und Schüler bedeutet Nudging an unserer Schule, dass wir ein leckeres appetitliches Essen in einem attraktiven Ambiente genießen können. Dazu gehört auch das ansprechende Präsentieren der Speisen in der Mensa und der verkauften Snacks am Kiosk. Außerdem achten wir darauf, dass sie auch den Geschmack vor allem von unseren Schülerinnen und Schüler treffen. Dabei legen wir viel Wert darauf, überwiegend gesunde Komponenten anbieten zu können und die Schülerschaft bei der Auswahl von angebotenen Speisen mit einzubeziehen. Für den gesamten Prozess, also von der Einführung der Nudging-Maßnahmen bis hin zur Erweiterung und Verbesserung der Angebote, ist es wichtig, immer offen für Neues zu bleiben.

### ***Wie kam es dazu, dass sich Ihre Schule mit dem Thema Nudging auseinandergesetzt hat?***

Auf das Thema Nudging sind wir als Schule zufällig aufmerksam geworden. Mir als Konrektorin und Ganztagskoordinatorin ist es besonders wichtig, mich stetig weiterzubilden – auch in Bezug auf die Verpflegungsangebote unserer Schule. Auf Nudging bin ich durch eine Fortbildung der Initiative Unser Cleveres Esszimmer aufmerksam geworden. Gemeinsam mit der externen Unterstützung haben wir 2018 mit der Planung und Umsetzung von Nudging-Maßnahmen an unserer Schule begonnen. Unsere Realschule mit Hauptschulzweig umfasst rund 800 Schülerinnen und Schüler, von denen in der Regel mehr als 100 bei uns essen. Dabei nutzen vor allem die Jüngeren aus den Klassenstufen 5 bis 7 unser Mensaangebot, vereinzelt auch Schülerinnen und Schüler der höheren Klassen. Hierin bestand auch eines unserer Anliegen: das Mensaangebot so attraktiv zu gestalten, dass auch die Älteren gerne bei uns essen. Insgesamt ist das Mittagessen an unserer Schule nicht verpflichtend. Daher besteht auch die Möglichkeit für unsere Schülerinnen und Schüler, Essen von zuhause mitzubringen und dieses dennoch gemeinsam mit den anderen in der Mensa zu verzehren, sodass niemand ausgeschlossen wird (zum Beispiel aufgrund von Lebensmittelunverträglichkeiten oder aus finanziellen Gründen).

### ***Welche Nudging-Maßnahmen gibt es an Ihrer Schule an?***

Im Zuge unserer Orientierung zur Zertifizierung *Gesunde Schule* haben wir viele verschiedene Maßnahmen umgesetzt.

Am wichtigsten war für uns, dass die Schülerinnen und Schüler weniger Süßes und zuckerhaltige Getränke an dem vom Hausmeister betriebenen Kiosk erwerben. Daher haben wir mit einem eigenen Verkauf gesünderer Optionen begonnen und lachende Pausenbrotgesichter, Müslibecher und Gemüsesnacks mit Dip angeboten. Der Pausenverkauf



findet von Montag bis Freitag jeweils in den großen Pausen statt. Wir konnten damit die Schülerinnen und Schüler für ein ausgewogenes und gesundes Essen überzeugen, das mittlerweile an Stelle des früheren Angebots gerückt ist.

Im neuen Schuljahr planen wir in unserem neuerbauten Kiosk auf dem Schulhof mit eigener Küche weitere gesunde und leckere Produkte anzubieten, wie verschiedene Kreationen von selbstgemachten Eistees mit Minze, Granatapfel oder Ingwer – natürlich alles ohne Zucker – sowie Wraps oder belegte Brote. Eine gute Präsentation ist dabei natürlich auch wichtig, weshalb wir diese in einer großen Fensterauslage ansprechend präsentieren werden. Der Betrieb ist so organisiert, dass wir als Schule an drei Tagen in der Woche die Snacks und Getränke selbst produzieren und verkaufen, an den anderen zwei Tagen übernimmt dies einer unser externen Caterer, der sich auch um unser Mittagessen kümmert.

Des Weiteren haben wir den Caterer für die Mittagsverpflegung in unserer Mensa gewechselt, um auch dort mittags gesünder und schmackhafter versorgt zu werden. Die Mensa haben wir im Zuge dessen ebenfalls unter die Lupe genommen und einiges verändert. Um die Raumakustik zu verbessern, haben wir einen Schallschutz integriert, die Wände neu gestrichen und dekoriert. Für unsere älteren Schülerinnen und Schüler haben wir einen separaten Sitzbereich mit Hochtischen und -bänken eingerichtet. Dadurch konnten wir die Mensa auch für diese Zielgruppe attraktiver machen, was eines unserer Anliegen darstellte. Anstelle von fertig abgepackten Salaten haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit sich an der Salatbar nach ihren Wünschen und Vorlieben individuell einen Salat zusammenzustellen – dabei gibt es die Wahl zwischen verschiedenen Salatdressings oder Körnern. Im Kioskbereich bieten wir kostenfreies Obst gut ersichtlich in einer Vitrine an, das von unserem Bauern vor Ort geliefert und durch Förderprogramme unterstützt wird. Neue farbenfrohe Tablettis in orange und grün heben das gesunde Essen optisch hervor und wirken ansprechender als die grauen zuvor. Um das gemeinsame Essen im Klassenverband zu fördern, speisen die 5. Klassen an einem Tag der Woche zusammen in der Mensa. Dies ist Teil unserer Schulkultur und wird zu Beginn am Elternabend der 5. Klassen an alle Eltern kommuniziert, die unser Konzept gut annehmen.

Die Kinder und Jugendlichen haben auch die Möglichkeit jeden Tag ihr Mittagessen schriftlich auf einem Feedbackformular zu bewerten. Das Feedback wird von unserer Küchenkraft gelesen und Änderungswünsche bestmöglich umgesetzt.

### ***Wie erfolgt die Auswahl und Umsetzung der Nudging-Maßnahmen? Und wer ist hieran beteiligt?***

Bei uns steht die gesamte Schulgemeinde hinter dem Projekt *Gesunde Schule* und beteiligt sich daher auch an der Umsetzung. Unsere verschiedenen Gesundheitsteams, die sich mit den unterschiedlichen Bereichen wie Bewegung oder gesunde Ernährung beschäftigen, sind hier



beispielsweise sehr aktiv. Die Pädagogischen Tage an unserer Schule haben wir dazu genutzt, um externe Referenten einzuladen und Fortbildungen zu den Themen zu besuchen. Vor allem das Clevere Esszimmer, wie auch die Rotary mit dem Programm gesundekids e.V., haben uns bei der Ideenfindung bis hin zur Umsetzung unterstützt. Besonders wichtig ist uns dabei, dass die Schülerinnen und Schüler aktiv eingebunden und ihre Ideen gesehen und gehört werden. Unsere Schule hat eine eigene Werkstatt, in der wir mit Hilfe von Freiwilligen vieles selber gebastelt und gebaut haben. Entsprechende Regale nutzen wir zum Beispiel für die ansprechende Präsentation von Speisen und Kunst aus der Werkstatt.

### ***Wo sehen Sie den Mehrwert des Einsatzes von Nudging-Maßnahmen?***

Vor allem durch die Verschönerung unserer Mensa zu einem Wohlfühl-Ambiente, in dem sich nicht nur die Schülerinnen und Schüler gerne aufhalten sondern auch das Kollegium, ist es uns gelungen die Essenzahlen zu verdoppeln. Dadurch konnten wir langfristig das Angebot unseres Caterers um eine weitere Menülinie und einen zusätzlichen Tag, an dem an warmes Mittagessen angeboten wird, ausweiten, sowie eine weitere Küchenkraft einstellen. In unserer Mensa kann nun von Montag bis Freitag ein warmes Mittagessen verzehrt werden.

Eine weitere, sehr positive Beobachtung ist, dass die Schülerinnen und Schüler offener gegenüber gesundem Essen, vor allem Gemüse, werden. Auf Klassenfahrten macht sich das auch außerhalb der Schulmensa bemerkbar, wenn die Kinder von sich aus die unterschiedlichen Gemüsebeilagen probieren oder freiwillig zum Salat greifen.

Gleichzeitig suchen immer mehr Eltern gezielt nach Schulen für ihre Kinder, die ein gesundes Mittagessen anbieten, beispielsweise auch mit kostenloser Obstausgabe und attraktiven Arbeitsgemeinschaften-Angeboten, wie Kochen, Umwelt oder Bewirtschaftung des Schulgartens, die eine gesunde Lebensführung fördern. Schon die Grundschulen werden mit ihren Lehrkräften am Gesundheitstag zu uns eingeladen, spielen und essen mit uns und nehmen an unserem aufgebauten Sportparcours teil, um unsere Schulkultur kennenzulernen.

### ***Was sind Gelingensbedingungen für das Einführen von Nudging-Maßnahmen, um Schülerinnen und Schüler zu einer gesünderen Ernährungsweise zu bewegen? Welche Herausforderungen begegnen Ihnen?***

Nachdem wir als Schule beschlossen haben eine *Gesunde Schule* zu werden und entsprechende Zertifikate zu erwerben, war es wichtig als gesamtes Team (Schulleitung, Lehrkräfte, Caterer) offen für Neues zu sein. Die Bereitschaft des Kollegiums an der Teilnahme von verschiedenen Fortbildungen und den Pädagogischen Tagen muss dabei gegeben sein. Da es wichtig ist, dass das gesamte Kollegium hinter der Entwicklung steht, haben wir gemeinsam Leitmotive entwickelt, welche auch ein attraktives Schulprogramm für die Schülerinnen und



Schüler, wie gemeinsames Kochen und Essen, umfasst. Alle diese Maßnahmen haben wir ritualisiert, wie beispielsweise das wöchentliche gemeinsame Mittagessen in den 5. Klassen. Am wichtigsten ist es, dass wir als Bezugspersonen in der Schule den Schülerinnen und Schülern diese Werte auch vorleben. Über die Jahre hinweg kann ich sagen: Wir leben unsere Werte einer gesunden Schule.

Um alle Personengruppen in den Veränderungsprozess mitzunehmen, ist es uns ebenfalls ein großes Anliegen, mit allen zu kommunizieren. Wir stellen Neuerungen der Schülerinnen- und Schülervertretung oder in der Klassenlehrkräftestunde vor. Den Schülerinnen und Schülern räumen wir dabei immer ein Mitspracherecht ein. Sie können das Essen bewerten und eigene Rezepte in den Unterricht mitbringen, die wir dann in den Wahlpflichtkursen oder Arbeitsgemeinschaften ausprobieren. Die Eltern werden auf Elternabenden über unser Schulkonzept informiert.

Seit vielen Jahren haben wir bereits einen Mensakreis, der sich mehrmals im Jahr trifft. Zweimal im Jahr finden dann umfangreichere Treffen statt, meist bevor eine größere Veränderung oder unser Gesundheitstag bevorsteht. Mit dabei sind die Schulleitung, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler, der Caterer und einige Eltern. Darüber hinaus finden Gespräche mit dem Schulamt zum Thema Ganztage (unter anderem Mensa) statt und eine Ansprechpartnerin steht bei Anliegen zur Verfügung.

Herausfordernd ist es die finanziellen Mittel aufzutreiben, die die Umsetzung verschiedener Maßnahmen benötigen. Durch die Teilnahme am Cleveren Esszimmer wurde uns beispielsweise die Beraterin gestellt, Sachkosten hingegen muss die Schule selber tragen. Gerade die Verschönerung der Mensa mit diverser Anschaffung, wie neue bunte Stühle, Klebefolien an der Mensatheke, Material zur Gestaltung, beispielsweise für Bilder mit Essensregeln, oder ein Schallschutz, muss erst mal finanziert werden. Letzterer wurde daher in der Werkstatt selbst gebaut, was die Partizipation der Schulgemeinde ermöglicht und somit die Akzeptanz steigert. Glücklicherweise gibt es immer wieder verschiedene Förderprogramme zur Realisierung weiterer Koch-AGs oder Programme wie Ich kann kochen. Unser kostenfreies Obst wird von den Schulpaten beziehungsweise den Rotariern gesponsert.

Da wir uns als gesunde Schule identifizieren und die Umsetzung uns sehr wichtig ist, haben wir uns als Schule für den Verzicht zuckerhaltiger Lebensmittel und Getränke ausgesprochen. Gleichzeitig ist es uns auch wichtig, Kompromisse zu finden. In Absprache mit unserem Caterer bietet dieser hin und wieder auch Eis oder Pudding als Nachtisch an. Seit zwei Jahren verkaufen wir auch ab 13:25 Uhr ungesündere Snacks wie Pizza oder Putenschnitzelbrötchen. Damit möchten wir gerade die älteren Schülerinnen und Schüler an unsere Schulverpflegung binden und vermeiden, dass sie sich externes Fast Food besorgen.



**Welcher Stellenwert hat das Thema Ernährungsbildung in Ihrer Schule? In wie fern findet dies Berücksichtigung im Schulalltag, zum Beispiel im Unterricht oder in Form von Aktionen, Projekten?**

Unsere Schule ist eine zertifizierte *Gesunde Schule* mit den Teilzertifikaten Bewegung und Wahrnehmung sowie Ernährung und Konsumbildung und das leben wir in unserem Schulalltag. Das bedeutet für uns, bestimmte Werte zu verankern und auf die Einhaltung zu achten, wie beispielsweise das Angebot eines gesunden Pausenbrots.

Uns ist es ein großes Anliegen, unsere Schülerinnen und Schüler an eine gesunde Lebensweise heranzuführen. Neben theoretischem Unterricht, in dem beispielsweise aufgegriffen wird, wie eine gesunde Ernährung aussieht, haben unsere Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit praxisorientiert zu lernen und eigene Erfahrungen zu sammeln. Um unsere Schule noch grüner zu gestalten, haben wir gemeinsam mit einer Künstlerin einen Wildblüten-Tempel gebaut und ein übergroßes Insektenhotel aufgestellt.

Unser Schulkonzept sieht Wahlpflichtkurse für die Klassenstufen 7 bis 10 vor. Dabei gibt es Angebote wie Sport und Gesunde Ernährung, Kochen, die Gesundheitskids und Mensascouts. Der Wahlpflichtunterricht wird in die reguläre Unterrichtszeit integriert und findet am Nachmittag, also in der 6. bis 8. Unterrichtsstunde statt. Alle Wahlpflichtkurse umfassen einen theoretischen Unterricht mit den Themenschwerpunkten Gesunde Ernährung (beispielsweise Ernährungspyramide) und Gastronomie (beispielsweise Hygiene-Standards). Die Gesundheitskids können damit unter anderem bei der Gestaltung unseres jährlichen Gesundheitstags mitwirken oder am Kioskbetrieb teilnehmen (Snacks zubereiten und verkaufen, aufräumen und sauber machen). Die Mensascouts hingegen unterstützen vor allem jüngere Schülerinnen und Schüler bei den Abläufen in der Mensa und achten dort darauf, dass unsere Mensaregeln eingehalten werden.

Zudem bilden wir uns als Schule mit dem gesamten Kollegium laufend fort und bieten verschiedene Workshops sowohl für als auch mit unseren Schülerinnen und Schülern, wie gesunde Kochkurse, an. Diese werden oftmals mit Unterstützung externer Personen durchgeführt. Unser benachbartes Konditoreigeschäft backt gemeinsam mit uns Karottenmuffins, die zucker- und fettreduziert sind, und so optimal in das Sortiment unserer Schule passen. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern der verschiedenen Wahlpflichtkurse, im Unterrichtsfach Arbeitslehre oder verschiedenen Arbeitsgemeinschaften wird dann gebacken und dekoriert. Zur Förderung der internationalen Esskultur laden wir verschiedene Köche ein oder kochen gemeinsam mit einem persischen Caterer. Unsere Lehrkräfte leben den Schülerinnen und Schülern diese Esskultur vor, kochen und essen mit.

Vor einigen Jahren haben wir den jährlichen Gesundheitstag bei uns eingeführt. Wir beschäftigen uns hier noch einmal zentriert mit den Themen Bewegung und gesunder Lebensführung. Der Gesundheitstag wird von und mit den Schülerinnen und Schülern veranstaltet und auch die Eltern sind eingeladen. Es gibt gesundes Essen, ein



Ernährungstheater und die Themen Prävention oder gezielt das Thema Essstörungen werden thematisiert.

*Vielen Dank, für diese Einblicke. Gibt es etwas über das wir bisher noch nicht gesprochen haben? Möchten Sie weitere Erfahrungen mit anderen Schulen teilen?*

Ich kann es nur empfehlen, an Schulungen und Weiterbildungen teilzunehmen, wie sie beispielsweise von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen oder dem Cleveren Esszimmer angeboten werden. Durch die Zusammenarbeit mit externen Personen und Kooperationspartnern haben wir als Schule ein Blick von außen auf unsere Abläufe und neue Impulse erhalten, was dringend nötig ist, um die Abläufe optimieren zu können.

#### **Persönlicher Erfahrungsaustausch**

Ein persönlicher Austausch unter Kolleginnen und Kollegen ist immer dann besonders wichtig, wenn Schulen vor dem nächsten Entwicklungsschritt stehen und konkrete Fragen zur Erfahrung anderer Schulen mit ähnlichen Situationen haben.

Die Gerhart Hauptmann Schule teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

#### Ihre Ansprechpartnerin ist:

Manuela Brugger Konrektorin und Ganztagskoordinatorin

Telefon: 0611-317309

E-Mail: [manuela.brugger@wiesbaden.de](mailto:manuela.brugger@wiesbaden.de)

Internet: <https://www.gerhart-hauptmann-schule-wi.de/>



## Über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist eine Organisationseinheit der hessischen Lehrkräfteakademie und an den Arbeitsbereich Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums angebunden. Das Ziel der Vernetzungsstelle ist es, Schulen und Schulträger in Hessen dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot zu ermöglichen.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartnerin und Servicestelle für alle Akteurinnen und Akteure wie Schulträger und -ämter, Schulleitungen, Lehrkräfte Caterer, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler (z. B. in beruflichen Schulen). Sie vernetzt Schulträger und -gemeinden und berät diese hinsichtlich der Integration eines umfassenden Gesamtkonzeptes zur Ernährungsbildung und -versorgung in der Schule. Im Sinne einer gelebten Ernährungs- und Verbrauchsbildung im Lebensraum von Schülerinnen und Schülern leistet die Schulverpflegung somit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung.

[Flyer der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

[Angebotsübersicht der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

### Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

E-Mail: [Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de](mailto:Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de)

Telefon: 069 38989-367

### [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

- **Veranstaltungen und Aktionen** | [Veranstaltungsplaner](#) | [Tag der Schulverpflegung](#) | [Tag der Ernährungsbildung](#)
- **Angebote und Materialien** | [Schule & Gesundheit](#) | [Ernährung & Konsum](#)
- **Beispiele gelingender Praxis**
- [Nachhaltigkeit und Ernährung](#)
- **Schulträger und Schulgemeinden** | [Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“](#) und [arbeitserleichternde Materialien](#)
- **Küchen und Mensaplanung** | Planungsberaterdatenbank | Catererdatenbank | Datenbank für Bestell- und Abrechnungssysteme
- [Kostenlose Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“](#)

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das [Hessische Kultusministerium](#) und das [Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz](#) gefördert und unterstützt.