



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 **Elisabethenschule** 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

Nachhaltige Pausenbrote – ein Workshop von Schülern für Schüler an der Elisabethenschule (Frankfurt am Main)

Die Elisabethenschule ist im Bereich Ernährung sehr engagiert. Wie kam es dazu?

Unser Engagement ist daraus entstanden, dass wir vor einigen Jahren bei Betrachten des Ist-Standes der damaligen Verpflegungssituation in der Mensa dachten: Das geht besser!

Deshalb haben wir begonnen uns Unterstützung und Hilfe zu suchen, beispielsweise durch die Initiative Unser cleveres Esszimmer und die Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen.

Die Gründung eines Arbeitskreises Schulmensa ließ nicht lange auf sich warten und seitdem engagieren wir uns an den verschiedensten Stellen rund um das Thema Ernährung:

- durch enge Absprachen mit dem Mensa-Team,
- Neugestaltung des Speiseraums durch den Kunst-Leistungskurs,
- Aktionen rund um das Thema Lebensmittelwertschätzung und Nachhaltigkeit
- und vieles mehr.



Was bedeutet für Sie gesunde Ernährung und warum legt Ihre Schule hierauf einen besonderen Wert?

Gesunde Ernährung verbinden wir mit dem Genuss frischer, fett- und zuckerarmer Lebensmittel. Dabei orientieren wir uns an einer ausgewogenen Zusammenstellung von Lebensmitteln entsprechend der Ernährungspyramide des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE). In den Speiseplan sollen überwiegend Obst, Gemüse sowie Vollkorngetreide und ergänzend gesunde Fette, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Eier integriert werden. Den Begriff *gesund* versuchen wir aus verschiedenen pädagogischen Gründen zu vermeiden. Er wird von Kindern und Jugendlichen häufig mit nicht schmackhaften Lebensmitteln assoziiert. Gesunde Lebensmittel werden in dem Zusammenhang als etwas empfunden, das Erwachsene den Kindern vorschreiben und stoßen daher oft auf Ablehnung.

Auch mit dem Begriff der Fehlernährung haben wir durch Fortbildungen gelernt, vorsichtig umzugehen, da bei einigen Kindern ein extremer Ehrgeiz in Bezug auf eine gesunde Ernährungsweise geweckt werden kann. Sie glauben sich ausnahmslos gesund ernähren zu müssen und neigen in der Folge unter Umständen zu der Entwicklung von Essstörungen. Im Vordergrund sollte deshalb eine wertschätzende und genussorientierte Ernährungsbildung stehen. Diese praktizieren wir durch Angebote wie dem Workshop für nachhaltige Pausenbrote.

Wie kam es zu der Idee eines Schulworkshops zum Thema regionale und saisonale Pausenbrote? Welches Ziel wird mit dem Workshop verfolgt?

Der Workshop geht auf die Idee einer Ernährungsberaterin zurück, die im Rahmen der Förderung durch *Unser cleveres Esszimmer* entstand und den Workshop gemeinsam mit der Schule entworfen hat. Auf Grundlage dieser Idee hat sich mit den Jahren ein modifizierter und angepasster eintägiger Klassenworkshop entwickelt. In unserem Workshop geht es darum, dass Schülerinnen und Schüler ein Bewusstsein für die Umweltauswirkungen verschiedener Lebensmittel entwickeln. Ein Baustein ist daher das Berechnen des Weges von Produkten, den diese entlang der Wertschöpfungskette zurücklegen. Darüber hinaus werden sie darin bestärkt eigene Kauf- und auch Genuss-Entscheidungen auf dieser Grundlage zu treffen.

Wir möchten den Kindern vermitteln, welche Auswirkungen unterschiedliche Lebensmittel auf das Klima haben und warum es wichtig ist, dieses zu schonen und ressourcenbewusst zu handeln. Die Bedeutung von Regionalität und Saisonalität steht dabei im Vordergrund. Wenn ein Kind sieht, dass ein Brot mit Avocado eine Entfernung von 8000 Kilometern und ein Brot mit Frischkäse und Erdbeeren aus Hessen 200 Kilometer hinter sich hat, geht der eigene



Lernprozess los: Wo kommt unser Essen her? Wie oft kaufe ich was? Möchte ich ein Brot essen, das so viele Kilometer hinter sich hat?

Wie ist der Workshop inhaltlich aufgebaut?

Der Workshop findet vormittags von 9 bis 13 Uhr statt und richtet sich an Klassen der Jahrgangsstufe 5 und 6. organisiert wird er von den sogenannten Teamern. Die Teamer setzen sich aus Schülerinnen und Schülern der Klasse 10 bis 13 zusammen, die sich freiwillig für die Workshop-Organisation melden. Dafür müssen sie ein Formular ausfüllen, das sie von dem Unterricht befreit.

Die Wissensvermittlung durch ältere Schülerinnen und Schüler anstelle von Lehrkräften

- stärkt den Zusammenhalt in der Schülerschaft,
- gibt die Möglichkeit der tiefergehenden Identifikation mit der dem Workshop zugrundeliegenden Idee sowie der Schule selbst und
- stärkt das Verantwortungsbewusstsein der teilnehmenden Schülerinnen und Schüler.

Das oberste Lernziel ist das Schaffen eines Bewusstseins, wie Kaufentscheidungen und Schutz der Umwelt miteinander zusammenhängen. Dafür werden für die Pausenbrotzubereitung entsprechende Lebensmittel gemeinsam eingekauft, belegt, verspeist und abschließend bezogen auf die Klimaverträglichkeit reflektiert.

Der Ablauf des Workshops sieht folgendermaßen aus:

Phase 1 - Gruppenarbeit zum Thema Lebensmitteleinkauf

- Die Kinder werden in vier bis sechs Gruppen aufgeteilt und sollen eine Mindmap zum Thema *Lebensmitteleinkauf* erstellen. Hierdurch wird ein offener Einstieg zum Thema Einkaufsgewohnheiten in den einzelnen Familien geschaffen.

Phase 2 - Betrachtung der Klimaverträglichkeit von drei Lebensmitteln

- Es erfolgt eine beispielhafte Betrachtung von drei Lebensmitteln, die die Auswirkungen auf das Klima und die daraus resultierenden Überlegungen verdeutlichen. Folgende Lebensmittelgruppen werden betrachtet:
 - ein regionales und saisonales Lebensmittel (z.B. eine Erdbeere)
 - ein importiertes Lebensmittel (z.B. eine Mango)
 - und ein Lagerprodukt (z.B. ein gelagerter Apfel).



- Mögliche Fragestellung in dieser Phase: Was können wir tun, wenn wir bei unserem Einkauf auf Klimafreundlichkeit achten wollen?
- Vorstellung des Saisonkalenders: Jedes Kind bekommt einen Saisonkalender, der nach dem Workshop mit nach Hause genommen werden darf. Dadurch kann das Thema auch im Familienalltag verankert werden.

Phase 3 - Einkauf im Supermarkt

- In zwei Gruppen wird gemeinsam in einem Supermarkt und einem Bioladen eingekauft.
- Jedes Kind bekommt den Auftrag, ein bestimmtes Lebensmittel aus der Einkaufsliste zu besorgen. Kriterien für die Auswahl der Lebensmittel sind:
 - o Geschmack und Frischegrad der Lebensmittel. Individuelle Lebensmittel-Präferenzen der Schülerinnen und Schüler.
- Die Kinder sollen beim Einkauf die Herkunft der einzeln angebotenen Obst- und Gemüsesorten notieren.

Phase 4 - Zubereitung der Brote und Errechnen der zurückgelegten Kilometer der Zutaten

- Die Lebensmittel werden nach Einkauf für das Zutatenbuffet gemeinsam vorbereitet.
- Dafür belegt sich jedes Kind sein Pausenbrot nach Lust und Laune. Der Fokus soll hierbei auf dem Ausleben persönlicher Geschmackspräferenzen und dem Spaßfaktor bei der Zubereitung liegen.
- Alle Kinder rechnen mit Hilfe der Entfernungstabelle schon vor dem Essen zusammen, wie viele Kilometer ihr Brot hinter sich gebracht hat.

Phase 5 - Pause mit Genießen der Brote

- In der Pause werden die Brote gemeinsam verspeist.

Phase 6 - Feedback, Diskussion und Austausch

Abschließend kommt die gesamte Klasse nochmal zusammen und es erfolgt eine gemeinsame Reflexion des Workshops. Folgende Fragestellungen werden dabei unter anderem aufgegriffen: Was hat besonders Spaß gemacht? Welche neuen Erkenntnisse haben die Kinder gewonnen? Wie möchten die Kinder in Zukunft ihr Pausenbrot belegen?

Wird das Thema *nachhaltige und gesunde Verpflegung* auch im Unterricht behandelt?

An unserer Schule spielt das Thema Nachhaltigkeit eine große Rolle. Wir sind zertifiziert im Netzwerk *Frankfurter Schulen für Nachhaltigkeit*. Die gesamte Schulgemeinde, insbesondere



die Schülervvertretung, ist sehr engagiert – wir haben beispielsweise einen Büchertauschschrank, eine Kleidertauschbörse, einen Umwelt-Point und Infos zum Thema Food-Saving. Nachhaltige Ernährung spielt im Fach Politik und Wirtschaft in Klasse 11 eine große Rolle. Im Zuge der Förderung durch *Unser cleveres Esszimmer* erarbeitete die Ernährungsberaterin einen umfassenden und sehr hilfreichen Materialpool, der über eine schulinterne Plattform allen Kolleginnen und Kollegen zur Verfügung gestellt wird. Das Thema *Auswirkung von Lebensmitteln auf das Klima* wird auch im Fach Naturwissenschaften von den Lehrkräften eingebunden.

Ernährungsbildung und Schulverpflegung gelingen nur Hand in Hand. Wie sieht das Verpflegungsangebot an der Elisabethenschule aus?

An unserer Schule arbeiten wir mit einem Caterer zusammen, der die Angebote der Mittags- und Zwischenverpflegung frisch vor Ort zubereitet. Im Bereich des warmen Mittagessens besteht die Auswahl zwischen zwei Menülinien, wovon eine immer vegan/vegetarisch ist, darüber hinaus gibt es eine Pasta-Bar. Hinsichtlich der Gesundheit der Kinder und dem Erlernen einer gesundheitsfördernden Lebensweise achten wir in unseren Küchen auf Lebensmittel mit einem geringen Verarbeitungsgrad sowie auf schonende und fettarme Garverfahren. Zucker und Salz werden sparsam verwendet. Unsere Produktionsküchen haben eine DGE-Zertifizierung erhalten. Die Zertifizierung bezieht sich täglich wechselnd auf eine der beiden Menülinien (mit oder ohne Fleisch) und ist mit dem DGE-Logo gekennzeichnet. Die Küche ist ebenfalls Bio-zertifiziert nach EG-Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006. Quark, Joghurt, Milch und Nudeln werden in Bio-Qualität verwendet. Eine Ökotrophologin aus der Elternschaft unterstützt uns bei der Ausschreibung der Zertifizierungen. Im Snack-Bereich der Mensa werden belegte Brote, darunter auch vegetarische Varianten, Wasser, Fruchtsaftchorlen und Müsliriegel angeboten. Im Hinblick auf die Häufigkeit des Angebots von weniger gesundheitsförderlichen Produkten wie Muffins, Donuts, Cookies, Pizzastücken und Käsebrezeln stehen wir mit dem Caterer in regem Austausch. Es ist uns als Schule ein Anliegen, den Fett- und Zuckergehalt der Snackangebote zu reduzieren. Vorschläge unsererseits wären beispielsweise das Angebot klassischer Brezeln anstatt Käsebrezeln sowie die Erweiterung des Angebotes um Nüsse, Eier und frisches Gemüse. Die Angebotsgestaltung obliegt schlussendlich dem Caterer.

Die Elisabethenschule Frankfurt ist seit 2022 Mitglied im Netzwerk „100 KlimaKantinen“. Als einer der ersten Schulen konnten wir mindestens acht Maßnahmen aus den fünf Kategorien (Klima, Umwelt, Nachhaltiges Wirtschaften, Bildung und Über den Tellerrand) nachweislich erfüllen und somit in das Netzwerk aufgenommen werden. Ziel ist es unter anderem, regionale und ökologische Speisen auf den Tisch zu bringen, auf die Vermeidung von



Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll zu achten und das Angebot an Fleischgerichten zu reduzieren. Als „KlimaKantine“ haben wir ein Schild erhalten, das uns als Mitglied im Netzwerk ausweist und unser Engagement sichtbar macht. Wir sind stolz, dass unsere Schule mit unserem Caterer dabei ist. Es ist uns als Schule ein Anliegen und daher auch ein Beschluss der Schulkonferenz.

Welchen Beitrag leistet der Mensakreis zur Gestaltung und Ausrichtung der Schulverpflegung?

Das Qualifizierungsangebot zum Verpflegungsbeauftragten der Initiative Unser Cleveres Esszimmer, das mit den Kooperationspartnern der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie der Sektion Hessen – DGE e. V. umgesetzt wird, hat uns dazu angeregt einen Mensakreis an unserer Schule zu etablieren. In unserem Mensakreis sind die Schülervertretung, die Elternvertretung, die Lehrkräfte, die Schulleitung, der Caterer und ich als Verpflegungsbeauftragte vertreten. Im großen Rahmen treffen wir uns ungefähr einmal im Jahr. Im kleineren Rahmen, dann meist ohne Schulleitungsmitglied und Schülerschaft, treffen wir uns häufiger – schätzungsweise alle zwei Monate. Als Person, die das Schnittstellenmanagement an der Elisabethenschule betreibt, bin ich jede Woche für eine Mittagspausenaufsicht in der Mensa und tausche mich mit den Mitarbeitenden vor Ort aus. Im Lehrerzimmer und durch Schülerinnen und Schüler erhalte ich auch Wünsche und Anliegen der Schulgemeinde. So stehen wir in einem permanenten Austausch. Die Sitzungen des Mensakreises finden in der Schule statt; alle Beteiligten sitzen an einem Tisch und tauschen sich nach einer vorher festgelegten Tagesordnung aus. Themen der letzten Zeit waren beispielsweise die Corona-Pandemie und entsprechende Corona-Regeln, das Snackangebot, Wartezeiten bei der Ausgabe und räumliche Bedingungen in der Mensa. Besonders wertvoll an dem Mensakreis ist das Hineinversetzen in die verschiedenen Perspektiven. Jede Personengruppe hat etwas Gutes im Sinn, jedoch wird es unterschiedlich interpretiert, wie sich das konkret in der Schulverpflegung wiederfindet. Für den einen bedeutet es zum Beispiel ein gesundes und für den anderen günstiges Angebot. Die unterschiedlichen Prioritäten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer können gehört und miteinander diskutiert werden. Der Austausch im Mensakreis macht diese Unterschiedlichkeiten sichtbar und ermöglicht ein Gespräch hierüber, sodass gemeinsam Lösungen und Kompromisse gefunden werden können.

Bei all den tollen Einblicken stellt sich die Frage, auf welche Herausforderungen Sie stoßen?

Mit Blick auf meine Funktion als Verpflegungsbeauftragte stellt die wohl größte Herausforderung der Austausch mit allen Beteiligten und das Einbeziehen aller dar. Durch den



regelmäßigen Austausch im Mensakreis können wir bei Änderungsbedarf jedoch schnell in Austausch treten und auch bei unvorhersehbaren Ereignissen wie Corona vergleichsweise schnell erforderliche Maßnahmen abstimmen und umsetzen.

In Bezug auf die Umsetzung der Workshops gibt es immer viel Organisatorisches bei der Planung zu bedenken. Ausplanung und Vertretungsunterricht müssen organisiert werden. So braucht es beispielsweise eine doppelte Aufsicht während des Einkaufens durch zwei Lehrkräfte, weil die Teamer bei dem Unterrichtsgang keine Aufsichtspflicht übernehmen können. Zur Regelung des Workshop-Ablaufs stehen den Kolleginnen und Kollegen und den Organisierenden des Vertretungsunterrichts schriftliche Anleitungen zur Verfügung. Im Hinblick auf die Teamer findet die Kommunikation digital statt.

Was würden Sie anderen Schulen raten, die in Ihrer Schule das Thema Nachhaltigkeit verankern möchten? Welche Gelingensbedingungen braucht es?

In jedem Fall sollten vorhandene Unterstützungsangebote wahrgenommen werden. Wir nehmen regelmäßig an Veranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen teil und haben eine Förderung durch *Unser cleveres Esszimmer* erhalten. Um das Thema Schulverpflegung und Ernährungsbildung nachhaltig zu verankern, habe ich unter anderem an dem gemeinsamen Qualifizierungsangebot zum Verpflegungsbeauftragten teilgenommen. Darüber hinaus besuchen wir viele weitere Fortbildungsangebote, halten Kontakt zu Beratungsstellen und nutzen diverse Online-Angebote. Durch Online-Fortbildungen ist es ohne großen Mehraufwand möglich das eigene Wissen bequem vom Schreibtisch aus zu erweitern und sich mit anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmern auszutauschen. Ich denke es ist wichtig, sich gerade in dem Themenbereich Ernährung fortlaufend weiterzubilden und zu vernetzen. Nicht zuletzt muss das Thema jedoch in jeder Schule individuell aufgegriffen werden und sollte bedarfsorientiert ausgerichtet sein, damit die entsprechenden Angebote in der Mensa, sowie im Unterricht akzeptiert werden. Ich denke es ist wichtig, dass es eine Person gibt, die als Verpflegungsbeauftragte alle Beteiligten zusammenbringt und im Rahmen eines Mensakreises der Schulentwicklungsprozess in diesem Bereich kontinuierlich betrachtet und vorangetrieben wird.

Vielen Dank, für diese Einblicke. Gibt es etwas über das wir bisher noch nicht gesprochen haben?

Wir finden auch das Thema *Gesund Trinken* wichtig. Dazu gibt es schon erste Ideen für eine Umsetzung im Rahmen eines Workshops mit einem ähnlichen Konzept wie die nachhaltigen Pausenbrote. Allerdings nimmt es neben dem Alltagsbetrieb auch einige Zeit in Anspruch neue



Workshops und Projekte zu entwickeln, die nicht nur bedarfsorientiert, sondern auch partizipativ angelegt sind. Was in der einen Schule oder der einen Schulklasse funktioniert, ist nicht immer ohne weiteres übertragbar – der Erfolg hängt aber oftmals von genau solchen vermeintlich erscheinenden „Kleinigkeiten“ ab. Ich denke, dass es sehr viel Engagement an unserer Schule und auch an anderen Schulen zum Thema *nachhaltige und gesunde Schulverpflegung* gibt. Es ist schön, dass dieses Engagement gefördert und wertgeschätzt wird.

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 Elisabethenschule teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Toni Hofmann, Ansprechpartnerin für Gesunde Ernährung (Verpflegungsbeauftragte)

Telefon: 06921235144

E-Mail: hof@elisabethenschule.net

Internet: <https://www.elisabethenschule.net/eli-news.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.