SF4C innerhalb der Stadt Nürnberg - Sachstand

Die Stadt Nürnberg ist seit dem Start des europaweiten Projekts SchoolFood4Change (SF4C) im Januar 2022 aktiv daran beteiligt, eine nachhaltige und gesunde Ernährung in Schulen zu etablieren und langfristig zu verankern. Der Projektansatz basiert auf dem Whole School Food Approach (WSFA), der vier zentrale Säulen umfasst:

Strategie und Führung	Ernährung und Nachhaltigkeit	Bildung und Lernen	Gemeinschaft und Kooperation
Entwicklung nachhaltiger Schulverpflegungskonzepte unter Einbindung aller relevanten Akteurinnen und Akteure	Verbesserung der Qualität und Nachhaltigkeit der Schulverpflegung durch die Nutzung regionaler, saisonaler und biologischer Produkte	Integration von Ernährungsbildung in den Schulunterricht und die Förderung praktischer Ernährungsangebote	Einbindung von Schülerinnen und Schülern, Eltern, Lehrkräften, der Schulleitung und Caterern zur aktiven Mitgestaltung des Verpflegungsangebots

Ergänzt wird der WSFA durch die Themenfelder Küchenpraxis und öffentliche Beschaffung. Hierzu werden die Cateringunternehmen durch den National Lead Partner Speiseräume aus Berlin unterstützt, der regelmäßig Workshops anbietet. Diese befassen sich mit verschiedenen Aspekten der nachhaltigen Schulverpflegung, darunter die Optimierung von Speiseplänen, der Einsatz biologischer, saisonaler und regionaler Lebensmittel, sowie die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Schulküchen. Zudem werden Best-Practice-Beispiele aus anderen Städten vorgestellt, um neue Impulse für eine zukunftsfähige Schulverpflegung zu setzen.

1. Projektstart und erste Maßnahmen

Seit Beginn des Projekts wurde eine Reihe von Maßnahmen eingeführt, um die Qualität der Schulverpflegung an den teilnehmenden Schulen im Stadtgebiet zu verbessern. Eine zentrale Maßnahme war die Einrichtung von Mensaräten, in denen Vertreterinnen und Vertreter der Schulgemeinschaft gemeinsam an der Weiterentwicklung des Verpflegungssystems arbeiten. Schnell wurde deutlich, dass eine enge Zusammenarbeit mit den Cateringunternehmen essenziell ist, um nachhaltige und qualitativ hochwertige Schulverpflegung sicherzustellen.

Daher wurde der Austausch zwischen Schulen, Schulverwaltung und Caterern intensiviert. Dies ermöglicht eine gezielte Verbesserung der Speisenqualität sowie eine stärkere Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler für gesunde Ernährung. Gleichzeitig sollen gesunde Mahlzeiten fest im Schulalltag verankert werden. In diesem Zusammenhang übernimmt der Mensarat eine wichtige Funktion als Schnittstelle zwischen den Beteiligten, indem er Anliegen bündelt und Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte gemeinsam mit Caterern und Eltern bzw. Erziehungsberechtigten an Lösungen arbeiten.

Neben diesen strukturellen Maßnahmen werden Schulen durch Fachorganisationen aus verschiedenen Ländern begleitet. Dazu gehören u. a. Speiseräume (Berlin), Rikolto (Belgien) und WWF (Schweden), die mit ihrer Expertise gezielt Schulungen für das Mensapersonal organisieren oder Workshops für Schülerinnen und Schüler durchführen.

Bereits nach kurzer Zeit beteiligten sich mehrere Schulen[1] aktiv am Projekt. Im Laufe der folgenden Monate und Jahre kamen kontinuierlich weitere Schulen hinzu. Aktuell sind 12 Schulen im Stadtgebiet Teil des Projekts[2], eine weitere Schule befindet sich in der Antragsphase[3].

2. Pädagogische Arbeit und Zusammenarbeit

In der ersten Phase des Projekts zeigte sich, dass eine stärkere Vernetzung der Lehrkräfte essenziell ist, um effizient, nachhaltig und ganzheitlich zu arbeiten. Daher wurden im März 2023 regelmäßige Vernetzungstreffen für Lehrkräfte eingeführt, die nun zweimal pro Schuljahr stattfinden. Diese Treffen dienen der Sichtung und Evaluierung bestehender Unterrichtsmaterialien sowie der Entwicklung neuer didaktischer Ansätze im Rahmen der Ernährungsbildung. Aus diesem Austausch heraus entstand unter anderem die Unterrichtseinheit zum Knoblauchsland, die aktuell in Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Franken Gemüse - Knoblauchsland und zwei Lehrkräften entwickelt wird und nach Abschluss im Juni 2025 allen interessierten Schulen zur Verfügung gestellt wird. Diese Einheit bietet Schülerinnen und Schülern einen praxisnahen Zugang zur regionalen Landwirtschaft und nachhaltigen Ernährung.
Darüber hinaus wurde erkannt, dass schulartübergreifende Kooperationen wertvolle Synergien schaffen. So arbeiten beispielsweise die städtische Adam-Kraft-Realschule und die städtische Bertolt-Brecht-Realschule gemeinsam an Themen der Ernährungsbildung, etwa im Rahmen der Ernährungswoche in der 7. Jahrgangsstufe**.**

Unterstützt wird dieser Prozess durch regelmäßige Fortbildungsangebote von ICLEI Europe[4]. Nur wenn die Lehrkräfte entsprechend geschult sind und Good Practice-Beispiele gezeigt bekommen, kann das Thema langfristig und nachhaltig in den Schulen implementiert werden. Daher werden gezielte Workshops und Schulungen angeboten, die das Wissen über nachhaltige Ernährung vertiefen und methodische Kompetenzen für den Unterricht ausbauen. Ein Beispiel hierfür ist das Webinar „School Gardening: How to get started!“, das Lehrkräften praxisnahe Impulse für die Integration von Schulgartenprojekten bietet.
Ein besonders praxisorientiertes Konzept innerhalb des Projekts sind zudem die sogenannten Canteen Days. Dabei kochen Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit Lehrkräften, Eltern und/oder weiteren Mitgliedern der Schulfamilie. Diese Veranstaltungen fördern nicht nur das Bewusstsein für gesunde Ernährung, sondern stärken auch das Gemeinschaftsgefühl und vermitteln wichtige praktische Fertigkeiten. Einige Beispiele hierfür sind den Good-Practice-Beispielen im Anhang zu entnehmen.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Projekts ist die Verknüpfung von Ernährungsbildung mit praktischen Nachhaltigkeitsprojekten. Durch SF4C erhielten viele Schulen Impulse, nachhaltige Initiativen umzusetzen. So entstanden Schulgartenprojekte, in denen Schülerinnen und Schüler praxisnah ökologische Bildung erleben, Lebensmittel anbauen und ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung entwickeln. Auch Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und zur Förderung regionaler Produkte wurden angestoßen – ein nachhaltiger Wandel, der über den Schulalltag hinauswirkt.

[1] Michael-Ende-Grundschule, Ludwig-Uhland-Mittelschule, Städt. Adam-Kraft-Realschule, Städt. Sigena-Gymnasium
[2] Mittelschule Schlößleinsgasse, Schulcampus Werderau (Mittelschule), Bertolt-Brecht-Mittelschule, Johann-Pachelbel-Realschule, Städt. Bertolt-Brecht-Realschule, Martin-Behaim-Gymnasium, Städt. Bertolt-Brecht-Gymnasium, Städt. und Staatl. Wirtschaftsschule Nürnberg.
[3] Wilhelm-Löhe-Schule.
[4] ICLEI = International Council for Local and Environmental Initiatives

Beispiele wären:

- Mittelschule Schlößleinsgasse (seit 2022): Diese Schule arbeitet mit Fachleuten aus dem Gartenbau zusammen, um die Pflege und Gestaltung von Schulgärten zu optimieren. Initiativen wie die Forschungsstation und die Bibliothek im Grünen vermitteln den Schülerinnen und Schülern Wissen über nachhaltige Ernährung und Umweltschutz.
- Friedrich-Wilhelm-Herschel Mittelschule (seit 2023): Durch Initiativen wie das Vitaminzimmer, den Schulgarten und die bewegte Pause werden gesunde Ernährung und Bewegung aktiv gefördert.
- Grundschule Michael-Ende-Schule (seit 2023): Hier werden spezielle Ernährungsworkshops für Grundschülerinnen und Grundschüler angeboten, um frühzeitig gesunde Essgewohnheiten zu fördern.
- Adam-Kraft Realschule (seit 2024): In Zusammenarbeit mit den Kreisbäuerinnen Nürnberg setzt diese Schule auf Hochbeete in urbanen, stark versiegelten Räumen, um nachhaltige Landwirtschaft in den Schulalltag zu integrieren. Im Rahmen der Ernährungswochen setzen sich Schülerinnen und Schüler intensiv mit nachhaltiger Ernährung auseinander.
- Städt. und Staatl. Wirtschaftsschule (seit 2024): Im Rahmen dieses wird das Thema Ernährung gezielt in der 6. Jahrgangsstufe verankert, um ein Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung zu schaffen.
- Bertolt-Brecht-Schule (seit 2024): Ein P-Seminar „Gesundes Frühstück“ sowie der Bau von Hochbeeten im Innenhof durch Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit Lehrkräften aus verschiedenen Fachrichtungen (Biologie, Chemie, Kunst, Ernährung und Gesundheit, Mathematik) verbinden theoretische und praktische Inhalte. Als Eliteschule des Sports legt die Bertolt-Brecht-Schule auch besonderen Wert auf die Gesundheit ihrer Leistungssportlerinnen und -sportler.

Diese Projekte sind Beispiele dafür, wie nachhaltige Konzepte in den Schulalltag integriert und die Schülerinnen und Schüler für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen sensibilisiert werden. Die kontinuierliche Weiterentwicklung, Erweiterung und Auswertung dieser Maßnahmen ist ein zentraler Bestandteil von SF4C in Nürnberg. Besonders die Vernetzungstreffen der Lehrkräfte bieten eine wertvolle Plattform, um Ideen und Projekte auszutauschen. Diese Treffen werden im Rahmen von SF4C weiterverfolgt und sollen auch über das Projektende hinaus fortgeführt werden, um den nachhaltigen Austausch und die Umsetzung neuer Impulse langfristig zu sichern.

3. Zusammenarbeit mit externen Partnerinnen und Partnern

Ein zentraler Bestandteil des Projekts SF4C ist außerdem die Zusammenarbeit mit externen Partnerinnen und Partnern aus den Bereichen Ernährung, Landwirtschaft und Sport. Durch diese Kooperationen wird das Angebot an praxisnahen Lernmöglichkeiten erweitert und das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung gestärkt.

- Kooperationen mit Ernährungsberatern und landwirtschaftlichen Betrieben: Schulen arbeiten eng mit Fachleuten aus der Ernährungsberatung sowie mit hiesigen landwirtschaftlichen Betrieben zusammen. Auch besteht seit 2023 ein Kooperationsvertrag mit dem Bayerischen Bauernverband. Diese Partnerschaften ermöglichen regionale, praxisnahe Einblicke in nachhaltige Lebensmittelproduktion und gesunde Ernährung.
- Workshops zur Bedeutung gesunder Ernährung für sportliche Leistungen: Ein weiteres Beispiel für die erfolgreiche Zusammenarbeit mit externen Partnern ist ein Workshop

mit dem 1. FC Nürnberg, der den Schülerinnen und Schülern die Relevanz einer ausgewogenen Ernährung für ihre körperliche Leistungsfähigkeit im Sport näherbringt.
- Nutzung der regionalen Landwirtschaft für Ernährungsbildung: Das Knoblauchsland als regionale Landwirtschaftsfläche wird aktiv in den Unterricht eingebunden. In denen von der B7 erarbeiteten Unterrichtseinheiten (Energy-Drinks, Gesundes Pausenbrot) erhalten Schülerinnen und Schüler wertvolle Einblicke in nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.

4. Aktuelles

Das Projekt hat in den vergangenen Monaten bedeutende Fortschritte gemacht und wichtige Meilensteine erreicht. Ein herausragendes Ereignis war die Möglichkeit, SF4C im November 2024 bei der Europäischen Kommission in Brüssel im Rahmen des Kongresses „Organic food: good for farmers, workers, climate and the environment" zu präsentieren und Nürnberg als Modellstadt für nachhaltige Schulverpflegung vorzustellen. Das durchweg positive Feedback bestätigt die erfolgreiche Umsetzung des Projekts. Auch innerhalb des SF4C-Netzwerks wird die Arbeit in Nürnberg besonders gelobt – insbesondere die vielfältigen Aktionen in Zusammenarbeit mit den Schulen finden große Anerkennung.

Ein besonderer Erfolg war zudem die Auszeichnung des Nürnberger Cateringunternehmens Panino als bestes Cateringunternehmen im Projekt. Im Rahmen der Biofach im Februar 2025 wurde gewürdigt, dass das Unternehmen – durch das von Speiseräume in Berlin zu Beginn des Projekts organisierte Coaching – seine gesamte Produktion umgestellt hat. Dies führte zu einer erheblichen Steigerung des Anteils frischer Zutaten in den Gerichten und einer spürbaren Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Ein weiteres Highlight war das Onsite-Coaching Ende Februar 2025, das von unserem belgischen Projektpartner Rikolto durchgeführt wurde. Lehrkräfte, Schulleitungen und Vertreterinnen und Vertreter der Stadtverwaltung wurden gezielt dazu geschult, wie eine ganzheitliche Schulernährungsstrategie entwickelt wird, welche Akteursgruppen dabei einzubeziehen sind und welche strukturellen Aspekte berücksichtigt werden sollten.

Für den Sommer 2025 ist ein weiteres wichtiges Format geplant: Ein Webinar für interessierte Lehrkräfte, das in Kooperation mit den Partnerstädten Berlin, Essen und Wien entwickelt wird. Ziel ist es, interessierte Lehrkräfte aus dem gesamten deutschsprachigen Raum zu erreichen und ihnen praxisnahe Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Ernährung und Gesundheit anzubieten. Neben Unterrichtsbeispielen der Projektschulen und Fachvorträgen wird es Diskussionsforen zu Themen wie Agrarökologie geben, um den fachlichen Austausch weiter zu stärken.

Darüber hinaus haben sich durch SF4C neue Kooperationen mit regionalen Organisationen ergeben, die das Netzwerk und die Reichweite des Projekts erweitern. Auch auf Bundesebene wächst die Aufmerksamkeit für das Projekt: So finden mittlerweile regelmäßige Gespräche mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) statt, um Synergien zu nutzen und die Thematik auf politischer Ebene weiter zu verankern.

5. Herausforderungen

Herausforderungen, vor denen wir aktuell stehen, sind:

- Curriculare Verankerung der Ernährungsbildung: Die Verantwortung für die curriculare Einbindung liegt beim Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus (StMUK). Eine langfristige Zusammenarbeit mit dem Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) wird angestrebt, um die Ernährungsbildung systematisch zu etablieren.

- Zeitliche und organisatorische Ressourcen für schulübergreifende Kooperationen: Der kommunale Schulentwicklungsprozess Schule Vision 2040 der städtischen Schulen soll genutzt werden, um langfristige schul(art)übergreifende Netzwerke und Kooperationen zu fördern.
- Raum- und Ressourcenknappheit für Schulgartenprojekte: Besonders in Schulen in stark versiegelten Umgebungen im Stadtgebiet besteht eine begrenzte Verfügbarkeit von Flächen und Ressourcen für Schulgärten. Strategien zur Überwindung dieser Einschränkungen werden erarbeitet.
- Förderung nachhaltiger Verhaltensänderungen in der Schulgemeinschaft: Möglichkeiten zur langfristigen Förderung nachhaltiger Ernährungspraktiken werden durch Fortbildungsangebote am Institut für Pädagogik und Schulpsychologie Nürnberg (IPSN) sowie in Zusammenarbeit mit Referat III geprüft.
- Langfristige Integration externer Expertinnen und Experten: Eine nachhaltige Kooperation mit relevanten Akteuren wie dem Bayerischen Bauernverband (BBV), Krankenkassen und berufsbildenden Schulen soll weiter ausgebaut werden.
- Einbindung von Grundschulen: Die Zusammenarbeit mit Grundschulen wird intensiviert, um bereits frühzeitig eine bewusste und gesunde Ernährung zu fördern.

6. Perspektive

Diese langfristigen Maßnahmen sollen sicherstellen, dass die im Rahmen von SF4C gesetzten Ziele nachhaltig in den schulischen Alltag integriert und kontinuierlich weiterentwickelt werden. Ein entscheidender Schritt in diese Richtung ist die Entwicklung einer umfassenden Schulernährungsstrategie für die Stadt Nürnberg, die derzeit erarbeitet wird. Aufbauend auf den wertvollen Erfahrungen und Erfolgen aus SF4C soll diese Strategie ein zukunftsfähiges Konzept für eine gesunde, nachhaltige und praxisorientierte Schulverpflegung schaffen. Viele der im Projekt erprobten Ansätze – von der verstärkten Einbindung regionaler, saisonaler und biologischer Lebensmittel über Ernährungsbildung im Unterricht bis hin zur Zusammenarbeit mit Cateringunternehmen und der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung – werden in das Strategiekonzept einfließen.

Ziel ist es, eine dauerhafte strukturelle Verankerung dieser Maßnahmen zu erreichen, sodass Nürnberger Schulen auch über das Projektende hinaus von den positiven Entwicklungen profitieren. Nürnberg setzt damit ein starkes Zeichen für die Zukunft der Schulverpflegung – praxisnah, nachhaltig und mit Blick auf die nächsten Generationen.