

„Biojause in der Klassenkiste“

Einführung einer täglichen Jausenbelieferung in Volks-/Grundschulen

Essen ist ein Grundbedürfnis. Wir lernen es, kaum dass wir auf der Welt sind, und üben es täglich aufs Neue. Essen ist also die normalste Sache der Welt. Und doch ist das Essverhalten (nicht nur) von Kindern verbesserungswürdig.

In Österreich fehlten bislang Modelle für eine zielgruppenspezifische Jausenverpflegung an Volksschulen, die über Einzelaktionen mit hohem Aufwand für Eltern und LehrerInnen hinausgehen. Der Bedarf nach zielgruppengerechter, gesunder, ökologischer Jause ist gegeben. Die Kinder essen mitgebrachte Jausen, die leider allzu häufig zu süß und zu fettreich sind. PädagogInnen beobachten, dass zunehmend SchülerInnen keine Jause mithaben bzw. keine Jause essen. Eine tägliche gute Schuljause, im Klassenverbund verzehrt, kann einen wertvollen Beitrag zu Prävention, Geschmacks- und praktischer Gesundheitsbildung leisten – ganz nebenbei, ohne Appell, schlechtem Gewissen und ohne sozialer Grenzziehung. 80 Prozent der Eltern wünschen eine gesunde Jause in Schulen. 6 von 10 Befragten wünschen Bio-Angebote für ihr Schulkind. (Quelle: Österreichs große Ernährungsstudie 2015, market Institut 2006)

Bio-Schuljause in der Volksschule – ein Praxisbeispiel

Mit ihrem Unternehmen gutessen consulting haben sich die Humanökologin Karin Kaiblinger und die Ernährungswissenschaftlerin Rosemarie Zehetgruber auf innovative Projekte im Bereich biologischer, gesunder und nachhaltiger Ernährung spezialisiert.

Mit ihrem Pilotprojekt „Biojause im Klassenkistl“ sollte ein Modell für eine tägliche Pausenverpflegung durch einen professionellen Anbieter entwickelt werden.

Das Pilotprojekt wurde im Schuljahr 2006/2007 in der Volksschule Meissnergasse im 22. Wiener Gemeindebezirk gestartet. An der Schule werden 320 SchülerInnen aus 25 Herkunftsländern unterrichtet. Rund 80% der SchülerInnen stammen aus nichtösterreichischen Familien. Die große Bandbreite an kultureller und ernährungskultureller Vielfalt wurde bei der Schuljause berücksichtigt. Sponsor für das Pilotprojekt war Ja! Natürlich.



Zu Projektbeginn wurden die Anforderungen an das Schuljause-Angebot erhoben. Für die Eltern waren Qualität, Geschmack und Preis-Leistungsverhältnis entscheidend. Den SchülerInnen war neben Geschmack und Handlichkeit („einfach zu essen“) auch Mitbestimmung und Abwechslung ein Anliegen. Die wichtigste Anforderung für die PädagogInnen waren eine einfache Abwicklung in der Schule (kein Mehraufwand durch Bestellung, Inkasso etc.). Den SchulwartInnen war wichtig, dass kein zusätzlicher Müll anfällt und die Jausenanbieter forderten neben einer wirtschaftlichen Mindestbestellmenge eine gute Kooperation mit der Direktion/den Lehrkräften/den SchulwartInnen. Im Laufe des Projektjahres wurden Jausensortiment und Abwicklung optimiert.

Aus der Pilotschule

Die SchülerInnen bekommen täglich frisch eine Jausenlieferung. Die Jausen sind ernährungsphysiologisch ausgewogen und schmecken den Kindern. In der Bäckerei wird die Jause in der Früh frisch zubereitet und in Klassenkisten abgezählt. Für jedes Kind gibt es täglich ein Stück Bio-Obst und ein gefülltes Bio-Weckerl. Der Bäcker bringt um ca. 8 Uhr die Bio-Jause in die Schule und stellt die sorgfältig verpackten Jausenkisten an einen von den SchulwartInnen vorgesehen „Kistenplatz“ beim Hintereingang, gleich neben dem Schulmilchregal. Kurz vor Unterrichtsbeginn holen die SchülerInnen die mit der Klassennummer beschriftete Jausenkiste in ihre Klassen.

Was gibt's heute zur Jause?

In der Klasse wird das Bio-Jausenkistl schon erwartet. Endlich Jause! Welches Obst, welches Weckerl bekommen wir heute? Abwechslung macht das Schulleben süßer: Ein 4-wöchiger Jausenplan sorgt dafür, dass es nie langweilig wird und jeder einmal seine Lieblingsjause bekommt. Nach Unterrichtsende bringen die Kinder die leeren Kisten wieder zum Sammelplatz, wo sie der Bäcker dann am nächsten Morgen mitnimmt.

Es schmeckt!

Das gemeinsame Essen in den Klassen macht Spass. Auch Kinder, die selten Obst, Gemüse oder Vollkornweckerl essen kommen so auf den Geschmack. Weil's so gut schmeckt, gehören auch die Direktorin und LehrerInnen zu den täglichen Bio-Jausen-KundInnen. Auch die Eltern finden die Bio-Jause gut. Denn statt Brote zu schmieren, haben sie nun in der Früh ein paar Minuten länger Zeit zum Reden. Und sie wissen: ihr Kind wird in der Schule optimal versorgt.

Bestell- und Abrechnungssystem

Die Bestellung erfolgt durch rechtzeitige Überweisung oder per monatlichem Dauerauftrag (kommt der Vergesslichkeit der Eltern entgegen) des Jausengeldes auf das Jausenkonto des Elternvereines. Damit fällt das Bargeldeinsammeln weg. Der/die KassierIn des Elternvereines gibt dem/der verantwortlichen LehrerIn die Liste der Bestellungen durch. Diese leitet die Bestellung dem Bäcker weiter und meldet auch schul-



freie Tage, Lehrausgänge etc., damit nichts von der guten Jause weggeworfen werden muss.

Mitbestimmen, mitgestalten

Die SchülerInnen haben den Namen VITAMINI und das bunte Logo für ihre Jause selbst entwickelt. Bei Verkostungen dürfen sie mitentscheiden, was schmeckt und in den Jausenplan aufgenommen werden soll. Bei einem Besuch beim Biobäcker und beim Biobauern lernten sie ihre Jausenlieferanten persönlich kennen.

Im Laufe des Projekts wurde die Akzeptanz bei Schulverwaltung, PädagogInnen, Eltern, SchulwartInnen und natürlich den SchülerInnen erhoben. Die Zufriedenheit ist sehr hoch, auch wenn natürlich nie alle SchülerInnen erreicht werden können. Realistisch ist, dass zu Beginn rd. die Hälfte der Eltern die Jause für ihre Kinder bestellen. Im Laufe des Schuljahres pendelt sich die Quote bei freiwilliger Bestellung bei etwa 30% ein. Wünschenswert wäre eine gemeinsame Jause für alle!

Links:

- *Information zum Projekt „Schuljause in der VS Meissnergasse“ unter www.gutessen.at*
- *Praxisleitfaden „Die gute Schuljause in der Volksschule – Erfolgsfaktoren für eine professionelle Einführung eines nachhaltigen Jausenangebotes“, Herausgeber: gutessen consulting*
- *Praxisleitfaden „Das gute Schulbuffet. Von der Idee zur Umsetzung“, Herausgeber: gutessen consulting in Koop. mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)*

Beide Broschüren können unter www.gutessen.at/schule.html heruntergeladen werden. Die Erstellung wurde gefördert aus Mitteln des Bildungsförderungsfonds bzw. des Lebensministeriums, Abt. III/3, Umweltförderung und Nachhaltige Entwicklung.

Weitere Kriterien:

- ✓ **Mehrperspektivität/Transdisziplinarität:** Mehrperspektivität ergab sich alleine durch Beteiligung der vielen AkteurInnen mit ihren unterschiedlichen Interessen. So spielten wirtschaftliche Interessen (Preis der Jause), soziale Interessen im Schulgefüge (SchülerInnen mit Migrationshintergrund) aber auch ökologische Interessen (Abfallvermeidung, Biolebensmittel) eine wichtige Rolle.
- ✓ **Zukunftsorientierung:** Die „gute Jause“ ist Prävention aber auch Geschmacksbildung und baut so „ganz nebenbei“ Ernährungskompetenz bei den SchülerInnen auf.
- ✓ **Interne offene Lernprozesse:** Zu Beginn des Projekts wurde in den Klassen erhoben, was die SchülerInnen als Jause mitbringen, was sie als gesund, leistungsfördernd einschätzen und was sie für schmackhaft halten. Die SchülerInnen wussten ganz genau was gut für sie ist, ihr Verhalten hat bis dahin allerdings nicht mit dem Wissen korreliert, weil Gesundheit (noch) kein großes Thema für sie darstellt. Klar war daher von Beginn an, man muss die Kinder über andere Wege für die ‚gute Jause‘ begeistern. Eine umfassende Evaluation stand am Ende des Projekts, so wurden etwa zahlreiche Interviews mit den Beteiligten durchgeführt bzw. ein Fragebogen an die Eltern versendet.