

Stephanie Grundmann & Nina Langen

GO-Sustainable – Mobile Hochbeete mit integrierter Wurmbox: Ein fächerübergreifendes Projekt zur Nachhaltigen Ernährung

Die Umsetzung der Vorschläge der EAT-Lancet Commission für die globale nachhaltige (Welt-)Ernährung kann nur Erfolg haben, wenn eine Veränderung im Essalltag aller Menschen sowie eine Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln gelingt. Der Beitrag diskutiert am Beispiel des Projektes „GO-Sustainable Berlin“ die Chancen für Ganztagschulen als Lern- und Lebensort durch fächerübergreifende Projekte.

Schlüsselwörter: Food Planet Health, GO-Sustainable Berlin, Nachhaltige Ernährung, Urbane Transformation, Lebensmittelkreislauf

GO-Sustainable—Mobile raised beds with integrated worm box: A multidisciplinary project on sustainable nutrition

The implementation of the proposals of the EAT-Lancet Commission for global sustainable (world) nutrition can only be successful if a change in the everyday eating habits of all people and an increase in the appreciation of food is achieved. Using the project “GO-Sustainable Berlin” as an example, the article discusses the opportunities for all-day schools as a place of learning and living through interdisciplinary projects.

Keywords: Food Planet Health, GO-Sustainable Berlin, sustainable nutrition, urban transformation, food cycle

1 Nachhaltige Ernährung – Urbane Transformation

Nachhaltige Ernährung ist eine „grand challenge“ der Weltgesellschaft. Die aktuellen Ernährungskulturen und -routinen sind in vielerlei Hinsicht problematisch. Der EAT-Lancet Report „Planetary Health Diet“ hat einen Rahmen für den Verzehr von bestimmten Lebensmittelgruppen entwickelt, in dem das individuelle Ernährungsverhalten und die Nahrungsmittelproduktion in den Grenzen der Erdsystemprozesse und der Ernährungsphysiologie stattfinden und diese nicht überschreitet. Um das Ziel einer i. d. R. flexitarischen nachhaltigen planetaren Ernährung für ca. 10 Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 zu erreichen, muss eine Win-win-Situation der menschlichen Ernährung erzeugt werden (Willett, Rockström, Loken, Springmann, & Lang et al., 2019, S. 447). Dies tritt ein, wenn die Welternährung sowohl gesundheitsförderlich als auch umweltfreundlich ist, so wie von der EAT-Lancet Commis-

| Mobile Hochbeete mit integrierter Wurmbox

sion on Food, Planet and Health gefordert. Auch wenn die Empfehlungen der EAT-Lancet Commission in den verschiedenen Regionen der Welt mit ihren unterschiedlichen Esskulturen und Zubereitungsarten der Lebensmittel variiert werden können und sollen (Willett, Rockström, Loken, Springmann, & Lang et al., 2019, S. 447), bedarf es zur Lösung der komplexen planetaren Probleme eines Paradigmenwechsels und einer transdisziplinären fächerübergreifenden Herangehensweise (Myers, 2017, S. 2866) sowie einer Veränderung des Essalltags der Menschen und einer Steigerung der Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln dort wo sie verloren gegangen ist.

Was sollten wir in den Blick nehmen, wenn wir dazu beitragen wollen, dass Menschen den Empfehlungen der planetarisch gesunden Ernährung folgen? Zwei Phänomene können zusammengeführt werden.

So sind Menschen achtsamer mit Dingen und schätzen sie mehr, wenn sie um ihre Herkunft wissen (Nelson, 2017; Niinimäki, 2013). Deswegen wird im Zusammenhang mit Lebensmittelabfällen und Lebensmittelverschwendung die Wertschätzung von Lebensmitteln verstärkt problematisiert und diskutiert (Kranert, Hafner, Barabosz, Schneider & Lebersorger et al., 2012). Bereits Anfang der 1990er Jahre konstatieren Pudel & Westenhöfer (1991, S. 49f.) dass sich bei den jüngeren Generationen durch die steigende industrielle Verarbeitung die Beziehung zu den Lebensmitteln verändert. Grund sei, dass kein „*emotionales Grunderlebnis*“ mehr vorhanden und „*der originäre Bezug zur Quelle der Lebensmittel [...] weitgehend verloren gegangen*“ sei (Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 50).

Gleichzeitig machen Kochen und Gärtnern vielen Menschen Freude (Waliczek, Zajicek, & Lineberger, 2007; Mourao, 2018). Laut einer GfK-Umfrage (2017, o. S.) gärt in Deutschland mindestens jeder Dritte einmal pro Woche oder sogar täglich. Gestützt wird dies durch Zahlen der Zeitverwendungsstudie, die zeigen, dass aktiv Gärtnernde (ca 12%) täglich etwa 1:30 in diese Arbeit investieren (StBA, 2015, S. 12).

Das Anbauen eigener Lebensmittel und die Verarbeitung zu leckeren Speisen ist somit eine Herangehensweise für die urbane Transformation hin zu einer nachhaltigen Ernährung. Da in jedem Haushalt organische Reste anfallen, die durch Kompostierung in den planetaren Nährstoffkreislauf zurückgegeben werden können, können diese als Input für eine eigene Lebensmittelproduktion genutzt werden. Jedoch ist der verfügbare Raum für das Gärtnern in Gärten ein knappes Gut, wenn immer mehr Menschen in urbanen Räumen leben. Hochbeete stellen eine Alternative dar, können sie doch auch auf versiegelten Flächen genutzt werden. Mobile Hochbeete, die versetzbar sind, können noch flexibler an urbane Orte wie bspw. temporäre städtische Brachen oder auch Schulhöfe angepasst werden als das klassische Hochbeet.

Hier kommt dem Ausbau von Ganztagschulen eine besondere Rolle zu. Er bietet die Chance, die Schule als Lern- und Lebensort attraktiv zu gestalten. Insbesondere fächerübergreifende Projekte sind eine gute Methode, um bspw. den Produktions- und Verarbeitungsweg von Nahrungsmitteln vor Ort in der Schule und durch eigenes