

Pressemitteilung

Gelungener Start der ONE-HEALTH-Initiative: Verantwortung beginnt beim Essen – Schule Schloss Salem verankert Bio-Zertifizierung in der Pädagogik

Im Beisein geladener Gäste hat die Schule Schloss Salem die Bronze-Zertifizierung ihrer Schulküche offiziell gefeiert. Die Umstellung auf Bio-Qualität ist dabei kein isoliertes Projekt, sondern Ausdruck der Salemer Verantwortungspädagogik – verankert im Herzen des Schulalltags. Die Bio-Zertifizierung bildet den ersten Meilenstein der ONE HEALTH-Initiative, mit der die Schule Tierwohl, Umwelt und Gesundheit als untrennbare Dimensionen verantwortungsvollen Handelns verankert.

Ein Zeichen gelebter Verantwortung

Gesamtleiter Henrik Fass würdigte die Zertifizierung bei einer Feierstunde am 4. Dezember als „sichtbaren Ausdruck einer Haltung, die in Salem täglich gelebt wird“. Essen sei, so Fass, weit mehr als reine Versorgung:

„Essen ist vielleicht die erste Form der Kommunikation. Es erinnert uns daran, wie grundlegend Ernährung für unser Zusammenleben ist und warum es sich lohnt, diesem Thema besondere Aufmerksamkeit zu schenken.“

Auch Schüler Max B. nutzte die Gelegenheit, um aus Sicht der Schülerschaft zu sprechen. In seiner Ansprache betonte er, wie sehr die Jugendlichen die Einführung von Bio-Qualität schätzen – nicht nur wegen des Geschmacks, sondern weil sie erkennen, dass Ernährung, Gesundheit und Verantwortung zusammengehören. Mit der Bio-Zertifizierung setze Salem ein zeitgemäßes Zeichen im Sinne der ONE-HEALTH-Initiative. Diese stellt die Zusammenhänge zwischen menschlicher Gesundheit, Tierwohl und Umweltqualität in den Mittelpunkt, und wird unterstützt von der Maria-Streibich-Stiftung.

40 Prozent Bio-Anteil – enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern

Küchenkoordinator Uwe Anhorn, seit mehr als zwanzig Jahren für die Salemer Küchen verantwortlich, betonte die praktische Bedeutung des Schritts:

„Mehr als 40 Prozent unseres Einkaufs stammen inzwischen aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft – viele Produkte direkt aus der Region. Das bedeutet mehr Planung, aber vor allem mehr Qualität, Transparenz und Glaubwürdigkeit.“

Kurze Lieferwege, saisonale Sortimente und enge Kooperationen mit lokalen Erzeugern seien entscheidende Bausteine, um Frische und Qualität für mehrere hundert Schülerinnen, Schüler und Mitarbeitende täglich zu gewährleisten.

Kompetenz und regionale Partnerschaft als Fundament

Die Bio-Zertifizierung ist zugleich Ergebnis intensiver fachlicher Begleitung.

Ernährungsexperte Hubert Hohler, seit rund drei Jahrzehnten in der Klinik Buchinger Wilhelmi tätig, unterstützt Salem seit Beginn der ONE-HEALTH-Initiative. Seine Expertise in gesunder Küche, Bio-Lebensmitteln und nachhaltiger Gastronomie bringt er durch Workshops, Rezeptentwicklung und Prozessberatung in die Weiterentwicklung der Salemer Küche ein.

Zu den langjährigen regionalen Partnern zählt auch das Demeter-Hofgut Rengoldshausen, bei der Feierstunde vertreten durch Landwirtschaftsmeister und Geschäftsführer Walter Sorms, der die Schule Schloss Salem mit seiner Erfahrung und Expertise begleitet.

Blick nach vorn

Mit der Zertifizierung ist der Prozess nicht abgeschlossen. Die Schule plant, den Bio-Anteil weiter auszubauen und Ernährung noch stärker als Bestandteil nachhaltiger Bildung zu verankern.

„Wir sehen uns als Vorbild – nicht nur für verantwortungsvolle Ernährung, sondern für eine Erziehung, die Zukunftsfähigkeit selbstverständlich macht“, so Thomas Obitz, Wirtschaftsleiter der Schule Schloss Salem.

Die Entwicklung wird 2026 fortgeführt, wenn das ONE-HEALTH-Prinzip über die Küche hinaus in weitere Bereiche des Campus getragen wird. Geplant sind unter anderem ein Bienenhaus-Projekt zur Veranschaulichung von Tiergesundheit sowie ein Schloss-Schulgarten, der Kreislaufwirtschaft und ökologisches Verständnis unmittelbar erfahrbar macht.

Pressekontakt:

Julia Rieß
Öffentlichkeitsarbeit
Schule Schloss Salem gGmbH
julia.riess@schule-schloss-salem.de
Tel.: +49 7553 919 - 333