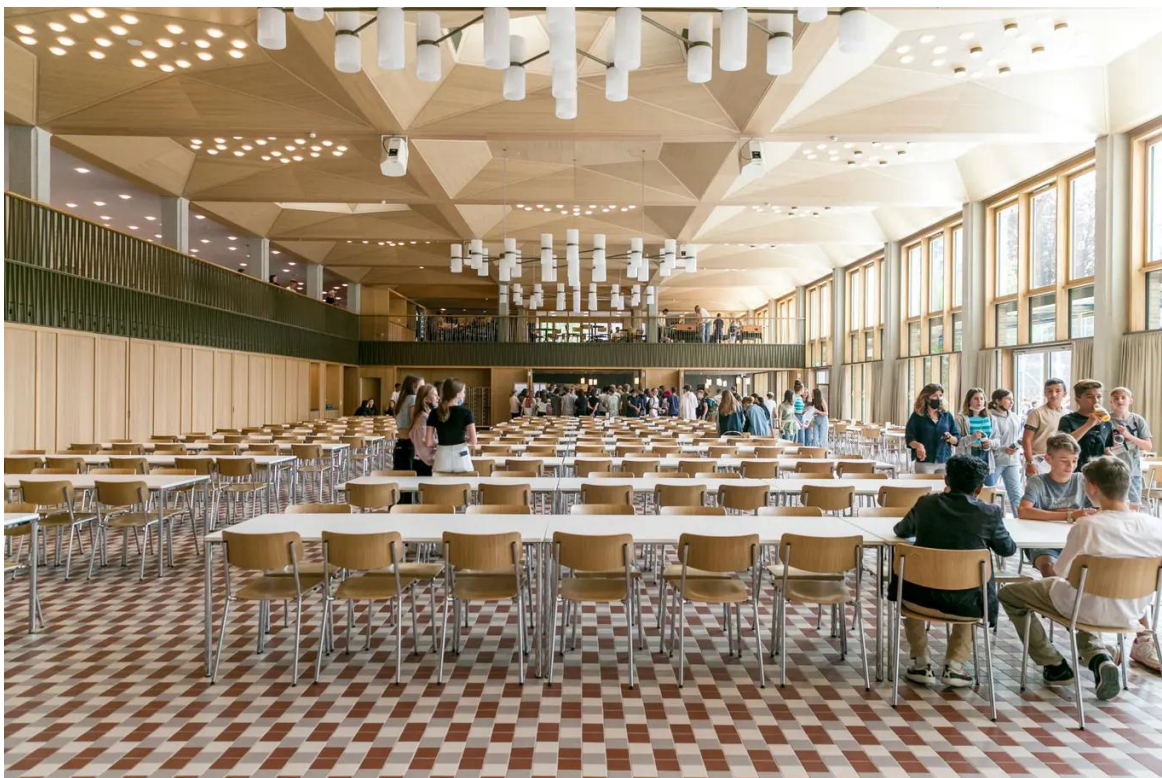


# Ecopreis an der Burghalde Baden

## Projektbericht



12. März 2026

Autor:innen: Annette Jenny, Dimitri Chryssolouris, Nina Minder

## **Impressum**

Titel	Ecopreis an der Burghalde Baden
Auftraggeber	Pilotprojekt im Rahmen des von der Stiftung Mercator geförderten Projekts «Suffizienz als Schlüssel für Netto-Null in Städten und Gemeinden»
Auftragnehmer	ZHAW Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen
Autor:innen	Annette Jenny, Dimitri Chryssolouris, Nina Minder
Projektbegleitung	Christian Vogler (Stadt Baden), Karin Hüsler (SV Group), Simone Böni (SV Group), Benjamin Budmiger (SV Group), Sarah Keller (Schulleiterin Volksschule Baden)
Titelbild	Sandra Ardizzone / AGR
Projektleitung	Annette Jenny, Forschungsgruppe Nachhaltigkeitskommunikation und Umweltbildung, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Kontakt	annette.jenny@zhaw.ch
Haftungsausschluss	Dieser Bericht beruht auf als verlässlich eingeschätzten Quellen. Die ZHAW und die Autoren geben keine Garantie bezüglich der Vollständigkeit der aufgeführten Informationen und lehnen eine rechtliche Haftung für Schäden jeglicher Art ab.
Zitierung	Jenny, A., Chryssolouris, D. & Minder, N. (2026). Ecopreis an der Burghalde Baden. Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil

# Inhaltsverzeichnis

<b>Zusammenfassung</b>	<b>4</b>
<b>1 Einleitung</b>	<b>6</b>
1.1 Hintergrund des Projekts	6
1.2 Projektziele und erwarteter Nutzen	7
1.3 Untersuchungsrahmen	7
<b>2 Interventionsdesign und Analysemethoden</b>	<b>8</b>
2.1 Das Interventionsdesign	8
2.1.1 Preisanpassung	8
2.1.2 ECO-SCORE®	8
2.1.3 Unterrichtseinheiten	9
2.1.4 Begleitkommunikation	11
2.2 Analyse der Wirkung des Interventionsdesigns	11
2.2.1 Datenbereinigung der Rohdaten	11
2.2.2 Absatzzahlen und Umwelt- und Klimaprofils des Verpflegungsverhaltens	12
2.2.3 Feedbacks von Lehrpersonen und Schüler:innen	13
<b>3 Ergebnisse zu Kaufverhalten und den Umweltauswirkungen</b>	<b>14</b>
3.1 Veränderungen im Kaufverhalten	14
3.1.1 Verkaufszahlen und Absatzentwicklung	14
3.1.2 Anteile der Menülinien an den Gesamtverkäufen	16
3.1.3 Präferenzverschiebungen innerhalb eines Tages	17
3.2 Umweltwirkungen der veränderten Menüwahl	18
3.2.1 THG-Emissionen des Verpflegungsverhaltens	19
3.2.2 Umwelt-Score und EcoGrade des Verpflegungsverhaltens	20
<b>4 Ergebnisse aus der Online-Umfrage und Interviews</b>	<b>23</b>
<b>5 Diskussion</b>	<b>23</b>
5.1 Synthese	24
5.2 Empfehlungen	26
<b>Anhang A: Unterrichtsmaterial</b>	<b>29</b>
<b>Anhang B: Menüpläne</b>	<b>82</b>
<b>Anhang C: Fragebogen &amp; Interviewleitfaden</b>	<b>86</b>

# Zusammenfassung

Im Pilotprojekt «Ecopreis an der Burghalde» wurde untersucht, inwiefern eine Kombination aus monetären Anreizen, Umweltkennzeichnung und pädagogischer Sensibilisierung das Verpflegungsverhalten von Schüler:innen der Schule Burghalde hin zu klimafreundlicheren Menüoptionen beeinflussen kann. Ausgangspunkt war die Annahme, dass Essensentscheidungen bei Jugendlichen stark von Preis, Gewohnheiten und unmittelbaren Präferenzen geprägt sind, gleichzeitig jedoch durch gezielte Interventionen eine Verhaltensänderung angestoßen werden kann.

Im Rahmen des Pilotprojekts wurde die in der Mensa der Burghalde angebotene vegetarisch-vegane Menülinie HIT während einer sechswöchigen Testphase preislich vergünstigt. Die Menüs aller angebotenen Menülinien (s'Eis, s'Zwei, HIT und Renner) wurden zudem mit dem ECO-SCORE® gekennzeichnet und durch niederschwellige Unterrichtseinheiten im Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) pädagogisch begleitet. Ziel war es, sowohl eine kurzfristige Veränderung der Menüwahl als auch erste Impulse für ein stärkeres Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu erreichen.

Die Analyse der Verkaufsdaten zeigt, dass sich während der Testphase eine **strukturelle 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 nahm bei den Schüler:innen von 13% auf 17% und 24% auf 28% zu, während der Anteil klassischer Fleischmenüs von 38% auf 35% leicht zurückging. Besonders stark reduzierte sich die Nachfrage nach dem «Renner»-Menü, bestehend aus Schnitzel und Pommes, von 19% auf 13%. Weiter entstand eine Nachfragereduktion der separat verkauften Pommes. Die Kombination der Preis- und Informationsintervention hatte somit eine Wirkung, wobei davon auszugehen ist, dass gerade beim Renner-Menü der ECO-SCORE® eine Rolle spielte, da dieses Menü durchgehend mit einem orange gekennzeichneten D+ am schlechtesten bewertet wurde. Zudem kann der Rückgang der Nachfrage nach Pommes so interpretiert werden, dass die Preisanpassung beim HIT dahingehend wirkte, dass die Preisdifferenz zur Menülinie dadurch verkleinert wurde. Eine Verschiebung, die auch aus gesundheitlicher Sicht positiv zu bewerten ist. Zu beachten ist noch, dass Rückmeldungen von Mensabesuchenden darauf hindeuteten, dass das HIT-Menü an verschiedenen Tagen schnell ausverkauft war – dies bedeutet, dass die Lenkungswirkung der Massnahmen nicht immer voll ausgenutzt werden konnte und mehr Potenzial für Verschiebungen bestand.

Eine **Zeitreihenanalyse** weist darauf hin, dass die Präferenzverschiebungen **über mehrere Wochen hinweg bestanden**, was auf einen gewissen Lern- oder Gewöhnungseffekt schliessen lässt. Gleichzeitig zeigte sich zu Beginn ein leichter Neuheitseffekt mit einer besonders hohen Nachfrage nach der vergünstigten Menülinie, der sich im Verlauf stabilisierte, jedoch bestehen blieb.

Die beobachteten Veränderungen im Wahlverhalten führten zu **Verbesserungen der Klima- und Umweltwirkungen** während der Testphase. Die gewichteten durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro Menü sanken bei den von den Schüler:innen nachgefragten Menüs um etwa fünf Prozent. Parallel dazu verbesserte sich der durchschnittliche Umwelt-Score des Verpflegungsverhaltens.

Die **wirtschaftliche Analyse** ergab, dass zwar das Gesamtvolumen der Verkäufe und der Gesamterlös in der Testphase im Vergleich zur Referenzphase um rund 17% abnahmen, der durchschnittliche Erlös pro verkauftes Menü jedoch unverändert blieb. Dies deutet darauf hin, dass die Preisreduktion keine unmittelbaren Mindereinnahmen pro Verkauf verursachte und durch Verschiebungen innerhalb des Angebots teilweise kompensiert wurde. Dass in der Testphase weniger Menüs verkauft wurden, wird als normale Schwankung im Mensabetrieb interpretiert und nicht auf die Intervention zurückgeführt.

Mittels einer Umfrage unter Schüler:innen und Lehrpersonen wurden Feedbacks zu den Massnahmen eingeholt, jedoch sind die Erkenntnisse daraus aufgrund geringer Rücklaufquoten nur eingeschränkt aussagekräftig. Alle WAH-Lehrpersonen setzten die vorgeschlagenen inhaltlichen Mindestbausteine im Unterricht um. Qualitative Rückmeldungen der Lehrpersonen können dahingehend gedeutet werden, dass die im Projekt verfolgten Ansätze als **sinnvoller Impuls** wahrgenommen wurden. Die Zeit, um das komplexe Thema der nachhaltigen Ernährung im Unterricht zu vermitteln, war jedoch zu knapp bemessen.

Aus den Ergebnissen lassen sich mehrere **Handlungsempfehlungen** ableiten. Preisliche Anreize haben sich als wirksames Instrument erwiesen und sollten – sofern organisatorisch und finanziell möglich – weitergeführt und gezielt eingesetzt werden. Eine angepasste Preisgestaltung kann dazu beitragen, den Preisabstand zwischen weniger nachhaltigen Optionen und ausgewogeneren Menülinien zu verringern und damit sowohl ökologische als auch gesundheitliche Effekte zu unterstützen. Gleichzeitig zeigte sich, dass pro verkauftes Menü keine Mindereinnahmen entstanden sind, was jedoch bei einer dauerhaften Umsetzung weiter beobachtet werden müsste. Zudem wird empfohlen, die Umweltkennzeichnung mittels ECO-SCORE® dauerhaft und gut sichtbar im Mensabetrieb zu verankern, da dieser insbesondere bei klar negativ bewerteten Optionen scheinbar eine lenkende Wirkung entfaltet hat. Die durch Preisanreize und Umweltkennzeichnung entstandene Lenkungswirkung sollte durch eine entsprechende Mengenplanung unterstützt werden, damit das Potenzial voll ausgenutzt werden kann.

Ebenso sollte die Menügestaltung kontinuierlich weiterentwickelt werden, insbesondere durch attraktive, geschmacklich überzeugende und proteinreiche vegetarische und vegane Gerichte sowie durch eine stärkere Integration umweltfreundlicher Optionen in allen Menülinien. Der Ersatz umweltschädlicher Menüs durch umweltfreundliche Angebote bietet einen grossen zusätzlichen Hebel für Umwelt- und Klimawirkungen. Schliesslich sollte die pädagogische Begleitung weitergeführt und das Thema nachhaltige Ernährung stärker und fächerübergreifend im Unterricht verankert werden. Die im Projekt entwickelten Unterrichtseinheiten können hierfür weiter genutzt und verbreitet werden und könnten durch vertiefende Formate wie Projektwochen oder Themenaktionen ergänzt werden, um die Sensibilisierung langfristig zu stärken.

Insgesamt zeigt das Pilotprojekt, dass Preisanreize in Kombination mit transparenter Information und Bildung auch bei Jugendlichen wirksam sein können und zu einer messbaren Verschiebung hin zu klima- und umweltfreundlicheren Menüentscheidungen führen. Die Grössenordnung der Effekte ist vergleichbar mit ähnlichen Projekten im Erwachsenenbereich. Damit liefert das Projekt eine weitere empirische Grundlage für die Weiterentwicklung von Massnahmen zur Förderung nachhaltiger Ernährung in Schulen und für mögliche institutionelle Entscheidungen.

# 1 Einleitung

## 1.1 Hintergrund des Projekts

Das Projekt «Suffizienz in Gemeinden» der ZHAW und Energiestadt unterstützt Gemeinden bei der Umsetzung von Suffizienzmassnahmen in verschiedenen Konsumbereichen. Mit der Stadt Baden entstand eine Kooperation zum Thema nachhaltige Ernährung, die im Rahmen der Klimazielsetzungen einen wichtigen Bereich für die Stadt darstellt. Zu diesem Zweck wurde eine Zusammenarbeit mit der SV Group eingegangen, die für die Verpflegung an den Schulen Burghalde und Martinsberg in Baden zuständig ist. Die SV Group verfolgt bereits Nachhaltigkeitsziele: Dazu gehören die Reduktion des Fleischkonsums und der Einsatz des ECO-SCORE® von Beelong<sup>1</sup> zur Bewertung der ökologischen Nachhaltigkeit von Lebensmitteln.

In einem Austausch mit der SV Group wurde entschieden, an der Schule Burghalde ein Pilotprojekt umzusetzen, mit dem die Schüler:innen zur Wahl nachhaltiger Menüs motiviert werden sollten.

### **Die Schule Burghalde in Baden und ihr Verpflegungsangebot**

Die Schule Burghalde in Baden zeichnet sich durch ihre vielfältige Schüler:innenschaft aus, die unterschiedliche soziale Hintergründe und Leistungsniveaus umfasst. An der Schule werden gegen 1000 Schüler:innen von rund 120 Lehrkräften unterrichtet. Einige Kinder stammen aus finanziell herausfordernden Verhältnissen, was bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots berücksichtigt wird. Das kulinarische Angebot der Schule ist vielfältig und berücksichtigt die Vorlieben der Kinder, die oft stark lustgesteuert sind. Besonders beliebt sind Gerichte mit klar erkennbaren Komponenten wie „Pommes mit Chicken Nuggets“. Das Angebot am Mittag umfasst täglich 4 Hauptgerichte, wobei jeweils mindestens eine vegetarische oder vegane Option angeboten wird.

Die Preise sind abgestuft. Die meisten Menüs werden für 8.50 CHF oder 9.90 CHF angeboten. Eine Portion Pommes kostet 5 CHF. Lehrpersonen zahlen 3 CHF und Externe in der Regel 4 CHF mehr.

Das Schulrestaurant ist montags bis freitags geöffnet, das Mittagessen wird von 11:30 bis 13:15 Uhr angeboten. Insgesamt nutzen täglich bis zu 250 Schüler:innen das Angebot, wobei der Montag am stärksten frequentiert ist. An anderen Wochentagen hängt die Besucherzahl stark davon ab, ob am Nachmittag ein Unterricht stattfindet. Die Schüler:innen haben auch die Möglichkeit, in der Stadt Baden Alternativen zu suchen, was das Essverhalten zusätzlich beeinflusst.

### **Förderung nachhaltiger Ernährung**

Mit ihrem Angebot versucht die Schule Burghalde, sowohl den Bedürfnissen der Schüler:innen als auch den unterschiedlichen sozialen Hintergründen gerecht zu werden. Die SV Group achtet auf die Nachhaltigkeit der Menüs, strebt diesbezüglich Optimierungen an und plant in Zukunft den ECO-SCORE® auch an den Schulen einzuführen.

Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung spielen bei den meisten Schüler:innen bislang eine geringere Rolle im Alltag. Zukünftig soll das Thema Nachhaltigkeit verstärkt in den Fokus gerückt werden, um die Jugendlichen für eine bewusstere Ernährung zu sensibilisieren. Die Gewohnheiten und Vorlieben der Schüler:innen sind jedoch stark und für Veränderungen braucht es starke Anreize. Vor diesem Hintergrund wurde das nachstehende Pilotprojekt konzipiert.

<sup>1</sup> <https://beelong.ch/de/eco-score-beelong/>

## 1.2 Projektziele und erwarteter Nutzen

Ziel des Projekts war es, zu untersuchen, inwiefern eine **Kombination aus monetären Anreizen, Kennzeichnungen und Sensibilisierung** das Kaufverhalten von Schüler:innen in der Schulverpflegung messbar beeinflusst. Nachhaltige Menüs sollten testweise als solche gekennzeichnet und preisgünstiger angeboten werden, um einen Anreiz zur Auswahl nachhaltiger Optionen zu schaffen. Dieser Preisanreiz sollte mit kurzen, niederschweligen Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung kombiniert werden, um ein (erstes) Bewusstsein der Schüler:innen für die Wichtigkeit einer nachhaltigen Ernährung zu schärfen, ein Verständnis für die Preisanpassung zu schaffen und die Bereitschaft für eine nachhaltige Ernährung zu stärken.

Im Zentrum stand somit die Frage, ob durch **Preisanpassungen** in Verbindung mit einer **klaren, leicht verständlichen Umweltkennzeichnung (ECO-SCORE®)** sowie einer **Unterrichtseinheit zum Thema Ernährung** eine Verschiebung hin zu klimafreundlicheren Menüs erreicht werden kann.

Damit wurden bei den Schüler:innen folgende Wirkungen angestrebt:

- Entwicklung eines (ersten) Bewusstseins für die Wichtigkeit einer nachhaltigen Ernährung.
- Steigerung der Bereitschaft, sich nachhaltiger zu ernähren.
- Erhöhte Wahl nachhaltiger Menüs während der Pilotphase.

Das Projekt sollte zudem folgenden Nutzen erbringen:

- Erkenntnisse über die Lenkungswirkung von Preisen bei Jugendlichen (Forschungsinteresse)
- Grundlage für Entscheidungen zur weiteren Implementierung von Preisanpassungen (Praxisinteresse)
- Diskussionsgrundlage für die Stadt Baden hinsichtlich Optionen für finanzielle Unterstützung für ein ökologischeres Ernährungsangebot an Schulen und hinsichtlich Beschaffungsrichtlinien (politisches Interesse)

## 1.3 Untersuchungsrahmen

Die Schule Burghalde bot aus folgenden Gründen einen guten Rahmen für die Umsetzung der oben genannten Interventionen:

- *Mensa mit klar strukturierten Angeboten:* Die Schule Burghalde verfügt über eine grosse Mensa, in der an Unterrichtstagen täglich mehrere Menülinien parallel angeboten werden. Die Menülinie «S'Eis» umfasst klassische Hauptgerichte mit Fleisch- oder Fischkomponenten inklusive Beilagen. Die Menülinie «S'Zwei» ist gemischt ausgestaltet. Rund die Hälfte der angebotenen Gerichte ist vegetarisch, die andere Hälfte enthält Fleisch. Die Menülinie «HIT» besteht ausschliesslich aus vegetarischen oder veganen Gerichten und stellt die primär klimafreundliche Menülinie dar. Ergänzt wird das Angebot mit der Linie «Renner» - dies sind täglich angebotene panierte Schnitzel mit Pommes frites, die unabhängig vom übrigen Angebot verfügbar sind. Zusätzlich zu den festen Menülinien werden Pommes frites auch als Einzelportion angeboten sowie Free-Choice-Optionen (z.B. Salate). Das Mittagsangebot ist somit klar strukturiert und bildet dadurch einen guten Rahmen, um Massnahmen umzusetzen.
- *Anbindung an das Thema BNE:* Das Thema Nachhaltigkeit wird gemäss Lehrplan21 im Rahmen der Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in der Oberstufe vermittelt. Mit der Schulleitung wurde vereinbart, dass für das Projekt der WAH-Unterricht (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) für die Vermittlung von Inhalten zum Thema nachhaltige Ernährung genutzt werden kann.

## 2 Interventionsdesign und Analysemethoden

### 2.1 Das Interventionsdesign

Das Projekt basierte somit auf einer kombinierten Intervention mit folgenden Massnahmen:

- Angepasste Preisgestaltung der Menüs in der Mensa während einer Testphase von 6 Wochen
- Umweltkennzeichnung der Menüs mittels ECO-SCORE® während einer Testphase von 6 Wochen
- Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung kurz vor der Testphase
- Begleitende Kommunikation an relevante Zielgruppen sowie in der Mensa während der Testphase, um auf die Veränderungen bei den Menüs aufmerksam zu machen

Eine Referenzphase diente zur Abbildung des Ausgangszustands ohne Intervention, gefolgt von der Testphase mit implementierten Interventionen. Die Referenzphase erstreckte sich im Jahr 2025 über die Kalenderwochen 34 bis 39, die Testphase über die Kalenderwochen 45 bis 50. Ziel war es, in beiden Phasen ein identisches Menüangebot bereitzustellen, um saisonale oder angebotsbedingte Effekte auf das Wahlverhalten zu minimieren. Grösse, Verfügbarkeit und Zusammensetzung der Menüs blieben somit unverändert. Dadurch wurde sichergestellt, dass beobachtete Veränderungen im Kaufverhalten auf die eingesetzten Massnahmen zurückgeführt werden können und nicht auf strukturelle Angebotsänderungen.

#### 2.1.1 Preisanpassung

Der Spielraum für preisliche Anpassungen war im vorliegenden Projekt durch schulinterne Vorgaben begrenzt. Eine umfassende Anpassung der Preise mehrerer Menülinien war daher nicht möglich. Entsprechend beschränkte sich die Preisintervention auf eine gezielte Reduktion der Preise der Menülinie HIT. Diese Menülinie umfasst vegetarische und vegane Gerichte, die zusammen mit den vegetarischen Gerichten der Linie «S'Zwei» insgesamt am umweltfreundlichsten bewertet werden.

Der Preis der HIT-Menüs wurde für alle Gästegruppen – Schüler:innen, Lehrpersonen und externe Gäste – um 1.50 CHF reduziert. Die Preise der übrigen Menülinien blieben unverändert. Durch dieses Vorgehen wurde ein einheitlicher relativer Preisvorteil für die klimafreundlichere Menülinie geschaffen, ohne die Angebotsmechanismen zu verändern.

#### 2.1.2 ECO-SCORE®

Für die Bewertung der Klima- und Umweltauswirkungen der angebotenen Menüs nutzt die SV Group den ECO-SCORE®. Dieser wurde von Beelong entwickelt und dient der vergleichenden Umweltbewertung von Lebensmitteln und Menüs.

Als zentrale Umweltindikatoren werden ein Umwelt-Score sowie die Treibhausgasemissionen (THGE) in Form von CO<sub>2</sub>-Äquivalenten (CO<sub>2e</sub>) pro Menü verwendet. Die CO<sub>2e</sub> pro Menü stellen einen expliziten Klimawirkungsindikator dar und ermöglichen eine quantitative Abschätzung der klimarelevanten Auswirkungen der Menüwahl. Der Umwelt-Score ist ein punktebasiertes Bewertungssystem mit einer Skala von 0 bis 100, wobei höhere Werte eine bessere Umweltperformance anzeigen und ein Wert von 0 eine sehr hohe Umweltbelastung widerspiegelt. Ergänzend dazu wird ein EcoGrade eingesetzt, der die Umweltleistung eines Menüs in 15 Stufen von A+ bis E- klassifiziert. Der EcoGrade kombiniert Informationen aus dem Umwelt-Score mit den THGE.

Für sämtliche Menüs lagen somit standardisierte Umweltkennzahlen vor, die unabhängig von der vorliegenden Studie berechnet wurden. Eine eigene Ökobilanzierung im Rahmen dieses Projekts wurde nicht durchgeführt<sup>2</sup>. Im Rahmen des Projekts wurde der ECO-SCORE® mit der jeweiligen menüspezifischen EcoGrade-Klassifizierung auf allen angebotenen Menüs gekennzeichnet und erfolgte parallel zur Preisanpassung direkt visuell auf dem Menüplan (Abbildung 1).

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
s'EIS	<b>DÖNERTELLER</b> PRIME- Kebabfleisch mit Dönersauce, Kroketten, rote Zwiebeln, Gurken und Kabissalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>WIENER RAHMGULASCH</b> mit Truten Ragout, Rahmsauce, Polenta Bramata und Broccoli mit Mandeln EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>FLEISCHKÄSE CORDON BLEU</b> mit Senf Dip, Edelweiss Teigwaren und Tagessalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>RINDS MEATBALLS</b> mit Tomatensauce, Brätler Kartoffeln und Ratatouille EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
s'ZWEI	<b>CAPPELETTI</b> mit Kräuterrahmsauce, Pilzen   Tagessalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PASTA ALLA DIAVOLA</b> mit Tomatensauce, Stangensellerie, Peperoncini, Knoblauch, schwarze Oliven und Peccorino   Menüsalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PANGASIUS KNUSPERLI</b> mit Tatar Sauce, Langkornreis und gedämpfte Erbsen EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CAULIFLOWER BOWL</b> mit Blumenkohl, Grünkohl-Hanfällchen, Federkohl, Kichererbsen, rote Trauben und Französisches Dressing EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GRIECHISCHE MOUSSAKA</b> mit Sojabolognese, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini und Menüsalat EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>MILCHREIS</b> mit Kirschenkompott   Tagessalat oder Frucht EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>COCONUT DAL</b> mit Kokosnussauce, Linsen, Kartoffeln, Sojabohnen, Kichererbsen, Basmatireis   Menüsalat oder Frucht EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>FRÜHLINGSROLLEN</b> mit Sweet Chili Sauce, Fried Rice, Koriander und Karottensalat EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

Abbildung 1: Beispielhafter Ausschnitt eines Menüwochenplans mit dem ECO-SCORE® menüspezifischen jeweilig menüspezifischen EcoGrade.

### 2.1.3 Unterrichtseinheiten

Neben der gezielten Preisintervention und dem visuellen ECO-SCORE® in der Mensa wurde mit begleitenden, niederschweligen Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung im Rahmen des WAH-Unterrichts sensibilisiert. Diese Einheiten zielten darauf ab, ein erstes Bewusstsein für die Relevanz einer nachhaltigen Ernährungsweise bei den Schüler:innen zu schärfen. Gleichzeitig wurde angestrebt, dass durch die pädagogische Begleitung ein Verständnis für die vorgenommenen Preisanpassungen in der Mensa vermittelt wurde.

Dazu wurden zwei Dokumente erstellt: Ein Dossier für die Schüler:innen (SuS-Dossier) sowie ein Lehrpersonen-Kommentar (LP-Kommentar). Der LP-Kommentar fungierte als Leitfaden für Lehrpersonen und enthält didaktische Hinweise, Lernziele gemäss Lehrplan 21 sowie detaillierte Feinplanungen und Zeitangaben. Ein SuS-Dossier wurde als direktes Arbeitsmittel für Schüler:innen konzipiert. Es umfasst strukturierte Lernaufgaben, Informationstexte und Reflexionsübungen.

<sup>2</sup> Sämtliche Umweltkennzahlen sowie die zugrunde liegenden Daten wurden vollständig von der SV Group bezogen. Die Umweltkennzahlen wurden ausschliesslich im Rahmen dieser Studie verwendet; eine Verwendung ausserhalb dieses Studienkontexts erfolgt nicht.

Die Unterrichtseinheiten sind in diesen Dokumenten in Bausteine gegliedert. Das Konzept der Bausteine fungiert als modulares Baukastensystem, bei dem Lehrpersonen flexibel zwischen Grundbausteinen und weiterführenden Bausteinen wählen konnten, um den Unterricht individuell an das Vorwissen und Zeitbudget anzupassen (vgl.

Tabelle 1).

Die methodische Struktur dieses Konzepts ist dabei massgeblich vom Projekt «Zwischenhalte Zukunft» der ZHAW, PHBern und éducation21 inspiriert. Die Grundbausteine bilden das stabile Fundament, während die weiterführenden Bausteine wie optionale Regalfächer je nach Bedarf hinzugefügt werden können, um das Gesamtbild zu vervollständigen. Für eine effektive Umsetzung der Unterrichtseinheit wurden die Grundbausteine A, E und H als Grundlage deklariert; Baustein E wurde aufgrund seiner Bedeutung für das Verständnis der Mensa-Kennzeichnung für alle Stufen empfohlen.

Tabelle 1: Auszug aus dem Dokument «Lehrpersonen-Kommentar», Übersicht der Bausteine

Bausteine	Für wen?	Dauer	Didaktische Funktion
<b>Baustein A.1 &amp; A.2:</b> Auswahl mit Auswirkung	Alle SuS / Grundbaustein für WAH 1 & 2	20 Minuten	Erste Einführung und Hintergrund zum Thema Ernährung und Umweltauswirkungen geben
<b>Baustein B:</b> Bauch entscheidet mit	weiterführend	30 Minuten	Das eigene Essverhalten reflektieren
<b>Baustein C:</b> Cool und KRAFTvoll mit Kichererbsen und Co.	weiterführend	30 Minuten	Perspektivwechsel; die Chancen von pflanzlichen Proteinen kennenlernen & was es für einen Einfluss auf die eigene Gesundheit haben kann.
<b>Baustein D:</b> Videos zu Ernährung & Klima und Landwirtschaft	weiterführend	15-25 Minuten	Visualisierung von Themen: Auswirkung Ernährung auf die Umwelt, Vision einer nutztierfreien Landwirtschaft
<b>Baustein E.1 &amp; E.2:</b> ECO-SCORE® von Beelong erklärt	Alle SuS / Grundbaustein für alle	20-30 Minuten	Das Ziel und die Anwendung des ECO-SCORE® wird erklärt
<b>Baustein F:</b> Fussabdruck auf dem Teller (Ökobilanzierung)	Weiterführend, aufbauend auf Baustein E	30 Minuten	Tieferes Verständnis für das Thema Ökobilanzierung
<b>Baustein G:</b> Günstiger geniessen, grün gedacht – was passiert in unserer Mensa?	weiterführend	50 Minuten	Das Pilotprojekt «Ecopreis Burghalde» mit Bezug auf die eigene Mensa verstehen. Weitere Ideen für nachhaltige Ernährung an der Burghalde sammeln.
<b>Baustein H:</b> Handeln! Faustregeln für eine umweltfreundliche Ernährung	Alle SuS / Grundbaustein für WAH 1&2	25 Minuten	Das Thema Ernährung und dessen Einfluss auf die Umwelt wird mit Faustregeln zusammengefasst und konkrete Tipps für das eigene Handeln werden erarbeitet
<b>Baustein I:</b> Innovativ kochen, nachhaltig geniessen	Nur für LP weiterführend	Keine Angabe	Rezept-Inspirationen (Kochbücher) für LP für den Kochunterricht

Die Dokumente wurden von den Projektbeteiligten der ZHAW erstellt und im Rahmen einer Fachschaftssitzung der WAH-Lehrpersonen vorgestellt. Einige Lehrpersonen prüften die Dokumente und gaben Feedback. Anschliessend wurden die Dokumente den Lehrpersonen zur Verfügung gestellt mit der Bitte, zumindest einen Teil der Bausteine vor der Testphase in der Mensa in den WAH-Unterricht einzubauen. Alle Dokumente zur Unterrichtseinheit sind im Anhang A: Unterrichtsmaterial einzusehen.

## 2.1.4 Begleitkommunikation

Über das Projekt Ecopreis an der Burghalde wurde auf zwei Ebenen kommuniziert. Vor Umsetzung der Interventionen wurden alle Lehrpersonen der Schule sowie die Eltern über das Projekt informiert. Die Stadt Baden verschickte zudem eine Medienmitteilung, die ebenfalls über das Projekt informierte. Diese Kommunikation diente dazu, alle Personengruppen mit Bezug zur Schule transparent über das Projekt ins Bild zu setzen.

Ergänzend dazu wurde eine visuelle Kommunikation in der Mensa umgesetzt. Diese umfasste Plakate beim Eingang der Mensa sowie im hinteren Bereich der Mensa bei der Menüausgabe. Des Weiteren wurde der ECO-SCORE® bei den Menü-Stellern bei der Menüausgabe abgebildet (Abbildung 2). Mit diesen visuellen Massnahmen wurde die Wahrnehmung des Projekts im Schulalltag unterstützt.

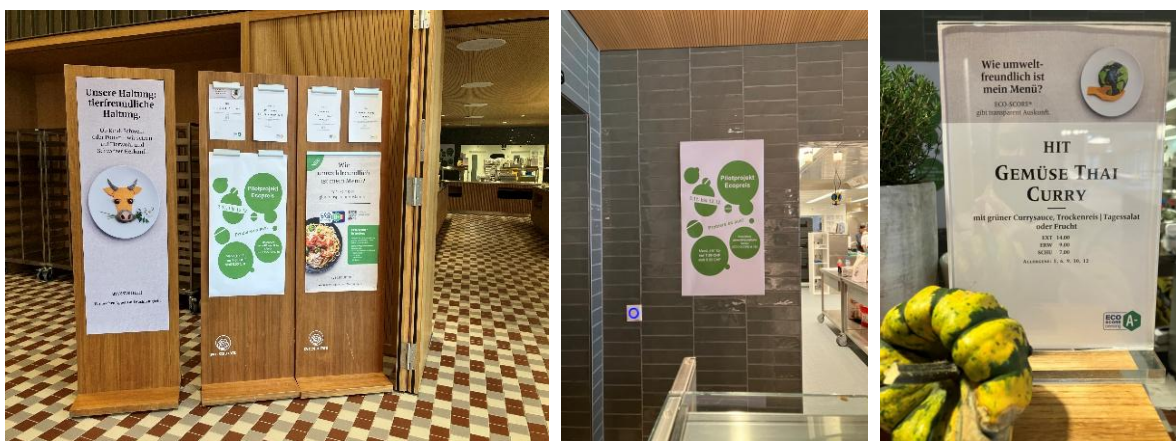


Abbildung 2: Visuelle Kommunikation mit Plakaten und Menüstellern bei der Menüausgabe, 06.12.2025, Fotos erstellt von Nina Minder (Mitglied des Teams der ZHAW)

## 2.2 Analyse der Wirkung des Interventionsdesigns

Die Wirkung der Interventionen auf die Menüwahl wurde anhand eines Vorher–Nachher-Vergleichs zwischen der Referenzphase und der Testphase analysiert. Da die Interventionen innerhalb des bestehenden Verpflegungssystems umgesetzt wurden und Grösse, Verfügbarkeit sowie Zusammensetzung der Menüs unverändert blieben, können beobachtete Veränderungen im Kaufverhalten primär auf die Kombination aus Preisanpassung, Umweltkennzeichnung und begleitender Information zurückgeführt werden. Ergänzend wurde untersucht, ob sich das durchschnittliche Umwelt- und Klimaprofil der gewählten Menüs verändert hat.

Des Weiteren wurden Feedbacks von Lehrpersonen und Schüler:innen eingeholt. Diese Analyse-schritte sind nachstehend ebenfalls ausgeführt.

### 2.2.1 Datenbereinigung der Rohdaten

Die Verkaufsdaten der Mensa Burghalde wurden vor der eigentlichen Analyse einer systematischen Plausibilitätsprüfung und Datenbereinigung unterzogen. Ziel dieses Schritts war es, sicherzustellen, dass beobachtete Unterschiede im Kaufverhalten zwischen Referenz- und Testphase möglichst auf die eingeführten Interventionen – Preisanpassung, Umweltkennzeichnung und begleitende Information – zurückgeführt werden können und nicht auf strukturelle Veränderungen im Angebot oder auf aussergewöhnliche Rahmenbedingungen.

Im Zentrum der Datenbereinigung stand die Frage nach der strukturellen Vergleichbarkeit zwischen Referenz- und Testphase. Dazu wurden die Wochen paarweise gegenübergestellt und sowohl die

Verkaufsniveaus als auch die Angebotsstruktur entlang der Menülinien analysiert. Ergänzend wurden qualitative Informationen aus dem Projektkontext berücksichtigt, insbesondere Hinweise zur Akzeptanz einzelner Angebotsformen sowie beobachtete Besonderheiten im Schulbetrieb.

Dabei zeigte sich, dass vier der sechs Wochen in beiden Phasen ein stabiles und vergleichbares Verkaufsniveau über die relevanten Menülinien hinweg aufwiesen. Diese Wochen weisen ähnliche Größenordnungen bei den Verkäufen auf und zeigen keine systematischen Angebotsbrüche oder aussergewöhnlichen Nachfrageeinbrüche. Diese Wochen wurden vollständig in die Wochenvergleiche einbezogen. Zwei Wochen wurden hingegen aus den vergleichenden Wochenanalysen ausgeschlossen, da sie die Grundannahmen des Studiendesigns verletzen:

- Als Erstes wurde die erste Woche ausgeschlossen, da an drei von fünf Tagen sogenannte One-Pot-Gerichte im Rahmen einer Schweizweiten Kampagne der SV Group angeboten wurden. Diese stellen eine Veränderung der Angebotsstruktur dar. Gemäss Rückmeldungen der SV Group wurden diese One-Pot-Gerichte von den Schüler:innen nur begrenzt akzeptiert, was zu einer dynamischen Nachfrage führte. In der explorativen Datenanalyse zeigte sich dies auch in stark schwankenden Verkaufszahlen über die verschiedenen Menülinien hinweg. Da in dieser Woche nicht mehr von einem identischen Wahlsetting ausgegangen werden kann und neben Preis- und Informationswirkungen auch Akzeptanz- und Angebotsreaktionen das Kaufverhalten beeinflussten, wurde diese Woche aus der Analyse ausgeschlossen.
- Zusätzlich wurde die dritte Woche ausgeschlossen. Während der Referenzwoche fand eine Projektwoche statt, was zu einem deutlich reduzierten Verkaufsniveau über alle Menülinien hinweg führte. Die Nachfrage war in dieser Woche insgesamt stark gedämpft, unabhängig von Menülinie oder Gästegruppe. Da in der korrespondierenden Testwoche eine normale Woche stattfand, liegt hier ein struktureller Wochenunterschied vor, der nicht im Zusammenhang mit der Intervention steht.

In der vierten Woche wurde an zwei Tagen jeweils ein unterschiedliches Menü angeboten, das sich jedoch innerhalb derselben Menüart bewegte. Diese Unterschiede sind im Menüplan ersichtlich und stellen eine kleine Veränderung des Angebots dar, jedoch in einem akzeptablen Umfang. Da keine Hinweise auf Akzeptanzprobleme vorlagen, wurden diese Wochen als vergleichbar eingestuft und in die Analyse aufgenommen.

Für die eigentliche Analyse wurden folglich ausschliesslich die Wochen 2, 4, 5 und 6 berücksichtigt, da sie unter vergleichbaren Rahmenbedingungen stattgefunden haben. Dadurch kann untersucht werden, inwiefern die eingeführten Interventionen zu einer Veränderung der Menüwahl sowie zu einer Verschiebung der gewichteten durchschnittlichen Klima- und Umweltwirkungen pro Menü geführt haben. Alle Menüpläne, die in der Untersuchung berücksichtigt wurden, sind im Anhang B: Menüpläne einzusehen.

## 2.2.2 Absatzzahlen und Umwelt- und Klimaprofils des Verpflegungsverhaltens

Zentrale Analysegrösse ist die Veränderung der Absatzanteile der einzelnen Menülinien zwischen den beiden Untersuchungsphasen, mit besonderem Fokus auf die Menülinie HIT, da nur dort neben den anderen Interventionen eine Preisanpassung angewendet wurde.

Ergänzend wurde untersucht, ob sich das durchschnittliche Umwelt- und Klimaprofil des Verpflegungsverhaltens verändert hat. Hierzu wurden drei Kennzahlen herangezogen: die gewichteten durchschnittlichen THGE pro Menü, der gewichtete durchschnittliche Umwelt-Score sowie der gewichtete durchschnittliche EcoGrade.

Die gewichteten durchschnittlichen THGE pro Menü ergeben sich aus der Gewichtung der menüspezifischen THGE (in kg CO<sub>2</sub>e pro Menü) mit den jeweiligen Verkaufszahlen. Analog dazu werden der gewichtete durchschnittliche Umwelt-Score sowie der gewichtete durchschnittliche EcoGrade berechnet, indem die menüspezifischen Umweltbewertungen entsprechend ihrer Verkaufsmenge gewichtet werden. Auf diese Weise bildet jede Kennzahl Veränderungen im Kaufverhalten direkt als Verschiebung des durchschnittlichen Umwelt- und Klimaprofils über alle verkauften Menüs und somit des Verpflegungsverhaltens ab.

### 2.2.3 Feedbacks von Lehrpersonen und Schüler:innen

Zusätzlich zur Analyse der Absatzzahlen und der Umweltwirkungen wurden Feedbacks von Lehrpersonen und Schüler:innen eingeholt:

- *Online-Umfrage Schüler:innen:* Den WAH-Lehrpersonen wurde eine kurze Online-Umfrage für die Schüler:innen zugestellt, mit der Bitte, diese im WAH-Unterricht nach Abschluss der Testphase ausfüllen zu lassen. Der Fragebogen (vgl. Anhang C: Fragebogen & Interviewleitfaden) enthielt Fragen zu Menüwahl und Wahrnehmung und Bewertung der Preisanpassung und Unterrichtseinheiten. Der Rücklauf war mit 39 ausgefüllten Fragebögen von 3 Klassen sehr gering, wodurch sich keine aussagekräftigen Resultate ableiten lassen. Mehr dazu in Kapitel 4.
- *Interviews mit WAH-Lehrpersonen:* Einholen von einer fachdidaktischen Beurteilung der Unterrichtseinheiten sowie die Einschätzung der Schülerreaktionen auf die preisliche Intervention. Hier zeigt sich dasselbe Bild: Es konnten nur zwei Personen gewonnen werden und somit nicht genügend Lehrpersonen interviewt werden, um aussagekräftige Aussagen zu machen. Auch dazu mehr in Kapitel 4. Der Interviewleitfaden für die Gespräche mit den WAH-Lehrpersonen ist dem Anhang C: Fragebogen & Interviewleitfaden zu entnehmen.

## 3 Ergebnisse zu Kaufverhalten und den Umweltauswirkungen

Dieses Kapitel stellt die Ergebnisse der Analyse der Auswirkungen der eingeführten Preis- und Informationsinterventionen auf das Kaufverhalten sowie auf die damit verbundenen Umwelt- und Klimaindikatoren dar. Die Auswertung basiert auf den bereinigten Verkaufsdaten der Wochen 2, 4, 5 und 6 und vergleicht die Referenz- und Testphase systematisch. Der Fokus liegt darauf, aufzuzeigen, wie sich die Menüwahl verändert hat, wie sich diese Veränderungen im gewichteten durchschnittlichen Klima- und Umweltprofil der konsumierten Menüs widerspiegeln und welche ökonomischen Effekte damit einhergehen.

### 3.1 Veränderungen im Kaufverhalten

Zunächst werden die Veränderungen im Kaufverhalten analysiert, da diese die Grundlage für alle nachfolgenden Umwelt- und Klimawirkungen bilden. Betrachtet werden sowohl die Entwicklung der Verkaufszahlen als auch Verschiebungen zwischen den einzelnen Menülinien und Präferenzänderungen innerhalb eines Tages.

#### 3.1.1 Verkaufszahlen und Absatzentwicklung

Abbildung 3 zeigt die aggregierten Verkaufszahlen (VZ) und Erlöse für die Referenzphase (RPH) und die Testphase (TPH), jeweils für beide Gästegruppen (Total) insgesamt sowie getrennt für Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Dargestellt sind sowohl die absoluten Verkaufszahlen als auch die erzielten Erlöse. Pommes sind ausschliesslich auf der Gesamtebene (Total) ausgewiesen. Eine Differenzierung nach Gästegruppen war hier nicht möglich. Free-Choice-Angebote sind nicht enthalten, da keine Umsatzzahlen dieser Linie vorlagen.

Die Analyse zeigt, dass sich das Verkaufsvolumen zwischen Referenz- und Testphase unterscheidet. Auf Gesamtebene wurden in der Referenzphase 2'473 Verkäufe und in der Testphase 2'043 Verkäufe verzeichnet (-17.5 %). Die gesamten Erlöse machten in der Referenzphase CHF 19'692.90 und in der Testphase CHF 16'265.60 aus (ebenfalls -17.5 %). Somit blieb auf der Gesamtebene der durchschnittliche Erlös pro Verkauf unverändert und beträgt in beiden Phasen rund CHF 7.95. Was aufzeigt, dass pro verkauftes Menü - ohne Berücksichtigung der Warenkosten - keine Mindereinnahmen entstanden sind.

Bei den Schüler:innen lagen die Verkaufszahlen in der Referenzphase bei 1'208 und in der Testphase bei 1'126 (-7.0 %). Die Erlöse aus den Menülinien beliefen sich auf CHF 10'606.80 in der Referenzphase und auf CHF 9'476.20 in der Testphase (-10.5 %).

Bei den Lehrpersonen wurden in der Referenzphase 492 Verkäufe und in der Testphase 431 Verkäufe registriert (-12.5 %). Die entsprechenden Erlöse machten CHF 5'221.10 in der Referenzphase und CHF 4'359.40 in der Testphase aus (-16.5 %).

Die Pommes, die ausschliesslich auf Gesamtebene ausgewiesen werden, wiesen 773 Verkäufe in der Referenzphase und 486 Verkäufe in der Testphase auf (-37.0 %). Die Erlöse betragen CHF 3'865.00 in der Referenzphase und CHF 2'430.00 in der Testphase (ebenfalls -37.0 %). Damit fällt die Veränderung bei den Pommes deutlich stärker aus als bei den übrigen Menülinien.

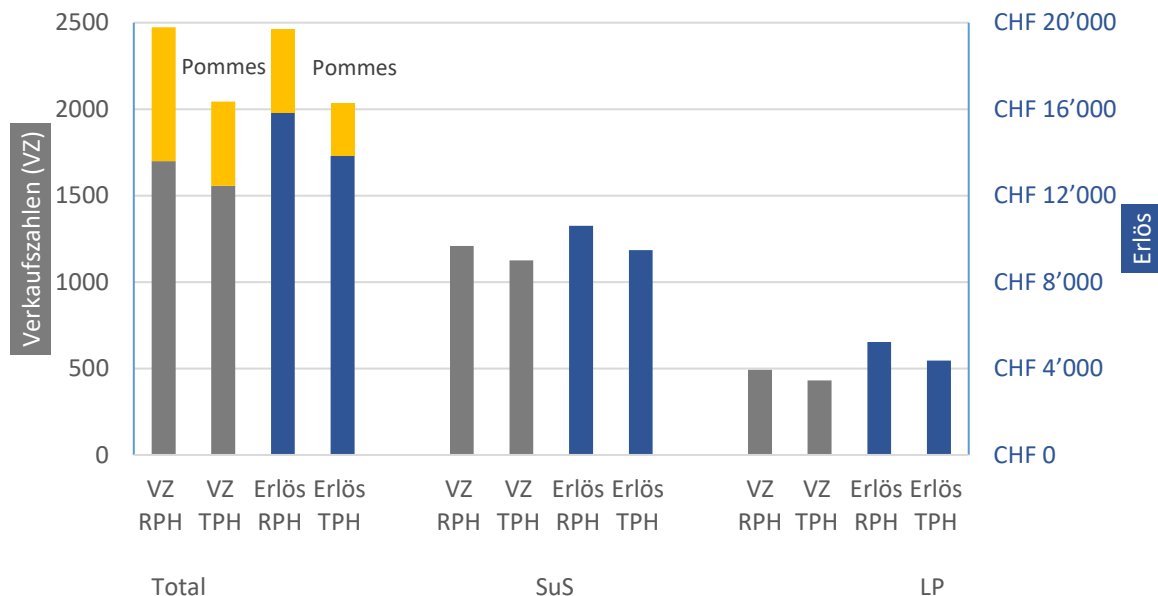


Abbildung 3: Aggregierte Verkaufszahlen (VZ) und Erlöse in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), dargestellt für alle Gästegruppen insgesamt sowie getrennt für Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Pommes sind ausschliesslich auf der Gesamtebene ausgewiesen; Free-Choice-Angebote sind nicht enthalten.

Abbildung 4 zeigt den durchschnittlichen Erlös pro verkauftes Menü in der Referenz- und Testphase. Auf Gesamtebene (Total), welche sowohl Menülinien als auch Pommes umfasst, bleibt der durchschnittliche Erlös pro Verkauf – wie auch oben bereits erwähnt – mit rund CHF 7.95 in beiden Phasen praktisch unverändert.

Bei den Schüler:innen (SuS) liegt der durchschnittliche Erlös pro Verkauf in der Referenzphase bei rund CHF 8.80 und in der Testphase bei rund CHF 8.40. Bei den Lehrpersonen (LP) bewegt sich der Wert von rund CHF 10.60 in der Referenzphase auf rund CHF 10.10 in der Testphase.

Da die Pommes nicht nach Gästegruppen aufgeschlüsselt sind, fehlen sie in der Auswertung für SuS und LP. Daher bildet lediglich die Gesamtebene das gesamte Angebot ab und ist für eine wirtschaftliche Betrachtung aussagekräftig.

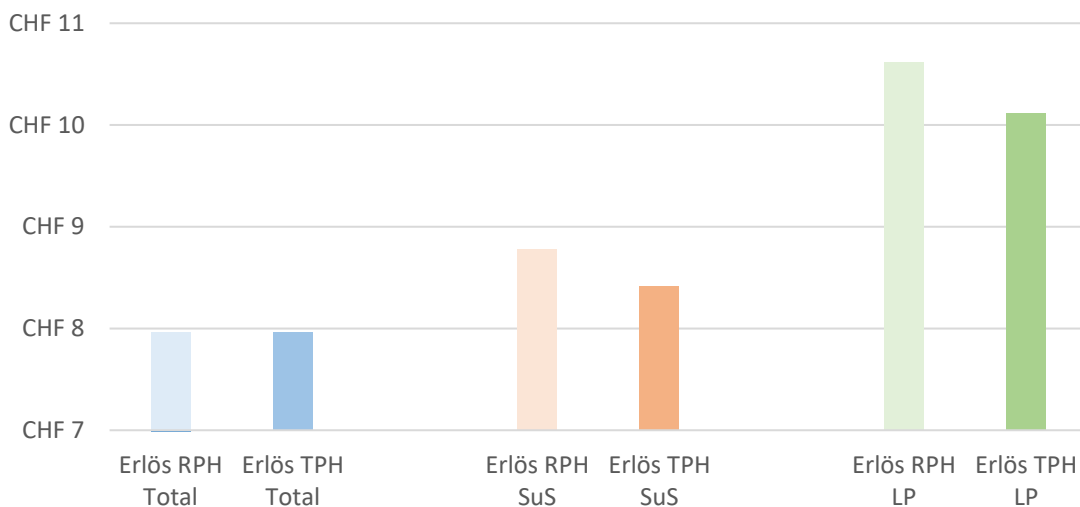


Abbildung 4: Durchschnittlicher Erlös pro Verkauf in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), dargestellt für alle Gästegruppen (inkl. Pommes) insgesamt sowie getrennt für Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Die Werte ergeben sich aus dem Verhältnis von Gesamterlösen zu Verkaufszahlen.

### 3.1.2 Anteile der Menülinien an den Gesamtverkäufen

Die Abbildung 5 zeigt die prozentualen Anteile der verkauften Menülinien in der Referenz- und der Testphase, getrennt nach Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) sowie auf Gesamtebene (Total).

Bei den Schüler:innen (SuS) gehen die Anteile der klassischen Menülinie s'Eis von 38 % auf 35 % zurück. Gleichzeitig steigen die Anteile der vegetarischen beziehungsweise klimafreundlicheren Menülinien s'Zwei von 24 % auf 28 % sowie HIT von 13 % auf 17 %. Der Anteil des Renner-Menüs reduziert sich deutlich von 19 % auf 13 %, während Free Choice mit 6 % konstant bleibt.

Bei den Lehrpersonen (LP) zeigt sich ein ähnliches, jedoch teilweise stärker ausgeprägtes Muster. Der Anteil von s'Eis sinkt von 37 % auf 34 %, während s'Zwei von 23 % auf 29 % zunimmt. Der Anteil von HIT bleibt auf hohem Niveau mit 28 % in der Referenzphase respektive 29 % in der Testphase nahezu stabil. Der Renner-Anteil halbiert sich von 4 % auf 2 %, und auch der Anteil von Free Choice geht um ein Viertel von 8 % auf 6 % zurück.

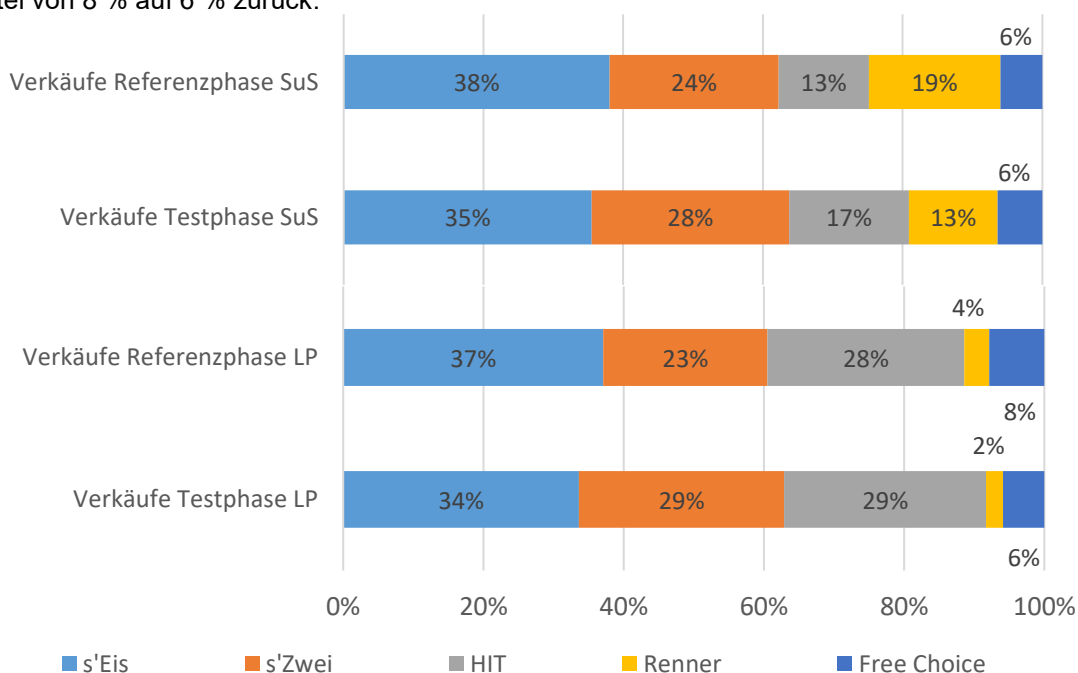


Abbildung 5: Prozentuale Anteile der verkauften Menülinien in der Referenzphase und der Testphase, dargestellt nach Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Abgebildet sind die Menülinien S'Eis, S'Zwei, HIT, Renner sowie Free Choice.

Auf der Gesamtebene (Total) zeigen sich zwischen Referenz- und Testphase klare strukturelle Verschiebungen in der Menüwahl (Abbildung 6). Der prozentuale Anteil von s'Eis sinkt von 38 % in der Referenzphase auf 35 % in der Testphase. Demgegenüber steigt der Anteil von s'Zwei von 24 % auf 29 %. Auch die Linie HIT gewinnt an Bedeutung und erhöht sich von 17 % auf 20 %. Das Renner-Menü verliert hingegen deutlich an Anteil und geht von 14 % auf 10 % zurück. Der Anteil von Free Choice reduziert sich leicht von 7 % auf 6 %.

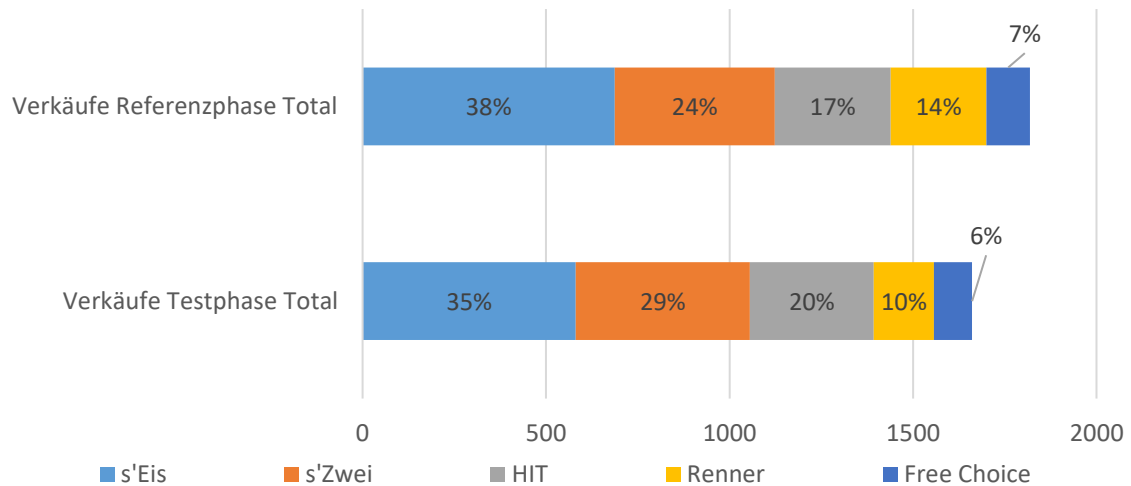


Abbildung 6: Total der verkauften Menülinien in der Referenzphase und der Testphase, dargestellt auf Gesamtebene (Total) Abgebildet sind die Menülinien S'Eis, S'Zwei, HIT, Renner sowie Free Choice (ohne Pommes).

### 3.1.3 Präferenzverschiebungen innerhalb eines Tages

Als Weiteres wurden die Präferenzverschiebungen (Menübeliebtheit) innerhalb eines Tages analysiert (Abbildung 7). Ziel dieser Auswertung war es, zu untersuchen, ob und wie sich das Wahlverhalten zwischen den Menülinien bei den Gästen zwischen Referenz- und Testphase verändert hat. Der Fokus lag dabei auf Verschiebungen innerhalb der Menülinien.

Auf Gesamtebene (Total) zeigt sich über die Testphase hinweg, dass die Linien s'Zwei und HIT häufiger gewählt wurden als in der Referenzphase. Gleichzeitig verlieren das Renner-Menü und die Pommes im Verlauf der Testphase an Bedeutung. Besonders gegen Ende der Testphase liegen ihre Anteile deutlich unter dem Niveau der Referenzphase. Die Linie s'Eis zeigt kein klares Muster: Zunächst ist ihr Anteil geringer als in der Referenzphase, gegen Ende nimmt er jedoch wieder etwas zu, was auf eine anhaltende Beliebtheit hindeutet.

Bei den Schüler:innen (SuS) ist eine klare Entwicklung erkennbar. Die Preisreduktion der Menülinie HIT sorgte dafür, dass zu Beginn die Linie sehr viel häufiger gewählt wurde und bis zum Ende der Testphase zwar ein wenig abnahm, aber auf hohem Level blieb. Auch die Anteile von s'Zwei liegen im Verlauf der Testphase über dem Referenzniveau. Gleichzeitig wird das Renner-Menü deutlich seltener gewählt als zuvor, vor allem in den späteren Wochen. Für s'Eis lässt sich keine eindeutige Richtung erkennen.

Bei den Lehrpersonen (LP) zeigt sich ein gemischtes Bild. Der Anteil von s'Eis nimmt im Verlauf der Testphase leicht zu. Auch s'Zwei wird tendenziell häufiger gewählt und bleibt über die gesamte Testphase hinweg auf einem höheren Niveau als in der Referenzphase. HIT wird zu Beginn der Testphase zunächst etwas häufiger gewählt, verliert – ähnlich wie bei den SuS – im weiteren Verlauf jedoch wieder an Anteil. Das Renner-Menü wird im Vergleich zur Referenzphase über die gesamte Testphase hinweg seltener gewählt.

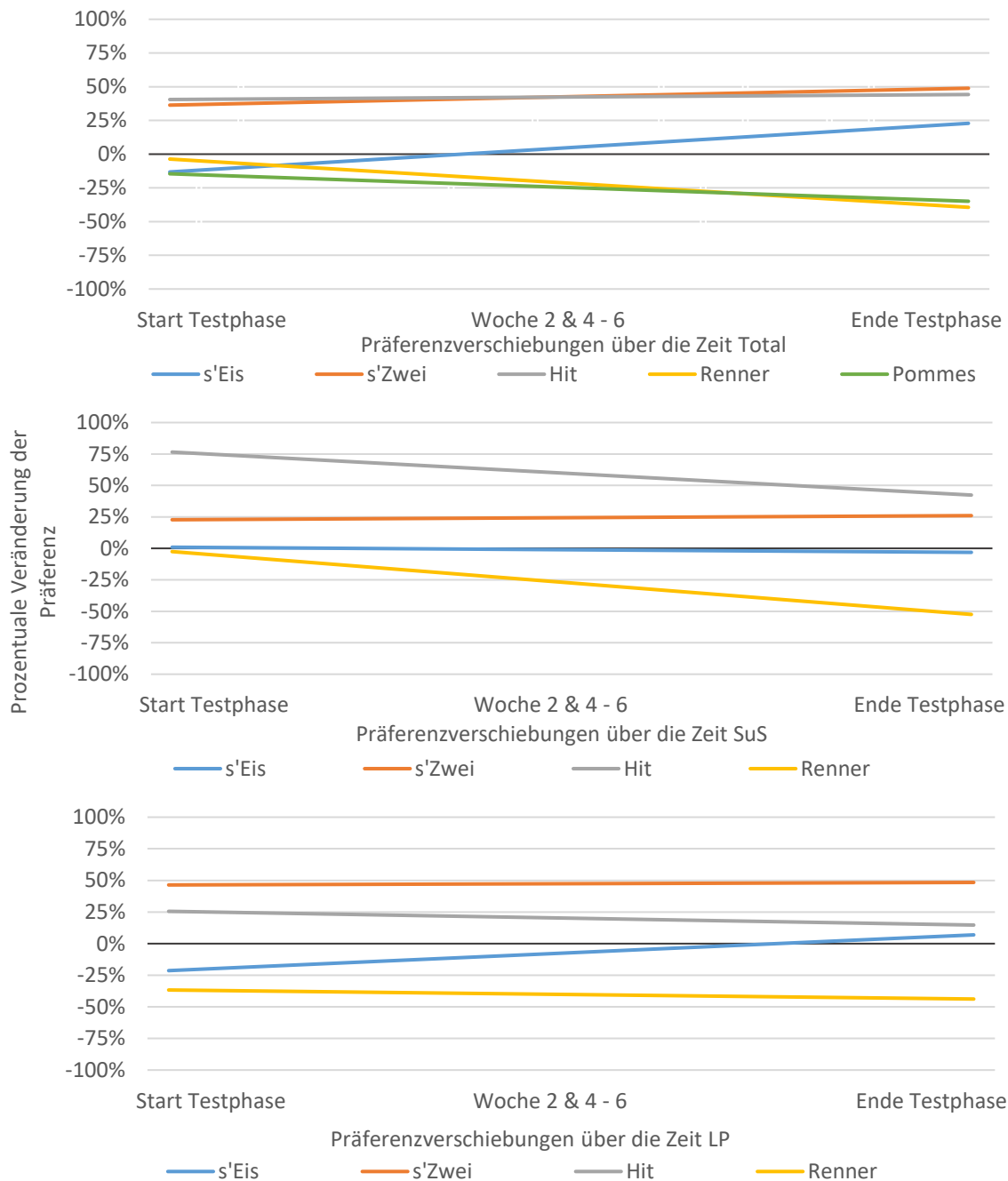


Abbildung 7: Trendlinien der prozentualen Veränderung der Beliebtheit der Menülinien innerhalb eines Tages im Verlauf der Testphase, dargestellt getrennt nach Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) sowie auf Gesamtebene (Total).

### 3.2 Umweltwirkungen der veränderten Menüwahl

In diesem Kapitel wird dargestellt, wie sich die beobachteten Veränderungen in der Menüwahl auf die Klima- und Umweltwirkungen des Verpflegungsverhaltens auswirken. Es wird aufgezeigt, inwiefern sich die Verschiebung zwischen den Menülinien in einer Veränderung der gewichteten durchschnittlichen Klima- und Umweltwirkungen pro Menü auswirkt.

Die Analyse basiert auf menüspezifischen Umweltkennzahlen (THG-Emissionen in CO<sub>2</sub>e, Umwelt-Score und EcoGrade), die mit den Verkaufszahlen verknüpft wurden. Dadurch wird abgebildet, wie sich das gesamte Verpflegungsverhalten der Mensagäste zwischen Referenz- und Testphase verändert hat.

### 3.2.1 THG-Emissionen des Verpflegungsverhaltens

Die gewichteten durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro Menü für die Referenz- und die Testphase sind in der Abbildung 8 dargestellt. Auf der Gesamtebene (Total) sinken die gewichteten durchschnittlichen THG-Emissionen von rund 1.68 kg CO<sub>2</sub>e in der Referenzphase auf 1.62 kg CO<sub>2</sub>e in der Testphase. Dies entspricht einer Reduktion um 0.06 kg CO<sub>2</sub>e bzw. gut -4 %.

Bei den Schüler:innen (SuS) ist der Rückgang ausgeprägter als bei den Lehrpersonen. Die gewichteten durchschnittlichen THG-Emissionen nehmen von rund 1.75 kg CO<sub>2</sub>e in der Referenzphase auf 1.66 kg CO<sub>2</sub>e in der Testphase ab. Dies entspricht einer absoluten Reduktion von 0.09 kg CO<sub>2</sub>e bzw. etwa -5 %.

Auch bei den Lehrpersonen (LP) zeigt sich eine leichte Abnahme der gewichteten durchschnittlichen THG-Emissionen. Diese sinken von rund 1.52 kg CO<sub>2</sub>e in der Referenzphase auf 1.50 kg CO<sub>2</sub>e in der Testphase, was einer Reduktion von 0.02 kg CO<sub>2</sub>e bzw. knapp -1.5 % entspricht.

Zum Vergleich ist zudem der ungewichtete Durchschnitt der THG-Emissionen aller angebotenen Menüs dargestellt, der bei rund 1.54 kg CO<sub>2</sub>e pro Menü liegt. Dieser Wert dient als Referenz für das durchschnittliche Emissionsniveau des gesamten Angebots und verdeutlicht, dass das beobachtete Verpflegungsverhalten der Schüler:innen in beiden Phasen oberhalb und das beobachtete Verpflegungsverhalten der Lehrpersonen unterhalb dieses Angebotsdurchschnitts liegen.

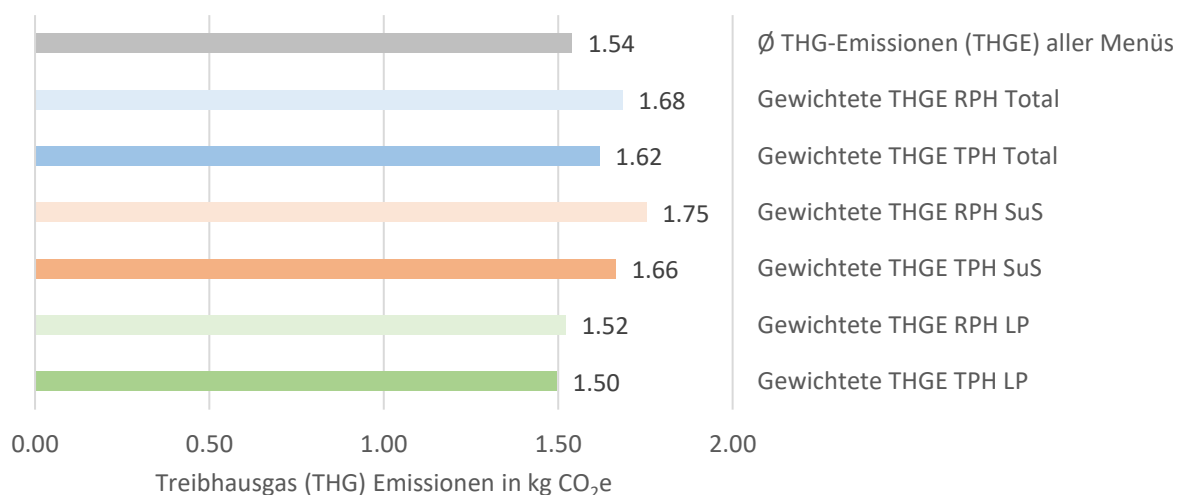


Abbildung 8: Gewichtete durchschnittliche Treibhausgasemissionen (THGE) pro Menü in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), dargestellt auf Gesamtebene (Total) sowie getrennt nach Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Die Werte geben die verkaufsgewichteten durchschnittlichen CO<sub>2</sub>e-Emissionen pro Menü in kg CO<sub>2</sub>e wieder. Zusätzlich ist in Grau der ungewichtete Durchschnitt der THGE aller angebotenen Menüs dargestellt.

Weiter wurde eine Zeitreihenanalyse durchgeführt. Abbildung 9 zeigt die zeitliche Entwicklung der prozentualen Veränderung der gewichteten durchschnittlichen Treibhausgasemissionen (THGE) von der Referenz- zur Testphase über die berücksichtigten Wochen. Negative Werte stehen dabei für eine Reduktion der THGE (Verbesserung), positive Werte für eine Erhöhung der Emissionen.

Auf der Gesamtebene (Total) zeigt sich in Woche 2 praktisch keine Veränderung (rund -0.5 %). In Woche 4 liegt eine leichte Reduktion von etwa -1.0 % vor. In Woche 5 wird mit rund -10.0 % die deutlichste Emissionsminderung erreicht. In Woche 6 bleibt der Effekt mit etwa -6.0 % weiterhin klar im negativen Bereich, fällt jedoch geringer aus als in der Vorwoche. Insgesamt deutet die Trendlinie auf eine zunehmende Emissionsreduktion im Verlauf der Testphase hin.

Bei den Schüler:innen (SuS) zeigt sich zu Beginn eine leichte Erhöhung der Emissionen von rund +2.0 % in Woche 2. Ab Woche 4 kehrt sich dieser Effekt um (etwa -4.0 %) und verstärkt sich in Woche 5 deutlich auf rund -12.5 %. In Woche 6 bleibt die Reduktion mit etwa -8.0 % weiterhin klar ausgeprägt, liegt jedoch unter dem Höchstwert der Vorwoche. Die Trendlinie weist insgesamt auf eine deutliche Emissionsminderung über die Zeit hin.

Bei den Lehrpersonen (LP) ist die Entwicklung weniger gleichmässig. In Woche 2 zeigt sich zunächst eine Reduktion von rund -4.5 %, gefolgt von einer temporären Erhöhung in Woche 4 von etwa +5.0 %. In Woche 5 und 6 liegen die Werte wieder im negativen Bereich (rund -3.5 % bzw. etwa -4.5 %). Insgesamt deutet die Trendlinie auf eine leichte, jedoch schwankende Emissionsminderung im Verlauf der Testphase hin.

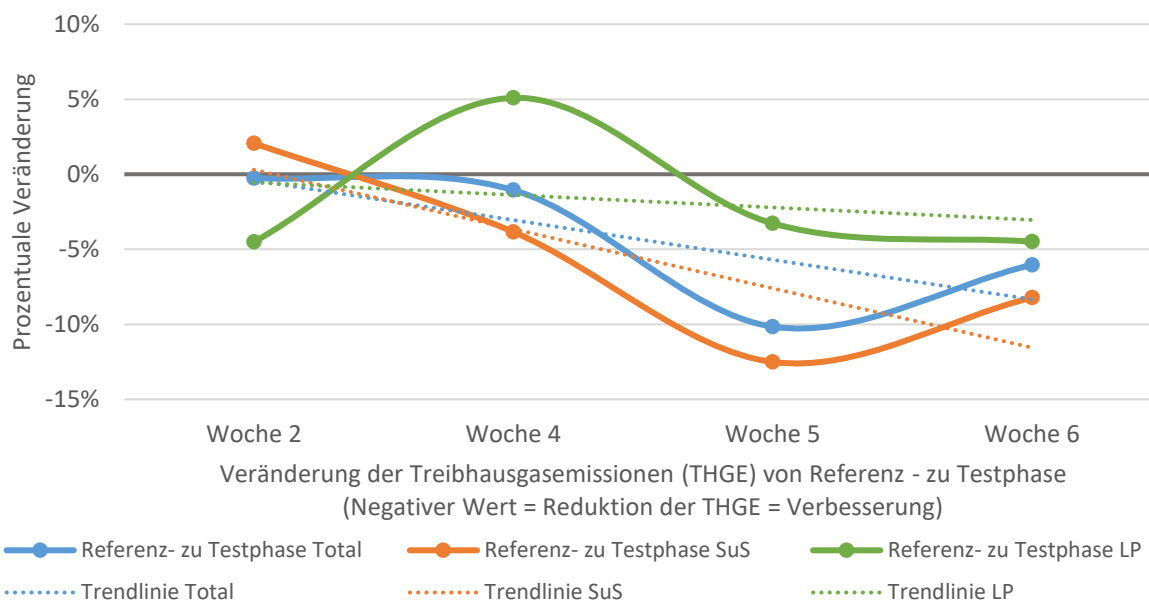


Abbildung 9: Zeitliche Entwicklung der prozentualen Veränderung der gewichteten durchschnittlichen Treibhausgasemissionen (THGE) des Verpflegungsverhaltens von der Referenz- zur Testphase, dargestellt für Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und die Gesamtebene (Total). Positive Werte entsprechen einer Reduktion der THGE. Die gestrichelten Linien zeigen lineare Trendlinien.

### 3.2.2 Umwelt-Score und EcoGrade des Verpflegungsverhaltens

Die gewichteten durchschnittlichen Umwelt-Scores des Verpflegungsverhaltens in der Referenz- und Testphase sind in Abbildung 10 dargestellt. Auf der Gesamtebene (Total) steigt der gewichtete Umwelt-Score von rund 50 Punkten in der Referenzphase auf rund 51.5 Punkte in der Testphase. Dies entspricht einer Zunahme von rund 4.0 %, was auf eine insgesamt umweltfreundlichere Menüwahl während der Testphase hindeutet. Der EcoGrade verbessert sich damit von C auf weiterhin C, jedoch näher an der nächsthöheren Bewertungsstufe.

Bei den Schüler:innen (SuS) fällt die Veränderung deutlicher aus. Der gewichtete Umwelt-Score erhöht sich von rund 47 Punkten (C-) in der Referenzphase auf rund 50 Punkte (C) in der Testphase. Dies entspricht einer Zunahme von etwa 5.5 %. Damit verschiebt sich das Verpflegungsverhalten der Schüler:innen von einer unterdurchschnittlichen Bewertung (C-) hin zu einer stabilen C-Bewertung, was mit den beobachteten Präferenzverschiebungen zugunsten der Menülinien s'Zwei und HIT konsistent ist.

Auch bei den Lehrpersonen (LP) ist eine leichte Verbesserung des Umwelt-Scores erkennbar. Der gewichtete Umwelt-Score steigt von rund 55 Punkten auf rund 56.5 Punkte, was einer Zunahme von knapp 2.0 % entspricht. Der EcoGrade bleibt in beiden Phasen bei C+, wobei sich der Wert in der Testphase weiter innerhalb dieser Bewertungsstufe verbessert.

Zum Vergleich ist der ungewichtete durchschnittliche Umwelt-Score aller angebotenen Menüs dargestellt, der bei rund 51 Punkten (C) liegt. Während das Verpflegungsverhalten der Lehrpersonen in beiden Phasen oberhalb dieses Angebotsdurchschnitts liegt, bewegen sich die Schüler:innen in der Referenzphase darunter und erreichen in der Testphase in etwa das durchschnittliche Angebotsniveau.

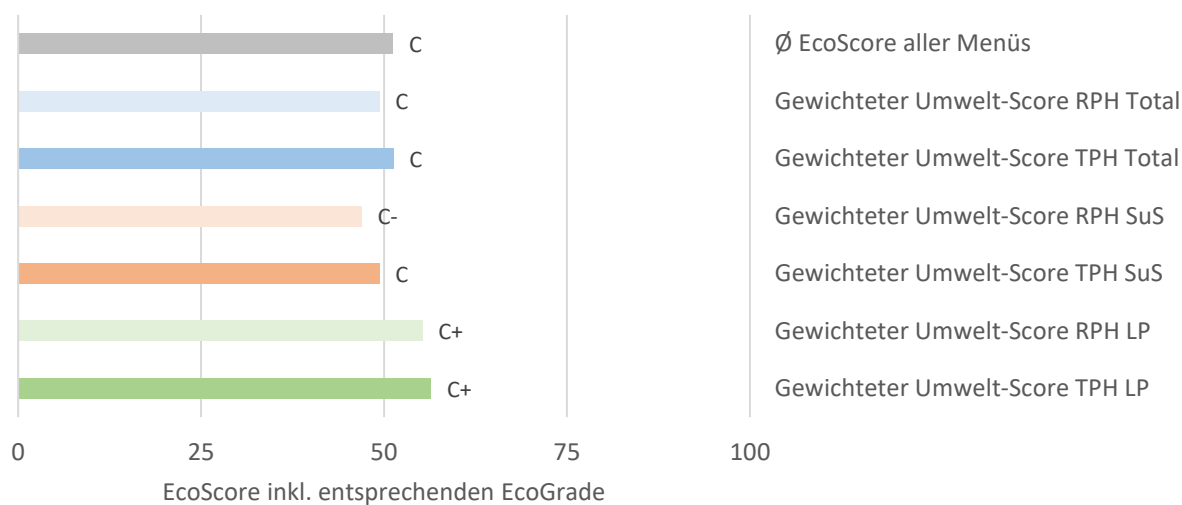


Abbildung 10: Gewichteter durchschnittlicher Umwelt-Score des Verpflegungsverhaltens in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), getrennt nach Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und Gesamtebene (Total). Zusätzlich dargestellt ist der ungewichtete Durchschnitts-Umwelt-Score aller angebotenen Menüs (in Grau) (inkl. zugehöriger EcoGrade).

Wie bereits zu den THG-Emissionen wurde analog eine zeitliche Analyse des Umwelt-Scores durchgeführt. Abbildung 11 zeigt die zeitliche Entwicklung der prozentualen Veränderung des gewichteten Umwelt-Scores von der Referenz- zur Testphase über die berücksichtigten Wochen.

Auf der Gesamtebene (Total) ist über den Verlauf der Testphase eine insgesamt positive Entwicklung des Umwelt-Scores erkennbar. In Woche 2 zeigt sich zunächst nur eine geringe Verbesserung von rund 2.0 %. In Woche 4 bleibt der Effekt mit rund 0.5 % schwach ausgeprägt. Ab Woche 5 verstärkt sich die Verbesserung deutlich und erreicht rund 7.5 %, bevor sie in Woche 6 mit rund 5.0 % weiterhin klar positiv bleibt. Die Trendlinie weist insgesamt auf eine zunehmende Verbesserung des Umweltprofils über die Zeit hin.

Bei den Schüler:innen (SuS) ist die zeitliche Dynamik wiederum stärker ausgeprägt. Während zu Beginn der Testphase nur geringe Veränderungen sichtbar sind (rund 0.5 % in Woche 2), steigt der Umwelt-Score ab Woche 4 moderat an (rund 2.5 %). In Woche 5 erreicht die Verbesserung mit rund 9.5 % ihren Höchstwert und bleibt in Woche 6 mit rund 7.5 % weiterhin deutlich positiv. Dies deutet auf einen zunehmenden Effekt der Interventionen im Zeitverlauf hin, der sich gegen Ende der Testphase leicht abschwächt.

Bei den Lehrpersonen (LP) zeigt sich ein weniger gleichmäßiger Verlauf. In Woche 2 ist eine leichte Verbesserung von rund 2.0 % erkennbar, gefolgt von einer temporären Verschlechterung in Woche 4 (knapp -2.0 %). In den Wochen 5 und 6 kehrt sich dieser Effekt wieder um, mit Verbesserungen von rund 5.0 % bzw. rund 3.5 %. Die Trendlinie deutet insgesamt auf eine moderate Verbesserung des Umwelt-Scores über die Zeit hin.

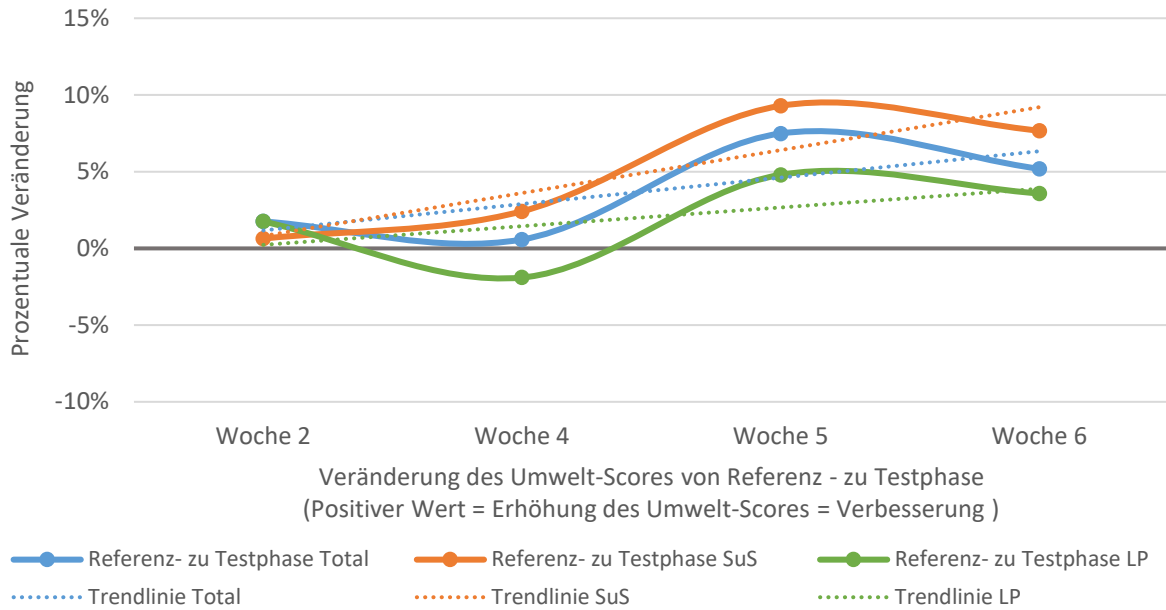


Abbildung 11: Zeitliche Entwicklung der prozentualen Veränderung des gewichteten Umwelt-Scores des Verpflegungsverhaltens von der Referenz- zur Testphase, dargestellt für Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und die Gesamtebene (Total). Positive Werte entsprechen einer Verbesserung des Umweltprofils (Erhöhung des Umwelt-Scores). Die gestrichelten Linien zeigen lineare Trendlinien.

Ergänzend zur Umwelt-Score-Analyse werden die absoluten Veränderungen der gewichteten EcoGrade-Klassierungen betrachtet. Abbildung 12 zeigt diese Veränderungen von der Referenz- zur Testphase über die betrachteten Wochen und bildet direkte Stufenwechsel ab.

Auf der Gesamtebene (Total) bleibt das Grading auf den Stufen C- resp. C (Woche 2 und 4). In Wochen 5 und 6 erfolgt jeweils eine Stufenverbesserung von C- zu C resp. von C+ zu B-.

Bei den Schüler:innen (SuS) zeigen sich die absoluten Verbesserungen bereits ab Woche 4. Während in Woche 2 noch kein Stufenwechsel erkennbar ist (C-), erfolgen in jeder der drei letzten Wochen eine Stufenverbesserung von C- zu C in den Wochen 4 und 5 resp. von C zu C+ in der letzten Woche.

Bei den Lehrpersonen (LP) ist die Entwicklung insgesamt weniger dynamisch, aber dennoch positiv. Nach einer gleichbleibenden Einstufung in C (Woche 2) und C+ (Woche 4 und 5) zeigt sich in Woche 6 eine Stufenverbesserung von B- zu B.

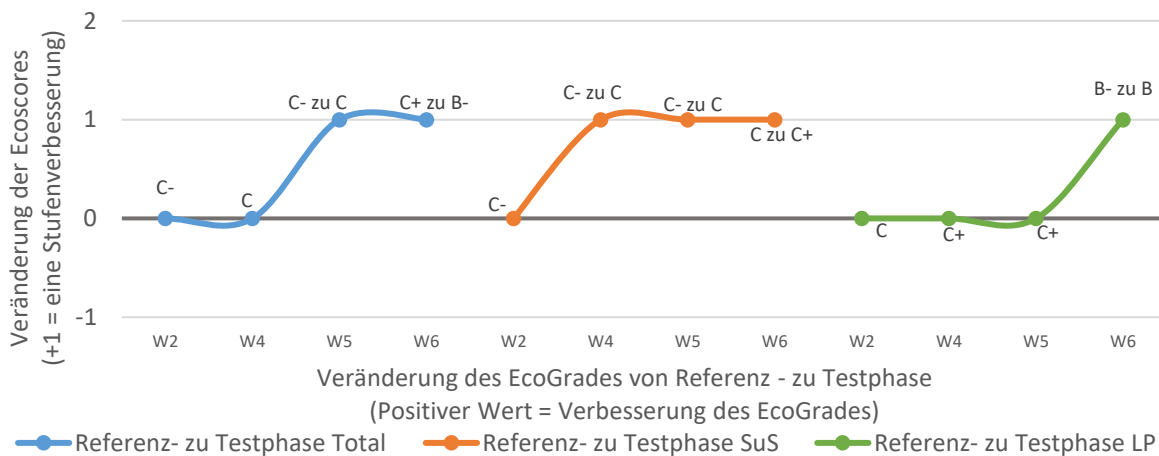


Abbildung 12: Zeitliche Entwicklung der absoluten Veränderungen des gewichteten EcoGrades des Verpflegungsverhaltens von der Referenz- zur Testphase, dargestellt für Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und die Gesamtebene (Total). Positive Werte entsprechen einer Verbesserung der EcoGrade-Klassierung um mindestens eine Stufe.

## 4 Ergebnisse aus der Online-Umfrage und Interviews

Die Datenerhebung erwies sich insgesamt als nicht aussagekräftig. Es wurden 8 WAH-Lehrpersonen via Anfrage-Mail angeschrieben und gebeten sowohl die Online-Umfrage im Unterricht mit ihrer/n Klasse/n durchzuführen als auch sich für ein ca. 20-minütiges Online-Gespräch zur Verfügung zu stellen. Es gingen 39 ausgefüllte Fragebögen ein. Darunter sind Schüler:innen aus folgenden Schulstufen vertreten: 3. Bez., 2. Sekundar und 1. Real. Trotz Reminder-Mails blieb der Rücklauf deutlich unter der angestrebten Beteiligung, sodass keine repräsentativen Aussagen abgeleitet werden können. Auf die Interviewanfragen gab es ebenfalls wenige Rückmeldungen, was die Durchführung auf 2 Teilnehmende beschränkte. Die rund 20-minütigen Gespräche fanden am 18.12.2025 und am 09.01.2026 statt. Die unzureichende Datengrundlage limitiert die Interpretierbarkeit der Ergebnisse und erlaubt keine verlässlichen Schlussfolgerungen zu ziehen. Trotzdem werden nachstehend einige Erkenntnisse wiedergegeben:

Von den 39 Schüler:innen, die den Fragebogen ausgefüllt haben, gaben 21 an nie in der Mensa zu essen. Eine Person hat angegeben, das vergünstigte Angebot «Hit» ausgewählt zu haben. Der häufigste Grund für die Wahl eines Menüs war, dass die Person Lust darauf hatte (12 Nennungen). Vier von 18 Schüler:innen haben die Preisänderung wahrgenommen. Bei den Fragen zu den Unterrichtsmaterialien zeigte sich, dass etwa die Hälfte der Schüler:innen die Unterrichtsmaterialien als interessant respektive uninteressant bewertet. Die Mehrheit gibt jedoch an, dass sie dadurch eher nicht zum Nachdenken über die eigene Ernährung angeregt wurden und auch nicht motiviert wurden, ein Menü in der Mensa auszuprobieren.

Eine Rückmeldung aus der Fachschaftssitzung WAH im Februar 2026 ergab, dass alle Lehrpersonen Unterrichtseinheiten in allen Klassen umgesetzt hatten, wobei jedoch nur die Basissequenzen genutzt wurden.

Aus den beiden Interviewgesprächen ging hervor, dass die befragten Lehrpersonen im Unterricht praxisorientierte Einheiten umsetzten, in denen fleischlose und möglichst saisonale Gerichte zubereitet wurden. Eine Lehrperson ergänzte dies durch eine kurze Einführung zu nachhaltiger Ernährung und dem ECO-SCORE®. Einige Schülerinnen und Schüler zeigten sich interessiert am Thema und es entstanden einige Diskussionen über vegetarische Ernährung, in denen vereinzelt der Wunsch nach spezifischen Gerichten (vegetarisch wie auch mit Fleisch) geäußert wurde. Eine Lehrperson beschrieb das Pilotprojekt als Anstoss zur Auseinandersetzung mit dem Thema, konnte jedoch die Tiefe des entwickelten Bewusstseins aufgrund heterogener Klassenstrukturen und der unterschiedlichen Mensanutzung nur begrenzt beurteilen.

Als Verbesserungsvorschläge wurden von den beiden Lehrpersonen mehr Zeit für die Thematik, eine fächerübergreifende Einbettung sowie vielfältige didaktische Methoden wie Gruppenarbeiten, Videos oder Quiz-Formate genannt. Die Preisanpassungen wurden grundsätzlich als sinnvollen Ansatz zur Sensibilisierung betrachtet. Eine Lehrperson äusserte jedoch, dass sie eine vegetarische Ernährung aufgrund der Hormonentwicklung frühestens ab 15 Jahren unterstützen würde. Des Weiteren merkten sie an, dass Geschmack und Preis entscheidend seien für die Jugendlichen und aktuell bei den vegetarischen Gerichten die Proteine fehlen würden. Weitere Ideen zur Förderung von nachhaltiger Ernährung waren: Niederschwellige „Specials“ in Form von Snacks anstatt einer Hauptmahlzeit; eine Aktionswoche, in welcher das Thema vertiefter thematisiert werden könnte, sowie stärkere schulische oder mediale Begleitmassnahmen.

## 4.1 Synthese

Das Pilotprojekt «Ecopreis an der Burghalde» untersuchte die Wirksamkeit einer kombinierten Intervention aus monetären Anreizen, Umweltkennzeichnung und pädagogischer Sensibilisierung auf das Verpflegungsverhalten der Schüler:innen der Schule Burghalde. Ziel war es, durch die gezielte Vergünstigung nachhaltiger Menüs, die Einführung des ECO-SCORE® und die Integration von niederschwelligen Unterrichtseinheiten zum Thema ein Bewusstsein für klimafreundliche Ernährung zu schaffen und messbare Verhaltensänderungen zu bewirken.

### Entwicklung Absatzzahlen und Erlös

Das Verkaufsvolumen unterscheidet sich zwischen Referenz- und Testphase (-17.5). Im paarweisen Wochenvergleich liegt das Verkaufsvolumen der Testphase in allen betrachteten Wochen unter dem jeweiligen Referenzwert. Die relativen Unterschiede reichen von rund -8.0 % (Woche 2) über etwa -10.5 % (Woche 5) bis zu rund -20.5 % (Woche 6) und rund -29.0 % (Woche 4). Da die Mensabesuche gemäss Aussagen der SV Group stark schwanken können, wird diese Volumenentwicklung nicht als direkte Wirkung der Intervention interpretiert. Der stärkste Einbruch erfolgte zudem bei den Pommes (-37%) und weniger bei den Menülinien.

Der Erlös ging ebenfalls um 17.5 % zurück. Der durchschnittliche Erlös pro Verkauf blieb unverändert und beträgt in beiden Phasen rund CHF 7.95. Was aufzeigt, dass pro verkauftes Menü - ohne Berücksichtigung der Warenkosten - keine Mindereinnahmen entstanden sind.

### Erkenntnisse zur Menüwahl

Die Analyse der Verkaufsdaten zeigt eine strukturelle Verschiebung in der Menüwahl während der Testphase. Besonders hervorzuheben sind folgende Punkte:

- *Zunahme der Nachfrage nach nachhaltigen Menülinien:* Der nachgefragte Anteil der vergünstigten und als klimafreundlich gekennzeichneten Menülinie HIT stieg bei den Schüler:innen von 13 % auf 17 %. Auch die vegetarisch geprägte Linie s'Zwei verzeichnete einen Zuwachs von 24 % auf 28%.
- *Rückgang weniger nachhaltiger Optionen:* Die Wahl der klassischen Fleischmenüs (s'Eis) sank leicht von 38% auf 35%, während der Anteil des sogenannten «Renner-Menüs» (Schnitzel und Pommes) bei den Schüler:innen deutlich von 19 % auf 13 % zurückging. Letzteres könnte ein Hinweis darauf sein, dass ECO-SCORE® hier spezifisch gewirkt hat, da der Renner durchgehend mit einem orangen D+ sichtbar negativ bewertet wurde.
- *Abnahme bei Pommes:* Besonders deutlich war der Rückgang bei den separat verkauften Portionen Pommes frites. Hier fand somit eine Verschiebung zu den Menülinien statt, was positiv im Sinne einer ausgewogenen Ernährung zu beurteilen ist.

Diese Ergebnisse verdeutlichen, dass Jugendliche auf eine Kombination aus Preisvorteilen und Transparenz (ECO-SCORE®) reagieren, selbst wenn ihre Essensentscheidungen oft stark «lustgesteuert» sind.

Der Grösseneffekt der Verschiebungen ist vergleichbar mit den Effekten im Projekt «Klimapreis», mit dem die ZHAW zusammen mit der Stadt Zürich eine klimabasierte Preisteuerung an den Stadtspitälern Zürich und Waid getestet hat. Dort wurde jedoch auf die Preissteuerung fokussiert mit einer niederschwelligen Begleitkommunikation. Im vorliegenden Projekt fand eine Kombination von Interventionen statt und es kann nicht festgestellt werden, welche besonders wirksam war. Es ist anzunehmen, dass die Kombination sinnvoll und wichtig war, um den beobachteten Effekt zu erreichen. Zu beachten ist noch, dass Rückmeldungen von Mensabesuchenden ergaben, dass das HIT-Menü an verschiedenen

Tagen schnell ausverkauft war – dies bedeutet, dass die Lenkungswirkung zumindest an einigen Tagen nicht voll ausgenutzt werden konnte, da das Angebot gar nicht mehr verfügbar war.

#### Erkenntnisse zu den Umwelt- und Klimawirkungen

Die Verschiebungen im Wahlverhalten schlugen sich in einer verbesserten Ökobilanz des gesamten Verpflegungsangebots nieder:

- *THG-Reduktion*: Die gewichteten durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro Menü sanken auf Gesamtebene um etwa 4 %. Bei den Schüler:innen war der Rückgang mit rund 5 % (von 1.75 kg auf 1.66 kg CO<sub>2</sub>e) am stärksten ausgeprägt.
- *Verbesserung des Umwelt-Scores*: Der durchschnittliche Umwelt-Score des Verpflegungsverhaltens stieg insgesamt von 50 auf 51,5 Punkte. Das Verpflegungsverhalten der Schüler:innen verbesserte sich dabei von einer unterdurchschnittlichen Bewertung (EcoGrade C-) hin zu einer stabilen C-Bewertung, was dem Durchschnitt des gesamten Angebots entspricht.

Diese Grösseneffekte der Verbesserung der Ökobilanz sind wiederum mit den Effekten im Projekt «Klimapreis» vergleichbar, auch dort wurden Effekte zwischen 4% und 7% erreicht.

#### Erkenntnisse zu Zeitreiheneffekten

Die Zeitreihenanalyse zeigte bei den Schüler:innen den Verlauf der Präferenzverschiebung. Es zeigte sich zuerst ein gewisser «Novelty-Effekt»: Die Menülinie HIT wurde zu Beginn der Testphase verhältnismässig häufig gewählt. Diese Präferenzverschiebung im Vergleich zur Referenzphase nahm bis zum Ende der Testphase zwar ein wenig ab, blieb aber bestehen. Auch die Anteile von s'Zwei lagen im Verlauf der Testphase über dem Referenzniveau. Gleichzeitig wurde das Renner-Menü deutlich seltener gewählt als zuvor, vor allem in den späteren Wochen. Für das Menü s'Eis lässt sich keine eindeutige Richtung der Präferenzverschiebung erkennen.

Bei der Analyse der Emissionsreduktion zeigte sich ein leichter Trend zu einer zunehmenden Emissionsreduktion im Verlauf der Testphase. Dasselbe zeigte sich für die Entwicklung des Umweltscores. Die Umweltwirkungen stellten sich also nicht sofort ein, sondern bauten sich über mehrere Wochen auf. Dies spricht dafür, dass die Kombination aus Preisanpassung, Umweltkennzeichnung und Unterricht im Zeitverlauf zu einer Veränderung des Verpflegungsverhaltens führen kann.

#### Erkenntnisse zum begleitenden Unterricht

Die begleitenden Unterrichtseinheiten im Fach WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) dienten dazu, das notwendige Hintergrundwissen zu vermitteln. Alle WAH-Lehrpersonen setzten die vorgeschlagenen Grundbausteine zum Thema nachhaltige Ernährung um. Die einzelnen Rückmeldungen der LP legen nahe, dass die Ansätze im Projekt grundsätzlich als zweckmässig erachtet wurden, die inhaltliche Begleitung im Unterricht jedoch mehr Zeit als vorhanden war benötigen würde.

#### Fazit zur Zielerreichung

Als Fazit kann festgehalten werden, dass das Ziel einer erhöhten Wahl von nachhaltigen Menüs bei den Schüler:innen während der Pilotphase erreicht werden konnte. Die Präferenzverschiebung blieb während der Testphase bestehen und die Umweltauswirkungen konnten über die Testphase verbessert werden. Die Verschiebungen sind vom Umfang her vergleichbar mit ähnlichen Projekten mit erwachsenen Zielgruppen. Dies bedeutet, dass Kinder und Jugendliche durch Preisanreize, kombiniert mit Information und Bildung, zur Wahl von nachhaltigeren Menüs motiviert werden können. Inwiefern dies auch zu einer Bewusstseinsentwicklung für die Wichtigkeit einer nachhaltigen Ernährung führte, kann nicht abschliessend beantwortet werden.

## 4.2 Empfehlungen

Auf Basis der Ergebnisse des Pilotprojekts lassen sich Empfehlungen für die Weiterentwicklung und mögliche Skalierung ableiten.

- **Preisliche Anreize weiterführen und gezielt einsetzen:** Die Ergebnisse zeigen, dass die Vergünstigung der umweltfreundlicheren Menülinie zu einer erhöhten Nachfrage geführt hat. Preisliche Anreize sollten daher – sofern organisatorisch und finanziell möglich – beibehalten oder weiterentwickelt werden. Insbesondere kann eine gezielte Preisgestaltung dazu beitragen, den Preisabstand zwischen weniger nachhaltigen Optionen (z. B. Pommes oder stark fleischhaltigen Menüs wie der Renner) und ausgewogeneren Menülinien zu verringern. Dies kann nicht nur ökologische, sondern auch gesundheitliche Effekte unterstützen. Gleichzeitig zeigt die Analyse, dass keine Mindereinnahmen pro verkauftes Menü entstanden sind, wobei dies bei einer dauerhaften Implementierung weiter geprüft werden müsste.
- **Umweltkennzeichnung dauerhaft implementieren:** Die Einführung des ECO-SCORE® hat zur Transparenz über die Umweltwirkungen der Menüwahl beigetragen und dürfte insbesondere bei klar negativ bewerteten Optionen wie der Renner eine lenkende Wirkung entfaltet haben. Eine dauerhafte und gut sichtbare Integration der Umweltkennzeichnung im Mensabetrieb wird daher empfohlen.
- **Mengenplanung anpassen:** Die durch Preisanreize und Umweltkennzeichnung entstandene Lenkungswirkung sollte durch eine entsprechende Mengenplanung unterstützt werden. Bei einer Implementierung der Massnahmen sollte eine allfällig verstärkte Nachfrage möglichst rasch bedient werden. Im vorliegenden Projekt konnte zumindest an einigen Tagen das Potenzial nicht voll ausgeschöpft werden, da das verbilligte Menü schnell ausverkauft war.
- **Menügestaltung weiterentwickeln:** Neben der Preisgestaltung spielt das konkrete Angebot eine zentrale Rolle. Der Ersatz von umweltschädlicheren Menüs mit umweltfreundlichen Angeboten bietet den grössten Hebel für Umwelt- und Klimawirkungen – in der Regel kann dadurch noch mehr eingespart werden als mit einer Preissteuerung. Dies erfordert eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Menüplanung hin zu attraktiven, geschmacklich überzeugenden und proteinreichen vegetarischen und veganen Gerichten. Dabei sollte auch geprüft werden, wie klimafreundlichere Optionen verstärkt in allen Menülinien – nicht nur in der HIT-Linie – integriert werden können, um die Auswahl insgesamt nachhaltiger zu gestalten.
- **Nachhaltige Ernährung stärker im Unterricht verankern:** Die pädagogische Begleitung zum Thema nachhaltige Ernährung sollte weiterhin einen wichtigen Platz im BNE-Unterricht einnehmen. Dabei wird empfohlen, das Thema nachhaltige Ernährung nicht nur im Fach WAH, sondern fächerübergreifend zu behandeln, um eine stärkere Verankerung im Schulalltag zu erreichen. Die im Rahmen dieses Projekts erarbeiteten Unterrichtseinheiten können hierfür gerne verbreitet und weiter eingesetzt werden. Ergänzend zu regulären Unterrichtseinheiten können vertiefende Formate wie Projektwochen, Themenaktionen oder schulweite Wettbewerbe zur nachhaltigen Ernährung geprüft werden.

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beispielhafter Ausschnitt eines Menüwochenplans mit dem ECO-SCORE® menüspezifischen jeweilig menüspezifischen EcoGrade. ....	9
Abbildung 2: Visuelle Kommunikation mit Plakaten und Menüstellern bei der Menüausgabe, 06.12.2025, Nina Minder.....	11
Abbildung 3: Aggregierte Verkaufszahlen (VZ) und Erlöse in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), dargestellt für alle Gästegruppen insgesamt sowie getrennt für Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Pommes sind ausschließlich auf der Gesamtebene ausgewiesen; Free-Choice-Angebote sind nicht enthalten. ....	15
Abbildung 4: Durchschnittlicher Erlös pro Verkauf in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), dargestellt für alle Gästegruppen (inkl. Pommes) insgesamt sowie getrennt für Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Die Werte ergeben sich aus dem Verhältnis von Gesamterlösen zu Verkaufszahlen.....	15
Abbildung 5: Prozentuale Anteile der verkauften Menülinien in der Referenzphase und der Testphase, dargestellt nach Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Abgebildet sind die Menülinien S'Eis, S'Zwei, HIT, Renner sowie Free Choice. .	16
Abbildung 6: Total der verkauften Menülinien in der Referenzphase und der Testphase, dargestellt auf Gesamtebene (Total) Abgebildet sind die Menülinien S'Eis, S'Zwei, HIT, Renner sowie Free Choice (ohne Pommes).....	17
Abbildung 7: Trendlinien der prozentualen Veränderung der Beliebtheit der Menülinien innerhalb eines Tages im Verlauf der Testphase, dargestellt getrennt nach Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) sowie auf Gesamtebene (Total). ....	18
Abbildung 8: Gewichtete durchschnittliche Treibhausgasemissionen (THGE) pro Menü in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), dargestellt auf Gesamtebene (Total) sowie getrennt nach Schüler:innen (SuS) und Lehrpersonen (LP). Die Werte geben die verkaufsgewichteten durchschnittlichen CO <sub>2</sub> e-Emissionen pro Menü in kg CO <sub>2</sub> e wieder. Zusätzlich ist in Grau der ungewichtete Durchschnitt der THGE aller angebotenen Menüs dargestellt. ....	19
Abbildung 9: Zeitliche Entwicklung der prozentualen Veränderung der gewichteten durchschnittlichen Treibhausgasemissionen (THGE) des Verpflegungsverhaltens von der Referenz- zur Testphase, dargestellt für Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und die Gesamtebene (Total). Positive Werte entsprechen einer Reduktion der THGE. Die gestrichelten Linien zeigen lineare Trendlinien.....	20
Abbildung 10: Gewichteter durchschnittlicher Umwelt-Score des Verpflegungsverhaltens in der Referenzphase (RPH) und der Testphase (TPH), getrennt nach Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und Gesamtebene (Total). Zusätzlich dargestellt ist der ungewichtete Durchschnitts-Umwelt-Score aller angebotenen Menüs (in Grau) (inkl. zugehöriger EcoGrade).....	21
Abbildung 11: Zeitliche Entwicklung der prozentualen Veränderung des gewichteten Umwelt-Scores des Verpflegungsverhaltens von der Referenz- zur Testphase, dargestellt für Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und die Gesamtebene (Total). Positive Werte entsprechen einer Verbesserung des Umweltprofils (Erhöhung des Umwelt-Scores). Die gestrichelten Linien zeigen lineare Trendlinien.....	22
Abbildung 12: Zeitliche Entwicklung der absoluten Veränderungen des gewichteten EcoGrades des Verpflegungsverhaltens von der Referenz- zur Testphase, dargestellt für Schüler:innen (SuS), Lehrpersonen (LP) und die Gesamtebene (Total). Positive Werte entsprechen einer Verbesserung der EcoGrade-Klassierung um mindestens eine Stufe.....	22

## **Tabellenverzeichnis**

Tabelle 1: Auszug aus dem Dokument «Lehrpersonen-Kommentar», Übersicht der Bausteine .....	10
--	----

## Anhang A: Unterrichtsmaterial

Zurück zum Kapitel: Unterrichtseinheiten.



# Nachhaltige Ernährung

Unterrichtseinheiten zum Projekt «Ecopreis  
Burghalde»

Kommentar für Lehrpersonen

Autor\*innen: Nina Minder & Annette Jenny

Life Sciences und Facility Management, ZHAW

## Überblick

Die Unterrichtseinheiten sind im Rahmen des Projekts «Ecopreis Burghalde» von der ZHAW erstellt worden und richten sich an alle Schüler:innen der Burghalde sowie an die WAH-LP.

**Mit kurzen, niederschweligen Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung soll ein (erstes) Bewusstsein der Schüler:innen für die Wichtigkeit einer nachhaltigen Ernährung geweckt werden und die Bereitschaft für eine nachhaltige Ernährung gestärkt werden.**

Die WAH-LP sind gebeten, die **Unterrichtseinheit(en) nach den Herbstferien und bis vor der Pilotphase** mit den angepassten Preisen, sprich vom **13. bis 31. Oktober 2025** in ihren Unterricht einzubinden.

Die Unterrichtseinheiten setzen sich aus verschiedenen Bausteinen zusammen. Es gibt Grundbausteine (Baustein A, E, H) und weiterführende Bausteine (Baustein B, C, D, F, G, I). Die Unterrichtseinheiten können nach Belieben zusammengestellt werden, wobei die Grundbausteine möglichst integriert werden sollten. Die Grundbausteine A und H sollten möglichst für die Stufen WAH1 und WAH2 umgesetzt werden. Der Baustein E sollte möglichst für alle Stufen umgesetzt werden. Diese Grundbausteine A und E sind zudem in zwei unterschiedlichen Niveaus (A.1 / A.2 und E.1 / E.2) ausgearbeitet, wobei die Zahl 1 jeweils für das höhere Niveau und die Zahl 2 für das tiefere Niveau steht.

Bausteine	Für wen?	Dauer	Didaktische Funktion
<b>Baustein A.1 &amp; A.2:</b> Auswahl mit Auswirkung	Alle SuS / Grundbaustein für WAH 1 & 2	20 Minuten	Erste Einführung und Hintergrund zum Thema Ernährung und Umweltauswirkungen geben
<b>Baustein B:</b> Bauch entscheidet mit	weiterführend	30 Minuten	Das eigene Essverhalten reflektieren
<b>Baustein C:</b> Cool und KRAFTvoll mit Kichererbsen und Co.	weiterführend	30 Minuten	Perspektivwechsel; die Chancen von pflanzlichen Proteinen kennenlernen & was es für einen Einfluss auf die eigene Gesundheit haben kann
<b>Baustein D:</b> Videos zu Ernährung & Klima und Landwirtschaft	weiterführend	15-25 Minuten	Visualisierung von Themen: Auswirkung Ernährung auf die Umwelt, Vision einer nutztierfreien Landwirtschaft
<b>Baustein E.1 &amp; E.2:</b> ECO-SCORE® von Beelong erklärt	Alle SuS / Grundbaustein für alle	20-30 Minuten	Das Ziel und die Anwendung des ECO-SCORE® wird erklärt
<b>Baustein F:</b> Fussabdruck auf dem Teller (Ökobilanzierung)	Weiterführend, aufbauend auf Baustein E	30 Minuten	Tieferes Verständnis für das Thema Ökobilanzierung
<b>Baustein G:</b> Günstiger geniessen, grün gedacht – was passiert in unserer Mensa?	weiterführend	50 Minuten	Das Pilotprojekt «Ecopreis Burghalde» mit Bezug auf die eigene Mensa verstehen. Weitere Ideen für nachhaltige Ernährung an der Burghalde sammeln.
<b>Baustein H:</b> Handeln! Faustregeln für eine umweltfreundliche Ernährung	Alle SuS / Grundbaustein für WAH 1&2	25 Minuten	Das Thema Ernährung und dessen Einfluss auf die Umwelt wird mit Faustregeln zusammengefasst und konkrete Tipps für das eigene Handeln werden erarbeitet
<b>Baustein I:</b> Innovativ kochen, nachhaltig geniessen	Nur für LP weiterführend	Keine Angabe	Rezept-Inspirationen (Kochbücher) für LP für den Kochunterricht

Die Unterrichtseinheiten sind kompatibel mit dem Lehrplan 21 und den WAH-Kompetenzen und sollen folgende Kompetenzen fördern:

1. Die Schülerinnen und Schüler können beschreiben, wie unsere Ernährung die Umwelt beeinflusst.  
(Baustein A: Einstieg über Medien und Texte)
2. Die Schülerinnen und Schüler können einfache Angaben zur Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln machen.  
(Baustein B: Eigene Konsumgewohnheiten analysieren)
3. Die Schülerinnen und Schüler können Informationen zum ECO-SCORE® (und zur Ökobilanzierung verstehen) und in eigenen Worten wiedergeben.  
(Bausteine E & F: Einführung in Nachhaltigkeitsbewertungen)
4. Die Schülerinnen und Schüler können einfache Ideen nennen, wie sie sich im Alltag umweltfreundlicher ernähren können.  
(Baustein G & H: Ideen, Faustregeln und eigene Vorsätze entwickeln)

## Aufbau und Hinweise zur Durchführung

Die Unterrichtseinheit setzt sich aus einem SuS-Dossier und diesem LP-Kommentar zusammen, die entweder analog oder digital bearbeitet werden können. Hier eine Übersicht:

Materialien	Funktion
SuS-Dossier	Strukturierte Lernaufgaben zu den Bausteinen A bis H.
LP-Kommentar	Didaktische Hinweise für die LP

Die Unterrichtseinheit ist so gestaltet, dass die SuS möglichst selbständig damit arbeiten können. Die Lehrperson ist somit überwiegend in einer beratenden Rolle und Inputs ihrerseits halten sich in Grenzen. Für organisatorische Aufgaben (Vorbereitung, Gruppenbildung, Druck von Unterlagen) sollte jedoch etwas Zeit eingeplant werden.

**WICHTIG:** Die Unterrichtseinheiten sind Vorschläge. Sie dürfen die Unterlagen jederzeit anpassen, damit es für Sie und Ihren Unterricht stimmig ist sowie eigene Ideen einbringen.

Gerne stehen wir bei Fragen oder für einen Austausch zur Verfügung! [nina.minder@zhaw.ch](mailto:nina.minder@zhaw.ch)

### Baustein A.1: Auswahl mit Auswirkung

a) *Allgemeine Hinweise*

Der Baustein dient der inhaltlichen Einführung ins Thema sowie der kognitiven und emotionalen Aktivierung der Schüler:innen. Durch die Auseinandersetzung mit Tagesaktualitäten zum Thema Ernährung und Umwelt werden sie an die Herausforderungen und Fragen zum Einfluss der Ernährung auf die Umwelt herangeführt. Der Inhalt dieses Bausteins ist für ein höheres Niveau. Für ein tieferes Niveau: siehe Baustein A.2.

b) *Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson*

- Druck von SuS-Dossier, Baustein A.1

i.

c) *Feinplanung*

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
10'	Aufgabe 1 Das Thema Ernährung in den Medien (3 Schlagzeilen)	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein A; danach selbständiges Ausfüllen des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite  Hier sind die Quellen zu den Zeitungsartikeln aufgeführt:  b) Quelle Artikel 1: <a href="#">Umbau von Landwirtschaft und Ernährung: Dem Klima zuliebe: Bund plant Offensive für vegetarisches Essen   Tages-Anzeiger</a>  c) Quelle Artikel 2: <a href="#">Lebensmittelpyramide: Ernährungsempfehlungen des Bundes analysiert   Tages-Anzeiger</a>  d) Quelle Artikel 3: <a href="#">Mehr als nur Nahrungsaufnahme   Unternehmensportal</a>	- SuS-Dossier, S. 4-7
10'	Aufgabe 2 Text zum Einstieg und Kontext	[Einzelarbeit]  Kurze Einführung mittels Text und Beantworten von Fragen zum Text Quelle Text: <a href="#">Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt</a>  selbständiges Ausfüllen des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	- SuS-Dossier, S. 7-8

## Baustein A.2: Auswahl mit Auswirkung

### a) Allgemeine Hinweise

Der Baustein dient der inhaltlichen Einführung ins Thema sowie der kognitiven und emotionalen Aktivierung der Lernenden. Durch die Auseinandersetzung mit Tagesaktualitäten zum Thema Ernährung und Umwelt werden sie an die Herausforderungen und Fragen zum Einfluss der Ernährung auf die Umwelt herangeführt. Der Inhalt dieses Bausteins ist für ein tieferes Niveau. Für ein höheres Niveau: siehe Baustein A.1

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck von SuS-Dossier, Baustein A.2

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
10'	Aufgabe 1 Das Thema Ernährung in den Medien (3 Schlagzeilen)	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein A; danach selbständiges Ausfüllen des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite  Hier sind die Quellen zu den Zeitungsartikeln aufgeführt: e) Quelle Artikel 1: <a href="#">Umbau von Landwirtschaft und Ernährung: Dem Klima zuliebe: Bund plant Offensive für vegetarisches Essen   Tages-Anzeiger</a> f) Quelle Artikel 2: <a href="#">Lebensmittelpyramide: Ernährungsempfehlungen des Bundes analysiert   Tages-Anzeiger</a> g) Quelle Artikel 3: <a href="#">Mehr als nur Nahrungsaufnahme   Unternehmensportal</a>	SuS-Dossier, S. 9-12
10'	Aufgabe 2 Text zum Einstieg und Kontext	[Einzelarbeit]  Kurze Einführung mittels Text und Beantworten von Fragen zum Text Quelle Text: <a href="#">Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt</a>  selbständiges Ausfüllen des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S. 12-13

## Baustein B: Bauch entscheidet mit

### a) Allgemeine Hinweise

In diesem Baustein geht es darum, dass sich die SuS Gedanken über ihr eigenes Essverhalten machen und ihr eigenes Verhalten reflektieren.

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein B

ii.

### c) Feinplanung

<b>Zeit</b>	<b>Thema / Aufgabe</b>	<b>[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise</b>	<b>Benötigtes Material</b>
15'	Aufgabe 1 Reflexion des eigenen Essverhaltens	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein B; danach selbständiges Ausfüllen des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.14-15
15'	Aufgabe 2 Ergebnisse aus vorheriger Aufgabe diskutieren	[Kleingruppe; 3-4 SuS]  LP teilt die Klasse in 3-4er-Gruppen ein. LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.15

### Baustein C: Cool und KRAFTvoll mit Kichererbsen und Co.

*a) Allgemeine Hinweise*

In diesem Baustein lernen die SuS, dass pflanzliche Proteine nicht nur für die eigene Gesundheit Vorteile haben, sondern auch für die Umwelt. In einem Alter, in welchem Fitness und Muskeln trendy sind, können sie die Superpower der pflanzlichen Proteine entdecken.

*b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson*

- iii. - Druck SuS-Dossier, Baustein C
- iv. - Computer mit Internetverbindung, Webseite zum «Audio Walk Proteingarten der ZHAW» aufrufen
- v. - Wandtafel oder online Tool für das Zusammentragen der Frage 1-3 im Plenum vorbereiten
- vi.

*c) Feinplanung*

<b>Zeit</b>	<b>Thema / Aufgabe</b>	<b>[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise</b>	<b>Benötigtes Material</b>
10'	Aufgabe 1 Proteine im Alltag	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein C; danach selbständiges Ausfüllen des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.16
20'	Aufgabe 2 Audiosequenzen zum Proteingarten	[Plenum, 2er-Gruppen]  Vorlesen des Auftrags in Baustein C  Die Audiosequenzen beziehen sich auf den Garten im Campus Grüental in Wädenswil. In den Audiosequenzen wird von den Vorbereitungen zum Proteinfest gesprochen. Für den Ortsbezug kann die LP auf Google Maps zuerst den Standort der Schule Burghalde und dann den Garten auf dem Campus in Wädenswil zeigen: <a href="#">Grüental ZHAW Wädenswil - Google Maps</a>  Auf dem Bild ist mit roter Farbe der Bereich markiert, in welchem sich die Stationen des Proteingartens befinden.	- SuS-Dossier, S.17 - Computer mit Internetverbindung, um Audiosequenzen abzuspielen - Wandtafel oder online Tool (z.B.Mentimeter), um Antworten auf Frage 1-3 im Plenum zu sammeln



Folgende Audiosequenzen aus dem «Audio Walk Proteinwende» in aufgeführter Reihenfolge abspielen lassen:

- 1. Start
- 2. Bewegung und Gesundheit – Proteine für deinen Körper
- 6. Soja – Vielseitig, aber umstritten

Link zur Webseite und den Audiosequenzen: [Proteingarten – Hülsenfrüchte für eine nachhaltige Zukunft | ZHAW Life Sciences und Facility Management](#)

Während SuS Fragen 1 bis 3 diskutieren, bereitet LP Wandtafel oder online Tool (z.B. Mentimeter) vor, um im Plenum die Antworten der SuS zu sammeln.

Antworten zu Frage 1 und 2:

#### **Für welche Funktionen im Körper sind Proteine wichtig?**

Proteine sind die Grundbausteine des Lebens: Proteine geben uns Energie, helfen beim Muskelaufbau.

Proteine sind bei der Regeneration von Haare und Haut beteiligt und unterstützen die Funktion des Immunsystems.

#### **Was sind Vor- und Nachteile von Soja?**

Vorteile: Soja liefert ein vollständiges Aminosäureprofil, es beinhaltet alle essenziellen Aminosäuren

Nachteile: Ein grosser Teil des weltweit produzierten Sojas wird nicht direkt von Menschen verzehrt, sondern dient als Futtermittel für Tiere, insbesondere in der

		Fleischproduktion. D.h. grosser Flächenverbrauch durch teilweise Abholzung, welcher negative Umweltauswirkungen zur Folge hat (Reduktion der Biodiversität, gespeichertes CO <sub>2</sub> im Boden/Holz wird freigesetzt, Zerstörung von wertvollen Ökosystemen). Ausserdem wird Soja oft in grossen Monokulturen angebaut und es werden viele Pestizide verwendet.	
--	--	---	--

## Baustein D: Dialog über umweltfreundliche Ernährungssysteme

### a) Allgemeine Hinweise

In diesem Baustein sollen die SuS über das Medium Film emotional und visuell zum Thema Ernährung und Klima sowie zum Thema tierfreundlicher Landwirtschaft abgeholt werden und sich Gedanken zu diesen Themen machen.

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein D
- Computer mit Internetverbindung, Link zum Video aufrufen

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
5' – 15'	Aufgabe 1 Video schauen	[Plenum]  Vorlesen des Auftrags in Baustein D  Hier sind mögliche Videos zum Thema Ernährung zur Auswahl aufgeführt  Welcher Einfluss hat Essen aufs Klima? Von SRF Kids – Clip und klar! [04:33] <a href="https://youtu.be/djZLlwc6ktg?si=9oPXqdhIB_KxgAp">https://youtu.be/djZLlwc6ktg?si=9oPXqdhIB_KxgAp</a>  TransFARMation – Der Weg in eine friedliche Landwirtschaft [15:08] <a href="#">TransFARMation – Der Weg in eine friedliche Landwirtschaft</a>	SuS-Dossier, S.18
10'	Aufgabe 2 Fragen zum Video beantworten	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein D; danach selbständiges Beantworten der Fragen zum Video durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.18-19

## Baustein E.1: ECO-SCORE® von Beelong erklärt

### a) Allgemeine Hinweise

In diesem Baustein lernen die SuS den ECO-SCORE® kennen, welcher in der Mensa genutzt wird, um den Nachhaltigkeitsgrad der Menüs zu kennzeichnen. Sie lernen auch, welche Methode dahintersteckt (Grundprinzip, keine Details). Das ist ein Grundbaustein und wir empfehlen, dass alle SuS diesen Baustein im Unterricht bearbeiten. Der Inhalt dieses Bausteins ist für ein höheres Niveau. Für ein tieferes Niveau: siehe Baustein E.2

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein E.1
- Computer mit Internetverbindung, Links zu den Videos aufrufen

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
15'	Aufgabe 1 Text zum ECO-SCORE®	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein E; danach selbständiges Bearbeiten des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.20-25
15'	Aufgabe 2	[Plenum, Kleingruppe; 3-4 SuS]  Links zu den Videos: <a href="#">ECO SCORE® by Beelong DE</a> <a href="#">Der Beelong Kalkulator</a>  LP teilt die Klasse in 3-4er-Gruppen ein.	- SuS-Dossier, S.26 - Computer mit Internetverbindung für das Abspielen der Videos

## Baustein E.2: ECO-SCORE® von Beelong erklärt

### a) Allgemeine Hinweise

In diesem Baustein lernen die SuS den ECO-SCORE® kennen, welcher in der Mensa genutzt wird, um den Nachhaltigkeitsgrad der Menüs zu kennzeichnen. Sie lernen auch, welche Methode dahintersteckt (Grundprinzip, keine Details). Das ist ein **Grundbaustein** und wir empfehlen, dass alle SuS diesen Baustein im Unterricht bearbeiten. Der Inhalt dieses Bausteins ist für ein tieferes Niveau. Für ein höheres Niveau: siehe Baustein E.1

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein E.2
- Computer mit Internetverbindung, Links zu den Videos aufrufen  
viii.

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
5'	Aufgabe 1	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein E; danach selbständiges Bearbeiten des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.27
15'	Aufgabe 2	[Plenum, Kleingruppe; 3-4 SuS]  Links zu den Videos: <a href="#">ECO SCORE® by Beelong DE</a> <a href="#">Der Beelong Kalkulator</a>  LP teilt die Klasse in 3-4er-Gruppen ein.	- SuS-Dossier, S.28 - Computer mit Internetverbindung für das Abspielen der Videos

## Baustein F: Fussdruck auf dem Teller (Ökobilanzierung)

### a) Allgemeine Hinweise

Dieser Baustein ist eine Vertiefung zu Baustein E. Die SuS lernen, was Ökobilanzierungen sind und wieso sie wichtig sind. Illustriert wird dies am Beispiel eines Schoggistängelis.

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein F  
ix.

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
5'	Aufgabe 1	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein E; danach selbständiges Bearbeiten des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.29
10'	Aufgabe 2	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein E; danach selbständiges Bearbeiten des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.30-32
15'	Aufgabe 3	[Kleingruppen; 3-4SuS]  LP teilt die Klasse in Gruppen auf.	SuS-Dossier, S.32

## Baustein G: Günstiger geniessen, grün gedacht – was passiert in unserer Mensa?

### a) Allgemeine Hinweise

In diesem Baustein lernen die SuS das Pilotprojekt Ecopreis besser kennen und werden aufgefordert, weitere Ideen zu sammeln, welche die SuS der Burghalde motivieren und unterstützen könnten, sich umweltfreundlicher zu ernähren.

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein G
- Computer mit Internetverbindung für Recherche
- Miroboard erstellen und koordinieren

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
10'	Aufgabe 1	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein G; danach selbständiges Bearbeiten des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.33-34
40'	Aufgabe 2	[Kleingruppe; 3-4 SuS, Plenum,]  LP teilt die Klasse in 3-4er-Gruppen ein. LP stellt sicher, dass SuS Zugang zum Internet für die Bildersuche haben  LP koordiniert Miroboard und leitet Diskussion im Plenum	- SuS-Dossier, S.34 - Computer mit Internetverbindung für das Suchen von Bildern

## Baustein H: Handeln! Faustregeln für eine umweltfreundliche Ernährung

### a) Allgemeine Hinweise

In diesem Baustein erhalten die SuS Faustregeln, um sich umweltfreundlich zu ernähren. Die SuS sind zudem aufgefordert, einen Vorsatz zu bilden und geben sich gegenseitig Tipps zu deren Umsetzung.

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- Druck SuS-Dossier, Baustein H

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
10'	Aufgabe 1	[Einzelarbeit]  Vorlesen des Auftrags in Baustein E; danach selbständiges Bearbeiten des Dossiers durch die SuS  LP steht bei Fragen beratend zur Seite	SuS-Dossier, S.35
15'	Aufgabe 2	[Gruppenarbeit; 5-6 SuS]  LP teilt die Klasse in Gruppen auf.	SuS-Dossier, S.36

## Baustein I: Innovativ kochen, nachhaltig geniessen

### a) Allgemeine Hinweise

Dieser Baustein ist für die Lehrpersonen gedacht, die auch Kochunterricht geben. In den bisherigen Bausteinen wurde das Thema Ernährung und deren Auswirkungen auf die Umwelt theoretisch behandelt. In diesem Baustein sind Rezeptbücher aufgelistet, welche als Inspiration für den praktischen Teil – das Kochen – im WAH-Unterricht können.

### b) Vorbereitungsaufgaben für Lehrperson

- - Evtl. Rezepte vorkochen und ausprobieren
- - Lebensmittelbestellung, evtl. Rezept ausdrucken für Kochunterricht

### c) Feinplanung

Zeit	Thema / Aufgabe	[Arbeitsform] / didaktische Kommentare und Hinweise	Benötigtes Material
	Inspiration für den Kochunterricht	Greentopf vegetarisch vegan vielfältig <a href="#">Greentopf von Autorinnen-und Autorenteam. Bücher   Orell Füssli</a>  Klimatopf zukunftsfähig nachhaltig genussvoll <a href="#">"Klimatopf" online kaufen</a>  Cooking For Future 110 Rezepte mit klimafreundlichen Zutaten <a href="#">"Cooking for Future" online kaufen</a>  Leaf to Root <a href="#">«Leaf to root» – Gemüse vom Blatt bis zur Wurzel</a>  Fooby als Suchmaschine für Rezepte verwenden. (mit 1705 veganen Rezepten und 5444 vegetarischen Rezepten) <a href="#">Suchergebnisse   fooby.ch</a>	



# Nachhaltige Ernährung

Unterrichtseinheiten zum Projekt «Ecopreis  
Burghalde»

Dossier für Schüler\*innen

Dein Name: .....

Autor\*innen: Nina Minder & Annette Jenny  
Life Sciences und Facility Management, ZHAW

## Impressum

Das Layout und die Struktur dieses Dossiers sind angelehnt an die Unterrichtsunterlagen aus dem Projekt «Zwischenhalte Zukunft» der ZHAW, der Pädagogischen Hochschule Bern und *éducation21*, Autor\*innen: Moritz Gubler (PHBern), Sarah-Jane Conrad (PHBern), Audine Brechbühler (PHBern), Petra Bättig-Frey (ZHAW), Monica Ursina Jäger (ZHAW), Tanja Stern (*éducation21*).

Die Grundlagen und Illustration/Tabellen zum Lebenszyklus eines Schoggistängelis im Baustein F wurden dem Schuldossier *#misläbe* entnommen ([#misläbe - Die Ausstellung über dich. | ZHAW Life Sciences und Facility Management](#)).




Die Aufgaben in diesem Dossier wurden teilweise mit Unterstützung von ChatGPT 3.5 erstellt (Ideengenerierung, textliche Vorschläge).

Vom 3.11. bis 13.12. werden im Rahmen des Projekts «Ecopreis Burghalde» in der Mensa die Menüs auf der Linie «Hit» umweltfreundlicher und günstiger angeboten. Diese Menüs werden auch mit dem «ECO-SCORE®» gekennzeichnet.

Im WAH-Unterricht werdet ihr einige Hintergründe dazu anschauen. Das vorliegende Dossier enthält verschiedene Aufgaben, mit denen ihr lernt:

- Welchen Einfluss deine Ernährung auf die Umwelt hat.
- Warum manche Lebensmittel besser für die Umwelt sind als andere.
- Was der ECO-SCORE® ist – und wie er dir hilft, nachhaltigere Entscheidungen zu treffen.
- Welche Möglichkeiten du hast, in deinem Alltag einen Unterschied zu machen

Das Dossier enthält verschiedene **Arten von Aufgaben**. Diese sind jeweils unterschiedlich gekennzeichnet:

	<b>Informationen</b> und <b>Fragen</b> , die für die Bearbeitung von Aufgaben <b>wichtig und hilfreich</b> sind.
	Bearbeitung von Aufgaben in <b>Einzelarbeit</b> und <b>eigenständiges Nachdenken</b> . Wenn möglich ohne Hilfe von anderen.
	<b>Austausch</b> und Bearbeitung von Aufgaben <b>zu zweit</b> , in <b>Kleingruppen</b> oder als <b>ganze Klasse</b> .



*Herzlich willkommen beim Baustein A.1: Auswahl mit Auswirkung!*

*In diesem Baustein erhältst du mehr über das Themen Ernährung, und was die Ernährung für einen Einfluss auf unsere Umwelt hat.*

In einer ersten Aufgabe lernst du das Thema Ernährung in den Medien kennen. Unten siehst du die Titelseite von drei verschiedenen Zeitungsartikeln. In der zweiten Aufgabe liest du zur Einführung einen Text und beantwortest Fragen.



SCHWEIZ

Abotage geschenkt!

Login



Abstimmungen

Tamedia-Umfragen

[Startseite](#) | [Schweiz](#) | Umbau von Landwirtschaft und Ernährung: Dem Klima zuliebe: Bund plant Offensive für vegetarisches Essen

Umbau von Landwirtschaft und Ernährung

## Dem Klima zuliebe: Bund plant Offensive für vegetarisches Essen

Die Klimastrategie des Bundes sieht vor, dass die Bevölkerung mehr pflanzliche Kost zu sich nimmt statt Fleisch. Die Landwirtschaft soll sich danach richten. Doch das Thema ist hoch politisch und emotional.

Publiziert: 20.08.2023, 12:42

309 | |



Arbeiter ernten Salat im Regen: Der Bund will das Essverhalten der Schweizer Bevölkerung ändern.  
Foto: Gian Ehrenzeller (Keystone/Symbolbild)



## Empfehlungen des Bundes

## Halb so viel Fleisch? Immer noch viel zu viel für die Umwelt!

Ist eine klimaschonende Ernährung im Rahmen der aktuellen Schweizer Lebensmittelpyramide überhaupt möglich? Ein neuer Bericht liefert die Antwort.



Joachim Laukenmann

Publiziert: 13.01.2025, 07:46

89



Selbst mit einer stark von Verzicht geprägten Diät gelingt es nicht ganz, die Klimaziele des Bundesrats einzuhalten.

Foto: Dan Kitwood (Getty Images)

Paid Post

Ernährung

## Mehr als nur Nahrungsaufnahme

Welche Ernährungsform ist die beste? Während laut einer aktuellen Studie die Devise lautet «Hauptsache gesund», steht uns in der Schweiz beim Aspekt Nachhaltigkeit weniger Flexibilität zu.

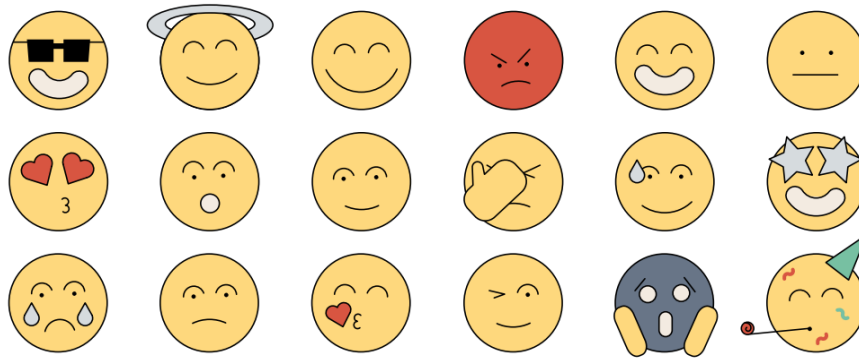


Wie und was wir essen, beeinflusst jedoch nicht nur Wohlbefinden und Gesundheit, sondern auch die Umwelt und das Klima.



### Aufgabe 1 Was lösen diese Schlagzeilen in dir aus?

- Betrachte** die drei Schlagzeilen der Zeitungsartikel.
- Was lösen diese Schlagzeilen bei dir aus? **Beschreibe** mit Hilfe von Emojis und eigenen Worten, wie du dich beim Betrachten der Schlagzeilen fühlst. Ordne in der Tabelle jedem Artikel ein bis zwei Emojis zu und versuche, die Gefühle und die Gründe dafür so genau wie möglich zu beschreiben.



Artikel	Emoji	Gefühl und Begründung
1		
2		
3		



### Aufgabe 2

- a) Lies den untenstehenden Text zum Thema Ernährung und Umwelt aufmerksam durch. **Unterstreiche** mit deiner Lieblingsfarbe Textstellen, die dir wichtig erscheinen.

Die Ernährung hat in der Schweiz erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt und gehört neben Wohnen und Mobilität zu den drei wichtigsten Bereichen des Konsums mit dem grössten ökologischen Fussabdruck. Rund ein Drittel der Umweltbelastung wird durch die Produktion, Verarbeitung, den Transport und den Konsum von Lebensmitteln verursacht. Besonders problematisch sind tierische Produkte wie Fleisch und Milch. Sie verursachen deutlich höhere Treibhausgasemissionen als pflanzliche Produkte, vor allem durch Methan aus der Viehhaltung und Stickstoffüberschüsse durch Düngung. Der hohe Fleischkonsum trägt wesentlich zur Klimaerwärmung, zur Überdüngung von Böden und Gewässern sowie zum Verlust von Biodiversität bei.

Ein weiterer grosser Umweltfaktor ist der Import von Lebensmitteln. Zwei Drittel der Umweltbelastungen durch die Schweizer Ernährung entstehen im Ausland – etwa durch die Produktion von Futtermitteln oder durch die Kultivierung importierter Nahrungsmittel. Auch Getränke wie Kaffee und Wein haben eine hohe Umweltwirkung, vor allem durch den Einsatz von Pestiziden und langen Transportwegen.

Um diese Belastungen zu verringern, empfiehlt das Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine stärker pflanzenbasierte Ernährung, den bewussten Konsum tierischer Produkte sowie die Reduktion von Food-Waste. Etwa ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet, was rund ein Viertel der gesamten Umweltbelastung der Ernährung ausmacht. Weitere wichtige Massnahmen sind der Kauf regionaler, saisonaler Produkte, der Verzicht auf beheizte Treibhäuser sowie die Förderung umweltschonender Produktionsmethoden.



- b) **Überlege** dir drei wichtige Kernaussagen aus dem Text, die dir nach dem Lesen noch im Kopf geblieben sind.
- c) **Schreibe** die drei Kernaussagen unten auf.

Das sind meine drei Kernaussagen:

- 
- 
-



*Herzlich willkommen beim Baustein A.2: Auswahl mit Auswirkung!*

*In diesem Baustein erhältst du mehr über das Themen Ernährung, und was die Ernährung für einen Einfluss auf unsere Umwelt hat.*

In einer ersten Aufgabe lernst du das Thema Ernährung in den Medien kennen. Unten siehst du die Titelseite von drei verschiedenen Zeitungsartikeln. In der zweiten Aufgabe liest du zur Einführung einen Text und beantwortest Fragen.



SCHWEIZ

Abotage geschenkt!

Login



Abstimmungen

Tamedia-Umfragen

[Startseite](#) | [Schweiz](#) | Umbau von Landwirtschaft und Ernährung: Dem Klima zuliebe: Bund plant Offensive für vegetarisches Essen

Umbau von Landwirtschaft und Ernährung

## Dem Klima zuliebe: Bund plant Offensive für vegetarisches Essen

Die Klimastrategie des Bundes sieht vor, dass die Bevölkerung mehr pflanzliche Kost zu sich nimmt statt Fleisch. Die Landwirtschaft soll sich danach richten. Doch das Thema ist hoch politisch und emotional.

Publiziert: 20.08.2023, 12:42

309 | |



Arbeiter ernten Salat im Regen: Der Bund will das Essverhalten der Schweizer Bevölkerung ändern.

Foto: Gian Ehrenzeller (Keystone/Symbolbild)



WISSEN

Abotage geschenkt!

Login

[Geschichte](#) [Natur](#) [Technik](#) [Klimawandel](#)[Startseite](#) | [Wissen](#) | [Lebensmittelpyramide: Ernährungsempfehlungen des Bundes analysiert](#)

### Empfehlungen des Bundes

## Halb so viel Fleisch? Immer noch viel zu viel für die Umwelt!

Ist eine klimaschonende Ernährung im Rahmen der aktuellen Schweizer Lebensmittelpyramide überhaupt möglich? Ein neuer Bericht liefert die Antwort.

**Joachim Laukenmann**

Publiziert: 13.01.2025, 07:46

89



Selbst mit einer stark von Verzicht geprägten Diät gelingt es nicht ganz, die Klimaziele des Bundesrats einzuhalten.

Foto: Dan Kitwood (Getty Images)

Paid Post

Ernährung

## Mehr als nur Nahrungsaufnahme

Welche Ernährungsform ist die beste? Während laut einer aktuellen Studie die Devise lautet «Hauptsache gesund», steht uns in der Schweiz beim Aspekt Nachhaltigkeit weniger Flexibilität zu.

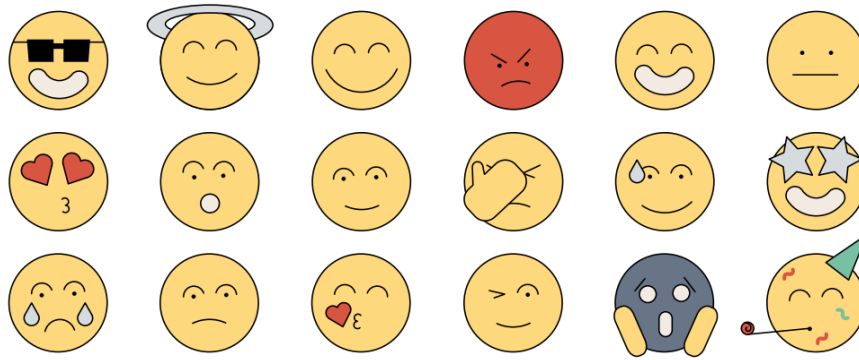


Wie und was wir essen, beeinflusst jedoch nicht nur Wohlbefinden und Gesundheit, sondern auch die Umwelt und das Klima.



### Aufgabe 1 Was lösen diese Schlagzeilen in dir aus?

- Betrachte** die drei Schlagzeilen der Zeitungsartikel.
- Was lösen diese Schlagzeilen bei dir aus? **Beschreibe** mit Hilfe von Emojis und eigenen Worten, wie du dich beim Betrachten der Schlagzeilen fühlst. Ordne in der Tabelle jedem Artikel ein bis zwei Emojis zu und versuche, die Gefühle und die Gründe dafür so genau wie möglich zu beschreiben.



Artikel	Emoji	Gefühl und Begründung
1		
2		
3		



**Aufgabe 2**

a) **Lies** den untenstehenden Text zum Thema Ernährung und Umwelt aufmerksam durch. **Unterstreiche** mit deiner Lieblingsfarbe Textstellen, die dir wichtig erscheinen.

In der Schweiz schadet unser Essen der Umwelt. Zusammen mit Wohnen und Verkehr gehört es zu den grössten Problemen. Ein Drittel der Umweltschäden entsteht durch das Herstellen, Verarbeiten, Transportieren und Essen von Lebensmitteln.

Vor allem Fleisch und Milchprodukte sind schlecht für die Umwelt. Kühe stossen Methan aus, und für das Tierfutter braucht es viel Dünger. Wer viel Fleisch isst, trägt zur Klimaerwärmung und zur Verschmutzung von Boden und Wasser bei. Auch viele Tier- und Pflanzenarten verschwinden dadurch.

Viele Lebensmittel kommen von weit her. Beim Anbauen und Transportieren entstehen grosse Umweltschäden – zum Beispiel bei Kaffee oder Wein. Chemikalien und lange Wege verschlimmern das Problem.

Das Bundesamt für Umwelt rät, beim Einkaufen und Essen mehr auf die Umwelt zu achten. Dazu gehört, öfter pflanzliche Lebensmittel zu wählen und weniger Fleisch und Milchprodukte zu essen. Wichtig ist auch, weniger Essen wegzuwerfen – heute landet etwa ein Drittel davon im Müll. Am besten kauft man Produkte aus der Region

und zur passenden Jahreszeit. Lebensmittel aus beheizten Gewächshäusern sollte man vermeiden, weil sie viel Energie verbrauchen. Außerdem hilft es, Produkte zu wählen, die umweltfreundlich hergestellt wurden.



- b) **Überlege** dir drei wichtige Kernaussagen aus dem Text, die dir nach dem Lesen noch im Kopf geblieben sind.
- c) **Schreibe** die drei Kernaussagen unten auf.

Das sind meine drei Kernaussagen:

- 
- 
-



*Herzlich Willkommen beim Baustein B: Bauch entscheidet mit.*

*In diesem Baustein geht es darum, dass du über dein eigenes Essverhalten nachdenkst. Wenn du Hunger hast, spürst du das vielleicht im Bauch oder du stellst dir vor, was du jetzt gerne essen würdest.*

*Unser Essen betrifft nicht nur uns selbst. Die Wahl unserer Nahrungsmittel hat auch Auswirkungen auf unsere Gesundheit, unsere sozialen Beziehungen, auf die Lebensmittelindustrie und eben auch die Umwelt.*

Untenstehend findest du Fragen, die dich zum Reflektieren einladen.

### Aufgabe 1



- a) **Beantworte** die Fragen: Welche Lebensmittel esse ich regelmässig? Welche fünf Lebensmittel konsumiere ich am häufigsten?

Lebensmittel, die ich regelmässig esse ...

Diese 5 Lebensmittel esse ich am häufigsten ...

- b) **Ergänze** die Tabelle mit deinen fünf Lebensmittel, die du am häufigsten konsumierst. **Überlege** und **notiere** den Verarbeitungsgrad\* (gering, mittel, hoch) sowie die Herkunft des Lebensmittels (Schweiz oder Ausland). Falls du die Herkunft nicht weisst, gib einen Tipp ab und rate. Beispiel: Apfel, Verarbeitungsgrad: gering, Herkunft: Schweiz oder Tiefkühlpizza von Buitoni, Verarbeitungsgrad: hoch, Herkunft: Ausland

\* «Verarbeitungsgrad» bedeutet, wie stark ein Lebensmittel verändert wurde, bevor du es isst. Also: Wie viel wurde daran gemacht? Wurde es nur gewaschen oder geschnitten? Oder wurde es gekocht, gemischt, in eine Verpackung getan und mit Zusatzstoffen verändert? Je mehr Schritte nötig waren, desto höher ist der Verarbeitungsgrad.

Lebensmittel	Verarbeitungsgrad (gering, mittel, hoch)	Herkunft: Schweiz oder Ausland


c) **Beantworte** die Fragen:

Wie oft landen bei dir zu Hause Lebensmittel im Abfall?  
In welchen Situationen passiert das meistens?

Wie oft?	In folgender Situation:

## Aufgabe 2

**Bildet** Gruppen (3-4 SuS).



- a) **Diskutiert** eure Notizen zu dem Lebensmittel, dessen Verarbeitungsgrad und Herkunft sowie eure Überlegungen zu Foodwaste miteinander.
- b) **Beantwortet** die folgenden Fragen in der Gruppe:
  - Könnt ihr Gemeinsamkeiten feststellen?
  - Wo unterschieden sich eure Antworten voneinander?



*Herzlich willkommen zum Baustein C: Cool und KRAFTvoll mit Kichererbsen und Co.*

*Hier lernst du die Bedeutung von Proteinen für unseren Körper, unsere Gesundheit, aber auch für unsere Umwelt.*

Vielleicht bilden die Wörter Proteine, Fitness, Muskeln, Gesundheit für dich einen Match!? Wenn wir über unsere Nahrung oder die Gesundheit unseres Körpers sprechen, begegnen wir früher oder später den Makronährstoffen, zu denen eben Proteine und auch Kohlenhydrate und Fette zählen. Die Welt der Proteine, insbesondere die pflanzlichen Proteine, ist riesig. Unten siehst du ein paar Fragen zum Einstieg. Danach tauchst du ab in die Welt der pflanzlichen Proteine und hörst drei Audiosequenzen dazu.

### Aufgabe 1

**Beantworte** folgende Einstiegsfragen:

- An was denkst du, wenn du Proteine liest?
- Wo im Alltag hast du Berührungspunkte mit Proteinen?



Wenn ich an Proteine denke, dann...	In meinem Alltag...

## Aufgabe 2



Die Proteinwende beschreibt den dringend notwendigen Übergang von einem übermässigen Konsum tierischer Proteine hin zu pflanzlichen Alternativen. In den Gärten auf dem Campus Grüental der Zürcher Fachhochschule gibt es einen Proteingarten mit einem Audio Walk zum Thema Proteinwende. Der Proteingarten zeigt, wie Hülsenfrüchte als pflanzliche Proteinquellen nicht nur unsere Gesundheit fördern, sondern auch einen bedeutenden Beitrag zum Umweltschutz leisten. Du hörst nun drei Audiosequenzen aus dem Audio Walk.

- a) **Höre** aufmerksam zu.
- b) **Bildet** nun 2er-Gruppen. **Diskutiert** zu zweit die folgenden Fragen zu den Audiosequenzen:
  - Frage 1: Für welche Funktionen im Körper sind Proteine wichtig?
  - Frage 2: Was sind Vor- und Nachteile von Soja?
  - Frage 3: Welche pflanzlichen Proteine isst du gerne oder hast du schon mal probiert?
- c) **Sammelt** im Plenum eure Antworten zu den Fragen.

**Notizen zu Frage 1: Für welche Funktionen im Körper sind Proteine wichtig?**

**Notizen zu Frage 2: Was sind Vor- und Nachteile von Soja?**

**Notizen zu Frage 3: Welche pflanzlichen Proteine isst du gerne oder hast du schon mal probiert?**



**Willkommen zum Baustein D: Dialog über umweltfreundliche Ernährungssysteme**  
*In diesem Baustein geht es darum, dass du dich über das Medium Film mit dem Thema Ernährung, Klima und Landwirtschaft auseinandersetzt.*

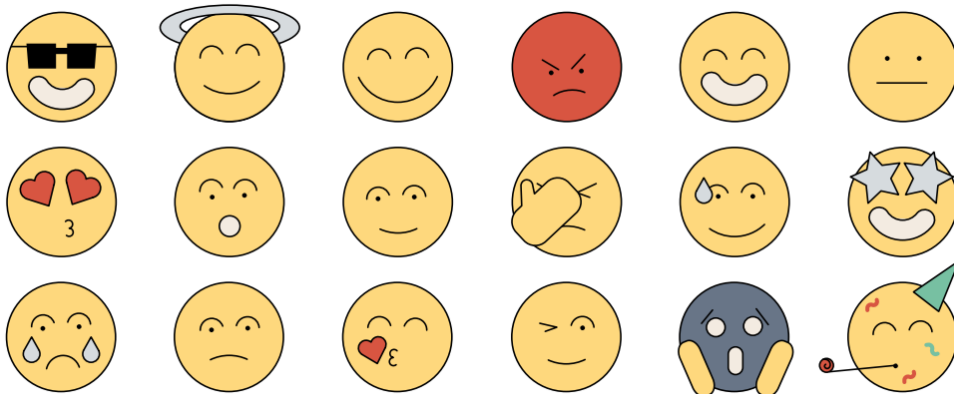
Im Anschluss siehst du ein kurzes Video. Danach sind Fragen zum Video aufgelistet.



**Aufgabe 1**  
 Du wirst nun ein Video sehen. **Schau** aufmerksam zu.



**Aufgabe 2**  
 a) Wie fühlst du dich nach dem Video schauen? **Wähle** ein Emoji aus und **beschreibe** deine Gefühle und Gedanken möglichst genau.  
 b) Beantworte dann die Fragen zum Video.



Emoji	Gefühl und Begründung

<b>Frage</b>	<b>Antwort</b>
Was ist dir am meisten in Erinnerung geblieben vom Video?	
Was hat dich erstaunt im Video?	
Was hat dich am meisten berührt im Video?	



*Willkommen zum Baustein E.1: ECOSCORE® von Beelong erklärt  
In diesem Baustein lernst du die Methode ECO-SCORE® von Beelong kennen.*

*Wie du wahrscheinlich schon mitbekommen hast, wird in deiner Mensa ein Projekt namens «Ecopreis Burghalde» realisiert, welches von der SV-Group und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) durchgeführt wird. Dabei werden ab dem 3.11. während sechs Wochen umweltfreundliche Menüs mit dem ECO-SCORE® A-B zu einem günstigeren Preis angeboten. Wie sich diese Bewertung der Menüs zusammensetzt, lernst du in diesem Baustein.*

Du findest untenstehend einen Text zur Methode. Anschliessend seht ihr zwei kurze Erklärvideos und dann könnt ihr euch gegenseitig in euren eigenen Worten erklären, wie ihr die Methode des ECO-SCORES® verstanden habt.



### **Aufgabe 1**

**Lies** den unterstehenden Text und unterstreiche mit deiner Lieblingsfarbe, die Stellen, die dir wichtig erscheinen.

**a) Was ist der ECO-SCORE® von Beelong?**

**b)** Der ECO-SCORE® by Beelong ist ein Bewertungssystem, das zeigt, wie stark ein Lebensmittel die Umwelt belastet. Er verwendet Daten aus zuverlässigen Quellen wie Ecoinvent, der World Food Database und Agribalyse. Damit berechnet er die Auswirkungen eines Produkts auf Dinge wie:

- den Klimawandel (z. B. durch CO<sub>2</sub>-Ausstoß),
- die Verschmutzung von Wasser,
- den Verbrauch von Wasser und Land.

Zusätzlich berücksichtigt der ECO-SCORE® auch weitere wichtige Themen wie:

- Tierschutz,
- Schutz der Artenvielfalt (Biodiversität),
- Verpackungen.

Der ECO-SCORE® schaut sich alle Schritte an, die ein Lebensmittel durchläuft – vom Anbau oder der Tierhaltung, bis es auf deinem Teller landet. Dabei wird zum Beispiel beachtet, welche Zutaten in einem Produkt enthalten sind, aus welchem Land sie stammen, wie sie angebaut, gezüchtet oder gefangen wurden, wie weit sie transportiert werden müssen und welche Transportmittel sowie Kühlmethode dafür genutzt werden.

Beelong verwendet dafür echte Daten aus der Lebensmittelindustrie. So ist der Score besonders genau. Er hilft Verbraucherinnen, Verbrauchern und Unternehmen,

bessere Entscheidungen zu treffen und so zur Veränderung unseres Ernährungssystems beizutragen.

### Wie setzt sich der ECO-SCORE® zusammen?

Der ECO-SCORE® wird auf einer Skala von A+ bis E- vergeben. A+ ist der beste Score und E- der schlechteste.



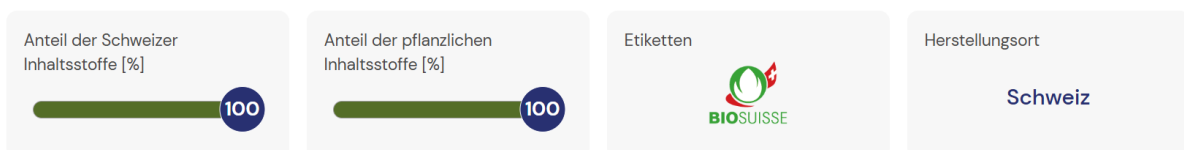
Hier werden dir zwei Beispiele gezeigt, damit du nachvollziehen kannst, wie der ECHO-SCORE zustande kommt:

#### Beispiel 1: Kiwi vaudois BIO Bourgeon

Eine Kiwi vaudois BIO Bourgeon hat einen ECO-SCORE® von A+. Also die beste Bewertung, die möglich ist. Das heisst, diese Kiwi ist nachhaltig.



Weitere Informationen zu Inhaltsstoffen, Labels und Herstellungsort siehst du hier:

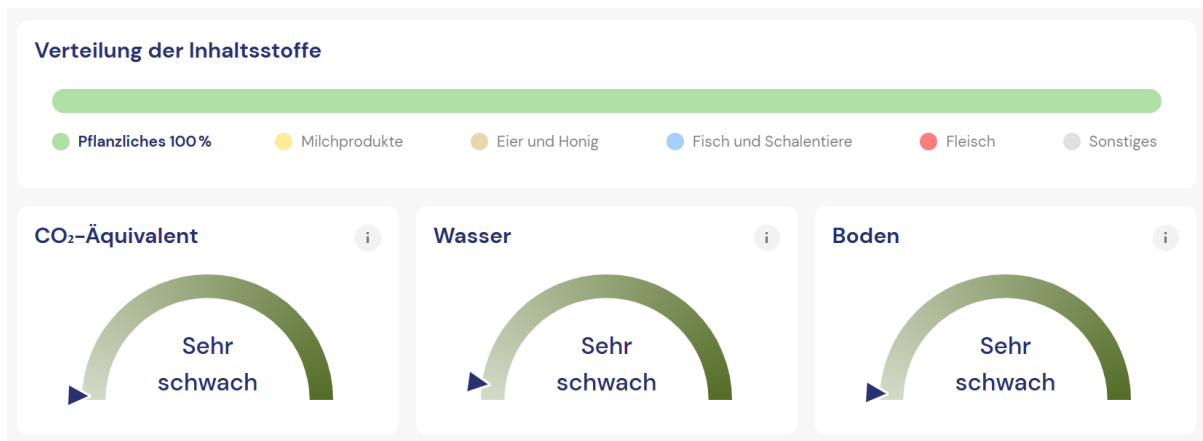


Sowohl der Anteil an Schweizer Inhaltsstoffen als auch der Anteil an pflanzlichen Inhaltsstoffen sind bei der Kiwi 100%. Zudem trägt diese Kiwi das Label BIO Suisse und wurde in der Schweiz produziert. Aber Achtung, dies trifft nur genau auf diese Kiwi vaudois BIO Bourgeon zu. Es gibt auch andere Kiwis aus Neuseeland, China, Italien oder anderen Ländern, die nicht einem Label zugeordnet werden können.

Wie vorher im Text erwähnt wurde, wird für die Berechnung des ECO-SCORES® folgende Faktoren betrachtet:

1. Auswirkungen auf Luft (CO<sub>2</sub>), Wasser und Boden
2. Auswirkungen auf Biodiversität und Tierwohl
3. Herkunft und Saisonalität
4. Verpackung und Konservierungsart

Im Beispiel der Kiwi zeigen die Auswirkungen auf Luft (CO<sub>2</sub>), Wasser und Boden wie folgt:



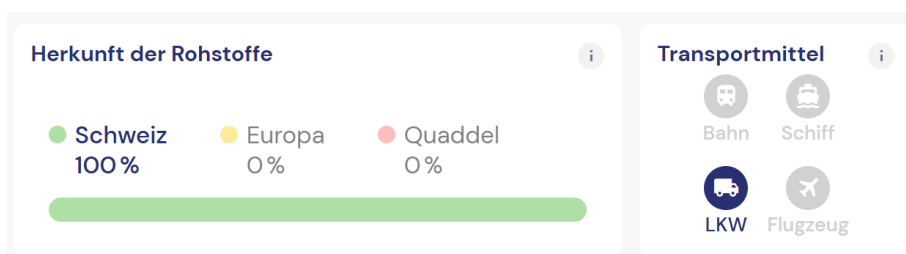
Die Inhaltsstoffe der Kiwi sind zu 100% pflanzlich. Die Auswirkungen auf Luft, Wasser und Boden sind überall sehr schwach.

Die Auswirkungen auf Biodiversität und Tierwohl ist:



Der Wert der Biodiversität liegt bei 100%, das heisst, die Biodiversität wird stark berücksichtigt. Es gibt keine Auswirkungen auf das Tierwohl, da Kiwi keine tierischen Inhaltsstoffe enthält.

Die Herkunft bei der Kiwi ist wie folgt:



Die Herkunft der Kiwi ist zu 100% Schweiz. Die Kiwi wird ausschliesslich mit dem Lastwagen (LKW) transportiert.

Die Verpackung und die Konservierungsart bei der Kiwi sind folgendermassen:

Ohne Tiefkühlung



Hauptverpackung



Keine Verpackung

Die Kiwis werden nicht tiefgekühlt und sind nicht verpackt. Das heisst, die Kiwi liegt ohne Plastik oder Karton im Regal.

Werden nun alle diese Faktoren berücksichtigt, ergibt sich folgende Rechnung:

---

Umwelt-Score	80
Labels und Zucht-/Fangmethoden	20
Bedrohte Arten	0
Landesspezifische Umweltpolitik	10
Verpackung	0
Unternehmenspolitik	4

---

**Insgesamt****100 / 100**

Die Kiwi vaudois BIO Bourgeon hat in der Summe sogar mehr als 100 Punkte und erhält somit den ECO-SCORE® A+.

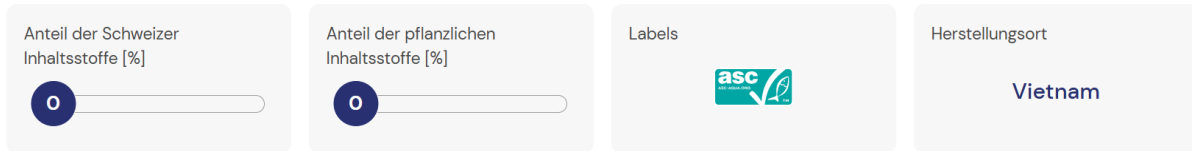
### Beispiel 2: Quality ASC Pangasius Rücken, ohne Haut, ca. 100 - 140 g, tiefgekühlt, 1 kg

Dieser Fisch Pangasius Rücken hat einen ECO-SCORE® von E-. Also die schlechteste Bewertung, die möglich ist. Das heisst, dieser Fisch ist nicht nachhaltig.



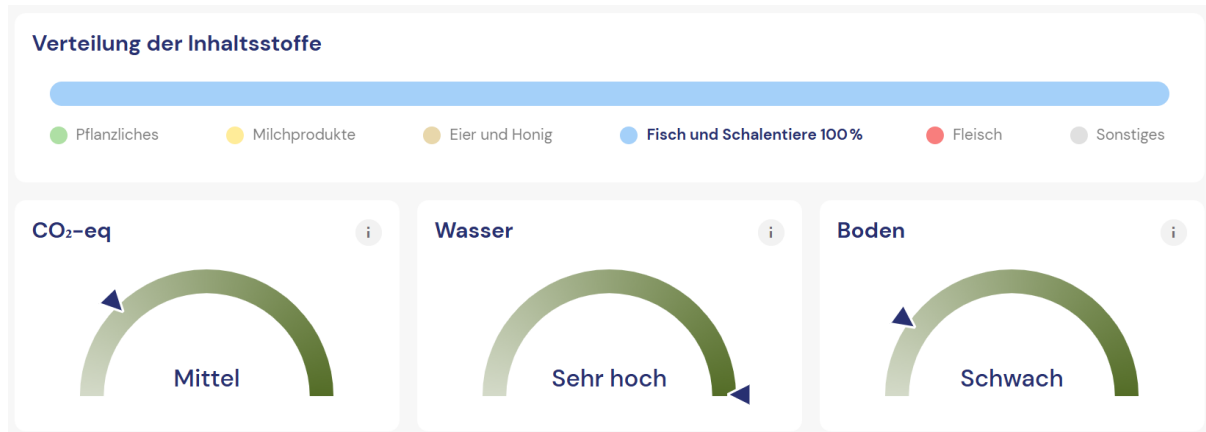
**6/100**  
Schlecht

Weitere Informationen zu Inhaltsstoffen, Labels und Herstellungsort siehst du hier:



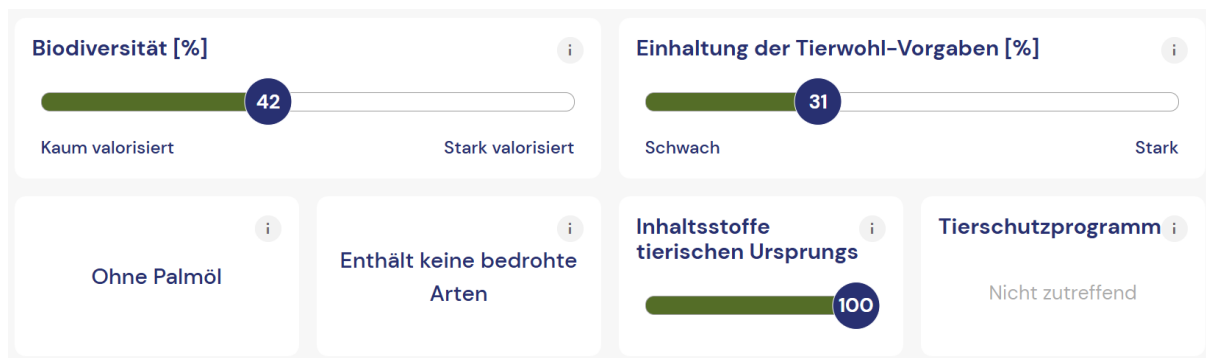
Der Pangasius enthält keine Schweizer Inhaltsstoffe, sprich 0% und keine, also 0% pflanzliche Inhaltsstoffe. Dem Pangasius kann das Label ASC zugeschrieben werden und der Fisch wurde in Vietnam gefischt und verarbeitet.

Die Auswirkungen auf Luft (CO<sub>2</sub>), Wasser und Boden sind wie folgt:



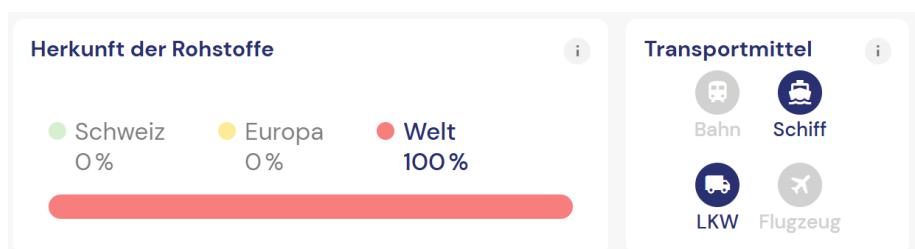
Die Auswirkungen auf die Luft sind mittel. Die Auswirkungen auf Wasser werden als sehr hoch eingestuft und auf den Boden schwach.

Die Auswirkungen auf Biodiversität und Tierwohl ist:



Der Wert der Biodiversität liegt bei 42%, die Biodiversität wird also nicht besonders gut berücksichtigt. Es gibt Auswirkungen auf das Tierwohl und die Einhaltung von Vorgaben ist eher schwach. Immerhin ist die Art nicht bedroht.

Die Herkunft bei dem Pangasius Rücken ist wie folgt:



Die Herkunft ist zu 100% Kategorie «Welt», zuvor hast du bereits gesehen, dass der Fisch aus Vietnam kommt. Der Transport des Pangasius beinhaltet die Transportmittel Lastwagen (LKW) sowie das Schiff.

Die Verpackung und die Konservierungsart beim Pangasius sind folgendermassen:

Tiefkühlprodukt	Hauptverpackung Kunststoff andere
-----------------	--------------------------------------

Der Pangasius-Rücken ist tiefgekühlt und mit einem Kunststoff verpackt.

Werden nun alle diese Faktoren berücksichtigt, ergibt sich folgende Rechnung:

---

Umwelt-Score	0
Labels und Zucht-/Fangmethoden	7
Bedrohte Arten	0
Landesspezifische Umweltpolitik	5
Verpackung	-10
Unternehmenspolitik	4

---

**Insgesamt**

**6 / 100**

Der Pangasius hätte eine Punktezahl von 16, da aber die Verpackung Minuspunkte ergibt, liegt der ECO-SCORE® lediglich bei 6, was einem E- entspricht.



## Aufgabe 2

- Du siehst nun zwei kurze Videos, die den ECO-SCORE® nochmals erklären.
- Bildet** Gruppen (3-4 SuS).
- Erklärt** euch gegenseitig in euren eigenen Worten, was der ECO-SCORE® ist und wie er zustande kommt.
- Notiert** euch Stichpunkte in die untenstehende Tabelle.

Der ECO-SCORE® ist...	Die Berechnung des ECO-SCORES® funktioniert folgendermassen...



*Willkommen zum Baustein E.2: ECOSCORE® von Beelong erklärt  
In diesem Baustein lernst du die Methode ECO-SCORE® von Beelong kennen.*

*Wie du wahrscheinlich schon mitbekommen hast, wird in deiner Mensa ein Projekt namens «Ecopreis Burghalde» realisiert, welches von der SV-Group und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) durchgeführt wird. Dabei werden ab dem 3.11. während sechs Wochen umweltfreundliche Menüs mit dem ECO-SCORE® A-B zu einem günstigeren Preis angeboten. Wie sich diese Bewertung der Menüs zusammensetzt, lernst du in diesem Baustein.*

Du findest untenstehend einen Text zur Methode. Anschliessend seht ihr zwei kurze Erklärvideos und dann könnt ihr euch gegenseitig in euren eigenen Worten erklären, wie ihr die Methode des ECO-SCORES® verstanden habt.



### **Aufgabe 1**

**Lies** den unterstehenden Text und unterstreiche mit deiner Lieblingsfarbe, die Stellen, die dir wichtig erscheinen.

#### **a) Was ist der ECO-SCORE® von Beelong?**

**b)** Der ECO-SCORE® von Beelong zeigt, wie umweltfreundlich ein Lebensmittel ist. Er hilft uns zu verstehen, wie stark ein Produkt die Umwelt belastet.

Dafür nutzt der ECO-SCORE® verlässliche Informationen aus verschiedenen Datenbanken. Mit diesen Daten wird berechnet, wie ein Produkt zum Beispiel das Klima verändert (durch CO<sub>2</sub>), wie viel Wasser und Land es braucht oder ob es Gewässer verschmutzt.

Aber der ECO-SCORE® schaut nicht nur auf die Umwelt. Er beachtet auch andere wichtige Dinge, wie den Tierschutz, den Schutz der Natur und welche Verpackungen verwendet werden.

Dabei wird der ganze Weg des Lebensmittels betrachtet: vom Anbau oder der Tierhaltung, über den Transport, bis das Produkt bei uns auf dem Teller liegt. Es wird geschaut, woher die Zutaten kommen, wie sie hergestellt wurden und wie sie transportiert werden – zum Beispiel mit dem Flugzeug, dem Schiff oder dem Lkw.

Beelong verwendet für den ECO-SCORE® echte Daten aus der Lebensmittelproduktion. Dadurch ist die Bewertung sehr genau. Der Score hilft dabei, bessere Entscheidungen zu treffen – für die Umwelt, für die Tiere und für unsere Zukunft.

### Wie setzt sich der ECO-SCORE® zusammen?

Der ECO-SCORE® wird mit Buchstaben von A+ bis E- angezeigt. A+ bedeutet: sehr gut für die Umwelt. E- bedeutet: sehr schlecht für die Umwelt.



#### Aufgabe 2

- a) Du siehst nun zwei kurze Videos, die den ECO-SCORE® nochmals erklären.
- b) **Bildet** Gruppen (3-4 SuS).
- c) **Erklärt** euch gegenseitig in euren eigenen Worten, was der ECO-SCORE® ist und wie er zustande kommt.
- d) **Notiert** euch Stichpunkte in die untenstehende Tabelle.

Der ECO-SCORE® ist...	Die Berechnung des ECO-SCORES® funktioniert folgendermassen...



*Willkommen zum Baustein F: Fussabdruck auf deinem Teller (Ökobilanzierung)*

*In diesem Baustein geht es um Ökobilanzierungen. Du lernst, was Ökobilanzierungen sind und wieso sie wichtig sind.*

Zuerst kannst du dich zum Thema Ökobilanzen einlesen. Danach wird das Thema in einem Erklärungsvideo nochmals beleuchtet und zum Schluss setzt du dich mit dem Lebenszyklus eines Schoggistängelis auseinander.



### **Aufgabe 1**

**Beantworte** die unterstehende Frage zu Umweltauswirkungen.

Um zu verstehen, was Ökobilanzen sind, müssen wir zuerst verstehen, was Umweltauswirkungen sind. Umweltauswirkungen sind: Veränderungen der Umwelt, die aufgrund menschlicher Tätigkeiten entstehen, zum Beispiel durch Produkte oder Dienstleistungen. Das heisst, eine Umweltauswirkung kann sein: Klimawandel oder Landnutzung.

Welche weiteren Umweltauswirkungen kennst du?

Weitere Umweltauswirkungen sind...
<ul style="list-style-type: none"><li>•</li> <li>•</li> <li>•</li></ul>

Um diese Umweltauswirkungen zu berechnen, kann eine Methode verwendet werden – diese Methode heisst Ökobilanzierung. Denn ein Vergleich zwischen zwei Produkten kann nur fair sein, wenn wirklich alle Umweltauswirkungen miteingerechnet werden. Ökobilanzen betrachten die Umweltbelastung auf dem gesamten Lebensweg von Produkten.



## Aufgabe 2

- a) Lies den unterstehenden Text zum Thema Ökobilanz und unterstreiche mit deiner Lieblingsfarbe die Stellen an, die dir wichtig erscheinen.
- b) Schau dir die Grafik zum Lebenszyklus eines Schoggistängeli genau an. Beantworte die Fragen dazu.

### Was ist eine Ökobilanz?

Eine Ökobilanz betrachtet den ganzen Lebensweg, man sagt auch Lebenszyklus, von Produkten von der Gewinnung der Rohstoffe bis zur Entsorgung. Im Englischen heisst es *Life Cycle Assessment (LCA)*. Wenn du zum Beispiel Pommes isst, dann werden Kartoffelanbau, Transport, Verarbeitung, Kühlung und schliesslich die Zubereitung in der Fritteuse einberechnet. Bei einer Ökobilanz werden alle Lebensstationen eines Produkts untersucht und geschaut, wie viel Energie, Boden, Rohstoffe oder Wasser verbraucht wird und wie viele Schadstoffe entstehen. Die verschiedenen Umweltauswirkungen werden dann mit der Methode der ökologischen Knappheit bewertet. Dabei werden diejenigen Umweltprobleme, welche von der Schweiz als dringend eingestuft werden (z.B. Klimawandel), stärker gewichtet. Damit ist es möglich, dass unterschiedliche Umweltauswirkungen miteinander verrechnet werden können und dies in einer Zahl ausgedrückt wird, nämlich Umweltbelastungspunkte (UBP): 400 UBP entsprechen etwa der Belastung von 1 km Auto fahren.

### Wieso sind Ökobilanzen wichtig?

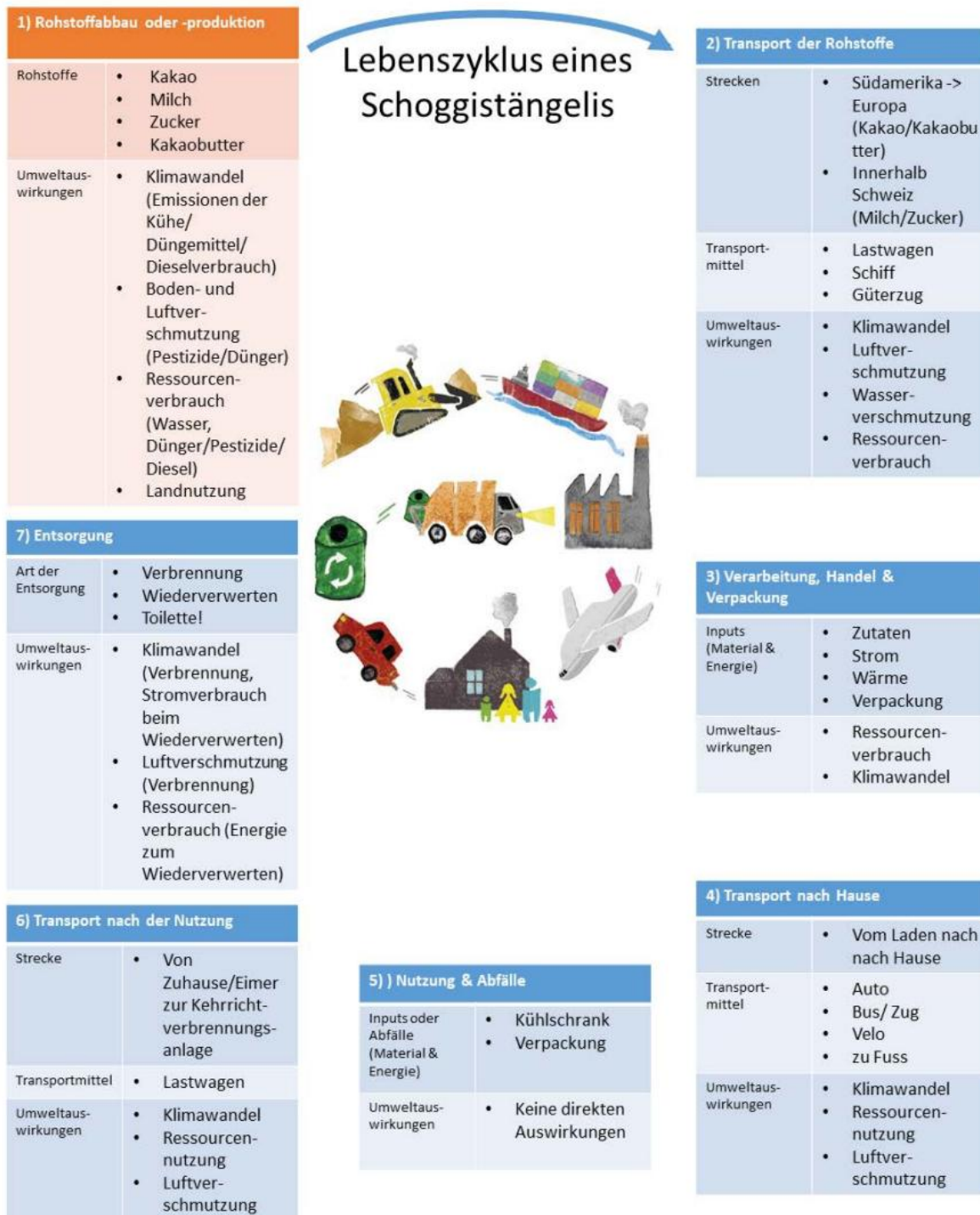
Ökobilanzen sind wichtig, weil sie Umweltwirkungen transparent und nachvollziehbar machen und weil man so besser entscheiden kann, was wirklich umweltfreundlich ist. Manchmal sieht etwas zwar „grün“ aus, schadet der Umwelt aber an anderer Stelle. Auch Unternehmen und die Politik nutzen Ökobilanzen. Sie helfen dabei, neue Produkte nachhaltiger zu entwickeln oder umweltfreundliche Regeln zu schaffen. Außerdem können Firmen zeigen, dass sie verantwortungsvoll mit der Umwelt umgehen.

### Wie sieht der Lebenszyklus eines Schoggistängelis aus?



Du siehst, welche Umweltbelastungen in jedem Schritt des Lebenszyklus eines Schoggistängelis anfallen. Die Umweltbelastung bei der Rohstoffproduktion des

Schoggistängel, also beim Aufziehen der Kakaopflanze, ist am grössten. Deshalb ist dieses Feld orange eingezeichnet.



**Frage 1: Was erstaunt dich beim Betrachten des Lebenszyklus eines Schoggistängelis und wieso?**

**Frage 2: Siehst du Möglichkeiten, wie die Umweltbelastung verringert werden könnte?**



### **Aufgabe 3**

- a) **Bildet** Gruppen von 3 bis 4 Schülerinnen und Schüler.
- b) **Diskutiert** in eurer Gruppe eure Antworten zu den Fragen bezüglich des Lebenszyklus eines Schoggistängelis. Haben euch dieselben Sachen erstaunt? Wo seht ihr Unterschiede? Welche Möglichkeiten seht ihr, um die Umweltbelastung zu verringern?



*Willkommen zum Baustein G: Günstiger geniessen, grün gedacht – was passiert in unserer Mensa?*

*In diesem Baustein wird dir das Projekt «Ecopreis Burghalde» erklärt und du machst dir Gedanken, wie aus deiner Sicht die Mensa in Zukunft umweltfreundlich gestaltet werden könnte.*

Zuerst erhältst du weitere Informationen zum Projekt im untenstehenden Text. Danach kannst du dich kreativ ausleben und mit deiner Klasse ein Moodboard für eine umweltfreundliche Mensa in der Zukunft erstellen.



### Aufgabe 1

- a) **Lies** den unterstehenden Text zum Projekt «Ecopreis Burghalde» aufmerksam durch.
- b) **Schreibe** drei Massnahmen in die Tabelle, welche im Rahmen des Projekts umgesetzt werden und du in den kommenden Wochen in der Mensa sehen wirst oder über die du über einen anderen Kommunikationskanal erfahren wirst.

### Projekt Ecopreis Burghalde erklärt

Im Herbst startet an der Schule Burghalde ein Pilotprojekt zur Förderung nachhaltiger Ernährung. Während einer sechswöchigen Testphase, vom 3. November bis zum 13. Dezember, werden in der Mensa die Menüs mit dem Label ECO-SCORE® von Beelong versehen. Den ECO-SCORE® hast du vielleicht schon in einem anderen Baustein kennengelernt. Mit dem ECO-SCORE® kannst du auf einen Blick erkennen, wie umweltfreundlich dein Essen ist.

Alle Menüs auf der Linie «Hit» sind umweltfreundlich, das heisst, ECO-SCORE® A-B. Zudem sind diese Menüs in dieser Zeit billiger: nämlich 7 CHF statt 8.50 CHF.

Das Ziel des Projekts ist es, dich zu motivieren, neue Gerichte auszuprobieren, die sowohl lecker als auch besser für die Umwelt sind. Dabei bleibt alles freiwillig: Die gewohnten Menüoptionen gibt es weiterhin.

Das Ganze ist ausdrücklich ein Versuch. Es geht nicht darum, dir etwas vorzuschreiben, sondern dir neue Möglichkeiten zu zeigen. Du entscheidest weiterhin selbst, was du essen möchtest. Mit diesem Projekt soll dir aber die Chance geben werden, bewusster zu wählen – und vielleicht dabei neue Lieblingsgerichte zu entdecken.

Am Ende zählt jede Entscheidung, auch die auf deinem Teller. Nutze die Gelegenheit, probiere neue Menüs in deiner Mensa aus.

Das Projekt wird wissenschaftlich von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) begleitet. Sie untersucht, ob die günstigeren Preise dazu führen, dass mehr Schülerinnen und Schüler nachhaltige Menüs wählen. Dazu werden während der Pilotphase dieselben Menüs wie zuvor angeboten, nur mit unterschiedlicher Preisgestaltung. So lässt sich beobachten, ob sich die Essenswahl verändert.

Zusätzlich wird es kurze Umfragen geben, in denen du deine Meinung zum Projekt abgeben kannst. Für die Umfrage werden Lehrpersonen auf dich zukommen. Deine Rückmeldung ist wichtig, denn sie fließt in die Auswertung ein und hilft zu entscheiden, ob solche Massnahmen auch in Zukunft weitergeführt werden sollen.

Massnahme 1	Massnahme 2	Massnahme 3



## Aufgabe 2

- Überlegt** zuerst in Gruppen (3-4 SuS), mit welchen weiteren Massnahmen ein umweltfreundliches Ernährungsverhalten eurer Mitschüler\*innen gestärkt werden könnte – sowohl in der Mensa als auch in der Mittagsverpflegung ausserhalb. Einige Stichworte: Anreize und Belohnungen, Wettbewerbe, Informationen, usw. Seid kreativ! Was bewegt eure Kollegen\*innen?
- Sucht** Bilder, die eure Ideen, welche ihr zuvor gesammelt habt, darstellen
- Fügt** die Ideen und Bilder in das Miroboard ein, sodass ein Moodboard zur umweltfreundlichen Ernährung an der Schule Burghalde entsteht.
- Diskutiert** gemeinsam das Ergebnis. Was gefällt euch und was nicht?



*Willkommen zum Baustein H: Handeln! Faustregeln für ein umweltfreundliche Ernährung*

*In diesem Baustein erhältst du Hilfestellungen, um dich umweltfreundlich zu ernähren.*

Untenstehend erhältst du Faustregeln an die Hand und kannst dir abschliessend überlegen, was du aus dieser Unterrichtseinheit für dich mitnimmst.



### Aufgabe 1

- a) **Lies** die Faustregeln durch.
- b) **Schreibe** für dich 1-2 Faustregeln auf, die du gerne in den nächsten sechs Wochen ausprobieren möchtest.

Folgende Faustregeln sollen dir bei zukünftigen Entscheidungen beim Thema Nahrung, Lebensmittel und Menüs helfen:

1. **Weniger Fleisch – dafür bewusster.** Ein vegetarisches Menü verursacht viel weniger CO<sub>2</sub> als eines mit Fleisch.
2. **Mehr pflanzliche Proteine wie Linsen, Bohnen oder Tofu.** Diese haben eine bessere Umweltbilanz als Fleisch oder Käse.
3. **Lebensmittel aufbrauchen – nicht wegwerfen.** Plane deine Mahlzeiten so, dass möglichst nichts im Abfall landet.
4. **Mehr Leitungswasser statt Süssgetränke.** So sparst du Verpackung, Energie und Zucker.
5. **Keine Flugwaren – je näher das Essen, desto besser für die Umwelt.** Mango aus Südamerika braucht mehr Energie als ein Apfel aus der Region.
6. **Saisonale und regionale Produkte.** Erdbeeren aus der Schweiz im Sommer sind besser für die Umwelt als importierte im Winter.

Das möchte ich für die nächsten 6 Wochen ausprobieren...

Beachte: In den nächsten 6 Wochen sind in der Mensa die Menüs auf der Linie «Renner» umweltfreundlich (ECO-SCORE® A-B) und günstiger! Probiere sie aus!



## Aufgabe 2

- a) **Bildet** Gruppen (5-6 SuS).
- b) **Liest** euch die Vorsätze vor. Gebt euch gegenseitig Tipps, die helfen könnten, den Vorsatz umzusetzen.

## Quellenverzeichnis

Aktuell: Virtueller Ausstellungsbesuch und Schuldossier für zu Hause, abgerufen am 5. August 2025 von: [#misläbe - Die Ausstellung über dich. | ZHAW Life Sciences und Facility Management](#)

Bundesamt für Umwelt BAFU (2022). Ernährung. Abgerufen am 5. August 2025 von: [Ernährung](#)

Bundesamt für Umwelt BAFU (2022). Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt. Abgerufen am 5. August 2025 von: [Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt](#)

ECO-SCORE by Beelong (o.J.). beelong.ch. Abgerufen am 19. August 2025 von [ECO-SCORE® by Beelong – Beelong](#)

## Abbildungsverzeichnis

Bild mit Kiwi. Abgerufen am 19. August 2025 von : [Kiwis bio - 1 kg - La Ferme De La Brie - Locavor.fr](#)

Bild mit Pangasius Filet. Abgerufen am 19. August 2025 von: [Russische, polnische und rumänische Produkte bei Mix Markt Bünde](#)

Bild mit Schoggistängeli. Abgerufen am 8. August 2025 von: [8045984362\\_0a7927480b\\_b.jpg \(871×1000\)](#)

Alle Screenshots zur Erklärung des ECO-SCORE® vom Quality ASC Pangasius Rücken. Abgerufen am 19. August 2025 von [App Beelong](#)

Alle Screenshots zur Erklärung des ECO-SCORES® von Kiwi vaudois BIO Bourgeon. Abgerufen am 19. August 2025 von [App Beelong](#)

# Anhang B: Menüpläne

Zurück zum Kapitel: Datenbereinigung der Rohdaten.

Wochen 2

## MENUPLAN 25.08. - 29.08.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S'EIS	<b>ČEVAPČIĆI</b> — mit Ajvar, Djuvec Reis und Peperonata mit Kräutern  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULET "SWEET &amp; SOUR"</b> — mit Peperoni, Ananas, Zwiebeln, Basmatireis   Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULET-BRÜSTLI</b> — mit Thymiansauce, Spätzli und mediterranem Zucchettigemüse  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>IP-SUISSE</b> <b>GESCHNETZELTES VOM RIND</b> — mit Pfefferrahmsauce, Langkornreis und Peperoni mit Rosmarin  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PANGASIUS FILET</b> — mit Ricotta - Zitronensauce, Peterlikartoffeln und Blattspinat mit Sesam und Peperoncini  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S'ZWEI	<b>HARISSA LACHS</b> — mit Joghurt, rotem Couscous, Dill, Koriander, Minze und grillierten Tomaten  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CHEESEBURGER</b> — mit Rindfleisch, Sesambun, Ketchup, Mayo, Cheddar, Eisberg und Pommes-Frites  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>HAUSGEMACHTE KÄSEWÄHE</b> — mit Greyerzer und Blattsalat  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULET FLÜGELI</b> — mit asiatischer Pflaumensauce, Bräter Kartoffeln und Ofengemüse  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>TORTELLINI MIT RINDFLEISCH-FÜLLUNG</b> — mit Frischkäsesauce, Reibkäse und Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GEMÜSE RAVIOLI</b> — mit Tomatensauce, Peperoni, Basilikum, Zucchini   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PAD THAI</b> — mit Pad Thai Sauce, Reismudeln, Tofu, Karotten, Mungo Sprossen, Erdnüssen   Manüsalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PASTA ALLA NORMA</b> — mit Ricottasauce, Auberginen, Pfeffer und Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>AUBERGINEN EI CURRY</b> — mit Curry Tomatensauce, Aubergine, Fenchel, Eier, Kokosnuss   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PLANTED DÖNER</b> — mit Planted, Weisskabis, Tomaten, Aioli und Sriracha Sauce  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

## MENUPLAN 10.11. - 14.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S'EIS	<b>CEVAPCICI</b> — mit Djuvec Reis, grilliert Peperoni und Ajvar  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULET "SWEET &amp; SOUR"</b> — mit Peperoni, Ananas, Zwiebeln, Basmatireis   Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULET-BRÜSTLI</b> — mit Thymiansauce, Spätzli und mediterranem Zucchettigemüse  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>IP-SUISSE</b> <b>GESCHNETZELTES VOM RIND</b> — mit Pfefferrahmsauce, Langkornreis und Peperoni mit Rosmarin  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PANGASIUS FILET</b> — mit Ricotta - Zitronensauce, Peterlikartoffeln und Blattspinat mit Sesam und Peperoncini  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S'ZWEI	<b>HARISSA LACHS</b> — mit Joghurt, rotem Couscous, Dill, Koriander, Minze und grillierten Tomaten  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CHEESEBURGER</b> — mit Rindfleisch, Sesambun, Ketchup, Mayo, Cheddar, Eisberg und Pommes-Frites  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>HAUSGEMACHTE KÄSEWÄHE</b> — mit Greyerzer   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULET FLÜGELI</b> — mit asiatischer Pflaumensauce, Bräter Kartoffeln und Ofengemüse  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>TORTELLINI MIT RINDFLEISCH-FÜLLUNG</b> — mit Frischkäsesauce, Reibkäse und Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GEMÜSE RAVIOLI</b> — mit Tomatensauce, Peperoni, Basilikum, Zucchini   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>PAD THAI</b> — mit Pad Thai Sauce, Reismudeln, Tofu, Karotten, Mungo Sprossen, Erdnüssen   Manüsalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>PASTA ALLA NORMA</b> — mit Ricottasauce, Auberginen, Pfeffer und Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>AUBERGINEN EI CURRY</b> — mit Curry Tomatensauce, Aubergine, Fenchel, Eier, Kokosnuss   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>PLANTED DÖNER</b> — mit Planted, Weisskabis, Tomaten, Aioli und Sriracha Sauce  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> — mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

Wochen 4

MENUPLAN 08.09. - 12.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S EIS	<b>KALBSHAMBURGER GROSSMUTTER ART</b> mit Bratensauce, Spätzli und Peperonata mit Tomaten  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>RICOTTA SPINAT CANNELLONI</b> mit Bechamel, Blattspinat, Reibkäse, Kresse und Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULETFLEISCHKÄSE</b> mit Bratensauce, Pommes Frites und gedämpfte Erbsen  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>BAMI GORENG</b> mit Pouletfleisch, Nudeln, Peperoni, Chinakohl, Mungosprossen und orientalisches Gemüse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CRISPY POULETBRÜSTLI</b> mit Knoblauch Dip, Lyonerkartoffeln und Broccoli  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S ZWEI	<b>MEZZELUNE POMODORO E MOZZARELLA</b> mit Spinat Rahmsauce, Erbsen, Tomaten, Rucola und Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>MASSAMAN CURRY</b> mit Rind, Kartoffeln und Jasminreis  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CAMEMBERT MEDAILLON</b> mit Preiselbeerkompott, Schupfnudeln und gebackenem Broccoli  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>HALLOUMI AUS DEM OFEN</b> dazu Minz-Joghurt Dip, Couscous, Datteln und Ratatouille  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>ZUCCHETTI PICCATA</b> mit Tomatensauce, Penne Rigate, Reibkäse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>INDONESISCHES GEMÜSECURRY</b> mit Kurkuma Kartoffeln und Gurkensalat  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>GEMÜSE SAMOSA`S</b> mit Limetten Dip und orientalischem Gewürzreis   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>FUSILLI NAPOLI</b> mit Tomatensauce und Grillgemüse mit Majoran und Rosmarin  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PIZOKEL GRATIN</b> mit Kartoffeln, Spinat, Karotten und Erbsen und Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>TORTELLONI TRICOLORE</b> mit Basilikum-Spinat Füllung, Peperoni-Sauerrahmsauce, Reibkäse und Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

MENUPLAN 24.11. - 28.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S EIS	<b>BRÄTSCHNITZEL</b> mit Bratensauce, Spätzli und Peperonata mit Tomaten  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CANNELLONI RICOTTA SPINAT</b> mit Bechamel, Blattspinat, Reibkäse, Kresse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>POULETFLEISCHKÄSE</b> mit Bratensauce, Pommes Frites und gedämpfte Erbsen  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>BAMI GORENG</b> mit Pouletfleisch, Nudeln, Peperoni, Chinakohl, Mungosprossen und orientalisches Gemüse   Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CRISPY POULETBRÜSTLI</b> mit Knoblauch Dip, Lyonerkartoffeln und Broccoli  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S ZWEI	<b>MEZZELUNE POMODORO E MOZZARELLA</b> mit Spinat Rahmsauce, Erbsen, Tomaten, Rucola   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>MASSAMAN CURRY</b> mit Rindfleisch, Currysauce und Jasminreis   Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CAMEMBERT MEDAILLON</b> mit Preiselbeerkompott, Schupfnudeln und gebackenem Broccoli  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>HALLOUMI AUS DEM OFEN</b> mit Minz-Joghurt Dip, Couscous, Datteln und Ratatouille  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>ZUCCHETTI PICCATA</b> mit Tomatensauce, Penne Rigate, Reibkäse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>INDONESISCHES GEMÜSECURRY</b> mit Kurkuma Kartoffeln und Gurkensalat  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>GEMÜSE SAMOSA`S</b> mit Limetten Dip und orientalischem Gewürzreis   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>FUSILLI NAPOLI</b> mit Tomatensauce und Grillgemüse mit Majoran und Rosmarin   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>PIZOKEL GRATIN</b> mit Kartoffeln, Spinat, Karotten und Erbsen   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>CUORI TOMATE-MOZZARELLA</b> Pasta mit Tomate- Mozzarella Füllung, Peperoni-Sauerrahmsauce, Reibkäse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

Wochen 5

MENUPLAN 15.09. - 19.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S'EIS	<b>DÖNERTELLER</b> mit Dönersauce, Krokette, rote Zwiebeln, Gurken und Kabissalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>WIENER RAHMGULASCH</b> mit Truten Ragout, Rahmsauce, Polenta Bramata und Broccoli mit Mandeln EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>FLEISCHKÄSE CORDON BLEU</b> mit Senf Dip, Edelweiss Teigwaren und Tagessalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>RINDS MEATBALLS</b> mit Tomatensauce, Brätler Kartoffeln und Ratatouille EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>IP-SUISSE RINDSHACKBRATEN</b> dazu Kräuterjus, Spiralen und Bohnen mit Zwiebeln EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S'ZWEI	<b>CAPPELETTI</b> mit Kräuterrahmsauce, Pilzen   Tagessalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PASTA ALLA DIAVOLA</b> mit Tomatensauce, Stangensellerie, Peperoncini, Knoblauch, schwarze Oliven und Pecorino   Menüsalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PANGASIUS KNUSPERLI</b> dazu Tatar Sauce, Langkornreis und gedämpfte Erbsen EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CAULIFLOWER BOWL</b> mit Blumenkohl, Grünkohl-Hanfällchen, Federkohl, Kichererbsen, rote Trauben und Französisches Dressing V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PENNE CARBONARA</b> mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Reibkäse EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GRIECHISCHE MOUSSAKA</b> mit Sojabolognese, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini und Menüsalat V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>MILCHREIS</b> mit Kirschenkompott   Tagessalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>COCONUT DAL</b> mit Kokosnussauce, Linsen, Kartoffeln, Sojabohnen, Kichererbsen, Basmatireis   Menüsalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>FRÜHLINGSROLLEN</b> mit Sweet Chili Sauce, Fried Rice, Koriander und Tagessalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>WALLISER RÖSTI</b> mit Raclettekäse, Tomaten und Tagessalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

MENUPLAN 01.12. - 05.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S'EIS	<b>DÖNERTELLER</b> PRIME- Kebabfleisch mit Dönersauce, Krokette, rote Zwiebeln, Gurken und Kabissalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>WIENER RAHMGULASCH</b> mit Truten Ragout, Rahmsauce, Polenta Bramata und Broccoli mit Mandeln EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>FLEISCHKÄSE CORDON BLEU</b> mit Senf Dip, Edelweiss Teigwaren und Tagessalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>RINDS MEATBALLS</b> mit Tomatensauce, Brätler Kartoffeln und Ratatouille EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>RINDSHACKBRATEN</b> dazu Kräuterjus, Spiralen und Bohnen mit Zwiebeln EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S'ZWEI	<b>CAPPELETTI</b> mit Kräuterrahmsauce, Pilzen   Tagessalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PASTA ALLA DIAVOLA</b> mit Tomatensauce, Stangensellerie, Peperoncini, Knoblauch, schwarze Oliven und Pecorino   Menüsalat oder Frucht V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PANGASIUS KNUSPERLI</b> mit Tatar Sauce, Langkornreis und gedämpfte Erbsen EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>CAULIFLOWER BOWL</b> mit Blumenkohl, Grünkohl-Hanfällchen, Federkohl, Kichererbsen, rote Trauben und Französisches Dressing V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PENNE CARBONARA</b> mit Rahmsauce, Speck, Reibkäse   Tagessalat oder Frucht EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GRIECHISCHE MOUSSAKA</b> mit Sojabolognese, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini und Menüsalat V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>MILCHREIS</b> mit Kirschenkompott   Tagessalat oder Frucht V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>COCONUT DAL</b> mit Kokosnussauce, Linsen, Kartoffeln, Sojabohnen, Kichererbsen, Basmatireis   Menüsalat oder Frucht V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>FRÜHLINGSROLLEN</b> mit Sweet Chili Sauce, Fried Rice, Koriander und Karottensalat V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>WALLISER RÖSTI</b> mit Raclettekäse, Tomaten und Tagessalat oder Frucht V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitt und Tagessalat oder Frucht EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

Wochen 6

MENUPLAN 22.09. - 26.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S'EIS	<b>POULETBRUST IM SESAM MANTEL</b> mit Rosmarin Jus, Tomatenreis und Ofenromanesco  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>G`HACKETS HÖRNLI</b> mit Rindfleischsauce, Hörnli und Apfelsmus oder Tagessalat  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>KEBAB SPIESS</b> mit Joghurtsauce, Brätlerkartoffeln und Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>GEMÜSETELLER</b> mit Baked Potatoe, Sauerrahmdip, Blumenkohl, Karotten, grünen Bohnen, Grilltomate  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PIZZA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Trutenbrust und griechischem Salat  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S'ZWEI	<b>GEMÜSE BHAJI</b> mit Thai Minz Dip, gebratenen Ramen Nudeln mit Soja, Frühlingszwiebeln und asiatischem Gemüse  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>KAISERSCHMARREN</b> mit Vanillesauce und Zimt Zucker  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>GIRASOLI</b> gefüllt mit Kürbis, Nusspesto, Rucola   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PASTA MAC AND CHEESE</b> mit Cheddar, Rahmsauce, Panko Crunch und Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>TOFU PICCATA</b> mit Tomatensauce, Spaghetti, Reibkäse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GEFÜLLTE AUBERGINE</b> mit Pommes Soufflées   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>GEBACKENER GEMÜSESTRUDEL</b> mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Tomatensalat  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>RANDERISOTTO</b> mit Ofenranden, Thymian   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>QUORN GESCHNETZELTES SÜSS SAUER</b> mit Jasminreis, gebackenem Broccoli und Menüsalat  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PLANTED GYROS</b> mit Tzatzikisauce, Eisberg, Rotkabis, Tomaten, Zwiebeln im Taschenbrot, Pommes Frites   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

MENUPLAN 08.12. - 12.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
S'EIS	<b>GRILLIERTE POULETBRUST</b> mit Rosmarin Jus, Tomatenreis und Ofenromanesco  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>G`HACKETS HÖRNLI</b> mit Rindfleischsauce, Hörnli und Apfelsmus oder Tagessalat  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>KEBAB SPIESS</b> mit Joghurtsauce, Brätlerkartoffeln und Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>GEMÜSETELLER</b> mit Baked Potatoe, Sauerrahmdip, Blumenkohl, Karotten, grünen Bohnen, Grilltomate  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PIZZA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Trutenbrust und griechischem Salat  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
S'ZWEI	<b>GEMÜSE BHAJI</b> mit Thai Minz Dip, gebratenen Ramen Nudeln mit Soja, Frühlingszwiebeln und asiatischem Gemüse  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>KAISERSCHMARREN</b> mit Vanillesauce und Zimt Zucker  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>GIRASOLI</b> gefüllt mit Kürbis, Nusspesto, Rucola   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>PASTA MAC AND CHEESE</b> mit Cheddar, Rahmsauce, Panko Crunch und Tagessalat oder Frucht  EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50	<b>TOFU PICCATA</b> mit Tomatensauce, Spaghetti, Reibkäse   Tagessalat oder Frucht  V EXT 15.50 ERW 10.50 SCHU 8.50
HIT	<b>GEFÜLLTE AUBERGINE</b> mit Pommes Soufflées   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>GEBACKENER GEMÜSESTRUDEL</b> mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Tomatensalat  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>RANDERISOTTO</b> mit Ofenranden, Thymian   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>QUORN GESCHNETZELTES SÜSS SAUER</b> mit Jasminreis, gebackenem Broccoli und Menüsalat  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00	<b>PLANTED GYROS</b> mit Tzatzikisauce, Eisberg, Rotkabis, Tomaten, Zwiebeln im Taschenbrot, Pommes Frites   Tagessalat oder Frucht  V EXT 14.00 ERW 9.00 SCHU 7.00
RENNER	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90	<b>PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites, Zitronenschnitz und Tagessalat oder Frucht  EXT 18.40 ERW 13.40 SCHU 9.90

# Anhang C: Fragebogen & Interviewleitfaden

Zurück zum Kapitel: Feedbacks von Lehrpersonen und Schüler:innen.

## Fragebogen für die Schüler:innen

### Willkommensseite:

Herzlich Willkommen zur Umfrage zum Pilotprojekt **Ecopreis!**

Vom 3.11.2025 bis am 13.12.2025 läuft in der Mensa das Pilotprojekt «Ecopreis». In dieser Zeit sind klimafreundliche Menüs auf der Linie «Hit» **am Mittag** günstiger.

**Deine Meinung ist uns wichtig!** Gerne möchten wir dir darum ein paar Fragen dazu stellen und würden uns sehr freuen, wenn du an unserer kurzen Umfrage (ca. 10 Minuten) teilnimmst.

Alle Angaben werden anonymisiert und vertraulich behandelt.

Danke für deine Teilnahme!

### Frage 1: Welches Menü hast du zuletzt in der Mensa am **Mittag** gewählt?

- S' Eis
- S'zwei
- Hit
- Renner
- Salatbuffet
- Sonstige Verpflegung aus der Cafeteria (bspw. Sandwich usw.)
- Ich esse nie in der Mensa -> [Filter: Zu Frage 6 Unterrichtseinheit](#)

Anderes: \_\_\_\_\_

### Frage 2: Warum hast du dieses Menü gewählt? (Mehrfachantwort möglich)

- Ich Lust darauf hatte
- Es die Umwelt wenig belastet
- Es mich satt macht
- Es ausgewogen war (Verhältnis Gemüse, Kohlenhydrate, Proteine)
- Ich nicht lange anstehen musste
- Es mich optisch angesprochen hat
- Es billiger war als sonst
- mir waren andere Menüs zu teuer
- Es vegan war
- Es vegetarisch war

Andere Gründe: \_\_\_\_\_

### Frage 3: Hast du bemerkt, dass «der Hit» billiger geworden ist (7 Franken)?

- Ja
- Nein
- Weiss nicht

Falls Nein/weiss nicht: [weiter zu Frage 6 Unterrichtseinheit](#)

Frage 4: Hat dich der billigere Preis einmal oder mehrmals dazu motiviert, dieses Menü zu wählen?

- Ja, einmal
- Ja, mehrmals
- Nein
- Weiss nicht

Frage 5: Wie findest du es, dass das Menü „Hit“ billiger ist, weil es umweltfreundlicher ist?

	1	2	3	4	5	
nervig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	super
unfair	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	fair
uninteressant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	interessant

Frage 6: Im Unterricht WAH habt ihr das Thema umweltbewusste und nachhaltige Ernährung angeschaut sowie den ECO-SCORE® von Beelong kennengelernt. Wie fandest du das?

	Stimmt gar nicht	Stimmt eher nicht	Stimmt eher	Stimmt sehr	Weiss nicht
Es hat mich zum Nachdenken über meine Ernährung gebracht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es hat mich nicht sehr interessiert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es hat mich motiviert ein Menü in der Mensa auszuprobieren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich habe viel Neues gelernt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Frage 7: Fändest du es gut, wenn es in der Mensa mehr umweltfreundliche Menüs gäbe?

	1 gar nicht gut	2	3	4	5	6 sehr gut
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Frage 8: Fändest du es gut, wenn die Preise in der Mensa sich daran richten, wie umweltfreundlich das Menü ist?

	1 gar nicht gut	2	3	4	5	6 sehr gut
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Zur Person

In welcher Schulstufe bist du?

- 1. Bez
- 2. Bez
- 3. Bez
- 1. Sek
- 2. Sek
- 3. Sek
- 1. Real
- 2. Real
- 3. Real
- IBK
- RIK

Geschlecht:

- Weiblich
- Männlich
- Divers
- Keine Angabe

Wie häufig hast du seit Schulstart nach den Sommerferien in der Mensa gegessen?

- Täglich
- Ungefähr 3-4 mal pro Woche
- Ungefähr 1-2 mal pro Woche
- Ungefähr 3-4 mal pro Monat
- Ungefähr 1-2 mal pro Monat
- Nie

Wie sehr treffen diese Aussagen auf dich zu:

	Stimmt nicht	gar Stimmt nicht	Stimmt eher	Stimmt eher	Stimmt sehr	Weiss nicht
Ich achte auf eine umweltfreundliche Ernährung.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
In meiner Familie wird darauf geachtet, dass das Essen umweltfreundlich ist.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Wie oft isst du Fleisch und/oder Fisch (alle Mahlzeiten auswärts und zuhause eingerechnet)?

- Nie (vegan)
- Nie (vegetarisch)
- Weniger als 1 Mal pro Woche
- 1 Mal pro Woche
- 1-3 Mal pro Woche
- 4-6 Mal pro Woche
- Mehrmals pro Woche

Hast du noch Bemerkungen zur Umfrage oder zum Pilotprojekt? (optional)

Schlussseite:

Geschafft! Vielen Dank für deine Teilnahme.

## Interviewleitfaden für die Gespräche mit den WAH- Lehrpersonen

### Beurteilung Unterrichtseinheit

- Was haben Sie im Unterricht umgesetzt?
- Wie haben die Schüler:innen darauf reagiert?
- Haben Sie den Eindruck, dass die Schüler:innen dadurch ein (erstes) Bewusstsein für eine nachhaltige Ernährung entwickeln konnten?
- Haben Sie den Eindruck, dass die Schüler:innen dadurch motiviert wurden, in der Mensa (häufiger) ein nachhaltiges Menü zu wählen?
- Welche Empfehlungen haben Sie, wenn es darum geht, im Unterricht die nachhaltige Ernährung zu thematisieren? Was könnte man besser machen (inhaltlich, didaktisch, Dauer)?

### Beurteilung Preisanpassung

- Was halten Sie grundsätzlich von einer Preisanpassung gemäss Umweltbelastung im Rahmen einer Oberstufen-Verpflegung? Finden Sie dies einen sinnvollen Ansatz?
- Haben Sie den Eindruck, dass die Schüler:innen dadurch motiviert wurden, in der Mensa (häufiger) ein nachhaltiges Menü zu wählen?
- Fänden Sie es sinnvoll, wenn in der Mensa mehr nachhaltige Menüs angeboten würden? Welche weiteren/anderen Ansätze fänden Sie sinnvoll, um Schüler:innen bei einer nachhaltigen Ernährung zu unterstützen?

### Sonstiges

- Gibt es sonst noch etwas, das Sie gerne zum Pilotprojekt anmerken würden?