

MISSION „UMWELTPROFI“

Schüler:innen des Gymnasium Münsingen engagieren sich



Angehende UMWELTPROFIS: 10 Schüler:Innen aus Münsingen machen sich auf den Weg © TressBrüder

10 Schüler:innen des Seminars am Gymnasium Münsingen machen sich mit drei Partnerunternehmen auf, die Umweltprofis von Morgen zu werden.

Ende September trafen die Schüler:innen der Kursstufe 1 des Gymnasiums Münsingen erstmals auf drei Unternehmen der Region, um gemeinsam in das Projekt „Umweltprofis von Morgen“ zu starten, das durch den Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft e.V. (BNW) initiiert wurde. Gemeinsam mit Unternehmen in der Region sollen nachhaltigen Projekte entstehen, die einen positiven Einfluss auf die Umwelt und die Gesellschaft haben.

Das innovative Bildungsprojekt wird am Gymnasium Münsingen bereits zum zweiten Mal im Rahmen des Seminars durchgeführt und von den beiden Lehrkräften Dorothee Hermann und Florian Lany betreut. Kooperationspartner sind in diesem Jahr die Bäckerei BeckaBeck, die Stadt Münsingen und die TressBrüder, die bereits im vergangenen Schuljahr am Projekt teilgenommen haben. In der Auftaktveranstaltung konnten sich Kooperationsunternehmen und Schüler:innen erstmals kennenlernen und die Schüler:innen erhielten Einblick in die Nachhaltigkeitsaktivitäten und Arbeitsweisen der Unternehmen. Es wurden erste Projektideen skizziert und es fand ein reger Austausch zwischen Unternehmen und Schüler:innen statt. Mit Spannung erwarten die Unternehmen nun die weitere Zusammenarbeit mit den Schüler:innen und die gemeinsame Umsetzung der Projektideen in diesem Schuljahr.

Allgemeines zum Projekt „Umweltprofis von Morgen“

Das BNE-Projekt "Umweltprofis von morgen" des Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft e.V. (BNW) wurde entwickelt, um Jugendliche und junge Erwachsene für Themen der nachhaltigen Entwicklung und Umweltschutz zu sensibilisieren und sie in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung zu unterstützen. Die Schüler:innen lernen Nachhaltigkeit im Laufe des Projekts nicht nur in der Theorie, sondern setzen das Gelernte auch direkt um. Hierbei kooperieren die Schüler:innen mit Unternehmen aus der Region mit welchen sie gemeinsame Projektideen entwickeln. Theoretischer Input zu nachhaltiger Entwicklung, Projektmanagement und vieles mehr bekommen die Schüler:innen vom BNW: So lernen sie unterschiedliche Aspekte von Nachhaltigkeit kennen und entwickeln im Laufe des Schuljahres eigene Projektideen. Davon profitieren beide Seiten: Die Schüler:innen erhalten spannenden Einblicke in die Praxis und die Unternehmen lernen neue Perspektiven kennen. In einer gemeinsamen Abschlussveranstaltung in Stuttgart stellen die Schüler:innen dann ihre Projekte vor.

Bäckerei BeckaBeck, Sabine Schuster und Helena Beck

BeckaBeck ist als traditionelle Handwerksbäckerei von der schwäbischen Alb bekannt. Die große Liebe zur Region ist es, die das Unternehmen, dazu bewegt, mehr zu tun, als besonders gute Backwaren herzustellen. Als Antreiber vieler regionaler Projekte wirkt das Unternehmen daran mit, das Bild der Schwäbischen Alb zu prägen.

Vor 20 Jahren hat Heiner Beck, Inhaber der Bäckerei BeckaBeck, damit begonnen, alte Getreidesorten auf der Alb wieder heimisch zu machen. Heute sind Produkte aus Schwäbischem Albdinkel, Schwäbischem Albweizen, Lichtkornroggen und Schwäbischen Albkräutern, sein Markenzeichen. Mittlerweile werden auch Mohn, Kümmel, Leinsamen und Buchweizen von seinen Landwirten auf der Schwäbischen Alb angebaut.

In der Backstube ist bei BeckaBeck noch echtes handwerkliches Können gefragt.

Vor- und Sauerteige, sowie lange Teigführungen sind bis heute eine Selbstverständlichkeit. Auch die große Auswahl an Weihnachtsgebäck wird noch in echter Handarbeit gefertigt.

Dass nur beste Rohstoffe verarbeitet werden, schmeckt man einfach. Das Getreide kommt ausschließlich von Bauern auf der Schwäbischen Alb und auch die anderen Rohstoffe, soweit möglich, aus der Region.

Aktuell beschäftigt sich die Schülergruppe mit der Bäckereifiliale der Zukunft. Hierbei können sie sich breit aufstellen oder den Fokus auf ein Thema legen, wie zum Beispiel Zero Waste. Die Bäckerei BeckaBeck freut sich sehr auf die Zusammenarbeit, sowie auf zukunftsorientierte Ideen.



Stadt Münsingen, Silke Maier und Mike Münzing

Die Stadt Münsingen, im Herzen des UNESCO Biosphärengebiets Schwäbischen Alb gelegen, zeichnet sich durch eine beeindruckende Landschaft, kulturelle Vielfalt und eine tiefe Verbundenheit zur Natur und Nachhaltigkeit aus.

Münsingen bietet sowohl Einheimischen als auch Besuchern eine außergewöhnliche Lebensqualität. Neben einem Wanderparadies mit 4 Premiumwegen und weiteren Rundwegen ist Münsingen als E-Bike-Mekka bei Radlern beliebt und in aller Munde.

Seit vielen Jahren hat die Stadt sich stark für nachhaltige Entwicklungen und umweltfreundliche Projekte engagiert und bietet somit ein ideales Umfeld für Initiativen wie das Bildungsprojekt „Umweltprofis von Morgen“.

Als Kooperationspartner im Projekt möchte die Stadt ihren Beitrag zur Sensibilisierung junger Menschen für nachhaltiges Handeln leisten und innovative Ideen unterstützen, die sowohl die Umwelt als auch die lokale Gemeinschaft stärken.

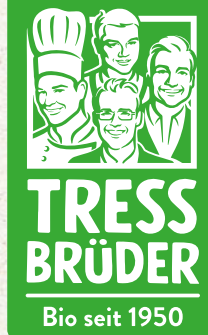
Mit Veranstaltungen, Projekten und einer fortschrittlichen Infrastruktur setzt sich Münsingen aktiv dafür ein, als Vorbild für nachhaltige Regionalentwicklung zu dienen und eine lebenswerte Zukunft für kommende Generationen zu sichern.

TressBrüder, Louisa Häußler

Die TressBrüder sind ein Familienunternehmen mit Sitz auf der Schwäbischen Alb in Hayingen-Ehestetten. Das Unternehmen wird aktuell von der zweiten und dritten Generation der Familie Tress geführt und beschäftigt derzeit ca. 80 Mitarbeiter:innen an 5 Standorten.

Das Unternehmen teilt sich in zwei Geschäftsbereiche auf, die Tress Gastronomie und die Tress Lebensmittel. Zur Tress Gastronomie gehören das BIO Restaurant Rose, das BIO Fine-Dining-Restaurant 1950, der BIO Gasthof Heimatküche und der BIO Gasthof Friedrichshöhle an der Wimsener Höhle. Neben den Restaurants betreibt die TressBrüder Gastronomie 2 Eventlocations, die für Veranstaltungen gemietet werden können. Die Tress Lebensmittel GmbH & Co.KG hat sich auf die Produktion von veganen BIO-Suppen und BIO-Convenience-Produkten für den Lebensmitteleinzel- und Biofachhandel spezialisiert.

Seit 1950 verfolgt das Unternehmen ein nachhaltiges Geschäftsmodell, das sich in ihrer Mission „Miteinander für Mensch und Natur“ widerspiegelt. Im Jahr 2022 hat sich das Unternehmen erstmals nach dem Gemeinwohl bilanzieren lassen und ein Treibhausgas-Transformationskonzept erstellt.



Mit dem Projekt „Umweltprofis von Morgen“ möchten die TressBrüder einen Beitrag leisten junge Menschen für das Thema Nachhaltigkeit zu begeistern und gemeinsam voneinander zu lernen. Im Rahmen des Projekts beschäftigen sich aktuell zwei Schülerinnen gemeinsam mit Louisa Häußler, Nachhaltigkeitsmanagerin bei TressBrüder damit, wie die Idee der Pop-Up Mensa der Vorgängergruppe aus dem letzten Schuljahr weiterentwickelt werden kann.

Kontakt

Jochen Knecht
Leitung Kommunikation & Marketing
+49 151 54 33 1655
+49 7383 94 98 230
jochen.knecht@tressbrueder.de

Über die Tress Brüder Gastronomie GmbH

Die TressBrüder stehen als Familienunternehmen für ein stringentes Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur! 80 Vollzeit-Mitarbeiter an 5 Standorten leben das Nachhaltigkeits-Versprechen der TressBrüder in fünf BIO-Restaurants, einem BIO-Hotel und in zwei exklusiven Event-Locations. Seit 2010 werden die innovativen Tressbrüder-Gerichte in einer modernen Genussmanufaktur produziert und deutschlandweit über den Bio- und Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Das Fine-Dining-Restaurant „1950“ von Simon Tress wurde 2024 als erstes und einziges BIO-Restaurant in Deutschland mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. Für alle TressBrüder-Aktivitäten gilt bis heute, was durch Großvater Johannes Tress definiert wurde, der bereits 1950 gegen alle Widerstände den biologisch-dynamischen Gedanken auf die Schwäbische Alb brachte: Man muss wissen, woher die Zutaten kommen und diese sorgfältig behandeln! Egal ob Restaurants, Events oder Convenience-Produkte: Die TressBrüder setzen kompromisslos auf 100% BIO-Produkte, regionale Lieferketten und einen verantwortungsvollen Umgang mit allem, was die Natur hervorbringt.