

# Nachhaltige Förderung

Um eine nachhaltige Ernährung in Ausbildung und Praxis zu vermitteln, fördert die DBU die Fachhochschule Münster mit rund 190.000 €.

Gesund und mit reinem ökologischen Gewissen zu essen, ist heutzutage relativ einfach: Öko-Läden verkaufen natürlich erzeugte Lebensmittel, Haushaltsgeräte werden langsam aber sicher immer sparsamer. Aber was ist mit dem Essen im Betriebsrestaurant oder in der Mensa? Stammen die Tomaten in der „Salatvariation 2“ aus ökologischem Anbau? Die Fachhochschule (FH) Münster hat es sich zum Ziel gesetzt, umweltgerecht hergestellte Lebensmittel in Großküchen zu etablieren. „Das kann zum Beispiel die Münsterlandknolle sein, saisonales Gemüse oder ökologisch hergestellte Fisch- und Fleischprodukte“, erklärt Prof. Petra Teitscheid von der FH. Berufsschul- und Hochschullehrer sollen – unter Einbeziehung des Instituts für Berufliche Lehrerbildung – mit dem Projekt ebenso angesprochen werden wie Ausbilder und Auszubildende in Berufsschule und Betrieben. Die FH Münster kooperiert daher mit dem WABE-Zentrum der FH Osnabrück sowie 19 Partnern aus Berufsschule, Modellbetrieben und Verbänden. Gefördert wird das Umweltbil-



dungsprojekt mit rund 190.000 € von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

## Energiespartopf

„Es geht darum zu vermitteln, dass ein Lebensmittel im Idealfall durchgehend ökologisch ist. Das heißt, es wird umweltverträglich und energieeffizient erzeugt, verarbeitet, gelagert,

transportiert und schließlich verbraucht“, erklärt Petra Teitscheid. Das könne beispielsweise so aussehen: Gemüsesamen würden bodenschonend ausgesät, die Bewässerung auf das Nötigste beschränkt, auf Chemikalien ganz verzichtet. Die Erntemaschinen arbeiteten besonders spritsparend ohne viel Kohlendioxidausstoß. Das Gemüse werde nur kurz gelagert, nur minimal verpackt und in der Umgebung des Erzeugers verkauft. „In der Großküche wird es dann auf einem wirkungsvollem Herd in einem Energiespartopf – zusammen mit anderen ökologischen Produkten – zubereitet“, beschreibt die Ernährungswissenschaftlerin Petra Teitscheid weiter. Entsprechend würden sich die Studenten in Studienarbeiten mit Lernfeldern wie der Güter- und Dienstleistungsbeschaffung befassen.

Zusammen mit Auszubildenden und Betrieben würden dann Projektwochen gestaltet. Bei beidem werde sowohl der ökologische als auch ökonomische und soziale Nutzen von umweltgerecht hergestellten und vermarkteten Produkten beleuchtet. „Als Ergebnis werden Bildungsangebote für Studierende, aber auch Weiterbildungsangebote für Berufsschullehrer, zukünftige Leiter von Großküchen und Ausbilder entwickelt“, erklärt Petra Teitscheid. Diese werden dann in den Fachhochschulen in Münster und Osnabrück, Berufsschulen und in der betrieblichen Praxis intensiv erprobt und auch dokumentiert. DBU-Expertin Verena Exner ergänzt: „Die Kooperation von verschiedenen Bildungsträgern für Studierende und Lehrkräfte sowie Partner aus der Praxis war ein wesentliches Kriterium der Förderung.“ Gemeinsam würden so vor Ort kleine Einzelprojekte im Feld der nachhaltigen Ernährung umgesetzt.

## Verändertes Essverhalten

Die Konzentration auf die Gemeinschaftsverpflegung erklärt Verena Exner mit einer Veränderung im Essverhalten der Gesellschaft. Außer-Haus-Kost mache bald 40 % aller Mahlzeiten aus. „Damit nimmt der Druck auf Großküchen zu, umweltgerechte und idealerweise regional produzierte Gerichte anzubieten, die gleichzeitig gesundheitsverträglich, bezahlbar und lecker sind.“

Der DBU-Generalsekretär Dr. Fritz Brickwedde lobte den Ansatz des Projektes: „Hier wird daran gearbeitet, ein ganzheitliches Verständnis von nachhaltiger Ernährung zu vermitteln – und das bundeslandübergreifend und in verschiedenen Einrichtungen.“ Dafür konnte die FH Münster Partner aus Münster, Haltern, Herford, Lippstadt, Osnabrück, Lüdinhagen, Steinfurt und Wallenhorst gewinnen.

Foto: DBU

Fotos: temp-rite, Dinner-Max

Dampfgaren  
in der Mikrowelle

EcoSTEAM®

- Ausgleich unterschiedlicher Garzeiten
- appetitliche Frischeoptik, voller Geschmack
- vom Schalenmenü bis zum GV Pack
- einfach - effizient - schnell und sicher auf den Punkt



DBU - 88418 Ochsenhausen  
Tel.: +49(0)7352/325-11

eMail: info@suedpack.com  
http://www.suedpack.com

Folien von Südpack



