

4. April 2013, Nr. 27/2013, AZ 30655

„Wirf mich nicht weg!": Schüler-Projekt für nachhaltigen Umgang mit Essen und Handy

RUZ Hollen erstellt Unterrichtsmaterialien – Schulgärten und „Restekochbuch“ – 86.000 Euro von DBU

Hollen. „Etwa 100 Kilogramm Lebensmittel wirft jeder Deutsche pro Jahr in den Müll. Bei Elektrogeräten sieht es ähnlich aus: Rund 72 Millionen alte Handys liegen ungenutzt in den Schubladen deutscher Haushalte. Vieles davon wäre noch brauchbar“, sagt Dr.-Ing. E. h. Fritz Brickwedde, Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU). Die Stiftung fördert mit 86.000 Euro ein Projekt des Regionalen Umweltbildungszentrum (RUZ) Hollen (Ganderkesee) im Landkreis Oldenburg, das Schüler für gesunde, umweltschonende Ernährung und einen nachhaltigen Elektronik-Konsum sensibilisieren will. Das Vorhaben setze „einen wichtigen Impuls gegen die Wegwerf-Mentalität“ und sei Vorbild für andere Regionen, betonte Landrat Frank Eger heute beim Projektauftritt im Kreishaus in Wildeshausen. Ziel sei, so Brickwedde, Unterrichtseinheiten zum richtigen Lagern von Vorräten und fachgerechtem Recyceln von Elektroschrott zu entwickeln. Geplant seien auch ein Schülergarten und ein „Restekochbuch“.

Ansprechpartner
Franz-Georg Elpers
- Pressesprecher -
Eva Ziebarth
Anneliese Grabara

Kontakt DBU:
An der Bornau 2
49090 Osnabrück
Telefon: 0541|9633521
Telefax: 0541|9633198
presse@dbu.de
www.dbu.de

„Die Landwirtschaft verschlingt global riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger und Pestiziden und führt dazu, dass immer mehr Regenwald abgeholzt wird. Sie ist für mehr als ein Drittel der weltweiten Treibhausgase verantwortlich“, erklärte Marina Becker-Kückens, Vorsitzende des RUZ Hollen. Die Unterrichtseinheit „Wirf mich nicht weg! – Dein Essen.“ solle Schüler der siebten Klassen auf die Umweltfolgen der Lebensmittelproduktion aufmerksam machen und sie über die Ursachen der Lebensmittelverschwendung aufklären, sagte sie weiter. In den Räumen des RUZ Hollen sollen die Kinder und Jugendlichen im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung mehr über regionale und saisonale Produkte sowie Lager- und Verwertungsmöglichkeiten erfahren. Begleitend dazu würden Ausschnitte aus bekannten konsumkritischen Dokumentationen wie „Taste the Waste“ oder „We feed the world“ gezeigt.

„Um den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln möglichst praxisnah zeigen zu können, möchten wir einen Schülergarten anlegen, der von Schülern und Eltern gleichermaßen bewirtschaftet wird“, so Becker-Kückens. Dafür solle mit einer Integrierten Gesamtschule und einer Berufsbildenden Schule kooperiert werden. Da die Ernte in einem Schülergarten eine besondere Herausforderung darstelle, weil Erntezeit gleich Ferienzeit sei, solle

im Rahmen des Projektes ein an die Ferienzeit angepasster Kulturplan entwickelt werden. „Das bedeutet, dass beispielsweise Gemüse in einer ganz bestimmten Reihenfolge angebaut wird, sodass in den Sommerferien kein erhöhter Pflegeaufwand durch Gießen, Pflege oder Ernte entsteht“, erläuterte sie weiter. Um die Früchte des Gärtnerns über das Jahr hinweg erfahrbar zu machen, würden alte Methoden des Konservierens und Einlagerns – Einwecken, Trocknen, Einsalzen, Einzuckern – zum Lerngegenstand gemacht.

**Ansprechpartner für
Fragen zum Projekt:**
Marina Becker-Kückens,
RUZ Hollen,
Ganderkesee
Telefon: 04223/95056
Telefax: 04223/95057
E-Mail: buero@
ruzhollen.de

„Im Umfeld des Schüलगartens sollen Schautafeln Interessierte mit aktuellen und wichtigen Informationen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung in Deutschland versorgen“, ergänzte Becker-Kückens. Darüber hinaus sollen sie über Handlungsalternativen beim Einkauf informieren und Tipps für den Alltag bereithalten. In Zusammenarbeit mit Schülern des Fachbereichs Hauswirtschaft der Berufsbildenden Schule Delmenhorst solle außerdem ein regionales „Restekochbuch“ mit dem Titel „Das Beste vom Reste“ erstellt werden. Die Rezepte sollen gleichfalls im Internet präsentiert werden. Die Rezeptsammlung werde in einer Auflage von 500 Stück produziert und sei auf Nachfrage erhältlich. Verschiedene Projektstage im RUZ – unter anderem zu dem Thema Mindesthaltbarkeitsdatum – ergänzten das Programm.

Das DBU-Projekt mache auch für den Wert von Elektronik-Gütern aufmerksam, betonte Brickwedde: „Viele Schüler wechseln beispielsweise ein Handy nur deshalb aus, weil es nicht mehr dem neuesten Stand der Technik entspricht, obwohl es noch vollkommen funktionstüchtig ist. Die damit verbundenen Umweltprobleme, wie der Ressourcenverbrauch, sind den Schülern oft nicht bewusst.“ Wissenschaftliche Studien hätten ergeben, dass durch das Nichtnutzen oder Wegwerfen ausgedienter Handys jährlich alleine in Deutschland circa 400 Kilogramm Gold als wertvoller Rohstoff verloren gehen – „eine echte Goldgrube“. Schätzungsweise 150.000 Tonnen Elektroschrott werden nach Angaben der Nichtregierungsorganisation German Watch illegal in Länder außerhalb der Europäischen Union exportiert. Im Projekt würden deshalb auch Unterrichtsmaterialien entwickelt, die das Reparieren und Aufrüsten vorhandener Elektro-Geräte als Alternative zum Neukauf aufzeigen.

Bis zu 2.600 Schüler sollen über das Projekt erreicht werden, so DBU-Experte Dr. Alexander Bittner. Im Rahmen geplanter Fortbildungen für Lehrer und Pädagogen der Regionalen Umweltzentren, aber auch für Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung sollen über 160 Experten für Bildung für nachhaltige Entwicklung angesprochen werden. Die Ergebnisse würden über die bestehenden landesweiten Netzwerke des RUZ Hollen verbreitet und umgesetzt. Zur Qualitätssicherung sei ein Evaluationskonzept geplant.

Lead **990** Zeichen mit Leerzeichen Resttext **4.065** Zeichen mit Leerzeichen

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de