

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 **Johannes-Kepler-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 04: JOHANNES-KEPLER-SCHULE

Entwicklung eines Ernährungsprofils an der Johannes-Kepler-Schule Neuhof

Frau Christine Cybulski, Lehrerin an der Johannes-Kepler-Schule in Neuhof berichtet vom Entwicklungsprozess, den die Schule im Hinblick auf die Verpflegung, Ernährung und Nachhaltigkeit gegangen ist – ein besonderer Meilenstein: die Einführung eines Unterrichtsfaches Ernährung.

Schlagworte: Ernährungsprofil, Schulgarten, Zertifizierung „Gesundheitsfördernde Schule“

Wer ist die Johannes-Kepler-Schule in Neuhof und wie arbeitet sie?

Die Johannes-Kepler-Schule (JKS) ist eine Ganztagschule im Profil 1 mit Förderstufe (Jahrgangsstufe 5 und 6), Hauptschul- (Jahrgangsstufe 7 bis 9 bzw. 10), Realschul- (Jahrgangsstufen 7 bis 10) und Gymnasialzweig (Jahrgangsstufen 5 bis 10). Die einzelnen Schulzweige sind zu einer organisatorischen und pädagogischen Einheit „unter einem Dach“ zusammengefasst.

Unsere Schule besuchen derzeit 933 Schülerinnen und Schüler, die an drei Nachmittagen in der Woche zwischen 13:00 und 16:05 Uhr Lernzeit, Bewegungs- und Freizeitangebote, eine Hausaufgabenbetreuung oder Angebote im Rahmen von Arbeitsgemeinschaften in Anspruch nehmen können. Eine Mensa mit reichhaltigem Essensangebot gehört natürlich auch dazu.

Die Verpflegungsform wird seit einem Jahr schrittweise verändert. Die Warmverpflegung wird durch einen Kombidämpfer ergänzt, dieser ermöglicht eine schonende Fertigstellung des Mittagessens. Vor Ort kann dann just in time das benötigte Essen erwärmt (Cook & Chill) bzw. frisches Gemüse vor Ort zubereitet werden. Angeregt wurde die Ergänzung der Garmethode durch einen Projekttag mit Stefan Marquard zum Thema „Sterneküche macht Schule“. Dieser Projekttag war ein Fest der Sinne für die ganze Schulgemeinde und hat uns nachhaltig mit neuen Impulsen zur Verpflegung bereichert.

Ab dem kommenden Schuljahr bietet die JKS ein Profil „Ernährung“ an. Wie können wir uns dieses Profil vorstellen?

Wir haben durchgehend ab der Klasse 5 freiwillige Angebote im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit. Ab der Klasse 7 bieten wir im WPU-Bereich weitere Angebote z. B. die Umsetzung der SchmExperten, die Arbeit im Gemüsegarten und die Thematisierung von Regionalität und Nachhaltigkeit an. Ab der Klasse 9 beschäftigen wir uns zudem im Programm „Werkstatt Ernährung“ des HMUKLV tiefer mit Koch- und Küchenfertigkeiten und Ernährungsfragen. Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 10 setzen sich im WPU-Kurs mit der Gestaltung des Frühstücksangebotes, der Organisation und der Umsetzung einer Frühstückstheke u. a. dem Verkauf und der Planung eines wechselnd frischen Angebotes und einer Müslibar auseinander.

Ab dem Schuljahr 2020/21 bieten wir ein freiwilliges Ernährungsprofil für die Jahrgangsstufe 5 und 6 an. Das bedeutet, die Schülerinnen und Schüler erhalten über den regulären Unterricht hinaus in zwei Wochenstunden Kochpraxis, in denen sie die Grundlagen der Ernährung und Kochtechniken kennenlernen werden.

Zusätzlich untersuchen sie im Ernährungsprofilangebot neue Esstrends, erforschen Essverhalten und riskieren auch einen Blick über den Tellerrand, indem sie sich beispielsweise mit der Ernährung oder Lebensmittelproduktion verschiedener Kontinente beschäftigen - aber auch unser Schulgarten vor Ort wird betrachtet.

Unterstützt werden wir dabei von einer Ökotrophologin, die wir engagiert haben. Darüber hinaus begleiten uns eine Genussbotschafterin und die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“.

Wie sieht die Zusammenarbeit mit dem Schulgarten aus? Auf welche Produkte aus dem Schulgarten können die Schülerinnen und Schüler zurückgreifen?

In unserem schuleigenen Garten bauen wir Gemüse und Kräuter an. Mit der eigenen Ernte werden neue Rezepte erprobt und die Gerichte dann gemeinsam gegessen – Saisonalität und Regionalität wird hier in der Praxis erlebbar.

Der Schulgarten wird immer montags in der 9./10. Stunde gepflegt. Dazu nutzen wir den Außenraum der JKS und kooperieren nach Möglichkeit mit dem Imkerverein und dem LandFrauenverband Hessen e.V.. Im kommenden Schuljahr wollen wir auch Sitzgelegenheiten im Außenbereich mit dem neu gegründeten WPU-Kurs-Schulgarten (7) schaffen.

Unser Ziel ist es, dass die Schülerinnen und Schüler Kreisläufe kennenlernen und die Bedeutung von Regionalität verstehen. Außerdem wollen wir der Herkunft der Lebensmittel nachgehen und entdecken, was alles aus regionalen Lebensmitteln produziert und zubereitet werden kann.

Deshalb berücksichtigen wir den Anbau im örtlichen und jahreszeitlichen Wechsel. Ein Kräuterbeet und drei weitere Gemüsebeete mit wechselnder Fruchtfolge sowie Obststräucher und Bäume auf dem Schulgelände stehen uns zur Verfügung. Die Fruchtbarkeit wird durch Mulchen und selbst hergestellten Kompost erhöht.

Kaninchen ergänzen zukünftig das Gartenangebot. Sie erklären einen regionalen Kreislauf anhand der Möhre (Ernte > Verarbeitung in der Küche > Möhrenreste und Grünzeug erhalten die Kaninchen > Kaninchen produzieren Mist > Kompostpflege > Düngung bzw. Gartenerde)

Eine Zusammenarbeit mit dem Umweltzentrum und dem Imkerverein ist für das kommende Schuljahr ebenfalls geplant.

Welches Ziel verfolgen Sie mit dem neuen Ernährungsprofil?

Wir möchten mit diesem Konzept erreichen, dass die Schülerinnen und Schüler ein **Bewusstsein** für Essen, **Genuss** und Ernährung entwickeln, dass sie Grundnahrungsmittel und ihre Verwendungsmöglichkeiten entdecken und Arbeitsgeräte in der Küche sachgerecht verwenden lernen. Außerdem dient das Profil dem Erforschen von **Lebensmittelinhaltsstoffen**, wobei stets auch deren Einfluss auf den eigenen Körper beleuchtet wird. Es ist uns ein großes Anliegen, gemeinsam mit den Kindern **Rezepte** zu sammeln, die den Rhythmus der **Jahreszeiten** widerspiegeln. Auch der Einfluss unseres Essverhaltens, die Bewertung des eigenen Konsumverhaltens und die Bedeutung von **Esskultur** sollen einen Raum finden. Nicht zuletzt steht die Teamarbeit allem voran, denn die Schülerinnen und Schüler kreieren gemeinsam z. B. neue Brotaufstriche und entwickeln miteinander Lösungen zur Zubereitung neuer Gerichte.

An wen richtet sich das Ernährungsprofil der JKS?

Wir freuen uns über Anmeldungen von Schülerinnen und Schülern, die Genussbotschafterinnen oder Genussbotschafter werden möchten, die Freude am Zubereiten

von Lebensmittels haben und die gerne in unserer gut ausgestatteten Schulküche kochen möchten.

Insgesamt können wir pro Schuljahr 20 Kinder im Ernährungsprofil berücksichtigen. Unsere Schule besitzt insgesamt zwei ausgestattete Räume mit vier vollwertigen Küchenzeilen. Im hinteren Teil des Raumes werden die im Vorfeld besprochenen und zubereiteten Speisen an Esstischen verzehrt.

Wie genau erfolgen der Ablauf bzw. die Organisation und die Finanzierung des Ernährungsprofils über das Schuljahr hinweg?

Das Ernährungsprofil richtet sich nach den Jahreszeiten und nach dem Angebot von Gemüse und Obst der Saison. Feste und Bräuche werden kulinarisch umgesetzt und gefeiert. Auch ein gemeinsames Fest mit den Schülerinnen und Schülern und deren Eltern streben wir an.

Da die Anforderungen an die Zubereitung der Gerichte mit dem Können der Kinder steigen, passen wir die Inhalte und Rezepte im Verlauf des Schuljahres kontinuierlich an den Wissenstand der Schülerinnen und Schüler an. Die Rezepte werden von qualifizierten Arbeitslehre-Lehrkräften und der Ernährungsberaterin ausgewählt, vorbereitet und zur Verfügung gestellt.

Für die Zubereitung der Gerichte wird halbjährlich ein Betrag von 10 - 15 EUR eingesammelt. Die selbst zubereiteten Produkte wie Marmeladen, Aufstriche oder Kräutersalze dürfen die kleinen Köchinnen und Köche selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Zum regulären Ablauf des Ernährungsprofils gehören auch ein Tag der offenen Tür, die Kepler's-Küchenparty, auf der wir gemeinsam mit SchülerInnen, Eltern und Lehrkörpern unter der Leitung von Frau Cybulski und der Ökotrophologin neue frische Pausensnacks entwickeln. Auch außerschulische Lernorte wie die FH-Fulda oder das Umweltzentrum runden das Angebot ab.

Diese Tage sind Höhepunkte im Jahr und verbinden verschiedene Ansprechpartner. Außerdem sind sie wichtig für das Publizieren unserer Ideen und wecken bei jüngeren Schülergruppen Neugierde für die Themen „Ernährung, Genuss und Nachhaltigkeit“.

Die Küchenparty wäre auch in diesem Jahr von der Initiative „cleveres Esszimmer“ unterstützt worden; coronabedingt musste die Veranstaltung ausfallen. Wir hoffen auf eine Verlegung ins kommende Schuljahr. Wichtig sind langfristig die finanziellen Mittel aus dem Ganztagsbereich sowie eine Unterstützung aus dem Förderverein der Gesamtschule.

Und das Besondere: Wir bieten erstmalig das Fach „Ernährung“ an. Die Schülerinnen und Schüler sind selbst die Akteurinnen und Akteure der überwiegend praktisch vermittelten Kochpraxis. Bei uns erfolgt die Vermittlung des Ernährungswissens mit Kopf, Herz und Hand

beim Testen und Zubereiten von Gerichten und dabei steht uns eine erfahrene Ernährungsberaterin als Genussbotschafterin zur Seite.

Die Powerkauer auf Gemüsejagd der Verbraucherzentrale Hessen und andere ernährungsbildende Angebote wurden 2019 von der JKS genutzt. Wie integrieren Sie im neuen Ernährungsprofil Angebote von Kooperationspartnern?

Die KollegInnen aus dem Fachbereich Arbeitslehre haben sich in den vergangenen Jahren vielfältig fortgebildet und können nun das Fach mit einem umfangreichen Angebot aus verschiedenen Bereichen anbieten, z.B. „Werkstatt Ernährung“, Ernährungsführerschein, Bauernhof als Lernort und nachhaltige Arbeit im Schulgarten.

Welche Neuerungen ergeben sich aus der Einführung des Ernährungsprofils für den Unterricht?

Mit der Einführung des neuen Profils ab dem Schuljahr 2020/21 für die Jahrgangsstufe 5 und 6 entsteht ein neues freiwilliges Angebot wie oben beschrieben. Für den Wahlpflichtunterricht ‚Nachhaltigkeit‘ der Jahrgangsstufe 7 ist ein Themenschwerpunkt „Nachhaltigkeit goes future!“ mit einer **Gartenwerkstatt** geplant. Die SchülerInnen der Jahrgangsstufe 9 erstellen im Wahlpflichtunterricht ‚Ernährung‘ ein **Label** zur Klassifizierung gesunder und weniger gesunder Lebensmittel für unsere **Frühstücksangebote**. Damit sollen die Ernährungs- und Konsumententscheidungen der Schülerinnen und Schüler begleitet und die gesunde Wahl unterstützt werden. Im Wahlpflichtunterricht ‚Schülerinnen- und Schülerkiosk‘ der Jahrgangsstufe 10 soll eine **Müslibar** entwickelt und **frische Snacks** z. B. Wraps kreiert und angeboten werden.

Außerdem haben wir viele weitere Ideen und Pläne – so wollen wir z. B. zunächst durch eine Bestandsaufnahme den Ist-Zustand festhalten und wo es nötig und möglich ist, einzelne Produkte im Angebot verändern. Durch die Schülerinnen und Schüler im Wahlpflichtunterricht soll außerdem eine transparente **Produktkennzeichnung** durch ein **Lebensmittellabel** entwickelt und umgesetzt werden. Zudem soll auch das **Bezahlungssystem vereinfacht** und die Logistik erleichtert werden. Auf diese Weise möchten wir erreichen, dass **mehr frische Produkte** in die Speiseplanung integriert werden können.

Unser Ziel ist es, gesunde Ernährung im Unterricht aufzugreifen und die Schulverpflegung gemeinsam mit allen Beteiligten – insbesondere den Schülerinnen und Schülern – zu optimieren.

Sind Sie im Entwicklungsprozess auch auf Hürden gestoßen? Wie haben Sie diese überwunden und können Sie anderen Schulen aufgrund Ihrer Erfahrung Mut machen, nicht aufzugeben?

Das A und O für eine gelingende und erfolgreiche Entwicklung sind offene Ohren und die Unterstützung durch die Schulleitung. Unsere Schulleiterin Frau Schneider begleitet die Entwicklungsprozesse und unterstützt diese. Eine enge Zusammenarbeit erfolgt darüber hinaus mit dem Förderverein der JKS, welcher finanziell bei der Bereitstellung der notwendigen Ausstattung, z. B. der Küchengeräte, unterstützt. Eine weitere große Stütze ist die pädagogische Leitung, Herr Zoth, der unsere Ideen begeistert aufgreift und diese in den Förderverein weiterträgt.

Fortbildungen, ein Informations- und Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen und Projektpartnerinnen und -partner helfen uns in unserem Prozess. Besonders wichtig ist dabei unsere Ökotrophologin, die Situationen aus fachlicher Perspektive betrachtet, bewertet und sich mit Ideen einbringt. Sie ermutigt uns, immer weiter kleine Schritte zu gehen: „Fangen Sie an, sonst wird es keiner tun.“

Erste Erfolge im Rahmen kleiner Feste zu feiern, motiviert, begeistert und macht Lust auf nächste Schritte und Veränderungen. Das Wichtigste sind jedoch die Schülerinnen und Schüler, die sich mit Freude am Kochen und der Zubereitung der Speisen beteiligt und mit Ideen eingebracht haben. Die Pilotphase war aufwendig, gleichzeitig hat uns die Vermittlung der neuen Inhalte viel Freude bereitet und nicht zuletzt können wir so stetig unsere Idee weiterentwickeln.

Die Schülerinnen und Schüler in der JKS sind auch im Kioskbetrieb engagiert. Wie wird der Kiosk geführt?

Planung, Organisation und Verkauf am Schulkiosk sollen zunehmend von Schülerinnen und Schüler der 10. Klasse übernommen werden. Sie werden dabei von den Lehrkräften und den Mitarbeiterinnen der Schulverpflegung unterstützt und begleitet.

Neben wechselnden frischen Snacks soll zukünftig das vegetarische Angebot ausgeweitet und eine Müslibar eingeführt werden. Wir wollen die Erfahrungen des kommenden Halbjahres (2020/21) evaluieren und unsere Ziele und Maßnahmen immer wieder neu ausrichten.

Vorläufig wird an einem Tag in der Woche verkauft. Da die Zusammenarbeit mit dem Mensateam gut funktioniert, soll der Verkauf schrittweise ausgeweitet werden.

Das alles ist nur möglich, da der Förderverein eine mobile Theke finanziert hat und uns auch darüber hinaus bei der Beschaffung von Küchengeräten unterstützt.

Die JKS ist Gesundheitsfördernde Schule und wurde für ihr Engagement vom Hessischen Kultusministerium (Schule & Gesundheit) dafür mit einer Zertifizierung gewürdigt. Wie haben Sie sich auf den Weg gemacht?

Vieles von dem, was heute unter der Überschrift „Gesundheitsfördernde Schule“ zusammengefasst wird, hat eine lange Tradition an unserer Schule. Wir orientieren uns in unserem Entwicklungsprozess immer wieder an folgendem Sprichwort: „Nicht wie der Wind weht, sondern wie man die Segel setzt, darauf kommt es an.“

In diesem Sinn nehmen wir uns seit vielen Jahren vielfältiger Windströmungen und Herausforderungen der heutigen Zeit an und stellen uns ihnen. Das war und ist unser gesellschaftlicher Auftrag. Dabei setzen wir die unterschiedlichen „Segel“ wie Bewegung & Wahrnehmung, Ernährung & Konsum, Verkehr & Mobilität, Sucht & Gewaltprävention und Lehrkräftegesundheit so, dass uns der Wind stetig weiter vorantreibt.

Vielen Dank für diese Einblicke! Gibt es Entwicklungen im Profil Ernährung, Verpflegung und Nachhaltigkeit, über die wir noch nicht gesprochen haben?

Mit dem neuen Profil haben wir auch einen Arbeitsbereich im Umfeld der Nachhaltigkeit entwickelt. Für alle Schülerinnen und Schüler ist nach vorheriger Absprache die Mitwirkung im Angebot „Kaninchen-Betreuung“ möglich. Das Angebot findet immer donnerstags in der 6./7. Stunde statt. Wir wollen mit diesem Angebot den Ganztagsbereich der Schule erweitern und das Verantwortungsbewusstsein der Schülerinnen und Schüler im Rahmen der Fütterung und Pflege der Tiere fördern. Insbesondere sollen dabei auch Kreisläufe deutlich gemacht werden, wobei wir mit Vereinen, Institutionen und weiteren Kooperationspartnern zusammenarbeiten.

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 Johannes-Kepler-Schule teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Christine Cybulski

Telefon: 06655 9627-0

E-Mail: poststelle.9235@schule.landkreis-fulda.de

Internet: <https://www.kepler-schule-neuhof.de/willkommen.html>



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

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 [arbeiterleichternde 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.