



REGIOwoche an zwei Brakeler Schulen: Nachhaltigkeit erleben und schmecken

Erstmals stand in Brakel eine Woche lang regionales Mittagessen auf dem Schul-Speiseplan: Vom 29. September bis 2. Oktober 2025 boten die Gesamtschule Brakel und die Schulen der Brede im Rahmen der REGIOwoche täglich zwei Menüs mit regionalen Zutaten an. Die Aktionswoche wurde vom Landesverband Regionalbewegung NRW e. V. gemeinsam mit der Öko-Modellregion Kreis Höxter, dem Cateringbetrieb Quellenhof Gastronomieservice aus Bruchhausen und dem Biolandhof Engemann umgesetzt.

Immer mehr Menschen achten darauf, woher ihre Lebensmittel kommen – auch in der Gemeinschaftsverpflegung gewinnt das an Bedeutung. Regionale und biologische Produkte stehen für kurze Transportwege, nachhaltige Landwirtschaft und den Erhalt bäuerlicher Betriebe. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz und stärken zugleich die regionale Wirtschaft. Diese Ziele verfolgt auch der Kreis Höxter, der seit 2021 Öko-Modellregion ist und damit den Ökolandbau fördern sowie Wertschöpfungsketten von regionalen Bio-Produkten ausbauen möchte. Ein wichtiger Ansatzpunkt dafür ist die Schulverpflegung: Wenn mehr regionale Bio-Produkte vermarktet werden sollen, ist die Gemeinschaftsverpflegung ein wirkungsvoller Hebel.

Regional essen, bewusst genießen – das konnten die Schülerinnen und Schüler in Brakel erstmals während der REGIOwoche erleben. Auf dem Speiseplan standen täglich zwei Menüs, die vorwiegend regionale Zutaten zum Beispiel Kohlrabi, Möhren und Eier vom Biolandhof Engemann aus Willebadessen oder Rotkohl vom Biohof Meiwes aus Detmold enthielten.

Begleitet wurde das kulinarische Angebot von Unterrichtseinheiten zu Themen wie „Regionale Lebensmittel“, „Ökologische Landwirtschaft“ und „Klimaschutz durch bewusste Ernährung“. Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge sieben und zehn lernten dabei, was regionale Wertschöpfung bedeutet und welchen Einfluss ihre Essenswahl auf Umwelt und Klima hat. Eine begleitende Ausstellung in der Mensa machte die Themen Regionalität und Ökolandbau im Schulalltag sichtbar.

„Die REGIOwoche verbindet Ernährungsbildung mit Alltagserfahrung“, erklärt Pauline Krause, Ernährungswissenschaftlerin beim Landesverband Regionalbewegung NRW e. V. „Durch Unterrichtseinheiten, Ausstellung und das regionale Mittagessen wurde Wissen erlebbar und Nachhaltigkeit ganz praktisch vermittelt.“

Mit der REGIOwoche wollen die Projektpartner einen Impuls geben, den Anteil regionaler und nachhaltiger Zutaten in der Schulverpflegung zu erhöhen und langfristig eine nachhaltige Esskultur zu fördern. Die Resonanz der REGIOwoche war so positiv, dass eine Fortsetzung im kommenden Jahr bereits im Gespräch ist.

Die REGIOwoche wird im Rahmen des Projekts zum [BioWertschöpfungszentrum Eissen](#) gefördert durch:

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages