



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



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 **Offene Schule Waldau** 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 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 13: WALDBACHSCHULE ZELL

## Aus dem Schulgarten der Waldbachschule direkt auf den Teller

**Selbst Nahrungsmittel mit frischen Zutaten aus der Region zubereiten – darum drehten sich die Aktionen der Waldbachschule zum Tag der Schulverpflegung 2021. Schulleiterin Andrea Böhme gibt einen Einblick in die Aktivitäten der kleinen Dorfschule, die schon sehr lange einen Schulgarten bewirtschaftet und das Thema Nachhaltigkeit immer wieder in vielen Fächern und verschiedenen Arbeitsgemeinschaften (AGs) aufgreift.**

*Schlagworte: praktische Ernährungsbildung, Schulgarten, Verarbeitung regionaler Lebensmittel, Bildung für nachhaltige Entwicklung*

### ***Mit welchen Aktionen haben Sie an Ihrer Schule auf das Thema Lebensmittelwertschätzung aufmerksam gemacht?***

In unserem Schulgarten haben wir mit den Kindern Brombeeren, Äpfel und Zwetschgen geerntet und zu Gelee oder Marmelade weiterverarbeitet. Aus Kürbissen und Zucchini, die ebenfalls in unserem Schulgarten angebaut werden, wurden leckere Gemüsesuppen gekocht. Die Kinder machten selbst Butter, die dafür benötigte Milch bzw. Sahne stammte vom Bauern vor Ort. Und aus Vollkornmehl einer regionalen Mühle wurde Brot gebacken. Natürlich wurden die Lebensmittel nicht nur geerntet und verarbeitet – die Schülerinnen und Schüler probierten auch ihre selbst hergestellten Produkte.



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



### *In welchem Zeitraum fanden die Aktionen statt und wer war daran beteiligt?*

Die Klassenaktionen fanden auf zwei Donnerstage verteilt Ende September statt. Ganztagskinder aus den verschiedenen Klassen durften jeweils am Nachmittag des Vortags den Brotteig rühren und das Brot backen. So stand in den Frühstückspausen am 23. und 30. September jeweils für zwei Klassen frisches selbst gebackenes Brot mit eigens geschüttelter Butter sowie selbst gekochte Marmelade und Gelee aus Früchten auf dem Speiseplan, die aus dem eigenen Schulgarten stammen. Nach der Stärkung mit leckerem Marmeladenbrot haben die Kinder Gemüse geschnitten, zerkleinert und püriert, bevor zum Mittagessen frische Kürbis- und Zucchini-cremesuppe gekostet werden konnte.

Wir haben die Aktivitäten mit insgesamt 59 Kindern der Jahrgangsstufen 1 bis 4 durchgeführt. Die Lehrkräfte wurden hierbei von Ganztagsmitarbeitenden unterstützt. Für die Zubereitung der Butter und der Gemüsecremesuppen wurden etwa zwei Unterrichtsstunden an den betreffenden Tagen benötigt. Da wir coronabedingt zu dieser Zeit immer im Wechsel mit zwei Klassen zum Sportunterricht in die Sporthalle nach Bad König fahren, fand die Aktion statt, als die jeweiligen beiden Gruppen nicht mit Sportunterricht in der Halle dran waren. Somit wurden insgesamt zwei Stunden Bewegungszeit für diese gesunde Aktion verwendet.

### *Welches Ziel haben Sie mit der Durchführung der Aktionstage verfolgt?*

Mit den Aktionstagen wollten wir den Kindern zeigen, welche Nahrungsmittelschätze im (Schul-) Garten zu finden sind und wie einfach es ist, aus frischen Zutaten ein leckeres und gesundes Frühstück und Mittagessen zuzubereiten. Die Schülerinnen und Schüler konnten den kurzen Weg von Gemüse in unserem Garten bis in den Kochtopf verfolgen und haben erlebt, wie einfach Gemüsesuppen zuzubereiten sind, die zudem lecker schmecken. Uns war es wichtig, die Kinder durch das Projekt dafür zu sensibilisieren, dass bei der Verarbeitung von selbst angebautem Gemüse kein Transport erforderlich und zudem ganz frisch, gesund und preiswert ist. Auch beim Schleudern von Butter aus selbstgewonnener Sahne wollten wir einen Einblick in die Herstellung von Butter geben und haben den Geschmack von frischer selbst gemachter Butter kennen und schätzen gelernt. Um möglichst vielfältige Eindrücke zu vermitteln, haben wir auch zusammen Brot aus regionalen Zutaten gebacken und das lecker duftende Brot anschließend probiert.

Mit unserem Projekt wollten wir die Vorteile von Kauf und Verarbeitung regionaler Nahrungsmittel vermitteln und den Schülerinnen und Schülern verdeutlichen, dass die Verwendung regionaler Lebensmittel ein Beitrag zum Klimaschutz leistet. Durch die Sensibilisierung für diese Themen und die eigenen Erfahrungen vom Anbau bis zur Verarbeitung von Lebensmitteln können die Kinder besser nachvollziehen, unter welchen Bedingungen ein Produkt gewachsen ist bzw. hergestellt wurde. Mit den durchgeführten Aktionen haben wir somit ein Beitrag zur Lebensmittelwertschätzung beigetragen.



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



***Der Schulgarten wird von Ihrer Schule schon länger bewirtschaftet. Welche Gelingensbedingungen und Herausforderungen sehen Sie hierbei – auch im Rahmen der durchgeführten Aktion?***

Wichtig ist, dass die Verantwortlichkeit für den Schulgarten geregelt ist. An unserer Schule ist Ganztagsmitarbeiterin Erika Volk dafür zuständig. Sie kümmert sich um alles rund um den Schulgarten. In jedem Schuljahr leitet sie eine Schulgarten-AG, sodass es auch immer für den Garten zuständige Schülerinnen und Schüler gibt, die hierfür die Verantwortung übernehmen.

Bei der Entstehung des Gartens war die ehrenamtliche Unterstützung sehr hilfreich, die wir für sämtliche Vorarbeiten erhielten (beispielsweise Vorbereitung des Bodens mit einem Traktor, Lieferung von Mutterboden und weiterem Bodenmaterial, Beschaffung von Hack-schnitzeln für die Wege, Bambusspende für ein Hochbeet oder die Anschaffung einer Gartenhütte durch eine Stiftung). In Wochenkreisen mit allen Kindern werden geerntete Produkte gezeigt und es gibt auch immer wieder einmal kleine Kostproben, sodass allen Schulkindern der Mehrwert durch einen Schulgarten deutlich wird.

Das ganze Jahr über muss geregelt sein, wer etwas sät, hegt, pflegt, erntet und verarbeitet, da wir Wert darauf legen, dass nichts verdirbt. Auch die Bewässerung in den Sommerferien darf nicht vergessen werden und muss geregelt werden. Diese Aufgabe sollten optimalerweise Kinder und Eltern übernehmen, die vor Ort wohnen und sich abwechseln – allerdings stellt dies immer wieder auf's Neue eine Herausforderung dar. Auch bei der Bewässerung achten wir auf Nachhaltigkeit: Das Regenwasser wird aus der Dachrinne in ein großes Fass geleitet, aus dem dann Wasser zum Gießen entnommen wird. Natürlich hängt es stark vom Wetter ab, ob und wie viel gegossen werden muss. Im letzten Sommer beispielsweise musste kaum jemand zum Gießen vorbeikommen.

***„Tue Gutes und rede darüber“: Haben Sie Ihre Aktion nach diesem Motto kommuniziert und wenn ja, wie?***

Unsere Aktion wurde auf Elternabenden angesprochen und darüber hinaus in einer [Pressemitteilung](#) kommuniziert. Einen kleinen Eindruck der Aktivitäten vermittelt eine [Diashow](#), die auf unserer [Homepage](#) zum Anschauen bereitsteht. Unsere Website habe ich selber gestaltet und bei der Einrichtung darauf geachtet, dass leicht Änderungen und Anpassungen vorgenommen werden können. So können wir verschiedene Einblicke beispielsweise in Projekte und AGs geben.



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



***Im Rahmen Ihrer Teilnahme an dem Wettbewerb „Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Schulgemeinden und –träger packen’s an!“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, zählen Sie zu einer der drei Gewinnerschulen. Das Preisgeld möchten Sie vor allem für Aktionen im Rahmen des Schulgartens bzw. der Koch-AG einsetzen – was ist hier geplant?***

Jährlich erwerben unsere Schulkinder der dritten Klasse den Ernährungsführerschein. Hierfür müssen Zutaten besorgt werden, die wir von dem Preisgeld bezahlen. Außerdem gibt es ab Februar eine Garten-Koch-AG, geleitet von Frau Volk, in der regelmäßig Essen zubereitet wird. Hiervon sollen auch immer einmal wieder alle Essenskinder im Ganzttag profitieren und auch dafür müssen ergänzende Zutaten gekauft werden.

An der Garten-Koch-AG nehmen coronabedingt derzeit nur die Kinder aus der zweiten Klasse teil. Dabei wird verarbeitet, was im Garten wächst – und da es im Sommer hier naturgemäß eine vielfältigere und bunte Auswahl gibt, greifen wir Winter öfter auf eingefrorene Ernte zurück. So können wir bspw. auch in den Wintermonaten eine reichhaltige Gemüsesuppe kochen. Im Sommer finden sich im Schulgarten viele verschiedene Beeren, die dann zu Gelee verarbeitet werden und wir ernten gemeinsam Kürbisse und Zucchini. Allerdings müssen auch Zukäufe von Lebensmitteln erfolgen, wenn die Ernte nicht ausreicht, oder wie in den Wintermonaten nicht zur Verfügung steht. Aktuell besteht die Idee, dass wir mit einem örtlichen Supermarkt zusammenarbeiten. In Planung ist eine Abholung von nicht mehr verkäuflichem Obst und Gemüse am Abend vor der AG – ggf. kann die Abgabe der Lebensmittel kostenlos oder zu einem geringeren Preis erfolgen. Die AG findet einmal wöchentlich an einem festen Tag für 60 Minuten statt. Damit die Zeit für das gemeinsame Kochen ausreicht, planen wir im Vorfeld Rezepte für die Umsetzung.

Eine weitere AG hat sich aus den Anregungen der Viertklässler ergeben. Diese wünschten sich nicht nur zu kochen, sondern auch zu backen. Dadurch entstand die Koch-Back-AG, an der fast alle Schülerinnen und Schüler der 4. Klasse teilnehmen. Geleitet wird die AG von Laura Wamsser, der Klassenlehrerin. Die Kinder haben hier die Möglichkeit, dank einer guten medialen Ausstattung, mithilfe von Tablets nach Rezepten und Zutaten selbstständig zu recherchieren. Einige Ideen an ergänzenden Kochutensilien für die Hände der Kinder haben wir auch noch und freuen uns, diese anschaffen zu können.

***Welchen Stellenwert hat die Ernährungsbildung der Schülerinnen und Schüler, außerhalb dieses Projektes, bei Ihnen in Ihrer Schule generell?***

Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen und wird regelmäßig fächerübergreifend, bspw. im Sachunterricht, Kunst, Religion oder Deutsch aufgegriffen. Darüber hinaus bieten wir auch verschiedene AGs an, an denen die Kinder teilnehmen können. Von Natur oder Wald über Imkern bis hin zum „Garten in den Topf“ ist für jeden etwas dabei. Ergänzend



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



finden Aktionen, wie die im Rahmen der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ bzw. des Tags der Schulverpflegung statt.

***Was sind aus Ihrer Erfahrung Gelingensbedingungen, um Ernährungsbildung und das Thema Nachhaltigkeit in der Schule zu etablieren?***

Wir können die von uns durchgeführten Aktionen und Ansätze nur jedem empfehlen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass es ein engagiertes Team braucht, welches die Aktionen mit den Kindern umsetzt und die zahlreichen Vorzüge der regionalen Lebensmittel aus eigener Überzeugung an die Schülerinnen und Schüler weitergibt.

Das ganze Schulteam sollte dahinterstehen und das Thema Nachhaltigkeit immer im Blick behalten. Wir leben viele Facetten des Themas Nachhaltigkeit im Schulalltag:

- wöchentliche Umweltziele, die durch Umweltdetektive überprüft werden
- Schulgarten Sonnenblume
- Jungimker-AG
- Ernährungsprojekttage (Tag der Schulverpflegung, Erntefeste „Apfel“, „Gemüse“, „Kartoffeln“, „Getreide“)
- Kinder helfen Kindern (Schuhkartons für Kinder in Osteuropa packen)
- Aktionstage „Zu Fuß zur Schule“
- Nachhaltigkeitsprojekte im „Morgencafé“ (Stofftaschen bemalen, Samenbomben, Erdkugel aus Pappmaché)
- Schmetterlingszucht
- Bauernhofbesuch
- Energietheater „Prima Klima“

Sowohl durch die Rituale und Projekte, die uns durch das Jahr begleiten, als auch durch die jährlich wiederkehrenden Projekte ist die Nachhaltigkeit des Themenkomplexes „Globale Entwicklung“ an unserer kleinen Dorfschule sichergestellt. Ergänzend dazu freuen wir uns über jede eigene Projektidee, die Kinder diesbezüglich einbringen. Damit ist „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ unserer Schulkinder ein selbstverständlicher Teil unserer täglichen Arbeit in der Waldbachschule.

Im Hinblick auf Ernährungsbildung haben wir zwei Mitarbeiterinnen, die das Thema besonders im Blick haben – zum einen die Schulsozialarbeiterin Irina Beschnar, die mit den Kindern den Ernährungsführerschein umsetzt, zum anderen Erika Volk, die auch für den Schulgarten verantwortlich ist. Sie initiieren auch häufig Projekte zur Ernährungsbildung und führen diese kooperativ mit den Kolleginnen durch.



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



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

Wichtig ist es, eine kindgemäße Grundausstattung an Utensilien zur Nahrungszubereitung vor Ort zu haben. Als Ganztagschule mit AG-Angeboten aus diesem Bereich können Anschaffungen über dieses Budget finanziert werden.

Sehr hilfreich war für uns auch das Fortbildungsangebot der [Sarah Wiener Stiftung „Ich kann kochen!“](#). Diese Fortbildung absolvierte ein großer Teil unseres Teams (Lehrkräfte, Ganztagsmitarbeitende, Schulsozialarbeiterin) im Februar 2019 im Gemeindesaal der Kirche vor Ort. Im Rahmen der Fortbildung haben wir tolle Anregungen und Tipps rund um die Nahrungsmittelzubereitung mit Kindern erhalten und können auf eine umfassende Rezeptsammlung zurückgreifen. Nachhaltigkeit wird hier ebenfalls großgeschrieben. So wird Schale von biologisch angebauten Gemüsesorten (z. B. Karotten) noch für Suppen verwendet oder Apfelschale für Wasser mit leichtem Apfelgeschmack – diese Ansätze lassen sich wunderbar mit dem Nachhaltigkeitsgedanken unserer Schule verbinden.

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

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Andrea Böhme, Rektorin

Tel.: 06063 / 1252

E-Mail: [waldbachschule.zell@odenwaldkreis.de](mailto:waldbachschule.zell@odenwaldkreis.de)

Internet: <https://www.waldbachschule-zell.de>



Hessische  
Lehrkräfteakademie  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



## 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 [arbeiterleichternde Materialien](#)
- **Küchen und Mensaplanung** | Planungsberaterdatenbank | Catererdatenbank | Datenbank für Bestell- und Abrechnungssysteme
- [Kostenlosen 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.