

PROJEKTTAGE 2013 AN DER KAUFMÄNNISCHEN SCHULE ÖHRINGEN

KSOe NEWS

2013



Kein Bock auf Nachhaltigkeit?

Die Projekttag an der Kaufmännischen Schule Öhringen verfolgen in diesem Jahr ein gemeinsames Ziel: Wie können wir nachhaltig leben, konsumieren, wirtschaften? Dr. Clemens Dirscherl, Leiter der Heimvolkshochschule Hohebuch, konfrontiert in seinem Impulsvortrag über die Grundlagen der Nachhaltigkeit die versammelten Schüler mit den bekannten Ressentiments. Ethischer Konsum sei zu teuer, zu anstrengend und zu langweilig. Die Folgen eines unreflektierten Umgangs mit den Ressourcen unserer Umwelt seien jedoch noch weit weniger attraktiv, denn wer habe schon „Bock auf Klimawandel, Luftverschmutzung, Allergien und schmutziges Wasser“? So breite sich Jahr für Jahr der Wüstengürtel um 10 km weiter aus und selbst im östlichen Teil Deutschlands gebe es im Sommer gravierende Probleme, Wasser in ausreichender Qualität und Menge gewährleisten zu können. Eine Kuh, die in den 70er Jahren noch durchschnittlich 3800 Liter Milch gegeben habe, produziere heute im Schnitt 8000 l, vereinzelt sogar bis zu 12000 l. Als Mitglied im Nachhaltigkeitsbeirat der deutschen Ernährungswirtschaft plädiert Dirscherl daher für einen nachhaltigen Systemwechsel. Angesichts der demografischen Entwicklung werde die agrarische Tragfähigkeit der Erde immer prekärer, die Konkurrenz um die zu nutzenden Güter immer aggressiver. „Food, Feed and Fuel“ - Teller, Trog und Tank seien nur drei Beispiele einer Entwicklung, die durch den schier unersättlichen Flächenverbrauch noch zusätzlich angeheizt werde. Jeden Tag gingen allein in Deutschland durch Baumaßnahmen 68 Hektar Ackerland verloren. Dirscherl gibt zu bedenken, dass schon vor 300 Jahren durch Hans Carl von Carlowitz die Idee der Nachhaltigkeit formuliert wurde. „Wer Holz einschlägt, muss auch planmäßig aufforsten!“ Zu diesem Grundsatz des Gebens und Nehmens, des Balancehaltens, gebe es keine Alternative. „Selbst-bestimmtes Leben und nachhaltiges Konsumieren erfordern Selbst-Bewusstsein und sind immer auch Ausdruck einer entsprechenden Werteorientierung“, folgert Dirscherl. Diesem Anspruch haben sich auch die 12 Projekte verpflichtet: Die Schülerinnen und Schüler reflektieren gemeinsam mit ihren Lehrern unterschiedliche Möglichkeiten nachhaltigen Wirtschaftens und Konsumierens und erproben deren Realisierung. Spannend und abwechslungsreich sind die gewählten Projektthemen, die großen Wert auf das persönliche Engagement legen. So werden in der einen Gruppe Klamotten und Taschen selbst genäht, in der anderen wird ein bargeldloser Second-Hand-Laden aus der Taufe gehoben. Die Audi AG gibt Einblicke in das Nachhaltigkeitskonzept des Unternehmens, ebenso wie die regionale Land- und Forstwirtschaft. Ganz konkret wird es auch in der Lindelberger Hofmetzgerei und in der Küche des Landwirtschaftsamtes in Öhringen. Hier schauen die Schülerinnen und Schüler dem Metzger Friedrich Hack über die Schulter, dort erproben sie den Vergleich einer selbst zubereiteten Pizza und einer Fertigpizza. Einen weiteren Höhepunkt stellt die Projektierung einer solarstrombetriebenen E-Bike-Haltestelle auf dem Schulgelände dar. Die Realisierung dieser Projektidee wäre wohl das anschaulichste Beispiel echter Nachhaltigkeit, hätten doch kommende Schüler- und Lehrer generationen kostenlose Energie, um auf umweltfreundliche und gesunde Weise täglich zur Schule zu kommen.