

Ein kleiner Beitrag kann die Welt retten

Johann-Gutenberg-Schule erhält den Stiftungspreis für das Projekt Ernährung, Gesundheit und Ökologie

LEHRERHEIDE. Bei dem Fach „Hauswirtschaft“ rümpfen viele Schüler die Nase. Große Augen bekommen sie aber, wenn sie erfahren, was ein deutscher Fußballnationalspieler vor einem WM-Spiel isst. Noch größer werden die Augen, wenn sie auch wissen, wie sie selbst so ein Gericht auf ihren eigenen Teller zaubern können. „So weckt man das Interesse“, weiß Waltraud Beutel-Lütjen. Sie ist Lehrerin an der Johann-Gutenberg-Schule. Und die hat gerade den Bremer Stiftungspreis „Gib Bildung eine Chance“ eingeehmt.

Ernährung/Gesundheit/Ökologie – kurz EGÖ, so heißt das Projekt, das Waltraud Beutel-Lütjen unterrichtet. „Es ist ein ganzheitliches, fächerübergreifendes Projekt“, sagt sie. Sie hat das Konzept im Jahr 2000 für die 9. und 10. Jahrgangsstufe geschrieben, „wir haben es aber immer weiterentwickelt“. Mittlerweile beschäf-



Der ehemalige Regierungschef des Landes Bremen und Schirmherr der Stiftungspreises, Dr. Henning Scherf, und Vorstandsmitglied Elisabeth Franke (rechts) überreichen die Urkunde an Waltraud Beutel-Lütjen, Marcel Reich, Laura Reinhardt und Joana Zimmer. Foto pr

tigen sich die Schüler unter anderem mit ihrer eigenen Fitness, mit Klima, mit gesunden Nahrungsmitteln, mit dem Thema Bio oder der Massentierhaltung. Erfolgser-

lebnisse für jeden Schüler gehören genau so zum Konzept wie die Nachhaltigkeit. „Die Schüler sollen ihr Wissen mit nach Hause nehmen und anwenden können.“

Und da kann sie den Bogen weit spannen. Vom saisonalen und regionalen Einkauf mit positiver Klimabilanz – deshalb natürlich besser zu Fuß – bis hin zum Abwasch – mit Tropfsieb und wenig Spüli. Ein Hör- und Augentest ist ebenso Bestandteil wie Rückenschule und Stressabbau. Jeder kann etwas für sich tun. Aber auch für die Welt: „Damit kann jeder ein bisschen die Welt retten“, so das Fazit eines Referats.

Am Ende des Projekts steht ein Brunch. Die Schüler kalkulieren die Kosten, kaufen saisonal und regional ein, kochen und genießen mit ihren Mitschüler das Beisammensein. Und diesmal gibt es noch mehr zu feiern. „Wir freuen uns sehr über die Anerkennung für die Arbeit. Und über die 1500 Euro.“ Die sind zum Teil schon verplant. Eine eigene Kräuterspirale soll den Ernährungsplan in der Schulküche auffrischen. (maf)