

## NACHHALTIGKEIT – MEHR ALS NUR EIN SCHLAGWORT!

### Prinzip Nachhaltigkeit

Das Konzept der Nachhaltigkeit durchdringt mittlerweile fast alle Lebensbereiche – nachhaltige Landwirtschaft, nachhaltiges Wirtschaften bis hin zu nachhaltigen Finanzprodukten.

Eine nachhaltige Lebensweise beansprucht laut Definition natürliche Lebensgrundlagen nur in dem Ausmaß, in dem sich diese wieder regenerieren können. Selbstverständlich lässt sich das Prinzip der Nachhaltigkeit auch auf den Schulalltag anwenden.

### Antragstellung für das Österreichische Umweltzeichen

Das **multiaugustinum** befindet sich aktuell im Prozess der Antragstellung für das Österreichische Umweltzeichen und versucht den Schulalltag verstärkt nach den Prinzipien der Nachhaltigkeit auszurichten. Die Schule arbeitet als offizielle Biosphärenparkschule bereits seit einigen Jahren auch in vielfältiger Weise mit dem UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau zusammen.

### Beispiele für die konkrete Umsetzung

→ **Schulgarten:** Die Bewirtschaftung der Flächen erfolgt ausschließlich nach den Kriterien des biologischen Gartenbaus. Es werden nach Möglichkeit alte, samenfeste Sorten angebaut und die Ernte in der Schulküche weiterverarbeitet. Besonders wertvoll für die Küche sind eine Vielzahl an frischen Kräutern.

→ **Magerwiese:** Da auf ökologisch wertvollen Wildblumenwiesen wesentlich mehr heimische Arten einen Lebensraum, beziehungsweise Nahrung finden, wurde im Juni 2021 eine Bestandsfläche in eine Bienenweide und Wildblumenwiese umgewandelt. Die ökologische Aufwertung der etwa 170 m<sup>2</sup> großen Fläche erfolgte in Zusammenarbeit mit dem UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau.

Im Rahmen des Unterrichts erhalten Schülerinnen und Schüler fortlaufend Gelegenheit anhand dieser Wildblumenwiese ihre Artenkenntnis zu vertiefen und die Bedeutung von Naturschutz durch die praktischen Arbeitsschritte, welche die Wildblumenwiese erfordert, zu verstehen. Die Wildblumenwiese kann direkt vor Ort als Anschauungsbeispiel für das Verstehen von Zusammenhängen in Ökosystemen dienen und sie kann vermitteln, dass alle etwas zum Artenschutz beitragen können.

→ **Glashaus:** Im schuleigenen Glashaus werden nach Möglichkeit vor allem samenfeste Tomatensorten angebaut und die geernteten Tomaten später in der Schulküche weiterverarbeitet.

→ **Diplomarbeiten:** Um das „Ökosystem Wiese“ und seine „Bewohner“ Kindern und Jugendlichen sowie einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen, wurden im Schuljahr 2021/22 in Kooperation mit dem UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau mehrere Diplomarbeiten verfasst. Im Rahmen dieser Zusammenarbeit entstanden Unterrichtsmaterialien wie zum Beispiel ein Wiesen-Lernspiel und verschiedene Pflanzenvideos. Einige dieser Materialien stehen auf der Homepage des UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau zum Download zur Verfügung (Service, Cloud, Downloads, Bildung-Downloads, „Unterrichtsmaterial Blumenwiese“ im UNESCO Biosphärenpark)

Generell gibt es in Bezug auf Diplomarbeiten unterschiedliche Kooperationen mit dem Biosphärenpark Salzburger Lungau, dem Lungauer Kochwerk, aber auch mit Schulen in der Region.

Einige Beispiele sind:

- ☑ „Plastik – weniger ist mehr“ – Biosphärenpark Lungau als Kooperationspartner
- ☑ „Koch mit den Kindern gesund und mach so ihr Leben bunt!“ - Kooperation / Projekt mit der VS St. Margarethen im Lungau
- ☑ Alte Lungauer Rezepte neu interpretiert, kochen mit Schülerinnen und Schüler der MS Mariapfarr (Workshop)
- ☑ Bunt is g'sund, schnelle Rezepte für Jugendliche (Instagram-Auftritt für das Lungauer Kochwerk)
- ☑ Almkräuter und ihre Wirkung (in Zusammenarbeit mit Bäuerinnen) uvm.

## BIODIVERSITÄT ALS DURCHGEHENDES UNTERRICHTSPRINZIP

→ **Brotbackofen:** Ein eigenes Brot backen, zu wissen was drin ist – ist heute gefragter denn je. Aus diesem Grund erlernen die Schülerinnen und Schüler im Küchen- und Restaurantmanagementunterricht die richtige Zubereitung eines Brotteiges und das anschließende Backen im Holzofen.

Der Brotbackofen wurde im Zuge der Diplomarbeit „Die Brot(ofen)affäre“ von Bayr Gunda und Jeßner Irmgard in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg errichtet.

→ **Lungauer Kochwerk:** Fachvorständin Anna Bauer ist Obfrau-Stellvertreterin und Gründungsmitglied beim Lungauer Kochwerk und vertritt gemeinsam mit ihren Kolleginnen Birgit Brugger und Sophie Bogensperger als Referentinnen und Ernährungspädagoginnen das **multiaugustinum** beim Lungauer Kochwerk. Sie sind damit Mentorinnen und Bewusstseinsbildnerinnen für die Konsumentinnen und Konsumenten der Zukunft. Im Zuge von öffentlich ausgeschriebenem Kochkursen werden regionale Lebensmittel vorgestellt und zu hochwertigen Gerichten verarbeitet.

→ **Regionale und saisonale Lebensmittel in der Praxis:** Die Bedeutung von Regionalität, Saisonalität und einem nachhaltigen Ernährungsstil wird im Unterrichtsfach „Ernährung und Lebensmitteltechnologie“ theoretisch vermittelt und im Praxisunterricht „Küchen- und Restaurantmanagement“ im Lehr- und Betriebsküchenbereich praktisch umgesetzt. Auf regionale Lebensmittel wird besonderer Wert gelegt und so werden unter anderem Milch- und Milchprodukte, Lungauer Erdäpfel, Fleisch- und Wurstwaren sowie Brot und Gebäck regional eingekauft. Ebenso hat die Verwendung saisonaler Lebensmittel absolute Priorität und spiegelt sich in den Speiseplänen wieder.

Die Betriebsküche versorgt Internatsschülerinnen und -schüler, aber auch externe Schülerinnen und Schüler sowie das Lehrpersonal können das Angebot eines warmen Mittagmenüs in Anspruch nehmen. Zusätzlich werden die Kinder des örtlichen Kindergartens St. Margarethen mitverpflegt. Das Abholen der Speisen erfolgt vom Kindergarten selbst mit einem Leiterwagen.

Im Rahmen der Käsekennerausbildung liegt der Fokus auf regionalem Käse und die Vielfältigkeit des Biokäseangebotes im Lungau. Auch wird Frischkäse aus Rohmilch erzeugt.

→ **Biomüll-Anteile:** Eierschalen und Salatreste werden gesammelt und für einen Hühnerbauern bereitgestellt.

## Team: Österreichisches Umweltzeichen

Name	Funktion	Kontakt
Hofrat Direktor Mag. Dr. Klaus Mittendorfer	Schulleiter	<a href="mailto:direktion@multiaugustinum.com">direktion@multiaugustinum.com</a> 06476/206
Mag. Anita Fritzenwallner	Leitung Team Österreichisches Umweltzeichen	<a href="mailto:frit@multiaugustinum.com">frit@multiaugustinum.com</a> 0664/2068012
Mag. Christina Essl	Lehrperson	<a href="mailto:esch@multiaugustinum.com">esch@multiaugustinum.com</a>
Dipl.-Päd. Anna Bauer	Fachvorständin	<a href="mailto:baue@multiaugustinum.com">baue@multiaugustinum.com</a>
Dipl.-Päd. Birgit Brugger	Lehrperson	<a href="mailto:brub@multiaugustinum.com">brub@multiaugustinum.com</a>
Dip.-Päd. Manuela Leitner	Lehrperson	<a href="mailto:leit@multiaugustinum.com">leit@multiaugustinum.com</a>
Mag. Christian Gürtler	Lehrperson	<a href="mailto:guch@multiaugustinum.com">guch@multiaugustinum.com</a>
<b>nicht-unterrichtendes Personal</b>		
Peter Löcker	Hauswart	
Annette Sampl	Büro	
Waltraud Sampl	Büro	
Kornelia Benedikt	Administration	
<b>Eltern</b>		
Eva Trausner	Genusswerkstatt Trausner	
wechselndes Schülerteam		