

# **Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion**

**Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016**

## **Grußwort**

**Matthias Selle, Kreisrat,**

Landkreis Osnabrück, Am Schölerberg 1, 49082 Osnabrück,  
Matthias.Selle@Lkos.de

Sehr geehrter Herr Prof. Bertram, sehr geehrte Frau Prof. Leicht –Eckardt, sehr geehrter Dr. Albrecht!

Ich freue mich sehr, heute hier im WABE-Zentrum die herzlichen Grüße des Landkreises zur Tagung „Nachhaltigkeit und Verpflegung. Ressourcen und Inklusion“ überbringen zu können. Die Themen der Tagung umspannen zentrale Aufgaben unserer Zeit – es geht um Ressourcenschonung und Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Gesundheit und ein gelingendes Zusammenleben unterschiedlicher Religionen und Kulturen. Und: alle diese Themen werden als Bedingungen eines zukunftsorientierten Managements von Bildungseinrichtungen vorgestellt.

Der Landkreis Osnabrück misst den hier angesprochenen Themen ebenfalls höchste Priorität zu. Wir haben für die Themen Bildung, Migration und Integration, Gesundheit und Klimaschutz ausführliche Strategien entwickelt, Projekte eingerichtet und Managementsysteme – Koordinierungsgruppen - eingerichtet, in denen die in verschiedenen Organisationseinheiten zu erledigenden Aufgaben abgestimmt werden.

Erlauben Sie mir als für den Bildungsbereich zuständiger Vorstand die Wichtigkeit solcher übergreifender Perspektiven aus dem Blickwinkel der Bildung zu beleuchten: Bildung ist die zentrale Ressource der Zukunftsbewältigung. Gute Bildung trägt zu sozialer Gerechtigkeit und gleicher Teilhabe ebenso bei, wie zur Toleranz gegenüber unterschiedlichen Lebensweisen und religiösen Bekenntnissen. Nachhaltige Entwicklung braucht auch anspruchsvolle technische Systeme, die von klugen Menschen entwickelt, gebaut und gewartet werden muss.

Wir wissen um die Wichtigkeit der hier angesprochenen Themen und setzen uns für die Umsetzung von guten Konzepten ein. Daher finde ich es gut, dass hier die globale Dimension z.B. der Wassernutzung ebenso angesprochen wird, wie die ganz praktische Umsetzung nachhaltigen Verpflegungsmanagements und einer religionsadäquaten Verpflegung in Bildungseinrichtungen.

Ich wünsche der Tagung einen guten Verlauf.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

## Grußwort

### Dr. Henning Albrecht

Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung, Hannover

Berliner Allee 14, 30175 Hannover; mail@henningalbrecht.de

Die Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung ist eine der großen privaten Stiftungen in Deutschland; privat, denn sie beruht auf dem Nachlass von Klaus Bahlsen (1908-1991; jüngster Sohn des Firmengründers Hermann Bahlsen).

Gemäß der Satzung, die Klaus Bahlsen seiner Stiftung gegeben hat, sind wir in einem breiten Spektrum von Fördergebieten tätig. Im Mittelpunkt stehen neben Komplementärmedizin und Naturschutz der Ökologische Landbau und gesunde Ernährung. Hier treffen sich die Interessen der Hochschule Osnabrück und der Stiftung. Es kommt hinzu, dass die Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung am liebsten Baumaßnahmen fördert, die den Stifterwillen zum Ausdruck bringen. In Hannover zeugen davon u.a. ein Altenheim, eine Kindertagesstätte und - derzeit im Bau - ein Studentenwohnheim.

In der Hochschule Osnabrück ist es das WABE-Zentrum, mit dem sich die Stiftung voll und ganz identifizieren kann. Von der Planungsphase an haben wir bis heute mehr als 2,5 Mio. Euro in dieses Projekt gegeben. Der Großteil waren Investitionsmittel für den Bau und den Anbau der WABE.

Mindestens genauso wichtig ist uns bis heute die Projektförderung:

- über Jahre hin die Förderung des Projekts „Ressourcenmanagement“ zur Erfassung der Energie- und Wasserverbrauchswerte entlang der Lebensmittelkette für die Küche und früher auch für die Käserei,
- das Thema Ernährung und Hauswirtschaft in Theorie und Praxis durch die Förderung von Veröffentlichungen und Broschüren,
- die Förderung der Materialkisten, in diesem Jahr zum Thema Ressourcenmanagement und inklusive, sprich: religionsadäquate Verpflegung.

Und nicht zu vergessen: die Förderung des Themas „Wasser“ über etliche Jahre, die wir ebenfalls mit großer Freude übernommen haben.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

## Nachhaltigkeit und Verpflegung - Einführung

**Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt**

Hochschule Osnabrück, Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur  
Haushaltswissenschaften, Lehramt Berufliche Bildung Ökotrophologie

[E.Leicht-Eckardt@hs-osnabrueck.de](mailto:E.Leicht-Eckardt@hs-osnabrueck.de)

Nachhaltigkeit, als Begriff mit den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales, wurde 1992 von den Vereinten Nationen geprägt, inzwischen ergänzt um die Aspekte Kultur und Kommunikation. Alle Staaten und deren Bürgerinnen und Bürger sind aufgefordert, sich aktiv an der Umsetzung der Agenda 21 zu beteiligen. Für die Ökotrophologie liegt es nahe, dies zu fokussieren auf das Handlungsfeld „Verpflegung“, was den hauswirtschaftlichen Ernährungsaspekt abdeckt,

Für die Prozesse der Erzeugung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln bis zur Be- bzw. Verarbeitung in Privathaushalten, Gastronomie und Großküchen stationärer Einrichtungen sind landwirtschaftliche Erzeuger und mehr oder weniger global agierende Konzerne zuständig. Im Privathaushalt kann jedes Haushaltsmitglied seine Ernährungsgewohnheiten mit unterschiedlichen Facetten individuell umsetzen. Während früher Kompetenzen der Haushaltsführung inkl. der Nahrungszubereitung flächendeckend vermittelt wurden, stehen heute, vor allem bei jungen Menschen, Fertiggerichte und Convenience-Produkte auf den Speisenplan, auch der Außer-Haus-Verzehr hat zugenommen. Kenntnisse über den Verbrauch an eingesetzten Ressourcen (Lebensmittel, Geld, Energie, Wasser) und notwendige Arbeitsabläufen für eine Mahlzeit sind meist nur noch bei Älteren vorhanden.

Das WABE-Zentrum Klaus Bahlsen ([www.wabe-zentrum.de](http://www.wabe-zentrum.de)) als nachhaltig konzipierter und wirtschaftender Lehr- und Versuchsbetrieb bietet deshalb, unter anderem, zu verschiedenen Lebensmitteln komplette Materialkisten zur Ausleihe an für Unterrichtszwecke, im Wesentlichen für den Grundschulbereich, teilweise auch für die berufliche Bildung. Dank der Projektförderung der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung konnten in diesem Jahr Handreichungen entwickelt werden zu den Themen religionsadäquate, inklusive Verpflegung sowie Ressourcenmanagement, die anlässlich der heutigen Tagung erstmals vorgestellt werden. Hintergrund sind Erkenntnisse aus langjährigen Versuchsreihen zum Energie- und Wasserverbrauch in der dafür speziell ausgestatteten Aktionsküche des WABE-Zentrums, zum anderen sind die Forschungsergebnisse des seit 2011 durch einen interdisziplinären Projektbereich unterstützten Projekts „Inklusion durch Schulverpflegung“ nun für Verpflegung generell und den Unterricht unterschiedlicher Zielgruppen aufbereitet. Religionsadäquate Verpflegung war damit ein Thema, lange bevor religionsspezifische Ernährungsbedürfnisse von geflüchteten Menschen bekannt wurden. Mit den neu entwickelten Materialien sollen das Verständnis und die Kommunikation für nachhaltiges Handeln in Hinblick auf Verpflegung und Ernährung aus ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten gefördert werden.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

## Wasser und Nahrungsmittel im internationalen Kontext

### Dr. Uschi Eid

Ehemalige Vorsitzende des Beraterkreises für Wasser und Sanitärversorgung des  
UN Generalsekretärs und Honorarprofessorin an der Hochschule Osnabrück

Im Zusammenhang mit Ernährung wird selten über Wasser gesprochen - das zentrale Lebensmittel, ohne das jegliche Existenz menschlichen, tierischen und pflanzlichen Lebens auf unserem Planeten nicht möglich wäre. Im Fokus des Vortrags stehen verschiedene Funktionen des Wassers im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln sowie einige globale Herausforderungen und notwendige Veränderungen.

Nimmt der Mensch, der zu 60 Prozent aus Wasser besteht, einige Tage kein Wasser zu sich, tritt bei einem Wasserverlust von 15 bis 20 Prozent des Körpergewichts der Tod durch Herzversagen ein. Noch haben alle Menschen im Normalfall genug zu trinken, jedoch ist alarmierend, dass derzeit ca. 1.8 Mrd. Menschen Trinkwasser aus Brunnen schöpfen, die durch Fäkalien verseucht sind. Dass schmutziges Wasser verschiedenste Krankheiten verursacht, wird immer wieder durch Epidemien wie Cholera oder Ebola deutlich. Jährlich sterben 840 000 Kinder unter 5 Jahren durch verunreinigtes Wasser. Wurminfektionen und Durchfallerkrankungen, bedingt durch schmutziges Trinkwasser, führen zu Mangel- und Unterernährung sowie langfristig körperlicher und geistiger Unterentwicklung, selbst dann, wenn Kinder gesunde und ausgewogene Nahrung zu sich nehmen – dies wird allzu oft übersehen.

Wasser ist unerlässlicher Rohstoff zur Herstellung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und zur Tierproduktion. Durch das globale Bevölkerungswachstum und die Verbesserung des Lebensstandards werden immer mehr Lebensmittel nachgefragt, die in ihrer Veredlungskette hohe Wassermengen verbrauchen. Hierdurch entsteht besonders in wasserarmen Regionen enormer Druck auf die Wasserressource. Umso sträflicher sind Lebensmittelabfall bei uns und hoher Nachernteverlust in Entwicklungsländern, man verschwendet dabei enorme Wassermengen - pro Jahr dreimal das Volumen des Genfer Sees. Durch die Zunahme der Bewässerungslandwirtschaft kommt es schon jetzt zur Überausbeutung von Grundwasservorkommen, was zu einer Verminderung z.B. des Weizenanbaus führte und langfristig ein verringertes Nahrungsmittelangebot zur Folge haben könnte. Alle mit landwirtschaftlichen Produktionsmethoden Befassten müssten zur Effizienzsteigerung des Wassereinsatzes beitragen und wasserarme Technologien und Produktionsmethoden entwickeln.

Wasser selbst ist ein großes Nahrungsmittelreservoir, das z.B. Fische, Meerestiere, Algen oder Seegras für unseren Speiseplan bereithält. Schon heute ist dieses Reservoir von Verschmutzung und Verseuchung durch Chemikalien, Plastikpartikel aber auch menschliche und industrielle Abwässer in einem großen, bisher noch unbekannten Ausmaß bedroht.

Der virtuelle Wasserhandel in Lebensmitteln ist ein wenig beachtetes Thema. Allein in Deutschland verbraucht jeder Bewohner rund 5000 Liter Wasser am Tag, wovon die Hälfte aus anderen Ländern importiert ist. Viele Produkte kommen aus wasserarmen Ländern, wie z.B. Tomaten aus Marokko oder Bohnen aus Ägypten.

Auch wenn viele der Überzeugung sind, dass Wasser ein lokales Gut ist, so sind die globalen Dimensionen nicht zu unterschätzen.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

„Soziale Inklusion durch religionsadäquate Verpflegung“

**Prof. Dr. Reinhold Mokrosch**

Institut für Evangelische Theologie der Universität Osnabrück  
Universität, 49069 Osnabrück; [Reinhold.Mokrosch@uni-osnabrueck.de](mailto:Reinhold.Mokrosch@uni-osnabrueck.de)

Das Beispiel könnte überall stattfinden: Ayshe, Ismael, Günther und Sarah sind Klassensprecher aller neunten Klassen in der Schule und haben viel zu besprechen. Seitdem es eine religionsadäquate Verpflegung in ihrer Schul-Kantine gibt, diskutieren sie in der Mittagspause ihrer Ganztagschule beim gemeinsamen Speisen. Eine völlig neue Erfahrung. Zumal sie im Ramadan alle zusammen auf Speisen und Getränke verzichten und sich damit ihre gegenseitige Solidarität und ihren gegenseitigen Respekt vor der Ernährungs- und Verzehrkultur der anderen Religionen zum Ausdruck bringen. Aus dem Arbeitsessen ist ein Freundschaftsessen geworden.

*Soziale Inklusion* ist das Ziel unsres Projektes einer religionsadäquaten Schulverpflegung. Das ist ein hoch gestecktes Ziel: Es strebt nicht nur interreligiöse Kompetenz (hinsichtlich religiöser Speisevorschriften) an, sondern es möchte erreichen, dass jede(r) Schülerin und Schüler, unabhängig von seiner/ihrer ethnischen Herkunft, religiösen oder nichtreligiösen Ausrichtung, sozialem Status, Gender oder individuellen Begabung, in der Schulgemeinschaft akzeptiert ist und gleiche Möglichkeiten zur Teilhabe am Schulleben hat. Soziale Inklusion ist mehr als soziale Integration.

Schule sollte mit Unterstützung solcher religionsadäquaten Verpflegung zu einem Gemeinschafts- und Friedensraum werden, in dem sog. einheimische, eingewanderte, zugewanderte u.a. Kinder und Jugendliche sich wohlfühlen.

Das Statement-Referat macht Analysen und Vorschläge, wie man sich diesem hoch gesteckten Ziel nähern kann.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

**Religionssensible Schulverpflegung  
am Beispiel der Drei-Religionen-Schule in Osnabrück,  
eine Grundschule in Trägerschaft der Schulstiftung im Bistum Osnabrück**

**Claudia Sturm, Schulrätin i.K.**

Schulstiftung im Bistum Osnabrück, E-Mail: c.sturm@bistum-os.de

Jüdische, evangelische, katholische und muslimische Kinder besuchen die inklusive Grundschule, die die Schulstiftung im Bistum Osnabrück 2012 gegründet hat. Die Gesellschaft wird auch in Zukunft nicht religionslos sein und die jungen Menschen werden eine religionsplurale Gesellschaft später selbst gestalten müssen. Darauf muss Schule sie vorbereiten.

**Interreligiöses Leben und Lernen** findet aber natürlich nicht nur im Religionsunterricht statt, sondern vor allem im Schulalltag. Dazu gehört auch **die Schulverpflegung**. Wenn an einer Schule ein ehrlicher interreligiöser Dialog geführt und Schulverpflegung akzeptiert werden soll, setzt das voraus, dass sich alle mit ihrer Religion oder Weltanschauung geachtet fühlen und eine Dialogbereitschaft vorhanden ist. Auch die Schulverpflegung gehört mit zu einer Willkommenskultur einer Schule gegenüber den Schülerinnen und Schülern anderer Religionen und/oder mit Migrationshintergrund und/oder Fluchterfahrungen. Aus den Erfahrungen an der Drei-Religionen-Schule zur Umsetzung der religionssensiblen Schulverpflegung folgende Stichpunkte:

- Rahmenbedingungen in der Ausgabeküche mussten für die religionssensible Schulverpflegung nicht wesentlich verändert werden.
- Bereitstellung von Speisen, die in verschiedenen Modulen getrennt gekocht und durch den Caterer getrennt angeliefert werden. Fleisch beschränkt sich auf Geflügel- und Rindfleisch (zertifizierter Fleischzulieferer), Fisch von Tieren mit Flossen und Schuppen.
- Ausgabe des Essens in unterschiedlichen Speiseausgabeelementen
- mit unterschiedlich farbigem Anlegebesteck.
- Nach der Hauptspeise gibt es zum Nachschmecken immer frisches, geschnittenes Obst. Zusätzlich stehen auf Grund der Speisevorschriften im Kühlschrank zur Ausgabe Varianten von Sojaprodukten, sowohl als Joghurt als auch als Pudding zur Ausgabe, parallel zum Speiseplan des Caterers.
- Hauptgetränke sind an der Schule Wasser und ungeklärter Apfelsaft.
- Unterschiedlich farbige Messer zum Schneiden von Nahrungsmitteln
- und Schneidebretter aus Glas, die von unten farbig gekennzeichnet sind.
- Insgesamt Anschaffung von Glasgeschirr für alle Teilnehmenden der Schulverpflegung.
- Messer und Schneidebretter werden getrennt mit der Hand gespült.
- Zum Spülen und Putzen werden Reinigungs- und Spülmittel mit Butanol, ein für Muslime erlaubter Alkohol verwendet. Sie entsprechen selbstverständlich trotzdem den deutschen Hygienevorschriften.
- Liste mit Süßigkeiten, die Kinder aller drei Religionen essen können, wird vor der Einschulung an die Eltern ausgegeben, z.B. zur Ausgabe an Geburtstagen.
- In unseren weiterführenden Schulen werden zusätzlich kleine Snacks oder Riegel ergänzend angeboten, selbstverständlich auch religionssensibel.

# **Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion**

**Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016**

## **Ressourcenerfassung im ZnE in Aurich**

**Dipl. oec. troph. Kerstin Koop**

Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung, ZnE, Aurich  
Osterbusch, 26607 Aurich, [info@zne-aurich.de](mailto:info@zne-aurich.de)

Das Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung, kurz ZnE, ist ein Projekt der Rut und Kaus Bahlsen Stiftung als Finanzier, in Kooperation mit der Stadt Aurich als Projektträger.

Das ZnE befindet sich im Energie,- Bildungs- und Erlebniszentrum (EEZ) in Aurich. Im EEZ finden sich, neben der Ausstellung zum Thema Energie und einer Gastronomie, viele Institutionen, die sich im Bereich Bildung engagieren. ([www.eez.aurich.de](http://www.eez.aurich.de)). Das Zentrum Natur und Technik (znt) als außerschulische Lernstandort für BNE, das Studienseminar für Grund- Haupt und Realschulen und die Außenstelle Osnabrück für das Lehramt für Sonderpädagogik, das Regionale Pädagogische Zentrum für den Bereich Lehrerfortbildung, sind ebenso in im EEZ vertreten wie die verschiedenen Lehrwerkstätten des Windenergieanlagenherstellers Enercon.

Diese räumliche Nähe und regelmäßige Treffen der Nutzer ermöglichen eine Kooperation von unterschiedlichsten Bildungsträgern.

Das ZnE verfügt auf einer Fläche von etwa 160 Quadratmetern über einen Seminarbereich und eine Aktionsküche.

Der Seminarbereich, der ebenfalls als Essraum für gemeinsame Mahlzeiten genutzt wird, ist mit moderner Medientechnik ausgestattet und ermöglicht unterschiedlichste Lehr- und Lernsettings.

Die angrenzende Aktionsküche ist optimal mit Notwendigkeiten einer modernen Lehrküche ausgestattet und wird fortlaufend an neue Entwicklungen angepasst.

Weiterhin enthält die Aktionsküche – anders als eine normale Lehrküche - umfassende Messtechnik. Damit kann der Wasser- und Energieverbrauch während der praktischen Arbeiten gemessen, am Bildschirm mitverfolgt und anschließend diskutiert werden.

Die Angebote des ZnE für den Bereich der nachhaltigen Ernährung richten sich an Schülerinnen und Schüler aller Schulformen und Jahrgänge.

Für Lehrkräfte und andere Aktive, die sich an Schulen für eine ausgewogene nachhaltige Ernährung engagieren, bietet das ZnE Fortbildungen zu aktuellen Themen und neuesten Materialien.

Beratung bei der Planung einer Lehrküche für die eigene Schule sind ebenfalls im ZnE Programm enthalten.

Im Bereich der Schulverpflegung werden die Akteure (Mensapersonal, Ausgabekräfte, Verwaltungskräfte, Schulleitungen, Lehrkräfte) laufend mit Fortbildungen oder individuellen Beratungen zu aktuellen Themen in ihrer Arbeit unterstützt.

Die Arbeit des ZnE Teams orientiert sich an den Grundsätzen der Nachhaltigkeit.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

## Tradition im Fortschritt – Verpflegung in den Jugendherbergen im Nordwesten

### Babette Pieper

Die JugendHerbergen gGmbH / DJH Landesverband Unterweser-Ems e.V.  
Woltmershauser Allee 8  
28199 Bremen  
[babette.pieper@jugendherberge.de](mailto:babette.pieper@jugendherberge.de)

Nachhaltigkeit ist ein uraltes Prinzip – besonders bei den Jugendherbergen. Der Leitgedanke, die wirtschaftliche Entwicklung mit sozialen und ökologischen Zielen zu verknüpfen, hat eine lange Tradition. Er spiegelt sich in vielen Bereichen wider – im Leitbild, im Programmangebot und in der Bewirtschaftung der Jugendherbergen, insbesondere in den Bereichen Energiemanagement und Verpflegung.

Doch auch heute noch überwiegen Zeitungsmeldungen mit Titeln wie *„Hagebuttentee in der Blechkanne war gestern“* oder *„Chill-out statt Küchendienst“* (Die Zeit). Weiterhin: *„Längst bieten viele Jugendherbergen weit mehr als eine lauwarne Tasse Muckefuck im Anschluss an eine Nacht im gemangelten Baumwollschlafsack.“*

Doch was bieten sie? Was ist ihre nachhaltige Strategie? Wie lässt sich in der Kommunikation die Balance finden zwischen „Nachhaltigkeit betonen“ versus „Selbstverständlichkeit“?

Gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) hat der Landesverband Unterweser-Ems e.V. im Deutschen Jugendherbergswerk ein Konzept erarbeitet, auf dessen Grundlage sich der Verband und alle angeschlossenen Jugendherbergen nachhaltig ausrichten konnten.

Arbeitsfelder wurden sondiert, Leuchtturmprojekte benannt und auf ihre Praxistauglichkeit geprüft – oftmals ein schmaler Grat zwischen selbst gestelltem hohen Anspruch, den Erwartungen der Gäste, hoher Preissensibilität und komplexer Beschaffungslogistik.

Die Jugendherbergen im Nordwesten haben sich auf den Weg gemacht. Verpflegung wird als prägendes Markenelement im Sinne einer nachhaltigen Unternehmensstrategie neu zu definiert. Auf der Agenda stehen Themen wie Fleischreduktion, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, der Ausbau des vegetarischen Angebots, Saisonalität, Regionalität und Bio; all diese Themen zeitgemäß interpretiert für unsere Gäste, die in unseren Häusern ein leckeres Essen in einer lebendigen Gemeinschaft erleben möchten.

# Nachhaltigkeit und Verpflegung Ressourcen und Inklusion

Tagung im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen am 10. November 2016

## Grußwort

### Prof. Dr. Andreas Bertram

Präsident Hochschule Osnabrück  
Albrechtstraße 30, 49076 Osnabrück  
praesident@hs-osnabrueck.de

Das WABE-Zentrum ist – wörtlich und im übertragenen Sinne – eine der zentralen Keimzellen der Hochschule Osnabrück, aus der sich praxisorientiertes Wissen und wissensbasiertes Handeln für eine nachhaltige Gesellschaft speist. Die Hochschule Osnabrück ist Impulsgeber für eine forschungsbasierte, anwendungsbezogene, nachhaltige Entwicklung ihrer Region. Dabei geht es nicht nur um einen eindimensionalen Wissenstransfer, sondern darum, engagiert und im gegenseitigen Lernen zur gesellschaftlichen Transformation beizutragen.

Verortet an der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur mit ihren rund 2800 Studierenden (Stand WiSe 15/16) und den vielfältigen Lehr-, Lern- und Forschungsprojekten bildet das WABE-Zentrum seit 2004 den Nachhaltigkeits-Leuchtturm der Hochschule. Bei den zahlreichen Veranstaltungen entlang der Lebensmittelkette in unterschiedlichen Formaten (Tagungen, Bauernmarkt, Symposien, Kartoffelfest) steht immer im Mittelpunkt, das Thema Nachhaltigkeit zielgruppengerecht interaktiv zu vermitteln.

Die Tagung informiert über Ergebnisse der jahrelangen Forschungen zum Thema Ressourcenmanagement und Inklusion durch Schulverpflegung, die Frau Leicht-Eckardt beide leitet und darüber auch entsprechend publiziert hat.

Die heute präsentierten Ergebnisse zeigen wichtige, gesellschaftlich relevante Informationen für die Vermittlung in Unterricht, Projekten und ähnliches. Dabei sind nicht nur Sachinformationen für Lehrende, sondern auch praktische Anregungen zur Gestaltung der Themen und direkt nutzbare Materialien enthalten - einsetzbar sind sie für Grundschule bis hin zur Berufsschule, da Materialien mit unterschiedlichem Anspruchsniveau zusammengestellt wurden.

Ich bedanke mich – im Namen des gesamten Präsidiums – bei allen Beteiligten, die an der Durchführung dieser Tagung und den vielfältigen Projekten des WABE-Zentrums beitragen. Weiterhin gilt unser großer Dank den Gästen und externen Rednerinnen und Rednern sowie der wertvollen Unterstützung durch die Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung. Ich wünsche uns eine inspirierende Tagung mit wertvolle Informationen und Erfahrungen.