



Die Idee zur Gründung einer Schülerfirma entstand im Projektkurs „Ökonomie trifft Ökologie“ am Bischöflichen Gymnasiums St. Ursula in Geilenkirchen. Die 13 Schüler sind je nach ihrem Know-How in den Abteilungen Finanzen, Einkauf, Produktion, Vertrieb oder Geschäftsführung aktiv. Im Gewächshaus sollen Tomaten und Gurken gezüchtet werden. FOTOS: M.-C. ZEIDLER

Schüler gründen ihre eigene Firma

Kooperationsvertrag unterzeichnet: Das biologisch produzierte Gemüse ist im Sommer im Schulbistro erhältlich.

VON MICHÈLE-CATHRIN ZEIDLER

GEILENKIRCHEN Im Beet in einer hinteren Ecke des St.-Ursula-Gymnasiums Geilenkirchen lassen sich bereits die ersten Keimlinge der Möhren erkennen, eine Reihe weiter wachsen fleißig rote und weiße Zwiebeln unter der Erde. Die Vorzucht der Tomaten und Gurken behalten die Schüler derzeit noch bei sich zuhause genau im Auge, doch schon bald soll auch dieses Gemüse ins Gewächshaus wandern – die 13 Schüler des Projektkurses „Ökonomie trifft Ökologie“ haben mit ihm nämlich noch große Pläne.

Biologisch und lokal produziert

Am Mittwoch haben die Schüler die Firma „Ursula's Food Garden“ gegründet und einen Kooperationsvertrag mit dem Schulbistro „Iss Was“ unterzeichnet. „Wir wollen lokal und biologisch Gemüse anbau-

en und an das Schulbistro vermarkten“, erzählt Finn Bußberg, einer der zwei gewählten Geschäftsführer der Schülerfirma. Ihr Geschäftsumfeld haben die Schüler vorher genau analysiert: „Im Umfeld der Schule gibt es sonst keinen Laden mit lokalen Bio-Produkten“, stellt der Elftklässler ihr Alleinstellungsmerkmal heraus. „Und das Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung wächst.“

„Mit dem Projekt wollen wir das Bewusstsein für Nachhaltigkeit unter der Schülerschaft noch weiter stärken“, ergänzt Tobias Bleimann, der projektbegleitende Lehrer. Die Schule beteiligt sich damit auch an der Kampagne der Landesregierung „Schule der Zukunft“, mit dem zur Bildung für nachhaltige Entwicklung motiviert werden soll.

„Nach der Idee haben die Schüler zunächst ein Konzept samt Business- und Finanzplan erarbeitet“, erzählt Lehrer Bleimann. Für das



Geschäftsführer Finn Bußberg freut sich über die ersten sichtbaren Erfolge im Garten der Schülerfirma. Mitte Juni wollen die Schüler mit der Ernte beginnen.



Die Kooperationsunterzeichnung zwischen der Schülerfirma „Ursula's Food Garden“, der Schulleitung des Gymnasiums und Andrea Lenz von dem Schulbistro „Iss Was“ fand am Mittwochnachmittag statt.

erste Jahr haben sich die Schüler ein Umsatzziel von 300 Euro gesetzt.

Anschließend haben sich die Schüler mit dem Prinzip der ökologischen Landwirtschaft auseinandergesetzt. „Da wir keine Tiere halten, ist der Kreislauf aber unterbrochen. Wir mussten Dünger kaufen“, erklärt der Pädagoge. Allerdings gebe es den Plan, zukünftig auf Abfälle aus dem Schulbistro zurückzugreifen.

„Die Abteilungen haben wir nach Know-How zusammengestellt“, verrät Finn Bußberg. Einige Schüler aus der Firma seien vorher in der Waldorfschule gewesen und würden daher landwirtschaftliche Vorkenntnisse mitbringen: „Auch haben wir jemanden in der Produktion, dessen Eltern einen eigenen Bauernhof betreiben.“

Obwohl die Schülerfirma nur biologisches Saatgut und Dünger verwendet, dürfen sie ihre Produkte nicht als „Bio“ bezeichnen. „Dafür fehlt uns noch die Zertifizierung. Das wäre aber vielleicht ein mittelfristiges Ziel“, sagt Lehrer Tobias Bleimann.

Schüler haben eigenes Logo

Mit der Kennzeichnung ihrer Produkte hat sich die Marketingabteilung aber trotzdem schon auseinandergesetzt. „Wir haben ein Logo entwickelt und wollen für das Essen kleine Fähnchen damit bedrucken lassen“, führt der Geschäftsführer aus. Auch entsprechende Aufsteller sind im Gespräch.

Von einer Kooperationsvereinbarung mussten die Schüler das Schul-

bistro nicht lange überzeugen. „Das ist eine tolle Idee, und wir waren sofort dabei“, so Andrea Lenz. „An anderen Schulen, die mit uns arbeiten, gibt es so etwas bisher nicht.“ Natürlich könne die Schülerfirma die Belieferung nicht komplett übernehmen, aber Lenz will ihre Bestellung beim Großhandel im Sommer dann entsprechend reduzieren. Auch die Schulleitung ist stolz auf das Engagement der Schüler und hat noch ein paar Tipps. „Zur Vermarktung könntet ihr auch die Schul-App nutzen“, schlägt Schulleiter Jürgen Pallaske vor. Damit würden auf einen Schlag 1200 Leute erreicht. Die Schülerfirma soll im nächsten Schuljahr an die nächste Projektgruppe weitergegeben werden. „Wichtig wäre auch, dass ihr euer Wissen dann an die Neuen weitergebt“, so Pallaske.