

TSG-Energiebahn und Gelateria Azzurro

Die Teilnahme des Sportvereins TSG 07 Burg Gretesch an der Tagung „Schulverpflegung“ im WABE-Zentrum der Hochschule Osnabrück am 23.09.2009 gab den Anstoß zum Aufbau dieses Projektes.

Wir nennen es „Das blaue Wunder im Grünen“ als Symbiose der Vereinsfarbe „blau“ und der ökologischen Zielsetzung. „Das blaue Wunder im Grünen“ ist eine praxis-bezogene Bildungsinitiative der Abteilung „Energiebahn – Nachhaltige Ernährung und bewegte Freizeit“ im Osnabrücker Breitensportverein Turn- und Sportgemeinschaft 07 Burg Gretesch e.V. Die Abteilung ist eine Organisationseinheit des eingetragenen Sportvereins. Die Abteilungsleiterin Brigitte Schäfer ist gleichzeitig Projektleiterin.

Das Team besteht aus Kindern und jungen Menschen im Alter von 11 bis 24 Jahren, die sich fast ausnahmslos bereits aus der Kindergartenzeit kennen, und deren Eltern und Großeltern bzw. Freunde, die im Laufe der Jahre dazu gestoßen sind. Die Jungen und Mädchen sind alle sportlich in der TSG organisiert. Fußball, männl. und weibl; Handball, Volleyball, Basketball, Leichtathletik und Leistungsschwimmen sind ihre Disziplinen. Auch Eltern und zum Teil Großeltern sind aktiv in den TSG-Sportabteilungen.

Im Wesentlichen umfasst die „Energiebahn“ zwei Themen: GeschmacksBILDUNG und bewegte Freizeit. Die Bevölkerung ist durch geschmacksveränderte Lebensmittel verunsichert, was wir auch bei unseren Schul- und Öffentlichkeitsaktionen immer wieder zu spüren bekommen.

Vielfach fragen sich Eltern, was sie in der Familie überhaupt mit gutem Gewissen noch essen können. Aus vielen Gesprächen haben wir allerdings mitbekommen, dass diese BürgerInnen meistens bildungsnah orientiert sind. Wir möchten einen Schritt weiter gehen und gerade Kinder aus benachteiligten Umfeldern erreichen. Der Sportverein bietet dafür eine ideale Plattform, da alle Bevölkerungsschichten in unserem Verein vertreten sind. Regionale, saisonale Lebensmittel sollen unseren Zielgruppen nahegebracht werden. Die Vielfalt der Ernährung sollte von Kindern entdeckt werden können. Nur wenn sie Alternativen zu industriellen Produkten der Lebensmittelindustrie kennenlernen, haben sie die Wahl zur freien Entscheidung.

Dazu soll kein reiner Informationsprozess angestoßen werden. Vielmehr soll das Selbermachen gefördert und das Selbstwertgefühl erhöht werden. Folgende Themen sind Gegenstand von Lern- und Handlungsprozessen:

Was gibt es vor Ort zu welcher Jahreszeit an eigenproduzierten Nahrungsmitteln?

Was kann an heimischen Produkten geerntet werden?

Welche Unterschiede gibt es von biologisch angebauten und herkömmlichen Lebensmitteln?

Die Wertschätzung hiesiger Lebensmittel soll durch die Erfahrung mit allen Sinnen erhöht werden.

Dazu gehören ganz selbstverständlich auch Einblicke in die Arbeitswelt der Herstellung von Nahrungsmitteln.

Der Weg zum Verbraucher über den Handel bzw. als Direktvermarktung sollen erfahren werden.

Wir sind vielfach ausgezeichnet, 2015 sogar mit dem Nds. Gesundheitspreis

(Video auf unserer Homepage www.burg-gretesch.de),

2016 mit dem Bünting-Preis, was uns gleichzeitig für den Deutschen Engagementpreis nominiert hat,

beim Bingo Umweltpreis sind wir in der engeren Auswahl der Preisträger, gefördert werden wir,

neben vielen regionalen Unterstützern auch von der Nds. Lotto-Sport-Stiftung, der „Ich kann was-Initiative“ der Telekom und der Dirk Nowitzki Stiftung.

Im „blauen Eissalon“, wird nun Eis aus Schrebergartenfrüchten bzw. regional hinzugekauftem Obst ohne chemische Zusätze hergestellt. Die Vermarktung erfolgt durch das Team mittels eines Eisfahrrades, der Erlös fließt in das von der Energiebahn erdachte Startsprung- Projekt, das benachteiligten Kindern den Eintritt in eine bewegte Welt ermöglichen soll. Auch der vom Team eingerichtete Obst- und Gemüse-Lieferservice kommt diesem Projekt zugute. Ganz besonders erwähnenswert sind die Kooperationen mit der Hochschule Osnabrück:

Prof. Dr. Dorothee Straka, Ernährungskommunikation, Fakultät Agrar- und Landschaftsarchitektur.

Prof. Dr. Werner Dierend, Obstbau und Obstverwertung, dto.

Anette Bier-Kamotzke, Agraring dto.

Uwe Schutkin, dto. Meister im Obstbau

Prof. Dr. Martin Reike Prozeßleittechnik Fakultät Ingenieurwissenschaften und Informatik