

# Vorlage der Stadt Speyer



Vorlagen-Nr.: 0942/2012

**Abteilung:** Umwelt und Forsten

**Bearbeiter/in:** Dr. Bernd Schwarz

**Haushaltswirksamkeit:**  nein

ja, bei

Produkt:

Beratungsfolge	Termin	Behandlung	Beratungsstatus
Ausschuss für Umwelt und Verkehr	12.12.2012	öffentlich	endgültige Beschlussfassung

**Betreff: Vergabe des Speyerer Umweltpreises 2012**

## Begründung:

Der UP wird alle 2 Jahre vergeben und ist mit 1250,- € dotiert.

In der Sitzung des AUV vom 12.6.2012 stand der UP auf der Tagesordnung. Von der Verwaltung wurde der Vorschlag unterbreitet, den diesjährigen UP unter dem Motto „Nachhaltige Ernährung“, dem Jahresthema 2012 der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) laufen zu lassen.

## **Bewerbungen:**

### **Burgfeldschule R+ (Batzer):**

Die Burgfeldschule bewirbt sich mit dem Projekt „Arbeitsweltklasse“ für den Umweltpreis. Das Projekt geht in diesem Schuljahr 2012/13 in das sechste Jahr.

Die sogenannte Arbeitsweltklasse betreibt unter den Aspekten der Nachhaltigkeit den Schulgarten sowie das Schulkiosk. Um das Kiosk mit ausreichend Material zu versorgen wird der Garten das ganze Jahr über bestellt. Die Erzeugnisse werden in der Schulküche verarbeitet und mit tollem Erfolg im Kiosk vermarktet. Bei zugekauften Produkten achtet man auf die Qualitätsmerkmale regional, saisonal, biologisch und fair.

### **Junge Menschen im Aufwind (JuMA):**

Mit der Teilnahme an der Aktion „Fair ge-kocht“ bewirbt sich JuMA für den Umweltpreis der Stadt Speyer.

Viele Kinder und Jugendliche sind heutzutage von Armut betroffen. Aus diesem Grund gewinnt die institutionelle Verpflegung immer mehr an Bedeutung. JuMA ist dabei bestrebt, den durch schlechtes Essen oder Mangelernährung angegriffenen Gesundheitszustand der KlientInnen zu verbessern. Die Aktion „Fair ge-kocht“ wurde von JuMA als Chance betrachtet, ihren KlientInnen den bewussten Umgang mit Lebensmitteln näher zu bringen. Nebenbei bot das Projekt die Chance zu zeigen, dass gesunde Küche auch preiswert sein kann. Ein Großteil des Gemüses welches für den Eintopf Verwendung fand, wurde im eigenen Garten, ohne Düngemittel oder Pestizide, selbst angebaut. Das Ergebnis war ein „Eintopf à la JuMA“.

### **Burgfeldschule R+ (Palm):**

Aus der Burgfeldschule liegt uns mit der Aktion „Fair ge-kocht“ eine weitere Bewerbung für den Umweltpreis vor.

Maßgeblich beteiligt an der Mitmachaktion „Fair ge-kocht“ waren Burgfeldschüler der achten und neunten Klasse, die gemeinsam mit ihrem Hauswirtschaftslehrer Christoph Palm, der Umweltministerin Ulrike Höfken und dem Oberbürgermeister Hansjörg Eger kochten. Professionell angeleitet wurden sie dabei von Koch André Schehl vom Johanneshof. Das

Ergebnis war eine Kürbissuppe mit einer Beilage aus Rösti und Crostini.

#### **Freie Reformschule Speyer:**

Die Freie Reformschule Speyer bewirbt sich mit einem „essbaren Schulgarten“ für den Umweltpreis.

Den mehr als tristen Schulhof wollen die Schüler in Zusammenarbeit mit Lehrkräften, Eltern und Großeltern in einen optisch ansprechenden und kulinarisch verwertbaren Schulgarten verwandeln. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit soll er für die Folgejahre Samen, Stecklinge und Zwiebeln liefern. Wenn man dem Wunsch der Schule weiter folgt, und die Stadt innerstädtische Grünflächen zur urbanen Bewirtschaftung durch die Bürger frei gibt, könnte dieser Garten Keimzelle für eine Gartenkultur werden, wie sie schon in anderen Städten wie Berlin und Andernach Einzug gehalten hat.

#### **Hotel Alt Speyer:**

Mit einem Kochkurs, der anlässlich der Aktion „Fair ge-kocht“ veranstaltet wurde, bewerben sich Doris und Stefan Walch für den Umweltpreis.

Seit drei Jahren führt das Ehepaar das Hotel Alt Speyer und den Gewölbekeller „Kochstudio & Events“. Anlässlich der Aktion „Fair ge-kocht“ wurde ein Kochkurs mit mehreren Personen durchgeführt. Nach ca. 150 Minuten war das Ergebnis ein genialer Bunter Eintopf nach herbstlicher Jahreszeit und als Dessert Apfelkühle mit Marillen- und Zwetschgenkompott.

#### **Haus für Kinder St. Hedwig**

Mit der Teilnahme an der Aktion „Fair ge-kocht“ bewirbt sich das katholische Haus für Kinder St. Hedwig für den Umweltpreis.

Unter tatkräftiger Hilfe einiger Kinder, haben die Hauswirtschafterinnen der Einrichtung für 140 hungrige Mäuler einen Eintopf zubereitet. Um den Kindern die Zutaten näher zu bringen, wurden diese auch in ihrem ursprünglichen, ungekochten Zustand präsentiert. Dies wird seitdem täglich praktiziert, sodass die Kinder auch wissen was sie auf den Tisch bekommen. Das Ergebnis war ein Rübeneintopf mit Kürbis.

#### **Kinderhaus Flohkiste:**

Mit der Teilnahme an der Aktion „Fair ge-kocht“ und dem Flohkistenkochbuch bewirbt sich das Kinderhaus Flohkiste für den Umweltpreis.

Laut Aussage der Kinderhausleitung wird in der Flohkiste täglich Fair ge-kocht. Beliefert wird die Einrichtung vom Mechtersheimer Hofladen. Interessierte sind stets erstaunt, dass das Küchenteam mit einem Etat von 50,-€ monatlich für die Verpflegung eines Krippenkindes auskommt, Getränke und Verbrauchsmaterial im Hygienebereich inklusive. Das Ergebnis war die allseits beliebte Flohkistensuppe (Seite 16).

#### **Gerlinde Drees:**

Frau Gerlinde Drees bewirbt sich mit dem Film „Die Zubereitung einer pfälzischen Minestrone“ für den Umweltpreis.

Im Film wird die Bedeutung regionaler und saisonaler Produkte bei der nachhaltigen Ernährung klar herausgestellt. Auch die immer stetig steigende Nachfrage nach Bioprodukten für die heimische Küche wird betont. In überschaubaren, einfachen Schritten und praxisnah wird die Zubereitung einer Gemüsesuppe mit gesunden und hochwertigen Lebensmitteln vorgestellt. Das Ergebnis ist eine „pfälzische Minestrone“.

**Anlagen:** Bewerbungsunterlagen