

Aktuelle Meldungen

15. Oktober 2025

Pilotprojekt zur Förderung nachhaltiger Ernährung an der Schule Burghalde

An der Schule Burghalde startet im Herbst 2025 ein Pilotprojekt zur Förderung nachhaltiger Ernährung. Gemeinsam mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), der SV Group und der Sekundarschule I Baden möchte die Stadt Baden während sechs Wochen den Schülerinnen und Schülern einen Anreiz bieten, vermehrt nachhaltige Menüs auszuprobieren.

Von Anfang November bis Mitte Dezember bietet die Mensa der Schule Burghalde täglich eine Menülinie mit einem nachhaltigen Gericht zu einem reduzierten Preis an. So können die Jugendlichen während der Pilotphase neue, positive Erfahrungen mit nachhaltiger Ernährung machen. Das Angebot verändert sich ansonsten nicht. Es wird weiterhin eine breite Auswahl von Menüs nach SV-Group-Standards angeboten, wobei die Wahlfreiheit vollumfänglich bestehen bleibt.

Bewusste Ernährung

Die Umwelt- und Klimaauswirkungen unserer Ernährung werden oft unterschätzt. Im Zentrum stehen die Herkunft, die Saisonalität und der Fleischanteil der Lebensmittel. Gleichzeitig soll das Essen vielseitig, gesund und förderlich für die Entwicklung der Jugendlichen sein. Im Pilotprojekt werden neben der Preisanpassung die Menüs mit dem «ECO-SCORE» ausgezeichnet. Dabei handelt es sich um ein von Beelong entwickeltes Orientierungssystem, das Umweltauswirkungen der Menüs bewertet und auf dem Menüplan ausweist. Zusätzlich wird das Projekt in der Sekundarschule I der Schule Baden im Fach Wirtschaft/Arbeit/Haushalt begleitet und das Thema nachhaltige Ernährung im Unterricht behandelt.

Nachhaltige Küche im Schulalltag

Die Mensa Burghalde wird von der SV Group im Auftrag der Stadt Baden betrieben. Nachhaltigkeit, Qualität und Vielfalt prägen das Angebot des Unternehmens. Bereits heute verwendet die SV Group in einigen Betrieben den «ECO-SCORE». Karin Hüsler, die erfahrene Restaurant-Managerin an der Burghalde, betont dennoch: «Wir müssen uns neben der Nachhaltigkeit vor allem an den Vorlieben unserer Kundschaft, also den Schülerinnen und Schülern, orientieren. Wir stehen in der Innenstadt in harter Konkurrenz zu Kebab, Pizza und weiteren Angeboten. Das ist unsere tägliche Herausforderung».

Wissenschaftlich begleitet

Das Pilotprojekt setzt darauf, dass der preisliche Anreiz dazu führt, dass die Jugendlichen neue, positive Erfahrungen mit den nachhaltigen Menüs machen und Geschmack daran finden. Das Projekt wird wissenschaftlich von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW begleitet. Die Ergebnisse fliessen in zukünftige Entscheidungen zur Menügestaltung ein. Dr. Annette Jenny, Dozentin der Forschungsgruppe Nachhaltigkeitskommunikation und Umweltbildung an der ZHAW, ist gespannt auf die Ergebnisse: «Wir haben Erfahrungen mit ähnlichen Projekten in Firmen, Spitälern und Universitäten. Doch die Ausgangslagen sind stets unterschiedlich und jede Zielgruppe bringt eigene Bedürfnisse mit. Darauf passen wir die Kommunikation an».

