

Bewusster Umgang mit Plastik und Müll

UNESCO-Projekttag zum Thema Wasser an der Buxtehuder Halepaghen-Schule / Schüler leiten Workshops / Mülltrennung in der Schule erleichtern

ab. Buxtehude. Es ist still im Zimmer. Die Fünft- und Sechstklässler überlegen. Was ist an ihrem Gymnasium, der Halepaghen-Schule in Buxtehude, umweltschädlich? Was alles ist aus Gummi oder Plastik? Was könnte ersetzt werden? Die jungen Teilnehmer machen beim „UNESCO-Projekttag Wasser“ bei einem der 43 Workshops mit, die von Lehrern und Eltern, aber auch von Schülern angeboten werden.

Behandelt wird in diesem Workshop die Verschmutzung der Meere, vorbereitet von Emma (11) und Malin (10). Während Malin an der Tafel zusammenträgt, was ihr die Schüler an Verbesserungsvorschlägen zurufen, sammelt Emma mit einer weiteren Schülerin in anderen Workshops Unterschriften ein. Die fertige Liste soll anschließend an



Emma (li.) und Malin vor der Vitrine, in der die gebastelten Meerestiere aus dem Workshop ausgestellt wurden
Fotos: ab

Verbrauchermärkte geschickt werden mit der Aufforderung, in größerem Umfang auf Plastik zu verzichten, wie beispielsweise auf Einmal-Handschuhe in SB-Backshops oder auf in Plastik eingeschweißtes Gemüse.

Unterstützt werden die jungen Umweltschützer von einem Vater aus Jork, Christian Freudenthal. „Den Workshop haben die Schülerinnen alleine vorbereitet“, erzählt er. Dazu gehörten u.a. Spiele von Greenpeace, ein selbst erdachtes Quiz oder das Zusammentragen von Ideen, wie mehr für die Umwelt getan und nachhaltiger mit Ressourcen umgegangen werden kann. „Das haben wir auf Zettel

geschrieben und die anschließend auf einen Globus geklebt“, ergänzt Emma. Das nächste Angebot der zwei Schülerinnen: Meerestiere basteln aus Plastikmüll.

„Ich bin begeistert davon, mit wie viel Engagement die Schülerinnen alles vorbereitet haben und ihren Workshop leiten“, sagt Birgit Greiert. Die Lehrerin für Biologie und Chemie hat dort eine reine Betreuungsfunktion - für den kompletten Ablauf sind Malin und Emma verantwortlich.

Umweltschutz erachtet Birgit Greiert als dringend notwendig, die Umsetzung in der Schule sei nicht selten problematisch. „Nehmen Sie beispielsweise unsere Mülleimer und die Mülltrennung.“ Bei drei Eimern im Klassenraum, bei denen nach Plastik, Papier und Restmüll getrennt werde, lande im Papiereimer oft Restmüll.

Da die Putzfrauen keine Zeit hätten, die Eimer einzeln zu reinigen, werde eine Plastiktüte in die Papiereimer gelegt - und am Ende der schlecht getrennte Müll oft doch wieder zusammengekippt.

Diesen Zustand will Schülerin Aysun Kutay (15) ändern: Die Neuntklässlerin, die im zweiten Jahr beim Wahlpflichtkurs UNESCO mitmacht, hat sich dafür eingesetzt, dass Mülleimer aus den Klassenzimmern entfernt werden und größere Behälter zur Mülltrennung in die Flure kommen. „Das führt hoffentlich dazu, dass der Abfall bewusster entsorgt und von den Schülern in den richtigen Eimer geworfen wird“, sagt sie. Ein Glascontainer gibt es schon. Gerade wird eine Testphase mit den neuen Abfallbehältern im B-Trakt der Schule durchgeführt.



Aus mitgebrachtem Plastikmüll entstanden Meerestiere



Birgit Greiert (re.) und Christian Freudenthal (hinten) betreuen die Workshop-Teilnehmer

Ein jahrelanger Selbstversuch

Essen neu entdecken: WOCHENBLATT-Redakteurin wandelt auf veganen Pfaden

ab. Buxtehude. Ein Buch hat mich, WOCHENBLATT-Redakteurin Alexandra Bisping, auf die Idee gebracht, einen sanften Einstieg als Veganerin auszuprobieren. „Ab heute vegan“ von Patrick Bolk sprach mich vor viereinhalb Jahren an und wurde mein Urlaubsbegleiter. Wie auch immer man das Buch finden mag - bei mir hat es noch während des Urlaubs einen Umstieg bewirkt. Aus ethischer Überzeugung war ich davor schon einmal zehn Jahre lang Vegetarierin, hatte dann aber aus verschiedenen Gründen eine längere Pause gemacht. Als große Tierfreundin wollte ich wieder dorthin zurück, am besten noch radikaler, zum Wohl der Tiere. Also keinen überbackenen Camembert mehr, keinen Latte Macchiato, keinen Milchshake. Schluck.

Gegenüber dem, was ich als Genussverlust empfand, stand aber unendliches Tierleid: In meinem Kopf waren Bilder von Kühen auf dem Weg in den Schredder, von Rindern, lebendig an Haken hängend in die Luft gezogen oder mit gebrochenen Beinen in einem Transporter stehend, verletzt und zu Tode geängstigt.

Auch der Nachhaltigkeitsgedanke überzeugte mich: Bei der Herstellung eines Kilogramms Rinderfleisch werden 15.000 Liter Wasser verbraucht, bei der eines Schweins 6.000 Liter, bei Hühnerfleisch 4.000 Liter. Getreide schlägt in der Herstellung mit 1.600 Litern Wasser pro Kilogramm zu Buche, Obst nur noch mit 900 Litern Wasser, Salat sogar nur mit 300 Litern. Pro Kilo Rinderfleisch werden dazu noch 13,3 Kilo



Beinahe täglich zum Mittag Salat - das gehört bei WOCHENBLATT-Redakteurin Alexandra Bisping dazu Foto: tk

integrieren: selbst gemachtes Müsli zum Frühstück, Salat oder Suppe in der Mittagspause und abends warmes Essen - von Spinatlasagne über Gemüseintopf bis hin zu indischer Curry-Kokos-Reispfanne. Soja bzw. Tofu und Saitan als Fleischersatz. Hafermilch für den Kaffee. Vegane Produkte sind inzwischen in allen gut sortierten Lebensmittelmärkten oder Drogerien erhältlich.

Es funktionierte. Dazu merkte ich schnell körperliche Veränderungen, ich bin seitdem insgesamt fitter und schlafe besser.

Problematisch ist aber nach wie vor das Essen auswärts, z.B. Restaurantbesuche oder Einladungen. Dann lässt sich vegane Ernährung nicht immer konsequent umsetzen, denn manchmal ist nicht eindeutig, was in einem Gericht enthalten ist. Außerdem muss man beim Einkaufen wirklich jedes Produkt in die Hand nehmen und auf seinen Inhalt kontrollieren, denn häufig stecken doch Eier, Milchpulver oder tierische Gelatine darin.

Des Weiteren rate ich Veganern

zu einer mindestens halbjährlichen regelmäßigen Blutkontrolle. Bei mir hatte sich ein Vitamin-B12-Mangel eingeschlichen, dem ich mithilfe verschriebener Tabletten aber entgegenwirken konnte. Ist das Reservoir einmal aufgefüllt, können Zahnpasten mit Vitamin-B12-Zusatz einem erneuten Mangel vorbeugen.

Und genau dort sehen viele Gegner einen Schwachpunkt. Aber: Auch nicht jeder Fleischesser hat perfekte Blutwerte. Doch wer sich ausgewogen vegan mit frischen und regionalen Zutaten ernährt, tut seinem Körper etwas Gutes - ebenso wie der Ökobilanz.

Weniger Fleisch ist besser

„Tiere töten auch Tiere.“ - „Du nimmst meinem Futter das Futter weg.“ - „Vegane Ernährung ist unausgewogen und kann Gesundheitsschäden bis hin zum Tod verursachen.“ - Diese Sätze darf sich jeder überzeugte Vegetarier oder Veganer immer wieder anhören. Auch wer nicht versucht, seine fleischkonsumierenden Mitmenschen zu missionieren, scheint für viele ein rotes Tuch zu sein: Allein durch die Tatsache, einen Nicht-Fleischesser vor sich zu haben, fühlt sich mancher provoziert und gibt ungefragt seinen Senf dazu. Doch bei allem Ausweichen auf „Analog“-Käse und Ähnliches bleiben auch bei mir Fragen offen: Wie wurde dieses exotische Produkt jetzt hergestellt? Wurde dem Bauern Land weggenommen? Bei der Waldrodung für den Gewinn von Ackerflächen Tiere verjagt oder getötet?

Alexandra Bisping

07.02.19, 17 UHR
HOCHSCHULE 21,
BUXTEHUDE

3. GEWERBE-FORUM
„ENERGIE UND KLIMASCHUTZ“
RESSOURCENEFFIZIENZ
DURCH DIGITALISIERUNG

Anmeldung unter: www.hs21.de/gewerbe-forum

KLIMASCHUTZ BUXTEHUDE
hochschule 21
Nachhaltigkeitsinnovationen im regionalen Mittelstand NIREM hochschule 21

Frisch vom Bauernhof

Kartoffeln - Eier - Äpfel
Und mehr! Direkt vom Erzeuger auf Ihren Tisch.

Hof Vollmers
www.hof-vollmers.de
Atte Dorfstraße 56
21684 Stade-Wiepenkathen · Tel. 041 41 / 8 12 62