

## «Znünimäart» in Wauwil: Energie tanken in der Pause

Veronika Bühler, Dienststelle Gesundheit und Sport DIGE

Die warmen, knusprigen Apfeltaschen schmecken nicht nur verführerisch, sie liefern auch die nötige Energie für den Unterricht nach der Pause. Wird das Znüni von den Schülerinnen und Schülern selber zubereitet, lernen sie wichtige Kompetenzen. Ein Augenschein am «Znünimäart» in Wauwil.



Hier entstehen die Znüni-Wraps mit Gemüse.

Es riecht herrlich und frisch! Der Raum der Schulküche des Zentrums Linde in Wauwil füllt sich mit dem süsslichen Duft der Apfeltaschen. Dort belegen sieben Schülerinnen und Schüler Kuchenteig mit geraffelten Äpfeln oder füllen Wraps mit knackigem Gemüse und Salat. Es entstehen Apfeltaschen, Trutentaschen, Gemüse-Wraps mit und ohne Fleisch sowie Rüeblibrote. Rund 150 Snacks werden es sein, die in der grossen Pause über die Theke an die Schülerinnen und Schüler der Schule Wauwil verkauft werden.

Die Jugendlichen arbeiten ruhig, konzentriert und beeindruckend speditiv. Es sei toll, gemeinsam etwas herzustellen, das von den anderen Lernenden der Schule geschätzt werde, sagen sie. «Wir arbeiten im Team und man muss sich laufend absprechen, wer was macht. Das frische Znüni schmeckt viel besser als das Znüni, das wir von zu Hause mitnehmen.» Eine Jugendliche ergänzt: «Ich habe das Gefühl, wir lernen konzentriert zu arbeiten und in kurzer Zeit grosse Mengen zu produzieren». Ihre Kollegin meint: «Wir lernen, was gesundes Essen ist und entwickeln einen Team-Geist.» Positiver Nebeneffekt: Es gibt Geld in die Klassenkasse und für die Klassenlager der Sekundarstufe.

Eingespielte Abläufe als Erfolgsfaktor

Zeit zum Reden bleibt nicht. Punkt 09:45 Uhr beginnt die Pause und die frischen, zum Teil noch warmen Snacks werden auf dem Pausenplatz verkauft. Die Schlangen vor den zwei Verkaufsständen sind lang. Das Znüni-Angebot ist bei klein bis gross sehr beliebt. Bezahlt wird mit einem «Znünimäart» Bon oder mit Bargeld. Das Stück kostet 1 Franken. Ratz-Fatz. Am Ende der Pause sind die Energietanks der Wauwiler Schülerinnen und Schüler voll und die Verkaufsstände leer.



Lange Schlange vor dem Verkaufsstand: die feinen Snacks sind begehrt und rasch ausverkauft.

In Wauwil ist der «Znüni-Mäart» seit bald 20 Jahren ein fester Bestandteil des Schulalltags. Er wird zwei Mal pro Woche angeboten. Für die Herstellung der Znüni sind Teams der 3. Sek verantwortlich, jeweils sieben Lernende in wechselnder Zusammensetzung. Unterstützt werden sie von Sonja Voney, Fachlehrerin Sek und «Znüni-Mäart»-Beauftragte. Sie ist überzeugt, dass die Schülerinnen und Schüler in vielerlei Hinsicht profitieren. Mit zunehmender Erfahrung würden sie immer mehr Verantwortung übernehmen. «Sie lernen zu planen, selbstständig und schnell zu arbeiten. Sie lernen auch, sich gegenseitig zu unterstützen», erklärt Sonja Voney.



Bezahlt werden die Snacks mit Bargeld oder einem Znüni-Bon.



Das Angebot ist vielfältig und ausgewogen.

«Znüni-Mäart» als unterrichtsintegriertes Praxisfeld

Der «Znüni-Mäart» ist ein Projekt des Luzerner Programms «Ernährung und Bewegung bei Kindern und Jugendlichen», das von der kantonalen Fachstelle Gesundheitsförderung der Dienststelle Gesundheit und Sport getragen wird. Mit dem «Znüni-Mäart» kommen die Lernenden einerseits in den Genuss einer ausgewogenen, frischen, zahnschonenden sowie vorwiegend regionalen und saisonalen Zwischenverpflegung.

Andererseits ist das Projekt ein unterrichtsintegriertes Praxisfeld mit sozialen, gesundheitsfördernden, ökologischen und wirtschaftlichen Aspekten. Der «Znüni-Mäart» stellt für Schulen eine Möglichkeit dar, das Thema Ernährung in den Schulalltag zu integrieren und damit Kinder und Jugendliche in vielerlei Kompetenzen zu stärken. Neu ist der «Znüni-Mäart» auch in das Konzept «Bildung in Nachhaltiger Entwicklung» BNE eingebunden.

Für alle drei Zyklen bietet der Lehrplan 21 fächerübergreifende Themen an, die unter der Leitidee Nachhaltige Entwicklung mit dem «Znüni-Mäart» kombiniert werden können und auf bestehenden Konzepten wie der Gesundheitsbildung, der politischen Bildung oder der Umweltbildung aufbauen. Hierfür hat die PH Luzern, Institut für Fachdidaktik Natur, Mensch und Gesellschaft, umfassende didaktische Begleitmaterialien nach Zyklus und Unterrichtsfächer erarbeitet. Diese und weitere Umsetzungshilfen sind auf der Projektwebsite verfügbar.



Zurück in der Schulküche in Wauwil geht es nun ums Aufräumen. Gründlich werden die Arbeitsplätze gereinigt und die Backbleche, Messer und Servierplatten abgewaschen. Das letzte Blech kommt retour vom Pausenplatz. Eine Handvoll Backwaren ist übrig – Genuss für die Arbeiterinnen und Arbeiter in der Küche. Dass sie sich für einmal mit den Resten begnügen müssen, stört sie nicht. Am nächsten Montag dürfen sie sich dann wieder in die Reihe stellen und ein Znüni kaufen, welches von ihren Klassenkolleginnen und –kollegen produziert worden ist. Mit dem schwindenden Duft der Backwaren ziehen auch die Schülerinnen und Schüler wieder davon, zurück in ihre Klassen.

Begehrte Resten für die Küchencrew