

JUNGE MENSCHEN SIND BEREIT, EIN NACHHALTIGES LEBENSMITTELSYSTEM ZU SCHAFFEN

School Food Climate Challenge schließt mit 86 innovativen Projekten in 10 Ländern ab und ebnet den Weg für eine nachhaltige Zukunft.

(Brünn, 27.8.2024) Die von Erasmus+ geförderte School Food Climate Challenge hat ihre bahnbrechende zweijährige Initiative abgeschlossen und einen bleibenden Eindruck in der nachhaltigen Lebensmittelwelt Europas hinterlassen. Tausende junger Akteure aus der Slowakei, der Tschechischen Republik und Österreich haben sich nicht nur der Herausforderung gestellt, sondern auch die Erwartungen übertroffen und gezeigt, dass die nächste Generation bereit ist, unsere Lebensmittelsysteme zu revolutionieren.

Nach zwei Jahren intensiver Arbeit ist das von Erasmus+ finanzierte Projekt [School Food Climate Challenge](#) erfolgreich abgeschlossen worden.

„Die School Food Climate Challenge war ein großer Erfolg für uns. Es ist uns gelungen, Bildungs- und Schulungsmaterialien zu erstellen, die junge Menschen dazu inspirieren, eine positive Vision der Zukunft zu haben und sich aktiv an Lösungen für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem zu beteiligen. Wir sind stolz darauf, dazu beigetragen zu haben, dass Schulen zu Akteuren des Wandels werden“, sagte Tom Vaclavik, Projektkoordinator.

An dem Projekt waren sechs Partner aus drei Ländern beteiligt: die Truly Healthy School (SR), die Truly Healthy School, z.s. (CZ), Danachda - Bildung für Nachhaltigkeit (AT), die Berufsfachschule für Handel und Dienstleistungen, Trenčín (SR), EKO Gymnázium Brno o.p.s. (CZ) und VBS Schönborngasse Wien (AT).

Anna Zilbershatz von der gemeinnützigen Organisation Danachda sagt: „Wir haben gesehen, wie Greta Thunberg und die Bewegung Fridays for Future junge Menschen auf der ganzen Welt inspiriert haben. Mit diesem Projekt wollten wir das Interesse junger Menschen nutzen und es in konkrete Maßnahmen zu Lebensmittelsystemen umsetzen. Wir sind begeistert zu sehen, wie junge Menschen die Herausforderung angenommen und begonnen haben, in ihren Schulen Veränderungen vorzunehmen.“

Im Rahmen des Projekts wurde eine [Online-Plattform](#) für den Austausch von [Unterrichtsmaterialien für Lehrkräfte](#) geschaffen. Innovative praktische Aktivitäten wie „Schüler:innen unterrichten Schüler:innen“, „Kochen und Helfen“ und „Drei-Tage-Challenge für nachhaltige Ernährung“ haben abstrakte Konzepte in praktische Fähigkeiten umgewandelt und die Schüler:innen befähigt, Herausforderungen der realen Welt zu bewältigen.

Im Rahmen des Projekts motivierte die [„Young Food Changemakers“-Challenge](#) Schülerinnen und Schüler aus 44 Schulen in 10 verschiedenen Ländern, 86 Projekte zu entwickeln und umzusetzen, die sich mit den größten Lebensmittelthemen unserer Zeit befassen und zu den Zielen der Strategie „farm to table“ beitragen. Die Projekte wurden von Kindergärten, Grund- und Sekundarschulen in der Slowakei, der Tschechischen Republik, Österreich und anderen europäischen Ländern durchgeführt. Projekte wie: Nachhaltigkeitswoche, Tag gegen Lebensmittelverschwendung, Imkergespräch und viele andere werden anderen Schulen und Schüler:innen als [Inspiration](#) dienen, es ihnen gleichzutun.

Jakub Nekvasil ist Schüler des Prager Gymnasiums, Initiator des Bildungsprojekts „Klimatage“, lokaler Koordinator des Projekts „Lebendige Landschaft“, Botschafter des Klimapakts und Gründer der NGO

Telperion, die sich auf Klimabildung und die Motivation von Schüler:innen zum Handeln konzentriert. Er wurde auf die Challenge aufmerksam, verbreitete sie und lud ein Werbevideo dazu hoch.

Tereza Hubáčková von der slowakischen Bürgervereinigung Skutočne zdravá škola fasst zusammen: „Die Schülerinnen und Schüler haben unglaubliche Kreativität und Entschlossenheit bei der Suche nach Lösungen für nachhaltige Lebensmittelsysteme gezeigt. Die Challenge hat uns gezeigt, dass junge Menschen bereit sind, eine Schlüsselrolle bei der Gestaltung der Zukunft unseres Planeten zu spielen.“

Mit dem Abschluss des Projekts fängt sein Wirken gerade erst an. Das Wissen, die Fähigkeiten und die Netzwerke, die in den letzten zwei Jahren entwickelt wurden, garantieren eine kontinuierliche Innovation im Bereich der nachhaltigen Ernährung in ganz Europa. Die teilnehmenden Schulen und Gemeinden sind nun besser mit Wissen und Erfahrung ausgestattet, um ihre eigenen Projekte für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem durchzuführen, die sie in ihren Schulen bereits in die Praxis umgesetzt haben.

Weitere Informationen über das Projekt und seine Ergebnisse finden Sie auf der offiziellen Projektwebsite: <https://www.schoolfoodclimatechallenge.eu>

Über das Projekt

Das Projekt „School climate challenge: creating educational digital tools for educators and students to become true changemakers in achieving the SDGs“ hatte zum Ziel, Lehrkräften Bildungs- und Schulungsressourcen zur Verfügung zu stellen, um junge Menschen für eine positive Zukunftsvision zu begeistern. Es sollte ihr Interesse an innovativen Lösungen, Instrumenten und Konzepten zu wecken, die dazu beitragen, die Lebensmittelsysteme in der EU fair, gesund und umweltfreundlich zu gestalten. Das Projekt sollte junge Menschen dazu inspirieren, sich für die Umwelt zu engagieren, sich zu bilden und den Wandel, den sie sich wünschen, zu verwirklichen.

Key Highlights:

1. 44 Schulen aus 10 Ländern nahmen teil und realisierten 86 von Schüler:innen geleitete Nachhaltigkeitsprojekte.
2. Schaffung einer Online-Plattform, die innovative Bildungsressourcen für Lehrkräfte bietet.
3. Hochkarätige Unterstützung von Jakub Nekvasil, Klimaaktivist und Gründer von Telperion.
4. Die Projekte reichten von der „Nachhaltigkeitswoche“ bis zum „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“ und zeigten verschiedene Ansätze zur Bewältigung der Herausforderungen des Lebensmittelsystems.
5. Die Initiative steht im Einklang mit der EU-Strategie „Farm to Table“, welche eine Brücke schlägt zwischen Entscheidungsträgern und Basisbewegungen.

Kontakte:

- Skutečně zdravá škola, z.s. (CZ): Tom Václavík, tom@skutecnezdravaskola.cz, +420 776 760 700
- Skutočne zdravá škola, o.z. (SK): Tereza Hubáčková terezia@skutocnezdravaskola.sk, +421 905 591 673
- SOS Trenčín, (SK): Dagmar Šargavá, dsargava@gmail.com, +421 907 791 140
- VBS Vienna (AT): Eveline Grubner, schoenborngasse@vbs.ac.at, +43 1 406 45 14 7304
- Danachda (AT): Anna Zilbershatz, anna@danachda.com