



„Klimaschutz in der Schulverpflegung“

Kurzinfo zur Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung inklusive Tipp-Sammlung mit Praxisbeispielen zu den Themen: Planetary health diet, nachhaltige Lebensmittelauswahl und Speiseplanoptimierung, Integration nachhaltiger Themen in den Mensazirkel

Was hat Schulverpflegung mit dem Klima zu tun? Und was eine klimafreundliche Ernährung mit den eigenen Essgewohnheiten?

Spätestens seit der „Fridays for future“-Bewegung ist **nachhaltige Ernährung** zu einem Ernährungs“trend“ geworden: Sie wirkt sich kaum auf die Umwelt aus und trägt langfristig zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit für alle und somit zu einem gesunden Leben für heutige und zukünftige Generationen bei.

Im Kern sollte eine nachhaltige Ernährung pflanzenbetont und ressourcenschonend sein, um gleichzeitig gesundheitlichen Empfehlungen und gesellschaftlichen Ansprüchen zu entsprechen. Die Produktion pflanzlicher Lebensmittel verursacht nur etwa ein Zehntel an schädlichen Klimagasen im Vergleich zur Produktion tierischer Lebensmittel. Und dennoch werden nach wie vor Fleisch und Fleischerzeugnisse zu häufig und Gemüse, Rohkost und Salat zu selten angeboten.

So hat die Forderung nach einer **nachhaltigen Ernährung** auch in der Schulverpflegung das Interesse - nicht nur der Schüler:innen - geweckt.

Auf der folgenden Seite haben wir Ihnen **praktische Tipps und Ideen** zur Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung in der Schule zusammengestellt.

Tipps für die Praxis

- Kennen Sie die sog. „**planetary health diet**“? Einer der derzeit populärsten Lösungsansätze für eine nachhaltige und klimafreundliche Ernährung ist die „**planetary health diet**“ der EAT-Lancet Kommission, zusammengesetzt aus internationalen Expert:innen. Diese grundlegende Veränderung unserer Ernährungsweise sichert eine bedarfsdeckende Ernährung im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung und überschreitet nicht die planetaren und ökologischen Grenzen. Diese Empfehlungen entsprechen weitestgehend den offiziellen Ernährungsempfehlungen der [vollwertigen Ernährung der DGE](#).
- Achten Sie auf eine **optimale Lebensmittelauswahl**. Da unterschiedliche Lebensmittel unterschiedliche CO₂-Fußabdrücke haben, spielt die richtige Auswahl der Lebensmittel im Sinne der Nachhaltigkeit eine wesentliche Rolle, z. B. Trinken nur noch aus leitungswassergebundenen Zapfanlagen statt zuckergesüßter Getränke. Falls Sie beliebte, ernährungsphysiologisch hochwertige Lebensmittel wählen, die eine schlechte Ökobilanz aufweisen, z. B. Avocado, dann nur selten und gezielt.
- Realisieren Sie eine nachhaltige Ernährung in Ihrer Schule durch die Bildung eines **Qualitäts- oder Mensazirkels**. Denn nur mit allen Akteur:innen der Schulverpflegung zusammen lässt sich ein klimafreundliches Schulverpflegungskonzept erarbeiten.
- Der **Speiseplanoptimierung** durch Ihren Caterer kommt eine besondere Bedeutung zu ([DGE-Qualitätsstandard](#)); z. B. durch regionalen und saisonalen Lebensmitteleinkauf, auch mit Hilfe ortansässiger Landwirtschaftsbetriebe und damit kurzen Lieferwegen – so geraten unverarbeitete Produkte in den Fokus. Aber auch was auf dem Teller zurückgeht und damit der **Lebensmittelabfall**, bedarf der Analyse und eines Schnittstellenmanagements.
- **Nachhaltiges Handeln für Ihre Schüler:innen** ist angesagt! Das bedeutet, die Lebensmittel- bzw. Menüauswahl im Rahmen eines klimafreundlichen Speiseplans unter die Lupe zu nehmen. Was kann ich selbst tun bei der Speisenauswahl? Damit stehen die **eigenen Essgewohnheiten** auf dem Prüfstand.
- Integrieren Sie die klimafreundliche Schulverpflegung in den **Unterricht**, z. B. durch Anlegen eines Schulgartens. Hilfreich bei der Umsetzung sind [begleitende Informationen](#) für Schüler:innen zur nachhaltigen Ernährung.