Projekt Pestofest der Heinrich Hübsch Schule Karlsruhe

Unser Pestofest Projekt ist deshalb bemerkenswert, weil es uns als Schule gelungen ist, innerhalb von 6 Jahren über 600 Schüler und 45 Lehrer für das Projekt zu begeistern und mitwirken zu lassen.

Das Projekt läuft im siebten Jahr. Die Thematik **Nachhaltigkeit und Regionalität und Essensverwertung** war seiner Zeit voraus. Ebenfalls das Thema Globalisierung, Massentierhaltung und Ausbeutung ärmerer Länder und deren Ressourcen. Als beruflichen Schule ist es uns gelungen, Schüler, Auszubildende, Lehrer, Betriebe und die Öffentlichkeit zu sensibilisieren.

**Im Wirtschaftskundeunterricht der Berufsschule** geht es um das Thema Nachhaltigkeit und Verbraucherschutz. In diesem Kontext wurde das Thema "Verbrauchertäuschung" 2015 behandelt. Im Unterricht wurde ein Plakat vom Verbraucherschutz gezeigt, welches ein Glas Nutella zeigt. Hierbei war erkennbar, dass die Zutaten hauptsächlich Palmöl und Zucker waren. Ich (Daniel Klinger) wollte den Schülern beweisen, dass man sein eigenes Nutella herstellen könne, ohne Ausbeutung ärmerer Länder.

In unserem Schulhof stehen **Haselbäume**, die bisher nie abgeerntet worden sind. Gemeinsam mit meinen Schülern haben wir innerhalb von vier Unterrichtsstunden 100 Liter Haselnüsse gesammelt. Anschließend haben wir einige Nüsse geknackt. Diese sind dann zu einem eigenen Nutella verarbeitet worden. Schüler hatten daraufhin die Idee, dass man auch ein Pesto produzieren könnte. Gemeinsam mit 10 Lehrern knackten wir innerhalb eines nachtmittags Nüsse. Wir bemerkten, dass wir ohne eine Profi Nussknackmaschine nicht vorankommen. Wir setzten die Aktion eine Woche später fort und produzierten 120 Pestogläser mit unseren eigenen Haselnüssen. Auf dem Weihnachtsbasar der SMV wurden diese Gläser verkauft und der Erlös gespendet. Die SMV bestimmte den Spendenempfänger.

Im darauffolgenden Schuljahr wiederholte sich die Aktion. Da wir an unserer Schule jedoch **eine Lehrerband und verschiedene Schülerbands** haben, entstand die Idee, dass man ein **Pestofest** machen könne. Gemeinsam mit Schülern organisierte man dieses. Das Haselnusspesto wurde hergestellt und Nudeln aus dem Supermarkt wurden abgekocht. Damals verwendete man noch Plastikgeschirr und Besteck. Seitdem hat sich einiges geändert. Man bezog von einem lokalen Nudelproduzenten die Nudeln. Coca Cola wurde boykottiert. Stattdessen wurde Saft vom Bodensee in wiederverwertbaren Bügelflaschen verkauft. Im darauffolgenden Jahr wählte man Geschirr aus nachwachsenden Materialien. Man füllte unseren **eigenen Apfelsaft**, mit Schülerhilfe produziert, in Bügelflaschen. Eine 7. Klasse einer Realschule produzierte darüber hinaus **zwei Limonaden** mit Erdbeeren aus der Region und eine Bio-Zitronenlimo. Für die Produktion war diese Klasse selbst verantwortlich und machte daraus ihr eigenes Projekt. Die Nudeln wurden von unserem italienischen Kollegen Biscosi gemeinsam mit seinen Schülern in 10 stündiger Arbeit produziert. Das Pesto wurde wieder selbst produziert. Eine Azubi der Bauzeichnung, die heute regional als Künstlerin arbeitet, zeichnete damals unser erstes Plakat für die Veranstaltung. Dieses wird nun jedes Jahr neu entworfen und ist unser Markenzeichen. Aus den Schalen wird eine Art Granulat produziert. Momentan sind wir gerade am Verhandeln, wie wir in Kooperation mit einer **Seifenproduzentin** eine Handwerkerseife herstellen könnten. Sprich, das Granulat soll der Seife zugefügt werden. Beim Sammeln der Nüsse im Schulhof **experimentierten Schüler mit den Blütenständen** (Kätzchen) der Haselnüsse. Dies sind die Körper, in denen 8-12 Nüsse heranwachsen. Beim Anzünden bemerkten die Schüler, dass diese lediglich glimmen. Da wir als städtische Flachbauschule auf unserem Dach Bienenvölker haben, kam die Idee auf, die Kätzchen in Bienenwachs zu tränken. Das Ergebnis ist noch offen. Die Kätzchen können evtl als **Kaminanzünder** verwendet werden. Wir verzichten auf Parafin und andere chemische Stoffe. Die Tasche, in der wir die Kaminanzünder verkaufen werden sind von einem Kaffeeröstwerk aus Waldbronn, welches nachhaltigen Kaffee produziert und uns diese Kaffeesäcke zur Verfügung stellt. Er unterstützt uns sehr und zeigt und im Herbst 2022 in seinem Röstwerk, wie Kaffee angebaut, geerntet und verarbeitet wird. Momentan gibt es noch keinen Prototypen von diesen **Taschen**.  Wir würden aber gerne mit unserer **Partnerschule eine Kooperation** eingehen wollen, die uns evtl. schöne, von Azubis hergestellte Taschen entwerfen werden. Was auch produziert wurde war ein **türkisches Gebäck (Baklava)**. Die Idee kam von einer Azubine der Bauzeichnung. Ihre Mutter verarbeitete unsere Nüsse zu diesem traditionellen Gepäck. Ebenfalls wurde von einer Schülerin der Vermessungstechnik ein **Nusskuchen** gebacken. Ebenfalls haben wir die Nüsse geröstet und mehrere Wochen in finnischen Vodka eingelegt. Als Schule ist es schwierig das Thema Alkohol zu thematisieren! Jedoch ist es hier in Südwestdeutschland eine alte Tradition, aus Obst und Nüssen Alkohol herzustellen. Die Schüler waren überrascht, dass man einen eigenen Likör selbst herstellen kann. In diesem Kontext wird das traditionelle Brennrecht im Unterricht thematisiert.

Das Bier, welches bei der Veranstaltung verkauft wird, ist von einem regionalen Bierproduzenten, der ebenfalls sehr auf Nachhaltigkeit achtet. Letztendlich wird bis auf das Laub der Großteil des Baumes verarbeitet.

Ein Kollege aus der Pfalz hatte die Idee, dass er gemeinsam mit wenigen Schülern ein Bioschwein (geschlachtet) besorgt und dieses zu Bratwürsten verarbeitet. Die Bratwürste wurden ebenfalls verkauft. Zu sehen, wie Bratwürste entstehen, nicht aus der Massentierhaltung sein müssen und man weiß, was man isst, war für viele eine völlig neue Erfahrung.

Der Erlös unserer Pestofeste, die regelmäßig stattfinden und von Jahr zu Jahr an Ideen erweitert werden, wird **für soziale Zwecke** gespendet. Unsere **SMV** ist hierfür zuständig. Gemeinsam müssen die Klassenvertreter entscheiden, wer ein toller Empfänger ist.

**Letzendlich kann man den Verlauf des Projektes nur in dieser Chronologie wiedergeben. So viele Kollegen haben diese Aktion zwischenzeitig in Ihren Unterricht integriert. Hier ein paar Eckpunkte:**

* Nachhaltigkeit, Regionalität und Globalisierung
* -verschwenderischer Umgang mit Nahrung
* -Massentierhaltung
* -Holdings und deren Monopolstellungen, Monopole allgemein in der Industrie
* -Klimawandel, warum Haselbäume bei uns angepflanzt worden sind
* -die Natur verstehen. Sensibilisierung für die eigene Heimat. "Warum wächst im Südwesten mehr Obst? Hat dies mit klimatischen Bedingungen zu tun?
* -Marken- und Produktrecherche
* -Markensicherung, Domainsicherung und Patenrecht, Deutsches Patentamt
* -Start-up Gründung
* -Akquise von Kunden (beim Sponsoring haben wir verschiedene Firmen für uns gewinnen können)
* -Kalkulation und Organisation eines Festes. Kontaktaufnahme zum Ordnungsamt wegen Parkgenehmigungen, Genehmigungen von Veranstaltungen, Ruhestörung, Sperrzeiten, Konzessionen
* -Zeitmanagement lernen
* -Hygienevorschriften
* -Ausschank von Getränken
* -Jugendschutzgesetz
* -Kostenkalkulation
* -gesunde Ernährung, Diabetes Typ 2
* -Lobbyismus in der Nahrungsindustrie, Industrie allgemein
* -Flucht aus armen Ländern, weil wir im Westen anderen Menschen die Lebensgrundlage nehmen
* -Inflation
* uvm...

Aus einer einfachen Unterrichtsidee konnte es in 6 Jahren gelingen, Kollegen aus allen Fächern zusammenzubringen und gemeinsam ein Projekt zu entwickeln. Immer mehr Kollegen sahen in diesem Projekt die Chance, anhand der greifbaren Realität im Schulhof in irgendeiner Form die Haselnuss in ihren Unterricht zu integrieren.

**Als berufliche Schule** mit allen möglichen Schularten (Berufsschule Holz und Bau), Berufsfachschule, Techniker- und Meisterschule) und der damit verbundenen, unterschiedlichen Alterstruktur der Schüler konnten viele Lerninhalte umgesetzt oder neu entwickelt werden. Es war niemandem klar, was inhaltlich alles mit der Haselnuss im Unterricht umgesetzt werden kann. Es ist ein greifbares, anschauliches Thema, welches sensibilisiert. Immer wieder kommen Kollegen und sagen, dass die Haselnuss erneut im praktischen oder theoretischen Unterricht behandelt worden ist.

Durch das gemeinsame Sammeln, Waschen, Trocknen, Knacken, Aussortieren, Verarbeiten zu verschiedenen Produkten uvm. zwischen Schülern und Lehrern entstehen Gespräche über den straffen Unterrichtszeitrahmen hinaus. Man beobachtet sich gegenseitig und lernt den anderen besser kennen und schätzen. Der Rahmen der klassischen Teamarbeit im Klassenzimmer wird nach außen verlagert. Schüler und Lehrer begegnen sich als Team und können auch viel miteinander lachen.

Das Projekt ist in viele Bereich übertragbar. Es geht letztendlich auch darum, ob man etwas aus seinem näheren Umfeld verwenden kann, um es weiterzuverarbeiten. Es geht hierbei nicht ausschließlich um Nahrung, sondern es können auch andere Bereiche eröffnet werden. Nachhaltige Themen finden sich auch im Bereich Recycling oder Upcycling. Gerade im beruflichen Bereich spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle.

Trotzdem ist das Thema natürlich unglaublich wichtig. Meine Karosseriebau Azubis decken sich in den Pausen mit Nahrungsmitteln aus dem Discountladen ein. Nimmt man alle Lebensmittel, die die Schüler an einem Vormittag konsumieren zusammen, kommt man auf zehntausende Kalorien, kiloweise Zucker, Fett, u.a. Den Schülern ist nicht klar, dass diese ungesunde Ernährung schädlich ist. Zwar nicht jetzt im Moment direkt spürbar, aber in der Zukunft. Ebenfalls ist es den Azubis nicht klar, wo überhaupt Fleisch herkommt. Das Thema Massentierhaltung und deren Folgen für Mensch, Tier und Natur sind oft nicht bekannt. Das Abholzen von Urwäldern für die Rinderzucht, oder das Abholzen der Urwälder für Palmbäume scheint unbekannt zu sein, oder es tangiert nicht, weil es so weit weg von unserer Heimat ist.

Der Aspekt der ist oben bereits intensiv beschrieben worden

Daniel Klinger, Heinrich Hübsch Schule