

Aktuelles

28. April 2026

Klimaschutz auf dem Teller: Das Projekt Ecopreis an der Schule Burghalde

An der Schule Burghalde startete im Herbst 2025 ein Pilotprojekt zur Förderung nachhaltiger Ernährung. Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), die SV Gastronomie, die Schule Baden und die Stadt Baden haben während sechs Wochen den Schülerinnen und Schülern einen Anreiz geboten, vermehrt nachhaltige Menüs auszuprobieren. Die Ergebnisse zeigen, dass Klimaschutz auf dem Teller bei Jugendlichen funktioniert – trotz Essgewohnheiten, die oft von Spontanität und Vorlieben geprägt sind.

Von Anfang November bis Mitte Dezember 2025 bot die Mensa der Schule Burghalde täglich die Menülinie HIT mit einem nachhaltigen Gericht zu einem günstigeren Preis an. Gleichzeitig zeigte der ECO-SCORE – ein Ampelsystem von A+ bis E – auf einen Blick, wie umweltfreundlich ein Gericht ist. Das Angebot veränderte sich ansonsten nicht. Den Schülerinnen und Schülern wurde weiterhin eine breite Auswahl von Menüs nach SV-Gastronomie-Standards angeboten und die Wahlfreiheit blieb vollumfänglich bestehen.

Das Pilotprojekt wurde durch Unterrichtseinheiten im Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) begleitet. Die Schülerinnen und Schüler lernten, was Ernährung mit Umwelt und Klima zu tun hat. Im Zentrum standen Herkunft, Saisonalität und der Fleischanteil der Lebensmittel. Gleichzeitig soll das Essen vielseitig, gesund und förderlich für die Entwicklung der Jugendlichen sein.

Ecopreis beeinflusste Menüwahl und Klimabilanz

Die Analyse der Verkaufsdaten zeigt, dass sich während der Testphase eine Verschiebung in der Menüwahl im Vergleich zu einer Referenzphase mit dem gleichen Angebot ergab. Der Verkaufsanteil der umweltfreundlicheren Menülinie HIT sowie der ebenfalls vegetarisch geprägten Linie s'Zwei stieg bei den Schülerinnen und Schülern von 13% auf 17% beziehungsweise von 24% auf 28%.

Besonders stark reduzierte sich die Nachfrage nach dem «Renner»-Menü mit Schnitzel und Pommes von 19% auf 13%. Das Menü war durchgehend mit einem orangefarbenen D+ gekennzeichnet, was die Jugendlichen offenbar zum Umdenken bewegte. Zudem brach der Verkauf von separaten Portionen Pommes frites um mehr als ein Drittel ein. Die Preisdifferenz zur Menülinie hatte sich verkleinert und dadurch wurden die Menüs attraktiver. Eine Verschiebung, die auch aus gesundheitlicher Sicht positiv zu bewerten ist.

Auch der ökologische Fussabdruck der Mensa hat sich in der Testphase messbar verbessert. Die Treibhausgasemissionen pro Menü sanken um rund 5%. Hinzufügend lässt sich festhalten: Das HIT-Menü war an mehreren Tagen schnell ausverkauft – es besteht also noch mehr Potenzial für Verschiebungen.

Wissenschaftliche Empfehlungen

Das Projekt wurde wissenschaftlich von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW begleitet. Dr. Annette Jenny, Dozentin der Forschungsgruppe Nachhaltigkeitskommunikation und Umweltbildung an der ZHAW sagt: «Finanzielle Anreize helfen dabei, die Preisdifferenz zwischen weniger

umweltfreundlichen und nachhaltigen Optionen zu schliessen.» Idealerweise würden noch mehr attraktive, proteinreiche vegetarische und vegane Gerichte entwickelt, die nicht nur dem Klima, sondern auch dem Gaumen schmeicheln.

ECO-SCORE wird dauerhaft eingeführt

Bereits steht fest, dass die SV Gastronomie den ECO-SCORE in Kürze permanent in der Mensa einführen wird, damit die Orientierungshilfe dauerhaft bestehen bleibt. Zudem dient der vorliegende Projektbericht als weitere Grundlage für zukünftige Ausschreibungen der Stadt Baden im Bereich Verpflegung. Die Stadt Baden dankt allen Schülerinnen und Schülern, Lehrpersonen und Eltern, die dieses Projekt unterstützt haben. Es wurde gezeigt, dass Genuss und Verantwortung hervorragend auf einen Teller passen.

Weitere Informationen:

- [Schlussbericht Ecopreis Burghalde 2026.pdf](#)
- [Beitrag im Schulblog der Volksschule Baden vom 9. April 2026](#)

[zur Liste](#)