



## Primarschule – nachhaltig

Anfangs September beschäftigten sich die SchülerInnen der Primarschule im Rahmen der Nachhaltigkeitswoche des Vereins Rickenbach nachhaltig intensiv mit den Themen Foodwaste und Nachhaltigkeit. Das Engagement der Kinder und der Lehrpersonen war gross und führte zu vielen attraktiven Ausstellungsbeiträgen am Nachhaltigkeitstag vom 10. September.

Inzwischen sind einige Wochen vergangen und uns interessierte, was von der Nachhaltigkeitswoche bei unseren SchülerInnen hängengeblieben ist. Denn das Ziel unseres Unterrichts ist stets, dass Gelerntes auch bleibt – also nachhaltig ist. Dafür haben wir in den Klassen eine kleine Umfrage gemacht. Die Fragen lauteten: „Was ist dir von der Nachhaltigkeitswoche geblieben?“ und „Worauf achtest du seither besser?“

Sehr viele Kinder können sich erfreulich gut an die Nachhaltigkeitswoche erinnern. Das Thema und die zahlreichen Aktivitäten in den verschiedenen Klassen sind immer noch präsent: von der richtigen Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank oder Küchenschrank, der korrekten Entsorgung von Glas, Papier, Pet, Batterien, usw., dass wir 1/3 der Esswaren wegwerfen, der Gestaltung von Themenplakaten, einem herzigen Food-Waste-Mönsterchen, der Geschichte zum „Weg der Lebensmittel“, der Untersuchung der eigenen Znüni-Box oder auch des Schulhausabfalleimers bis hin zur Frage, was man mit dem restlichen Znüni machen kann, damit man ihn nicht wegwerfen muss. Auch die FoodWaste-Ausstellung in der Turnhalle Hofacker ist bei den SchülerInnen gut angekommen.

Worauf die Kinder seit der Nachhaltigkeitswoche besser achten, können Sie in folgenden Zitaten lesen:

- Wir ordnen die Lebensmittel im Kühlschrank anders.
- Wir geben Getränke, die wir nicht mehr brauchen, in den Madame Frigo.
- Wenn wir einen Apfel nicht aufessen mögen, schneiden wir ihn klein, beispielsweise für einen Salat.
- Wir holen öfters Esswaren bei „to good to go“.

- Es wurde viel besser mit dem Wegschmeissen, weil wir das gelernt haben.
- Joghurts, die abgelaufen waren, haben wir gegessen. Zuerst probieren wir sie und meistens sind sie noch gut.
- Wenn wir einkaufen gehen, schauen wir, ob etwas abgelaufen ist und wenn wir dürfen, kaufen wir es.
- Ich teste jetzt zu Hause immer abgelaufene Lebensmittel für die Familie. Leider haben wir eigentlich fast nie mehr etwas Abgelaufenes.
- Mama kauft immer zu viele Birnen und ich esse sie, damit sie nicht kaputt gehen.
- Abgelaufenes wie das FoodWaste-Mönsterchen noch überprüfen.
- Unsere Rüebli im Garten sehen auch nicht immer so schön aus und sind doch gut.
- Wir essen zu Hause die Essensreste auf.
- Im Hort schöpfe ich jetzt nur noch so viel, wie ich auch essen mag.

Auch beim Znüni kann Foodwaste verhindert werden:

- Ich nehme die Resten vom Znüni nach Hause und mache daraus einen Zvieri.
- Ich esse den ganzen Znüni auf oder verschenke meine restlichen Sachen.
- Ich gebe meinen Znüni weiter, wenn ich nicht mehr mag.
- Ich nehme nicht mehr so einen grossen Znüni mit.
- Wenn ich meinen Znüni nicht aufessen mag, nehme ich ihn am nächsten Tag wieder mit.

Dass die Vermeidung von Foodwaste nicht nur für Menschen gewinnbringend ist, zeigt der Kommentar dieses Unterstufenkindes:

- Ich esse beim Znüni immer zuerst die ungesunden Sachen, weil die gesunden Sachen kann ich auch meinen Meerschweinchen geben. So muss nichts fortgeworfen werden.

Erfreut stellen wir fest: Die Nachhaltigkeitswoche wirkt an der Primarschule nachhaltig.

Nick Gehring