

Was mach' ich mit dem Bio-Abfall?

Schüler am BG Dornbirn haben das Thema Müll an ihrer Schule unter die Lupe genommen.

MÜLLVERMEIDUNG. Das Thema Müll und dessen Entsorgung ist in Vorarlberg seit der Causa Häusle wieder in aller Munde. Schüler am BG Dornbirn haben sich seit September 2015 dem vermeidbaren Müll im Zuge ihrer Bewerbung für den Roboterwettbewerb First Lego League (FLL) genähert und neue Ideen zur Abfallvermeidung eingebracht. Die First Lego League ist ein internationales Bildungsprogramm, das Kindern und Jugendlichen von zehn bis 16 Jahren Zugang zu Wissenschaft und Technologie ermöglichen soll. So haben die Gymnasiasten erhoben, dass alleine in ihrer Schulkantine pro Woche 46 Kilogramm Lebensmittelabfälle anfallen. Hinzu kommen 25 Kilogramm durch nicht gegessene Jause und ähnliche Abfälle der Schüler.

Am Dornbirner Gymnasium wurden dieses Jahr bereits einige der vorgeschlagenen Maßnahmen in den Alltag übernommen: So wurden Plakate im Schulrestaurant beim Salatbuffet mit der Aufschrift „Nimm bitte nur so viel, wie du auch wirklich aufessen kannst“ angebracht, damit die Schüler bewusster am Buffet schöpfen. Die Bestellung von Speisen nach Bedarf konnte durch die

Restaurantleiterin optimiert werden. Ein Ergebnis: Der Biomüll konnte im Schulrestaurant stark reduziert werden und besteht nun hauptsächlich aus unvermeidbaren Bio-Abfällen, wie z.B. Knochen von Hühnchen etc. Das FLL-Team hat damit den „Newcomer Award“ als bestes neues Team beim FLL-Wettbewerb an der HTL Bregenz im Herbst 2015 erhalten.

Nachhaltigkeit

Ein Kühlschrank für gekochte Speisen nach Restaurantschluss stellt Essen für Flüchtlinge zu Verfügung. Diese Idee befindet sich derzeit noch in der Pilotphase. Die Schülerinnen Aurelia, Hannah und Martha betreuen im Modulfach „Sozialkompetenz“ dieses Projekt. Die Idee wurde bereits mit dem Viktualia Award ausgezeichnet.



Robin Yeter, Simon Walser, Christopher Herbst, Zoe Schwarz und Kilian Raby wollen Müll vermeiden.